小小一罐麦乳精,装过当初清贫流年,盛下俗世烟火人情,也照见过孩童心底那份纯粹的向往。

再见,麦乳精

□阚新华



图片由AI生成

这几年一入秋,“秋天的第一杯奶茶”总会在朋友圈悄然流传。一盏温热甜香的奶茶,应节令、寄惦念,是今人一份清闲的生活仪式。回望四五十年前,一代人秋冬的那点暖意,大抵都寄托在一罐麦乳精上。如今,只要是年过半百的人,谁没尝过那奇妙的滋味呢?准确来说,我们就是真切吃过、喝过,并把这份滋味深深烙在童年地记忆深处的那一代人。

麦乳精,是近代中西交融催生出来的民生风物。1937年,上海九福制药厂引进瑞士配方,实现国产化。只是彼时时局动荡,物价居高,这份舶来改良的饮品,仅供都市少数富家享用,未能走入寻常巷陌。1961年,上海咖啡厂承接上海九福制药厂的生产线,并定名“上海牌麦乳精”。这一次更名,也是时代赋予它的命运转折:褪去药厂滋补药剂的标签,从小众奢侈品,一步步走进普通工薪家庭。

计划经济年代,物资弥足珍贵。制作铁罐的马口铁属于统配物资,但凡用铁罐封装的物件,多半是难得的稀罕物。麦乳精并非生存刚需,购置得凭副食券、营养品券。它代表的从来不是温饱,而是一个家庭有余裕、有体面的生活光景。

它的黄金时代,定格在上世纪六十年代中后期至九十年代初,七八十年代尤为风行。彼时国内乳制品供给匮乏,麦乳精由麦芽、乳粉、蛋粉等浓缩而成,在民间被视作滋养之物。上海牌、福牌、太湖牌行销大江南北,南通本地后来也产出多维麦乳精。红底描金穗的铁皮圆罐或是玻璃瓶装,搁在家家户户的柜顶,化作一代人挥之不去的生活符号。

我与麦乳精的惊鸿一瞥,发生在上世纪七十年代的一个春节。我少时长于乡野,朝夕所见,不过是田畴阡陌、袅袅炊烟。那年,我赴城里舅舅家拜年,满眼都是城市的新鲜物品。清晨随舅父吃过街头早点回家,抬眼便望见橱柜顶端立着一个鲜亮的铁皮圆罐。红底鎏金,麦穗衬着奶瓶纹样,色泽鲜亮,惹人注目。孩童心性直白,一见便心心念念,执意要取下来瞧瞧。舅母性情温厚,便把铁罐取了下来。罐盖启开的一瞬间,清浅柔和的麦芽香气弥漫满屋。她先捻少许干粉递到我手中,粉粒细柔,入口甘润醇和;又在搪瓷杯里倒入两大勺,冲入沸水,拿汤匙轻轻搅动。热气氤氲升腾,麦香与乳香丝丝相融,驱散了料峭冬寒。那一口甜香,是贫瘠童年里一份弥足珍贵的丰盈。

归乡之后,就因这一番任性讨要被视为坏了规矩,我挨了好强、要面子的父亲一记耳光。那一巴掌落下,脸颊顿时火辣辣的。父亲的眼神里,是生活窘迫之下本能的焦躁与难堪。我心底却并无怨怼,只觉得城里那一口甜,值得承受这份责罚。年岁渐长再回望,方才读懂巴掌背后藏着父亲难以言说的愧疚:是生活所困,他无力为自己的孩子换来这样一份香甜。

也就在那个瞬间,懵懂的心底,生出一份朴素的期许:要勤勉上进,走出乡野,寻一份安稳从容的生活。一罐麦乳精,一缕温润甜香,点亮了乡间孩子最初的人生理想。

旧时,百姓偏爱麦乳精,道理朴素易懂。麦,取谷物麦芽之精粹;乳,得奶质温润之滋养;精,集众物之精凝练而成。谷粮固本,乳质补养,在物资匮乏的岁月,便是民间心中妥帖的食补。正因如此,一罐麦乳精,融进了一代人的烟火与人情。有客登门,取出罐来,用沸水冲调一杯,便是一份极郑重的待客之礼。探病访友,拎一罐登门相赠,是得体厚重的人情。孩童挑灯夜读、老者身子虚弱、农人劳作归来的满身倦乏,一杯热饮入喉,暖胃更暖心。它早已不只是一杯冲调饮品,更是物资稀缺年代的犒赏、是亲友间的惦念和牵挂、是苦寒岁月里一份柔软的慰藉。

日子丰裕,风物自有迭代。二十世纪九十年代中期以后,民生物资日渐充盈,液态奶、奶粉走进千家万户,天然乳制品慢慢替代了合成类冲调粉剂,新式甜饮更是接踵而至。麦乳精的真实营养构成开始变得不合时宜:糖分占比偏高、蛋白质含量却十分有限,曾经笼罩在它身上的滋补光环也就慢慢消散。它并非被时代粗暴淘汰,只是不再适配富足之后的日常生活。往昔被郑重安放于柜顶的铁皮罐,渐渐被岁月淡忘。多年风靡民间,没有盛大落幕,只顺着时代浪潮安静退场。

旧物虽远,记忆长存。今年归乡,一眼瞥见书桌一角立着一个老旧的圆柱形玻璃瓶,那便是当年盛放麦乳精的原罐。瓶身的彩色图案,历经数十年光阴摩挲,色彩褪尽,纹样斑驳。残迹之间,犹可窥见旧日岁月。旧罐默然伫立案头,收纳笔墨晨昏,亦封存着一个时代独有的温软余韵。

如今,甜食唾手可得。可当年那份因克制而生的珍重、因期盼而生的憧憬,反倒日渐稀薄。一件件旧物次第远去,大抵是时代向前、生活日渐向好的结果。小小一罐麦乳精,装过当初的清贫流年,盛下俗世烟火人情,也照见过孩童心底那份纯粹的向往。它源自域外配方,在物资紧俏的年月走进千家万户,又因民众生活富足而悄然淡出视野。小小一罐亦可见数十年民生变化,也藏着普通人最本真的心念与期盼。秋风年年来,奶茶香气岁岁流转于人间。世间风物不断更迭,可那份根植烟火的人情暖意,始终未曾消散。

食味

“小雪”腌菜

□朱明荣

每年小雪刚过,母亲就忙着腌菜。

腌的是大青菜,帮子厚,叶子乌青,一棵就有两三斤。“小雪腌菜”,早了不行,菜还嫩,水汽足,盐一杀就塌成一摊,腌出来不脆,还容易坏。迟了也不行,地里上了冻,菜心冻伤了,出卤浑浊,一冬的菜就毁了。小雪前后,一两场霜打过的菜甜,经放。

一大早,菜上还落着霜,母亲就挑着担子下地。小手铲贴着泥土沿菜根处一铲,“嚓”一声,一棵半米多高的大青菜就被放倒了,不一会儿就装满了一担。洗净了摊在竹席上,在院子里晾晒。中午要翻一次,把压在底下的菜翻上来。晒到叶子有点儿打蔫,不能晒得太过,一天时间刚刚好。

傍晚下缸。缸是粗陶的,齐腰高,洗得发亮。一层菜,一层盐,菜要码实,一棵挨一棵,根朝里,叶子朝外。盐是大粒的粗盐,抓一把,撒一层。十斤菜一斤盐,母亲不用秤,腌完两缸菜,盐也刚好见底。码到缸口,压一块青石,扣上一个大斗笠。石头用了十几年,边角都磨滑了。第二天去看,菜已经塌下去一截,卤水漫上来,将菜完全淹没。

剩下的就交给时间。我小时候皮,隔一两天就忍不住偷偷跑过去,踮着脚,掀起斗笠往里瞧,一股咸湿的气息扑面而来。被母亲看见,就常听她说:“心急吃不了热豆腐,得十来天才好。”尽管如此,我还是经常去偷看,菜在盐水里慢慢变色、慢慢透出酸气,能听见底下“咕嘟”一声,冒出来一个个泡泡,就像我们拿芦苇秆吹肥皂水玩一样。

开缸那天,母亲先撇去面上的一层白膜。菜已经从乌青转成微黄,帮子透亮,一股酸香顶上来,冲鼻子,也吊胃口。捞一棵,洗净切碎,切得如指甲盖大小,撒一点葱花,滴两滴香油一拌,就是一碟小菜。我站在灶边先空口吃一筷子,脆、咸、香,后味里有一点酸。汪曾祺写《咸菜茨菇汤》用的咸菜,就是这种咸菜,我们那叫大咸菜,外地人常以为是雪里蕻。

大咸菜最寻常的吃法是炖豆腐。咸菜切碎,豆腐切块,锅里搁一点猪油,先下咸菜煸出味,再添水,下豆腐,加一小勺白糖,少许酱油上色,小火咕嘟着。炖到豆腐起了孔,咸味都进去了,大火收汁,菜就好了。

大咸菜煮小杂鱼,是最佳搭配。小鲫鱼、翘嘴白、罗汉狗子等,收拾干净,热锅凉油,煎至两面金黄,再加入葱姜和切碎了的大咸菜,加开水,大火烧开,改文火慢炖。千滚豆腐万滚鱼,所以一开始水要宽,慢慢炖,让大咸菜的咸香慢慢进入鱼肉里,鱼的鲜浸入大咸菜中,相辅相成。约莫个把钟头,待卤汁收得差不多,就好了。卤汁要比平常的菜稍多留一些,吃不完的连汤带鱼盛在钵里,放置一夜,第二天结成鱼冻子,比鱼还鲜。早晨,吃一口鱼冻子,鲜得能掉眉毛,再喝一口白粥,身体就全醒了。

腊月里,大雪封门,地里的新鲜蔬菜全冻坏了,大咸菜就成了主打,咸菜茨菇汤成了日常。滚烫的咸菜茨菇汤泡刚出锅的锅巴,吃得人额头冒汗,能吃两大碗。

我在北京这些年,每年元旦假期都回老家。临走的时候,母亲早把咸菜装好了,几个大可乐瓶洗净晾干后,把咸菜切碎了一点一点往里塞,塞得瓷实实的,瓶身鼓起来。她用红色方便袋裹严实,塞进我的后备箱,说瓶子给她留着。六年前,中秋节前,母亲病危。我们匆匆赶回去,妻子没忘记,带上了那些空瓶子。可中秋过后不久,母亲就走了,没来得及再腌一缸大咸菜。

办完母亲的后事,回到北京,我试着自己腌菜。我去市场买了青菜、一个大号玻璃瓶和精盐,和妻子一起动手,整整忙活了一天。可没过一个星期,我就发现不对劲,玻璃瓶里有太多的白沫,我打开一看,菜已发黑,还有一股酸臭味,只能倒掉。

这两年,我回到老家,也种了大青菜,小雪过后,我学着母亲当年的样子,腌一缸大咸菜。午后,我把躺椅放在缸边,一边看书,一边打盹,也等着听缸里的声响。“咕”的一声,又“咕”的一声。阳光从窗户照进来,完全没有下雪的迹象。

记忆

佛来山上豆花香

□刘龙泉



图片由AI生成

一场雨,把川南长宁的天气一下浇凉了。广州的亲戚回到长宁,我陪他重游佛来山。在甜梨园农家乐,又吃到了心心念念的南瓜米蘸水的豆花。佛来山上的豆花,像梨花一样洁白,像梨子一样香甜。

佛来山是倒置低山台地,最高海拔694米。过去山上没通公路,与开佛场镇还隔着一条清江河,从山上到场镇一个来回,基本上就是一天。稀缺的田地、崎岖的山路、稀疏的梨树,给当地人的生活添了不少难处,甚至有民谚说:“有女不嫁佛来山。”

后来,佛来山开始规模化种植梨树。自2002年起,长宁县利用漫山遍野的梨花资源,每年举办“佛来山梨花节”,乡村旅游也就慢慢发展起来。

“早些年我爸当村支书,山上来了客人,多半在我家搭伙吃饭。梨花节办起来后,我们办起了农家乐。如今旅游的收入,早已超过卖梨的钱。”说起佛来山,甜梨园的老板余小薇娓娓道来。

佛来山举办梨花节之初,各家农家乐约定不做山珍海味,只上农家菜。麦粑、腊肉、土鸡、粉条、豆花,再加时令蔬菜,是桌上少不了的。豆花,也就成了佛来山农家乐的一道主菜。

佛来山的豆花,选用颗粒饱满的本地黄豆,用佛来山的山泉水泡软浸透,舀在石磨里磨成豆浆。豆浆在柴火锅里煮熟,倒入白布口袋过滤,再将豆渣和豆浆分离。豆浆倒进锅中,文火微微加热,滴入卤水缓缓搅拌,豆浆慢慢凝结成细嫩的豆花。起锅前用竹筲箕轻轻压榨成型,拿菜刀纵横划成小块。白白嫩嫩的豆花盛在碗里,上面再撒一撮嫩绿的葱花,赏心悦目、勾人食欲。豆花嫩而不散,绵而不老,软而不碎,光滑清香,细嫩甜润。就一口窖水,回甜爽口,醒酒解腻。鲜嫩的豆花,配上美味的蘸水,分外嫩滑,回涎开胃,再加上香喷喷的甑子饭,不想吃的人也能添上几碗。

豆花好不好,蘸水是灵魂。县上每年举办梨花节的时候,还会配套举办农家菜烹饪比赛,比的就是豆花、腊肉和创新菜品的制作。每个农家乐点豆花的技术都差不多,点出来的豆花也相差无几。为了脱颖而出,大家就在蘸水上下功夫,催生了各式各样、风格各异的豆花蘸水:红油海椒蘸水,油亮润泽、麻辣爽口;肉末海椒蘸水,肉末酥香、咸鲜微辣;糍粑海椒蘸水,黏糯绵密、醇厚耐品;木姜子青海椒蘸水,清辛独特、鲜辣开胃;芝麻海椒蘸水,芝麻香浓、酥脆回甘。

如今,佛来山的梨花开得越来越繁盛,农家乐一家挨着一家,豆花也越做越香。每年花期,大量的游客来到这里,尽情赏梨花、品梨子、吃豆花,还会捎上腊肉、香肠、梨子、梨膏、土鸡、土鸭等带回家。在梨花绽放、樱桃和梨子成熟的时节,如果没有提前订位,一桌豆花饭都难求。

一碗白嫩香甜的豆花,留住了佛来山的乡土记忆,带火了乡村旅游,也铺展出生动鲜活的乡村振兴画卷。

乡愁

家乡的石笋河

□李 华

或许每个人的心里,都留着一条念念不忘的故乡小河。于我而言,这条伴我长大、藏尽乡愁的河,是四川省广安市广安区石笋镇的石笋河。青山抱着村落,一湾碧水绕着老街缓缓流淌。它没有名川大河的壮阔,却以经年不息的流水滋养一方水土,沉淀百年烟火,盛着我整个天真的童年。

石笋河,是渠江环绕石笋社区的一段温婉水域。这座隐匿在川东山水之间的古村落,文脉悠远、古韵绵长,2016年入选第四批中国传统村落保护名录。历经岁月冲刷,清末修建的大望坡、百年古街、文昌宫、刘家祠堂、客货码头,至今保存完好。一巷一院、一砖一石,串联起一代代石笋人的日常生活,也记录着古村百年的风雨变迁。乡亲们依山傍水,世代聚居,守着青山绿水,过着恬淡安稳的乡土生活。

我是伴着石笋河水长大的。家乡人从不刻意称呼它的正式名字,只是亲切地唤作“小河”。去河边洗衣洗菜,到渡口等候渡船,沿青石板古街散步纳凉。这朴素的称呼里,藏着本地人最深厚、最纯粹的乡情。年少时,我大部分闲暇时光,都是在河边街巷度过的。悠悠流水、旧巷老屋,便是我们儿时最自在的乐园。

在当地一直流传着一句老话:“一代二花三观阁,最长要数石笋河。”这句代代相传的俗语,是老一辈人对家乡风光最真切的夸赞。石笋河古街始建于清末民初,已有百余年历史。整条街巷依山傍水,顺着地势形成灵动的“之”字,老街、正街、兴隆街、文昌街首尾贯通,绵延2.5公里。错落有致的川东民居青瓦白墙、古朴雅致,石板小路蜿蜒交错,山水与街巷相融,民居与流水相依,形成独具川东特色的山水古村风貌。

春日午后,最适宜漫步古街。温润的阳光穿过屋檐缝隙,斑驳地洒落在青石板路面上。石板上深浅错落的纹路,是百年风雨冲刷、行人脚步磨出来的印记。缓步穿行街巷,古朴院落静静伫立,老木窗、青砖墙尽显岁月沧桑。顺着石板路往下走,穿过错落民居,便可抵达远近闻名的石笋客货码头。

早年陆路交通闭塞,这座码头是渠江流域重要的水上口岸和物资集散地。那时,江面舟楫穿梭,周边乡镇的粮食、山货、土特产等在此装卸转运、买卖流通。沿街商铺林立,商号扎堆,人声喧闹,一派热闹兴旺的水上集市。直到今天,码头边的旧铺面、木柜台还在,默默守着昔日的水运繁华。岁月流转,繁华褪尽,江上渡船仍日日往返,接送两岸村民,百年江上的烟火,没断过。

石笋河除临江古街与百年码头,境内还有鳖山寨、庆云寨的自然景致;文昌宫、禹王宫、关帝庙肃穆庄严,半边街、海角桥、古城墙遗存完好。山水与古建两两照应,一巷一景,构成石笋河独有的古村风情。

岁月更迭,百年古村历经风雨侵蚀,不少老旧民居破损老化,基础设施日渐滞后。为留住古村肌理、守住乡土文脉,当地坚持修旧如旧,排查危房、修缮民居、修复古道,尽量保住古村本来的模样。

那些年,进村的路一点点拓宽,自来水接到家家户户,电、网、信号也追到了山坳里,村民出行、用水、通讯的难题一个个被解决。2021年起,老旧危房改造有序推进,规划“一廊四区”布局,把老村的文化底蕴融入新的建设里。

青山无言藏古韵,碧水悠悠载乡愁。如今的石笋河,青山环抱、流水潺潺,古街整洁雅致,村落静谧秀美。江面薄雾袅袅,山水相依,古建遗存完好,文脉绵长。往来游客漫步其间,沉醉于风光中,也给这座百年古村增添了崭新的生机。

半生行走世间,看过万千山河,最难忘、最眷恋的,依然是家乡的石笋河。它没有大江大河的汹涌壮阔,却以一江柔水养育故土百姓,以百年街巷承载岁月风华,以一山一水安放我最深的乡愁。

悠悠渠江水,浓浓故乡情。这条静静东流的石笋河,这座韵味悠长的百年古村,早已深深镌刻在我心底,成了我此生最温柔、最珍贵、永远无法割舍的故乡记忆。

主管主办单位:陕西新华出版传媒集团有限责任公司 出版单位:陕西出版传媒集团报刊有限责任公司 本报地址:西安市高新区锦业一路10号中投国际大厦A座18楼 邮编:710065 联系电话:(029)89668717 89668179 81168500
全年订价:298.8元 广告许可证:陕工商广字01-013 制版:本报照排中心 印刷单位:西安蓝星新技术开发有限责任公司 地址:西安市新城区咸宁东路东方厂北门 电话:(029)82466577