

“文学淮军”擂台
 征文 第十季

冬瓜见证农家事

梁永刚



菜蔬王国中,冬瓜属于粗犷愚笨的一类,大块头,水桶腰,长相憨厚,身材敦实,一副泰然自若与世无争的模样,颇有些“大肚能容,容天下难容之事”的豁达气度。

旧时乡间,说起又矮又胖、身材短粗之人,或者呆头呆脑、愚钝木讷之人,常拿冬瓜打比方、作比较,说来说去,冬瓜就成了老实的代称和愚笨的隐喻。庄稼人给孩子起小名,遵循“贱名好养活”的古训,不少男娃的乳名就叫冬瓜,或者冬瓜蛋儿,父母的想法很简单,就是希望娃们也像冬瓜一样,粗壮敦实,无灾无病。

南瓜越老皮越黄,冬瓜却是越老皮越硬,不过,身披一袭绿衣的冬瓜,看似坚固如铁的表皮下面,却隐藏着一颗白净柔嫩清心寡欲的素净之心。冬瓜娇憨可爱,味道清淡,性格平和,不急不躁,天生有一副好脾气,和谁都能处得来,如同菜蔬中的隐士,敦厚散淡,超然世外。

也正是这种可贵的淡然之气,让冬瓜成为菜蔬中名副其实的“百搭”,可以和山珍海味同锅烹调,成就一道价格不菲的珍馐美味;亦可与乡间野蔬一起熬煮,变身农家餐桌的风味小菜;哪怕是孑然一身,单独成菜,也能成就一道清清淡淡的平民佳肴。

冬瓜个头大,很耐吃,切开久了不新鲜,容易坏。旧时乡间,哪户人家路过菜园,摘下一个硕大的冬瓜,回去后往往要切成一个个环状的冬瓜圈,给东邻送一个,给西舍送一个。和四邻分食,是乡人一代代传下来的习俗,见证着邻里守望相助的淳朴民风。

幼时在乡间生活,我对冬瓜并不待见,农家炒菜很少放油,盐也不多,炒出来的冬瓜片,看上去很像肥肉块,吃到嘴里寡淡无味,和孩童们心心念念的咸香饭食,实在是相差甚远。有时候吃捞面条,母亲也用冬瓜做臊子,切成碎丁,放锅里熬煮后,浇在面条里。

列夫·托尔斯泰曾言:“面包是幸福的基本食物。”这句话,是对西方人的生活写照,毕竟面包并非中国人的传统主食。在华夏大地,馒头、包子、花卷等面点,才是人们餐桌上的常客。然而,于我而言,面包却是不可或缺的存在。

我喜爱面包,并非追求“西式”生活方式,而是因为面包的便捷,无需清晨匆忙奔赴早餐摊,或是花费时间加热食物,只需提前备好,便能随时开启活力满满的一天。更重要的是,面包口感松软,易咀嚼与消化,而且带着浓郁的麦香。

追溯面包的起源,约在公元前6000年,古埃及人便开始烘焙面包了。随后,这一技艺传到古希腊、古罗马等地区。古罗马时期,面包已成为欧洲人日常饮食的核心。明朝时,西方传教士将面包引入我国。有意思的是,尽管历经数百年,面包美味又营养,却始终未能在中华大地成为主流。或许是国人对传统饮食的眷恋难以割舍。其实,我也有着一颗“顽固”的中国胃,可面对美味的面包,我毫无抵抗力。

已记不清是从何时起,面包悄然走进我的生活。儿时的记忆里,面包是难得的美味,每一次品尝都充满了惊喜。或许就是那几次珍贵的邂逅后,让我对它的喜爱一发不可收拾。

按照常理,早餐吃面包搭配牛奶是最佳组合。如今,牛奶已成为常见饮品,我也常喝。但我的早餐,面包与牛奶并非固定搭配。一碗热气腾腾的米粥,配上一块松软的面包,这种“中西合璧”的

一个冬瓜的生长史,亦是农人的生活史、奋斗史。从夏走到秋,一地泼泼实的冬瓜,参与了农家生活,感知了人间冷暖。

过去,庄户人家或大或小都有一块菜园,种些冬瓜倭瓜、萝卜白菜,留够自用,余下卖掉,换些零钱,补贴日用。

也有一些人家,像种眉豆、丝瓜、苦瓜一样,把冬瓜种在院落之中,长长的瓜藤顺着树干墙壁,一个劲往上爬,爬到高高的树杈或房顶,自然也把一个硕大的冬瓜留在了高处。有一年,西邻的表爷在枣树下种了几棵冬瓜,有一棵就爬到了枣树上,到后来,结了一个水桶粗的大冬瓜,像鸟儿筑的巢一样,不偏不倚稳稳当当卡在枝杈间。表爷岁数大了,不会上树,家里也没有梯子,想了不少办法都未奏效,最后还是我父亲爬上枣树,摘下冬瓜,用绳子系着,放了下来。

乡下卖冬瓜,不像西瓜、黄瓜那样,或前往集市,支摊售卖,或走村穿巷,沿街叫卖。冬瓜是大家伙,身量重,若是零敲碎打,卖不了几个钱,尽耽误工夫。

早些年,农家卖冬瓜,大都是整车拉,要么套上牛车,要么拉架子车。买方多是学校、厂矿之类的大食堂,人多,需求量大,虽说价钱不高,却省事,也省心。

三十多年前,父亲任教的乡村中学,有个自办的食堂,学校为了照顾没有工作的母亲,让她在食堂里帮厨。冬瓜下来的时候,食堂里便给学生们炒冬瓜片,有时候也把冬瓜切成丁,做捞面条的臊子。农村学生能吃苦,花上五分钱,买上一份缺油少盐的冬瓜菜,就上几个蒸馍,能把肚子填饱,已经很知足了。附近村的一个人,常赶着驴车给学校食堂送冬瓜。他种冬瓜的技术真叫高超,偌大一车冬瓜,都是平头正脸,身材匀称,像一个个憨态可掬的胖娃娃。

那时候冬瓜很便宜,一斤才卖几分钱,拉一大车,也换不了几张票子,分分毛毛都是血汗钱、辛苦钱。

吃法,别有一番独特的风味。

随着工业化发展,面包的种类日益丰富。如今,超市与面包房里的面包琳琅满目,各种风味、馅料应有尽有。提子面包是我的心头好之一,但我最钟情的,还是那质朴无华、没有任何馅料的传统面包,有些地方称之为“老面包”,而我更愿意称它为原味面包。只有这种纯粹的面包,才能让我最真切地品味到麦香的醇厚,那是大自然与田野最本真的味道,没有什么比新鲜出炉的面包香气更能抚慰我心。

只是,在如今这个追求新奇的时代,面包变得愈发花哨,多依靠丰富的馅料来吸引顾客,那种不依赖馅料,却能将面包本身烤至完美的技艺,似乎逐渐被人遗忘。或许是工业化生产的浪潮,让用心钻研烘焙技艺的面包师越来越少。但我始终相信,只要用心寻觅,总能找到那份纯粹的美味,总有一些人,愿意用自己的双手,为他人带来幸福的味道。

回想起来,我对面包的喜爱,或许与小时候听过的那句名言有关:“面包会有的,牛奶会有的,一切都会有的。”多年来,我曾遭遇过许多困难与挫折,陷入过黯淡无光的日子。但每当遇到一块香甜可口的面包,所有的疲惫与烦恼都能瞬间消散,重新“元气满满”。对我而言,满足其实很简单,幸福也同样简单。我相信,在未来的日子里,我与面包的缘分将一直延续,我也会始终怀揣着这份热爱,积极追求美好的生活,让面包的温情,温暖每一个平凡的日子。

藏在冬天里的味道

张安浩



那年冬天,在淮南银鹭西门附近,一对中年夫妇开了一家羊肉汤店,我和妻子第一次光顾,选了一个对门的位子坐下。

透过店铺玻璃门,可以看到橘黄色的路灯下,雪花轻舞身姿落下,为我们送来一场表演。“汤来啦!”店主将烫好的羊肉汤端来,提醒我们身旁桌子上的几个小菜可免费自选。我起身用小碟子装了些萝卜干,放到妻子面前。“汤味道不错,下次还来。”妻子喝了一口羊肉汤说。

小店里很安静,我们边吃边聊,顺带欣赏外面的飘雪,看形形色色的人从玻璃门前走过,感觉烟火气特浓。后来,我们成了这家小店的常客,每次傍晚去吃羊肉汤,都选坐在离放小菜台子最近的一张桌子。因为我们独爱带点辣味的萝卜干配羊肉汤,一小碟吃完后,方便直接转身再取。

那个冬天过完,中年夫妇把店给关了,说是重新选一个店址。几个月后,新店在体育场附近一个巷子里开业了。我和妻子特意前去光顾,看到新店面积比老店小一半,而客人明显比老店多很多,店里显得很嘈杂,不像老店那般安静。中年夫妇见到我们依然非常热情,按老样子烫了两碗羊肉汤,我们开吃前在店里找了半天,也没找到萝卜干,询问才知萝卜干要等一个月才能腌好。

我们吃完羊肉汤后回味,发现味道没有过去好了。店主夫妇还是按过去老配方煮汤,只不过是换了一个地方,味道怎么就不一样了昵?我和妻子为应该是汤的味道没变,而是缺少了萝卜干的味道。可后来有了萝卜干,感觉汤的味道仍然没有过去好。

再细细品味,终于明白,我们已习惯了那个冬日晚上的安静,习惯了两个人并肩坐着说悄悄话,习惯了看门口行人匆匆走过的时光。我们吃的是一种情怀,这种情怀是藏在冬天里的味道。

面包相伴岁月长

李清

