

沸腾的生活

(组诗)

□ 樊新忠

埋伏的蜻蜓

蜻蜓默不做声
挺立水草上
眼睛四处巡视
水波的一举一动
夏日的奇思妙想
一圈一圈扩张

蚊虫隐蔽,天衣无缝
一点点的风吹草动
都会暴露目标
万物的生活
彼此张望着
小心翼翼

夏夜小曲

一颗流星又一颗流星
划过夜空
直到划出火焰

麦子已经收割
玉米和葵花正是疯长的时候
他们无拘无束生长的声音
诠释夏夜美的含义
睡去的石头梦中几次醒来
又不甘心睡去

丰满的大地
起起伏伏
一波又一波的故事
像夏夜的风
温暖、甜蜜与浪漫

沸腾的生活

天高云淡
农人们忙碌
秋水共长天一色
又一场盛宴铺满人间

这个时节,乡路激动
拥挤着得意与欢喜
星河璀璨,霜降无声
沸腾光顾大地
果实真诚,不会走错家门
种豆的得豆,种瓜的得瓜

一只水獭游进了夕阳

夏日黄昏,湿地曼妙
天边的晚霞闪烁柔和的光芒
水鸟扑腾水波开始梳洗
隐蔽处的虫子纷纷而出
蛙鸣虫声像市井烟火的卑微与热闹
表里如一,逆光中透出生活的原样
如一只水獭不动声色
游进水中的夕阳
划出一道洁白的影子

与一种鸟对话

你在一棵树的枝头上鸣叫
像秋叶飘落在我的脚下
飘落在寂寥的林间小道上
陪我若有所思

你是什么鸟
对我,对着秋风渐紧的时节也不远去
音色清澈高远
犹如秋风擦洗过的万里晴空。

我几次驻足
你仿佛知道我的心思
从这棵树飞到了另一棵树
直到我的满腹心思一点点消逝



冰封的湖面 (郑勇 摄)

人在他乡，胃在家乡

每到一个新的城市生活,最先开始发出抗议的总是胃。
“人在他乡,胃在家乡”这句话对许多移居他乡的人,肯定有着深刻的感受。

在他乡旅居时,老公定要搜寻新疆人开的餐馆,偶尔找到了,可食物早已不是家乡的那个味道了。

老公说:“他乡的面食,总觉得差点什么,好像胃没有着落一样。”我知道他的胃又开始闹情绪了。

味道这东西,想来实在神奇。既无具象又不可量化,却偏偏能在一个人的胃里埋下草蛇灰线伏脉千里的伏笔。初时不觉,等到后知后觉时,它又开始在你的记忆里翻云覆雨。

“一个人无论走多远,胃都停留在家乡”。以前对这句话总不以为意,外面的世界多精彩,五湖四海多少山珍海味等着你享受呢,家乡那几盘土头土脑的菜,有什么好牵肠挂肚的。

可去他乡日久,渐渐就体会到,到了他乡,家乡那些最日常的食物,无形之中总有一些顽固的牵绊,揉揉杂杂,变成思乡的情绪,都藏在胃里。

家乡的美食早在心里扎了根,经过岁月的熏陶,在心里自然地发酵。就像汪曾祺记忆中的高邮鸭蛋,不见得就比白洋淀鸭蛋更有味;就像鲁迅在日记里屡有提及的绍兴梅干菜,不见得就比四川梅干菜更诱人……人们认的,不止是食物的本味,还有“记忆的味道”。

老公一回新疆,等不得换衣服,便去饭馆,见了拌面,一盘拉条子还没拌利落就往嘴里划拉,一盘拌面下肚,身体和心灵才算是真正着陆。他说:“一味便足”。

食物与本土文化间错综复杂的关联,不是说你去四川吃个火锅、去西安吃个羊肉泡馍、去广西吃碗米粉就能了解与体会的,它就像人的成长一样,是一点一点长在每个人的胃里的。

犹记得在北海旅居,当我们在绞尽脑汁思索“今天吃什么”的时候,广西人已经自动过滤掉许多选项,直接叩问肠胃:“今天吃什么粉?”

一天到晚,一年到头,一碗碗异彩纷呈的米粉,满足了味蕾,抚慰了灵魂。

我不禁感叹,广西人啊,可以不吃飯,但真的不能不吃粉。这种细腻的连结背后,是当地食物与一座城、一片土地之间隐秘的关联。

每个人的胃,都写着来处。除了在童年时代养成的味觉习惯,每个人消化系统的菌群,像自己的掌纹一样,有着独特的组织方式,长时间吃惯了一种或几种食物,肠道的菌群就会相对固定下来,只要遇到类似的食物就能熟练地进行各种分解,而遇到陌生的食物,就会手足无措。

也许这就是身在他乡的人,特别想吃家乡菜的原因吧。

如果说,家乡是我们的底色,那么,生活的城市,就是后来涂抹的层层叠叠的颜料。从家乡到他乡,从一座城市到另一座城市,迁徙的过程,重塑了生活,也重塑了自己。

美食是一种符号,它能表达地域特征。南甜北咸,东辣西酸。说到热干面,人们会想到武汉;提到臭豆腐,大家会联想到长沙;看到螺蛳粉,广西就进入我们脑海。

一道道美食符号组成了家乡的味道,每一种味道牵引着游子对家乡的思念。

有人说家乡是一个名词、一道轮廓、一种感慨,我却说家乡是影子,无处不在。

家乡养了一个人的胃,熏陶了一个人的味蕾,于是,眷念家乡便成了眷念一种味道,是挥之不去的、关于味道的感动。

生活有时并不需要多少仪式感,只是那一点点筷头上的欢乐,就是慰藉,就是寄托,就是人生极大的喜悦了。

你记忆中的味道是什么呢?

母亲的杂烩汤

雪纷飞,仲冬始。每当飘雪的冬季来临,思乡之情便如潮水般涌来。家乡一锅热腾腾的杂烩汤总能给我带来无尽的慰藉。望着窗外飞舞的雪花,回想起母亲的杂烩汤,瞬间感到一股鲜美的香气扑鼻而来,那是饱含亲情和温暖的味道。

我的家乡在新疆精河县五台镇,五台是一个古老的小镇,至今已有300年历史了;是清乾隆时期设立的军台之一,从伊犁往东为第5个军台,故名。五台还有一个名字叫托霍穆图,蒙古语意为“马鞍子下面的垫子”。她位于新疆精河县城以西60公里处,东距乌鲁木齐市480公里,在奎赛高等级公路旁。

提起五台,大家总会想到杂烩汤,那是我家乡的特色美食,也是我记忆中母亲的味道。五台杂烩汤,以清香出名,正如新疆人的性子,热情、质朴。为了保证肉质鲜嫩,母亲每次都是到集市上购买当天屠宰的新鲜牛肉,牛后腿肉和大棒骨浸泡清洗后入锅,慢火熬制四五个小时,胶原蛋白和骨髓融入汤里,香浓醇厚。丸子美味的秘诀是纯肉馅,加入玉米淀粉、香料搅拌均匀,用上好的葵花瓜籽油炸至金黄。火苗呼呼燃起,大铁锅里倒入熬制好的骨头汤煮沸,陆续放入丸子、豆腐、菠菜,加热浸润汤汁后依次捞起,盛入铺了红薯粉的汤碗里。牛肉片最后入锅,再次加汤、调味,大汤勺不停地上下翻动,热气蒸腾。然后,把牛肉捞起码在配菜最上层,紧接着将滚烫的肉汤浇入碗中,撒上红椒丁、香菜提味,一碗热气腾腾、香味扑鼻的杂烩汤就做好了。根据个人口味,滴上几滴香醋、辣椒油搅匀,让人垂涎三尺。

五方杂烩,百味丛生,清汤一注,浑然天成。杂烩汤没有复杂的烹饪流程,仅以水火为媒,将温度传递给食材,让美味释放出来。这看似简单的沸腾交融,却饱含着一代代新疆人渗透生活的智慧。小时候,每逢寒冬来临,母亲总是在家中做一大锅杂烩汤,香喷喷的杂烩汤立即唤醒了我那麻木混沌的味蕾,再加上牛肉香浓筋道,菠菜青翠爽口,豆腐嫩滑入味,丸子外焦里嫩……一碗杂烩汤便在呼噜呼噜中落入肚中了,口中交织着韧劲与咸香,给人一种奇妙的感觉。

家乡永远是我魂牵梦萦的守候,父母永远是我最大的牵挂。寒冬的朝阳散射得刚刚好,在这异乡的夜晚,月光如丝般洒在窗棂上,映照出我对家乡美食的深深思念。那香飘四溢的家乡菜,那淳朴真挚的乡情味,如同月光一般,照亮了我心灵的每一个角落。

现如今,距离单位2公里的地方也开了一家五台杂烩汤,看着店内络绎不绝的客人,禁不住诱惑,约着同事去品尝了下,汤美味鲜,食材也很丰富,一碗杂烩汤下肚,足以抵挡这冬日的寒冷。但是,我却怎么也吃不出小时候的味道,或许是当人们在投放各种调味品提鲜的时候,却忘了一味最重要的作料,那就是爱。

月光下,我闭上眼睛,细细回味着母亲的那碗杂烩汤,仿佛又回到了那个熟悉的厨房,看着母亲忙碌的身影,听着她轻唱的歌谣,爱的味道涌上心头。

□ 汪蕊

□ 赵毓芬