

# 家乡的糊粥

云德

粥,在全国各地,均作为大米、小米和玉米面之类所熬制稀饭的通称;唯独在山东济宁,粥是个独一无二的专有名词,是由豆浆和米浆混合熬成的一种液体汤食。

济宁位于京杭大运河的中段,是河道由江南水乡进入北方平原地带的航运枢纽,唐朝开始成为北方繁华都市,李白曾迁居此地二十多年,元代曾是运河衙门的驻扎地,明清时代发展为融南北经济、社会、文化和饮食于一体的北方重镇。

鉴于运河大码头频繁的物流、商贸和人员往来,各种商品、食宿供应自然丰富而充足,有小江南之美誉。尽管运河作为南北水上运输大通道的功能日渐式微,但市民的生活习惯却非常顽强地延续了下来。仅就早餐而言,当地很少有人在家早饭,遍布全城各个角落熙熙攘攘、特色鲜明的早餐铺,堪称城市的一大风景:糝、羊汤、胡辣汤、丸子汤、咸糊涂以及油条、撒子、菜合、缸贴、壮馍、夹饼、生煎包之类的饮食应有尽有,而

粥,就是其中接受度最高且最具特色的早餐食品。

粥的用料十分平常,主要是大豆与小米,而熬制的工艺却非常复杂,属于典型的粗粮细做方式。大致是将黄豆和小米按照1:2的比例分别浸泡三四个小时,然后上磨逐一磨成水浆并过滤,熬制时先将大铁锅烧热,取少量豆浆在锅底炆出豆香,然后把剩余豆浆倒入锅中,大火烧开后撇出泡沫,待豆腥味消失后再把小米浆水倒入豆浆锅里混煮,大火烧开后一刻钟左右转小火慢熬,整个过程约两个时辰。其间要不停地用勺子按顺时针方向在锅内搅拌,以免糊锅,直至熬到浓稠似浆状且发出淡淡的糊香时方可出锅。

成品的粥呈淡黄色,形状若豆腐脑一般,混合着豆米交融的浓淡香味,入口滑顺,唇齿盈香。盛碗时,粥可以高出碗沿而不流淌,能让汤类食物在碗中“冒尖”者,唯此粥无它。因其稠而保温,无形造就了一个“心急喝不了热糊涂”的民间谚语。喝粥的常客从来不用勺子,而是用嘴沿碗边转着圈喝,目的在于避免烫嘴,通常喝到最后每一口都

是热的。即便是寒冬腊月冷风入骨,室外摊铺的粥依然滚烫,故而成为百姓冬季祛寒的首选餐饮。济宁的粥,浓而不黏,稠而爽口,喝完碗上一丝不沾,干净如洗,属百姓早餐必备,进而成为典型的特色小吃。有人戏称:郑板桥的著名手书“难得糊涂”,就是当年路过济宁地界喝粥之后留下的赞语,其意无非是强调粥的滋味神奇。惟其闻名,所以初到济宁的外地人都会踊跃品尝,或感于锅底留存的些许糊味,故以“糊粥”称之,当地人也不争辩,反倒渐渐演变成区别于其他食物的专有称谓。

“糊粥”是物美价廉的大众化食品,因为粥的熬制费工费时,所以大部分经营者只能供应早餐。截至目前,粥铺基本上都是路边小店,极少有悬挂粥铺的大饭店。据母亲回忆,在父亲去水产公司工作前,家里一贫如洗,祖母就带着全家开过粥铺。卖粥成本较低,利润靠的就是工夫和力气。祖母熬粥有绝招,小米事先上锅炒焦,熬出的粥有一股特殊香味,故而很受欢迎。母亲说,熬粥要头天晚上泡上豆子和小米,深夜三更起床推磨磨浆,为节省成本,豆渣和米渣要反复研磨,反

# 父亲的西街

侯利旺

我上小学六年级时,父亲把拖拉机卖掉了,就在西街开了杂货店,这间门市是爷爷留下来的,父亲翻盖成一个小二楼,楼上楼下两间房,楼下是杂货店,楼上是仓库。

十字街是县城的主要街道,从十字街散开去,四面八方分布着东街西街南街北街,再往外面是东关西关南关北关。西街离十字街只有200米,一直连着西关。

父亲的杂货店有烟酒糖茶酱油醋,点心挂面火柴盐,毛巾肥皂花色袜,针头线脚顶针等等。父亲还卖旧报纸,旧报纸是从附近几个机关单位收购的。隔壁是修理电视机的,我们喊他大老王,他有两个弟弟,一个弟弟在大老王门市里修手表,另一个弟弟在十字街上修手表。右边是卖水果的,家里有个儿子和我差不多大,再隔壁是一家药铺,我们都喊他小赵。马路对面是开香油铺的老冯,对面是马二开的家电城,不远处还有一家国营的副食店。十字街还有杀猪的老吴,卖酥鱼的孙四。这些人经常来赊账,我对他们的名字有深刻记忆。

父亲不识字,对数字也不敏感,更不会做生意,而顾客主要是西街开门市的和附近村里的人。这条街上买烟的打酱油的很多,那时候没有扫码支付,有的人不喜欢带零钱,也可能不愿意付,就采取赊账。我自然就成了父亲的记账员。父亲特意买了一个笔记本,每天晚上父亲都会让我把赊账情况记在本子上,我歪歪扭扭的记着:“北街张三一盒烟2元,西关段三三刀纸10元,卖香油的老冯一个桶7元”。还有好多父亲不知道姓名的,只记一个外号,我就用拼音或谐音记着,大老王、老段子、三猴子、二黑、三北瓜……后面是记录着的数字。父亲也会带着我去要账,我和父亲各骑一辆自行车。从县城出发,父亲骑得很快,我紧跟在后面,乡间小路的两排杨树织造成密密的浓荫,有老汉赶着牛去地里干活,泥土芬芳扑面而来。小路蜿蜒到路尽头,是一个叫不出名的村子。父亲说这个村子叫张王目,大概是姓张和姓王的多吧。我们从村口就开始问某人住在哪,村路弯弯曲曲,一路骑过去到了那家,一个和我差不多大的小孩靠着窗写着作业,男主人磨了半天嘴,翻箱倒柜,递给父亲20元。

父亲的杂货店不温不火,还好娘发现了商机,找人定制了一台炒花生机子,下面烧柴,炉膛里放花生,来回滚动。刚开始需要手工摇动。我就坐在凳子上,摇动机子,花生随着我的摇动,不断转来转去。街上炒花生的人多,标上姓名排好队沿着墙放着。后来娘又买了一台电动机子,接通电源后,炒花生机自动翻炒,不一会就传来诱人的香气。

我上大三年,父亲突发脑溢血,杂货店彻底关掉了。没过几年,为了我在城里买房,又卖掉了门面房。

现在西街还在,大老王已经退休回家,对面的家电城变成了药店,隔壁家的水果店转让了,卖酥鱼的孙四跟着儿子安家在了省会……



《白杜鹃花瓶》 克劳德·莫奈[法] 玛伽 供图



## 《梅茶水仙》

钱维城[清]

台北“故宫博物院”藏

清代画家钱维城(1720~1772)字宗磐,号纫庵、茶山,晚号稼轩,江苏武进人。钱维城尤擅山水画,并以之闻名于清代画坛。但他学画初期,是从族祖母陈书学写意折枝花果,后才转画山水。山水画风以笔勾勒,重视烘染,笔墨浑然,用笔缜密。而其花鸟画,则秀洁清丽,勾勒渲染,随类赋形,气联意合,整体上非常协调。钱维城的作品题材广泛,注重意境、神韵和笔墨,大幅求“势”,小幅求“趣”,崇尚文质相兼,意趣天然,追求一种幽深、寂静、高逸的情调。

配文·供图 络因

## 守静观海

欧阳

出于提高自己修养的目的,我有时候会到“鸡汤”园子里遛遛弯儿。收获当然还是有的,比如通过这种历练,我就很深刻地看清了自己的本相:这辈子大约是不可能成为“高雅”人士了。还是说新近的感触吧。前些日子俺就在好几个关注的媒体上读到“圈子”,也就是朋友圈之道,诸如所处的“圈子”如何“定义”一个人,或者朋友圈的“海拔”决定视野广度,更有甚者,干脆做出“圈子”决定层级的独断……

此类说词相当有道理。比如同宿舍“圈子”的优秀,还有什么北大“圈子”的杰出啥的,特别是当有资讯声称大财东每每有“达标”人士的聚会,以组合、优化“圈子”能量的时候。

坦诚而言,我不信“共济会”把持江湖的阴谋论,但那些优秀的“宿舍”、顶级大学的圈子确有对应的事实。尽管如此,多疑的我,在斟酌、玩味这种布道之后,还是决定对之嗤之

以鼻。

稍有常识的人,都知道个案没有经验意义,更别说“必然如何”的判断了。像北大出身的那个卖肉规模化的达人,其最初介入屠夫专业时,“圈子”想来不怎么样。

论及这种学问,我想到卡夫卡,不知道这位脑子充满持不清乱码的大师,身处,或者交往的朋友圈是什么层级,很有可能他就一孤独的游神,连最基本的“圈子”都没有建构起来。

子曰:智者独行。我以为所指就是这样的家伙,他们的想法,在大多数时候总是与众不同,末了不得不独自叩门,即使是身体行走在人群之中,也是孤身夜行般扛着自己孤独的脑袋,将朋友圈的概念,尘埋在大脑硬盘里的某个角落了。于是,日子就过得如梭罗野地里种豆一样,偶或有不胡思乱想的空闲时间,也是很无聊地教数记账。

也可能他们的日子并非如此,朋友、家人还是有的,只是不适于时下“圈子”所指的界定,就好比齐白石,在他著名之先,其人的“圈子”虽然不一定都是木匠,但一定不是后来的艺术家层级。

复过滤,熬制过程又要一刻不停地搅拌,经常因得睁不开眼睛。天亮之前要出摊,为的是赶上第一批早起的顾客。自己没钱做主食,父亲就去别人家的早点店赊些油条和大饼,卖完后再去结账。有时碰到意外情况生意不好,赚来的早点必须沿街叫卖,因为小本买卖一点也亏损不起。每谈及此,老人总是面容戚然,泪水打转。

当下,机械化程度越来越高,做粥既不用推磨,也无须烧材,一律半自动化操作。有的商家为了省事,干脆直接用豆面和米面来熬粥,由于粮食的机磨过程温度过高,豆米的原味流失甚多,所以熬出的粥淡而乏味。是故,懂行的人喝粥经常会舍近求远,穿过一条又一条的马路去寻找心仪的粥铺。另外,有些青年人不能满足当年节衣缩食的温饱水平,经常在固有的配餐主食如油条、撒子、水煎包和豆腐丝之外,再往碗里添加许多卤制的牛羊肉,彰显一种豪横吃法。本人曾经尝试过一次,吃后完全无感,反而把喝粥的胃口破坏殆尽。

为了重新重拾童年的记忆,有天家人团聚,我们特意动员母亲亲自上阵,重操旧业,做一次原汁原味的粥。在老人的指挥之下,我们按老规矩泡发大豆和小米,只是改用打浆机磨浆,其他都严格按传统方式把握火候,依旧有步骤操控流程,终于成功地熬出一锅色香味俱佳的糊粥。看着忙碌大半天的劳动成果,大家兴奋异常,一点也舍不得剩下,把一锅粥喝了个净光,撑得省了一顿午饭。老人在一旁边看边乐,嘴里一直不无得意地唠叨着:不就是一碗粥嘛,哪至于!

曹阳春

吊车和远树,黑黝黝地,一片模糊。仅在堤岸旁边,顺着手电筒微弱的光亮,才能看出一点轮廓来。帆布上堆满的棉桃,脚下沙沙作响的落叶,还有口中隐隐哈出的白气,这些凌晨景象,让我想到寒冷的冬天。

煎饼、馄饨、粉丝,离两三百米就能闻见早点的味道。一辆小货车,匆匆开过来,搬下几笼包子,往折叠桌上一放,又匆匆开走了。吃早点的,都是附近的工人。没路灯,他们便把头灯打开;没凳子,他们便蹲在路牙上。他们从不说早点或早餐,习惯说早饭,而且饭量惊人,自带不锈钢的大碗,有的一转眼便是两三碗。

卖杂货的,除了用帆布铺出来的地摊,也有大包小包挂在摩托车车身上的,包里是手套、皮带和护膝,还有挤在三轮车车斗中的大桶小桶,桶内是瓦刀、卷尺和扳手。铺的、挂的,潮汐一般,随时能涨,随时能退。卖货的,大多中年人。一半是男人,他们受过伤,干不了重活;一半是女人,他们的男人,就在工地上。买货的,大多也是中年人,男人的比例高一些,女人也不在少数。这一卖一买之间,都用现金,他们觉得手握现金,踏实,愉悦。

工人们在凌晨时分的节奏是相当快的。他们必须很早起来,再困,再累,也得早起。他们必须马上吃饱,无论多烫,也得一口抢着一口咽下去。他们必须按时打卡,按时人脸识别,哪怕晚一小步,也得扣工钱。

跟他们一同醒来的,是自由鸣叫的飞鸟,一群群,在树林或星空中,扑棱着翅膀,互相追逐嬉闹。一个多小时以后,垂钓的,才缓缓出门。那些垂钓的,盯着水面,一动不动。那些打太极的,虽然一直运动,但在工人们眼中,这蜗牛般的一招一式,要练出毛病来。

工地北边,有一条很长的河流。河面上,野鸭与黑水鸡,正悠闲地拨着水草。河面上,一排排杉树和柳树,一片片半枯半绿的莲叶,照镜子似的,朝自己的影子,看了又看。工人们每天早晚都要经过这条河流,却从没心思去看一眼倒影。河流东岸,有几棵高大的桂花树,打工的人们,什么金桂、银桂,才分辨不清呢。

凌晨五点半,水面上腾起的薄雾,把一阵阵凉意吹到了工地上。残缺的月亮,挂在吊车后头,它泻下来的清光,像冷霜一样,打得人周身发颤。工人们陆续就位,安全帽一戴,开始了一天的忙碌了。近旁的摊贩们,做早点的和卖杂货的,只用短短几分钟,便将战场打扫干净,一点纸屑都没留下。在这条逼仄的道路上,每天凌晨,都会准时准地点,上演一场市井大戏。

半空中,飞来了两只同样赶早的鸟儿,一只小白鹭,姿态优雅,还有只是灰喜鹊,好像落单了,到处乱撞。埋首干活的工人们,偶尔也会抬起头,用胳膊顶一顶帽檐,望望飞鸟划过的天空。

脚下的楼群快竣工了,建筑大军又将奔赴另一个工地。在那里,应该也有一条小路,也有凌晨五点半,也有风雨无阻的工人力量。



# 神定气闲的夏天

洪鸿

我是午后进入这家书店的。店外热浪阵涌,店里却分明两重天。冷气中,是扑面而来的书香,还有一大群孩子身上微微的汗味——孩子往往是夏天书店的主角。男孩子撑着金丝眼镜,目光如炬,在一本本书间挑剔地游心,女孩子则将飘飘的长发挽起来,像是温婉地开在书架间的花儿,沉默而矜持;幸运的是这些家在城里的孩子近水楼台,他们早早地占领着书店里的椅子,悠然自得地闲看着。

我常常为这样的情景感动:“无组织”的一群人,捧着书,默默地坐在干净而有凉意的书店地板上,目光专注,偶尔有书页翻动的声音。这是一片安谧的天地。

这使我想起小时候在老家的那条老街,说是街,其实就是一条蜿蜒、窄窄的巷道。

巷道里铺着不知有多少年代的青石板,高高低低,在街两边一些背阳的墙缝里长着几蓬青苔,清风徐徐。明晃晃的阳光从邻家高大的银杏树隙里透出些斑驳的光亮,零碎地撒在街道里,暑气很快就徐徐地弥漫开来。街道里,太阳被一堵高大的墙壁挡了回去,幽静中似乎到了另外一个清凉的世界。街道上几位年逾古稀的老人,有的坐在门前的竹椅上,轻摇蒲扇,有的坐在门前的台阶上,择着青菜,也有的老人躺在藤椅上闭目养神。

那时候,我刚从乡下回到城里,家里又没有电风扇,母亲看到我热得满头大汗,心疼地搬来一把竹椅,放在门口的街道上。于是,我拿着几本书,躺在椅子上,看《红楼梦》《苦菜花》《林海雪原》《唐诗三百首》……都是我邻家姐姐那里借的,她是这条老街上走出去的第一个大学生,每次暑假,都会带回不少书。

在那个炎热的夏天,我就是在这条有着丝丝凉意的老街上,第一次坐在家门前的青石板上写了第一篇日记,写的是什么,我现在是无论如何也想不起来了。

在《天堂书》里,我曾读到过这样的情景:“由于那时家住在郊区,父母亲每回到城里办事,我老是在爱跟着,因为我,他们一定会把我当成一件行李,存放在‘寄物柜’里,然后放心地离去,等事情办完后,再将寄放的‘行李’取回。这既安全而又免费的‘寄物柜’,是大街上一家书店兼文具店。于是,一个识字不多的女孩子,在一家挤满大人、文字书与纸笔文具的传统书店中,时而好奇地游走,时而蜷曲于书店的一角,似懂非懂地翻阅着书页。”

眼下这个书店里的孩子,有多少是被父母亲“存放”的,这样的父母亲也一定是最智慧的。如果把书比作茶,那么在这个酷热的夏天,她一定是最解渴的那一碗;如果把书比作树,那么在这个酷热的夏天,她一定是最遮阳的那一棵;如果把书比作人,那么在这个酷热的夏天,她一定是最神定气闲的那一个。