

伏羊节羊肉滚烫，一碗荞麦凉粉解腻消夏，舌尖滋味，牵起故乡的旧时光。

伏羊节的解暑凉粉

□任 静



故乡的旧历六月六叫伏羊节，过得隆重且喜庆。依稀忆起，连空气里都似乎飘着伏羊节的热香气——那是刻在骨血里的老味道。隔着几十年的光阴回望，还能令人鼻尖一酸，恍若一头撞进当年村头那股裹着鼎沸人声与烟火气的热浪里。

那年月，全村人把伏羊节看得非常神圣，像过年似的。天刚蒙蒙亮，就听见巷子里传来呼儿唤女的应和声，大人攥着娃的手往村场院走，连家里的黄狗都摇着尾巴跟在后头，那点藏不住的盼头，宛如去赶村外的娘娘庙会。村委会早半个月就在大喇叭里张罗，提前凑份子安排专人购买邻近散养的黑山羊，专挑那在山洼里跑了一整年、啃着地椒草长大的山窝羊，褪毛剥皮收拾干净了，一大早于大槐树下支起头号大锅灶台炖煮羊肉，硬邦邦的枣木柴添了一捆又一捆，红红的炉火舔着锅底，先丢两把刚从崖畔掐来的新鲜地椒，再把整羊沉进滚水里，慢腾腾炖到日上三竿。历经数小时慢炖，至肉质酥烂，浓郁的肉香弥漫整个村庄。那肉香是有脚的，顺着巷壁直往门缝里钻，往人的五脏六腑里钻，没等喇叭里响起打饭的吆喝声，全村人都掂着擦得发亮的铁锅、豁口的老瓦盆、掉了漆的洋铁桶，一窝蜂往村委会大院涌来，布鞋底踩着坚实的黄土地欢声笑语荡漾，引得山崖传来阵阵回声。

分羊肉的老规矩传了几辈人，掌勺的是生产队会计徐大叔，他先把最嫩的羊腿肉、最厚的羊髓骨单独盛出来，挨家挨户送到村里年过七旬的老人家里，剩下的才按户均分。他手稳得像钉了准星的秤盘，绝不厚此薄彼，铁勺刮得铁锅叮当作响，最后每家都分到一份香喷喷的肥羊肉，汤里飘着碧绿的葱花。孩子们端着往回走，半道上就忍不住掀开盖子凑近闻一闻，油香混着地椒的清鲜直往鼻子里钻，恨不得当即就着馍，大快朵颐一顿。

我家素日吃惯了清简食物，母亲早就备下了另一桩解馋的食物——那是伏羊节里解腻的魂，一碗冰凉酸爽的荞麦凉粉，刚好压下满肚子油腻的羊脂香。

离六月六还有小半月时，母亲就提着粗布口袋往集上跑，一家粮铺挨着一家粮铺精挑细选，指尖捻起一撮荞麦粃子对着

日头的光亮看，要挑那白得发亮、指尖一搓就漾一缕清苦香气的才肯要。末了扛着满满一蛇皮袋往家走，压得她就瘦小的身子更弯了，后颈的汗珠子顺着蓝布衫往下滑，连风里飘的汗味都混着点淡悠悠的荞麦香。

到了六月六凌晨两三点，灶房里就传出窸窸窣窣的声响，是母亲摸黑起床了，她轻手轻脚往灶下添柴火。就得掐着这个时辰做凉粉，等全村人分完羊肉端回家，凉粉刚在青釉大瓷盆里凝得透凉，不软不硬刚好入口。我们几个娃攥着洋铁缸子往村委会跑，掂着脚接回满缸飘着地椒香的羊肉汤，就着热馍啃得满嘴流油，转头往灶房的小矮凳上一坐，每人端一碗凉粉，酸辣鲜香直钻天灵盖。

我自小就像个小尾巴黏在母亲身后，看她如何操持一日三餐，灶边的柴烟熏得久了，那套做凉粉的工序，早像刻在脑子里似的。至今闭着眼都能想起那幅画面：母亲先从蛇皮袋子里舀出一两碗荞麦粃子，用温水浸泡在大面盆里，约浸泡一两个小时，便装进一种类似面罗布的网袋里，然后才唤醒父亲起来帮她揉搓荞麦粃子。父亲那时会正值壮年，胳膊上有的是力道，他反复揉搓，偶尔会加进去一点凉水稀释一下，直至将网袋里面的荞麦粃子都揉成牛乳状的面浆。做凉粉既考验主妇的厨艺，也需要一把好力气。母亲按照一定比例兑入水，将荞麦粃子面糊一勺一勺耐心地陆续倾倒入热锅里，父亲配合地抡起那根磨得光滑发亮的枣木擀面杖，顺着锅沿一圈圈匀速搅动，胳膊抡得跟风车似的。锅内的面糊越搅越黏稠，直至顺着擀面杖往下淌，落个小小的尖儿就稳稳凝住——这分寸是母亲掐了几十年的准星，多一分太硬，少一分则失了劲道，盛进擦得发亮的盘子和碗里渐渐晾透，切出来的凉粉莹白得像块和田玉，咬进嘴里筋道又滑爽，那滋味妙不可言，令人回味。这是母亲厨艺的精髓之处。

我家曾经历了一段最难熬的年月，父亲工资微薄，我们几个娃又都在学堂念书，家里的开销紧张得勒人。全靠母亲做凉粉的绝活，三伏天里在公路边支个凉粉摊子，日头晒得柏油路都泛出油光，母亲

就坐在矮木扎上守着凉粉盆，从不大声叫卖，只把凉粉切得冒尖，调料下得很足，半分都不带心疼。白的蒜泥，红的辣油，干姜面撒得匀匀的，最后淋上家缸里酿了一整年的老陈醋，点两滴小磨麻油，顶上铺一撮碧绿的黄瓜丝、鲜韭菜丁。那凉粉灿如美玉、细如凝脂，薄得透光，看似柔嫩，实则筋韧，切得薄闪闪，再浇以灵魂蘸汁，让人望而食欲大振，吃得舌尖暗自销魂。

母亲的凉粉摊，以好口碑赢得食客们的喜欢，从来不用愁生意。经常做多少卖多少，日头还没偏西就卖得精光。偶尔晚来的人满头汗跑过来，看见空盆就满脸遗憾，母亲便报以歉意，仿佛不是自己少赚了钱，而是对不起没有品尝到凉粉的食客。一转头跟父亲念叨：“明天多舀两勺粃子，实在卖不完，给娃娃们留着解暑也好。”可我知道，整个夏天母亲守在摊子边，毒日头把她原本白净的脸晒得黑里透红，连后颈都晒蜕了皮，都舍不得吃一碗凉粉为自己解解暑，全留给过路的食客，留给我们几个正在长身体的娃。就靠这一双揉面、搅凉粉的糙手，她把几个娃一个个供着顺利完成学业，把那段揭不开锅的紧巴日子，熬出了一派安然的烟火气。

如今，母亲鬓角全白，那根磨得发亮的枣木擀面杖也收进了橱柜最里头，可我回去碰见当年的老街坊，他们还总不由得念叨：“你妈当年那碗凉粉，就着咱村伏羊节的地椒羊汤吃，现在想起来，嘴里还冒酸香味呢。”因为承载了美好记忆，那时节的荞麦粃子凉粉，美好得无与伦比。当我在千里之外的城市过夏天，总爱去菜市场寻找荞麦粃子，可无论怎么搅，都搅不出当年的味道。后来才懂，解暑凉粉，不仅仅是伏羊节的一碗消夏度暑之物，那碗凉粉里，盛着故园昏黄的灯光，父母凌晨在灶前忙碌的身影，那不断搅动的长长的擀面杖，还有老槐树下飘了半村的地椒羊肉香。那些充盈着人间浓郁烟火气的旧时光，仿佛白色的热气扶摇直上，醇厚的荞麦粃子香气弥漫在厨房里，如梦缥缈。荞麦凉粉清淡又丰盈的滋味，一波波从舌尖涌上来。

那一刻，我的灵魂在袅袅烟火气中，迅速抵达了故园。

食 味

轻轻一截便能穿透。千斤拔的草本气息被油脂中和，只剩一丝隐约甘味融入汤中，尝不出浓重药味，只觉一股暖意自喉咙缓缓流向四肢。

喝下第一口汤时，我轻轻闭了眼。猪头丰富的胶原蛋白尽数溶进汤里，汤汁醇厚黏稠，顺着食道滑下，胃部瞬间暖意升腾。肉质酥软，轻轻一拨便能脱骨，蘸少许蒜泥生抽食用，肥而不腻，瘦而不柴。啃一块猪耳，脆韧弹牙，风味胜过许多卤味。

一餐落肚，额头沁出一层细汗，周身筋骨舒展松弛。老话常说“秋季进补，冬令打虎”，自有道理。盛夏人体阳气耗散，入秋宜适时调养，把元气收纳藏于筋骨血脉之中，待到寒冬，才有足够底气抵御寒凉。猪头肉富含胶质与脂肪，搭配千斤拔温 and 调养，恰好契合“贴秋膘”的意趣——不是盲目暴食，而是顺应时节、有的放矢地调养。

说到底，炖汤和过日子是同一个道理。食材要上乘，火候要充足，心境要平和。心太急，汤水容易烧糊；疏于打理，滋味便寡淡无味。一个半小时的炖煮时长算不上漫长，可在凡事追求速度的当下，愿意静心守候一锅汤的人，或许已经不多见了。

记 忆

岁月绵长花生香

□徐 新

“读书遣长夏，乐而忘暑热。”读书，实在是一种很好的消暑方式。我不经意间读到了清朝怪才金圣叹的传奇人生，其结局让人叹惜。他被斩首时还留下一段广为流传的轶事，告诉儿子“豆腐干与花生米同嚼，有火腿味”，读来令人哭笑不得。至于是否真有火腿味，我没有试过。不过花生是我格外喜爱的吃食，不管是生的、熟的，还是炒的、煮的，我都对它情有独钟。

花生，又名“长生果”，也有地方叫“落花生”，被人们誉为“植物肉”，足见其丰富营养价值。20 世纪 70 年代，物质比较匮乏，自我记事起，只有逢年过节或者家里来了客人才吃得上花生。油炸花生米是招待客人的最好下酒菜，在锅里放上少许油，倒上一小盘花生米，炒得噼里啪啦作响，炒好盛盘，待凉透了再吃，那味道真是一个脆、酥、香。孩提时总期盼着过年，炒花生便是年前必不可少的事情。大人们挥舞着大铲刀来回翻飞，花生在锅里打着滚，经受着高温炙烤，偶尔听到“砰、砰”的爆炸声。我们一边看着，一边嘴里唠叨着花生的谜语，“麻屋子，红帐子，里面住个白胖子”，时不时地往土灶洞里添着柴火，还夸张地做着咀嚼吞咽的模样，惹人发笑。待一锅花生炒熟了，我们便迫不及待地抓一把，烫得龇牙咧嘴，却仍舍不得放手，免不了招来大人们笑骂。

花生的适应性很强，不择土壤，不选地形，田边地角、房前屋后、田埂坡地，只要有一抔土，施一把肥料，它都能茁壮成长。一过春节，勤劳的人们早早地把沉睡了一冬的大地唤醒，松土、施肥。清明节过后，农民们起垄整畦，将挑选好的种子均匀地撒播，覆盖上适当的泥土。半个月后，一个个嫩黄色的小芽钻出了土，它们探头探脑地张望着这个世界，贪婪地享受阳光的亲吻。等过一段时间，花生棵脱下了嫩黄色的衣服，悄悄地换上了一身浅绿色的衣衫。在春风的吹拂下，它们尽情地吮吮着阳光雨露，茁壮成长，一丛丛、一片片，郁郁葱葱、生机盎然，花儿悄悄孕育起丰收的梦。

夏天麦收时，正是花生开花正艳的时节，远远望去，椭圆形的叶片下疏密有致地点缀着小黄花。清风拂过，花儿如一颗

颗耀眼的星星，在绿油油的花生地里有若隐若现。此时的花生花，就像是一个情窦初开的“少女”，默默吐露芳华，不张扬，不招摇，自有一种朴素清新之美，内敛而执着。空气中弥漫淡淡的花香，蝴蝶翩跹，蜜蜂嗡嗡飞舞，在花间流连起舞。一幅幅鲜活的田园画面，勾起人们对丰收的期盼。

待到花儿谢了，花生就开始努力孕育果实了。立秋正是收花生的季节，我们跟着父母走向田野，只见他们一手抓住花生的枝叶，另一只手在一侧把刀插下去，把土铲松，然后将枝叶边用力摇晃边向上拉起，连根带花茎拔起，轻轻抖掉泥沙，数十颗花生像小铃铛一样挂在下面。他们麻利地把花生摘下来扔到了篮子里，很快就装满了。望着满筐收获，让我想起著名作家许地山，他以“落花生”为笔名，写下散文名作《落花生》。文章写道，“花生的好处很多，有一样最可贵：它的果实埋在地里，不像桃子、石榴、苹果那样，把鲜红嫩绿的果实高高地挂在枝头上，使人一见就生爱慕之心。你们看它矮矮地长在地上，等到成熟了，也不能立刻分辨出来它有没有果实，必须挖起来才知道。”文章赞美了花生不图虚名、默默奉献的品格，也表达了作者不为名利，只求有益于社会的人生理想和价值观。

俗语云：“常吃花生能养生”。现代医学研究表明，花生中含有丰富的儿茶素，能起到抗老化作用。花生还含有丰富的蛋白质、脂肪、各种人体必需的氨基酸、维生素以及钙、铁等矿物质，对大脑养护有一定助益。花生红衣含有多种多酚类活性成分，民间食疗认为对改善血小板状态有辅助作用。

如今生活水平提高，花生已是寻常吃食，随处可以买到，饿了可以充饥，闲时可做零食，让人安逸、闲适。近年来，各种高级宴席上，也少不了它们的身影，和玉米棒子、芋头、土豆一起煮熟，美其名曰“五谷丰登”。而水煮花生更是夜宵摊上颇受欢迎的小菜，几乎桌桌必备。

花生，在清贫岁月里把曾经最平淡的日子梳理成诗意的风景，凝聚着醇厚的亲情和温暖，沉淀在我的记忆深处，弥久不散，愈久愈馨。

文 苑

八月桂花香

□徐 楠

“众芳摇落九秋期，横出天香第一枝。”桂花嫣然绽放了，空气中氤氲着沁人心脾的幽香，秋天特有的香味散落在大街小巷，丝丝入扣，绵绵不绝，每一口空气都变得甜甜的。

桂花，又名木樨、岩桂、九里香等，为木樨科常绿灌木或小乔木，叶长椭圆形，叶端尖，对生，经冬不凋。花生叶腋间，花冠合瓣四裂，形小，香气柔和。其园艺品种繁多，最具代表性的有金桂、银桂、丹桂、四季桂等。桂花树四季常绿，凌冬不凋，秋天又为人们送来缕缕馨香。

早年间，母亲在自家的小院里种了两棵桂花树。五六年后，桂花树下便成了我们玩伴嬉戏玩耍的地方。夏天的晚上，我们在树下纳凉，望浩瀚的天空，数眨眼的星星，沐凉爽的清风。母亲就给我们讲起吴刚伐桂的神话，传说月宫中有桂树，高五百丈，汉朝河西人吴刚，因学仙不遵道规，被罚月中伐桂，此树随砍随合，永远伐不倒，始终生机勃勃。每临中秋，花香四溢，吴刚才得以在树下稍作休息，捧出桂花酒，与人间共度团圆佳节。我们听着故事，也期盼着桂花树早日开花。

十年光阴过去，庭院里的桂花树终于开花了，金黄色小米粒般大小的桂花，一朵紧挨着一朵，肆意舒展。几十朵小花儿沿着枝干紧紧地依偎在一起，一串串，一簇簇，在椭圆形的桂叶下若隐若现，煞是惹人喜爱。秋风轻拂，桂花树毫不吝啬地散发着阵阵清香，丝丝缕缕沁入心脾，忍不住深深吸气，任花香满身浸润，正所谓“谁遣秋风吹开此花，天香来自玉皇家。”清代李渔在《闲情偶寄》中也曾这样盛赞桂花：“秋花之香，莫能如桂，树乃月中之树，香亦天上之香也。”

桂花花开半月便逐渐谢幕，风一吹，刷刷地落了一地金黄。母亲事先将薄膜铺在桂花树下，轻轻摇动桂花树，桂花如仙女散花般纷纷洒落下来，很快积起厚厚一层。待细细挑去杂物和树叶，再用米筛筛过，桂花便干净如初了。母亲将采收的桂花晾干，便可以制作美食，如桂花汤圆、桂花糕等。

桂花汤圆口感软糯香甜，制作却颇有讲究。母亲将花生、芝麻在石臼中捣碎，然后将黑芝麻粉、花生粉、细砂糖和糖桂花一起倒进大碗里混合拌匀，制成汤

圆馅儿。接着制作汤圆皮，糯米粉里加入开水后充分揉捏后分成一个个小面团，在小面团中放入适量的馅儿收口即可。汤圆在水中煮熟后，装入碗中撒入适量糖桂花，一口下去，里应外合的香气扑鼻而来，令人垂涎欲滴，欲罢不能。

香气四溢的桂花是中国传统美食中不可或缺的一部分，给人以愉悦舒爽的感受。在传统中药领域，桂花也多有记载，《本草纲目》中有关于桂花的记载，称其有调理气血、舒筋活络、清肝明目等功效。在现代医学研究中，也发现桂花中富含维生素和矿物质，具备一定的营养价值。

桂花在中国文化中有着丰富的象征意义，在中国文学作品中，桂花常被用来比喻高洁的品质和珍贵的价值，素有“仙花”之誉，常出现在古代诗歌和赋文中，为文字增添了浪漫缥缈的意境。

南宋杨万里在《梦林五十咏·从桂》中写道：“不是人间种，移从月中来。广寒香一点，吹得满山开。”寥寥数笔，诗人描绘出了桂花的美丽与芬芳，营造出了一幅宁静而神秘的画面，表达了作者对桂花的独特感受和赞美之情。宋代诗人朱淑真在《咏桂四首·其一》一诗中写道：“弹压西风擅众芳，十分秋色为伊忙。一枝淡贮书窗下，人与花心各自香。”寄寓了诗人对淡泊、高雅品格的向往与追求。

“惟此木之犀，更贻万斛香。雄姿傲霜雪，鳞甲森青苍。”南宋诗人张孝祥的《岸傍偶得木屋》，赞颂了桂花傲视霜雪、威武挺立，具有松柏的精神。

“枝生无限月，花满自然秋。”桂花开花时，繁花缀满枝头，馨香四溢。它融诗意与美好于一体，弥散动人芬芳，为尘世添一份宁静与惬意。深深吸一口气，花香醉了肺腑，也醉了整个清秋。

