

唐诗里的烟火气

□赵丹丹

在所有描写市井生活的唐诗中,我最喜欢白居易的。大家都知晓他曾为自酿的酒作诗:“开瓶泻樽中,玉液黄金脂;持玩已可悦,欢尝有余滋;一酌发好容,再酌开愁眉;连延四五酌,酣畅入四肢。”古往今来,诗人素喜喝酒吟诗,能亲自酿酒虽是意料之外,却也在情理之中,这就不足为怪了。

然而,今天要说重点不是酒,是饼。什么饼?胡麻饼。一个诗人要亲手做饼,而且做得相当不错,他很有自信要寄给朋友杨万州尝尝。我不得不佩服他不仅是一流的诗人,也是一流的生活家。搁现在,就算他不作诗人,当个美食专栏记者或者美食杂志主编绝对能圈

粉无数。你能想象莫言挽起袖子做山东高密的排饼发顺丰快递给曹文轩吃吗?

让我们回到诗歌本身,先来读一首诗“胡麻饼样学京都,面脆油香新出炉,寄于饥馋杨大使,尝看得似辅兴无。”白居易在《寄胡麻饼与杨万州》一诗中,对胡麻饼的赞誉跃然纸上。我们大胆想象一下:把这首诗做成广告语放在辅兴坊的门口,估计长安城要开很多连锁直营店了,不仅要排队长,还要限量供应。

要知道当时的长安城何其壮阔,容我跨界为导游解说一下当时的盛况:今天的西安城墙以内的区域是明代的西安,面积只有唐朝西安的十分之一,仅仅相当于皇城的位置。长安城横着有14条大街,竖着

有11条,在南北纵向的11条大街中,最中间的是长安城的主街、赫赫有名的朱雀大街。朱雀大街宽150米左右,可以容八匹马并驾齐驱。绿化做得极好,马路两边遍植榆树。每到春末夏初之际,马路两边绿荫蔽日,鸟雀啾啾,行走其间倍觉清凉怡人。写到这里,我的脑际就会自带弹幕:唐朝就是唐朝,果真是诗歌的黄金时代,连街道的景观都诗意盎然、摇曳生姿。

朱雀大街将长安城分为两部分,形成长安最重要的商业区,东市和西市,东市对内贸易,西市对外,有很多胡人在此经商,估计这个辅兴坊就开在西市。白居易要考证长安城哪家胡麻饼最好吃,最有可能去朱雀大街考察,结果发现是辅兴坊的最好。大家可以借用南

京水西门大街那家著名的酥烧饼店门口的场面来脑补一下辅兴坊胡麻饼排队的壮观景象,排队的估计少不了长安城的普通百姓、远道而来的游子、士人、贩夫走卒、妓女伶人、遣唐使、胡商、达官显贵、皇室贵胄。

安史之乱,玄宗西幸,走到咸阳集贤宫,没有东西果腹,就用胡麻饼充饥。这在《通鉴》中有记载:“日向中,上犹未食,杨国忠自市胡饼以献。”兵荒马乱的,能买到胡饼已经是万幸了,即使不是辅兴坊的!既然饿了,又在逃命,此刻的玄宗,来一口色泽黄亮、酥脆油香、皮酥内软、咸淡适中、营养丰富的胡麻饼,想必很是知足了。更何况,胡麻饼的味道是极好的。否则,白居易断然不会想到要亲自做了寄给杨万州尝尝。

微观

○○○

初夏犹清和

李志胜

“首夏犹清和,芳草亦未歇。”尽管已踏入夏的门槛,可仿佛仍不是夏,而是春的延续。太阳一出来,风里没了寒气,草尖儿、树叶儿伴随着欢快的节拍,在天朗气清的大自然剧场翩翩起舞。携暖而归的鸟儿叽叽喳喳,诉说是冬之郁闷,还是春之舒畅,还是夏之灵动?

缘于初夏的召唤,人们相继走出钢筋水泥的城堡,放眼那“绿树浓阴夏日长,楼台倒影入池塘”的好山好水。那在池塘或浅或深的水中嬉戏的乳鸭,那于半晴半阴的天气里熟透的梅子,诱惑着一批又一批披红挂绿的游客,“东园载酒西园醉,摘尽枇杷一树金”。

随着树叶颜色变深、花朵香气醇厚,初夏也该加冕“成人礼”了。下一步就将踏入“卢橘垂金弹,甘蕉吐白莲”的庆典殿堂!

口福的底线

刘启才

台湾女作家琦君的《残忍的口福》一文中,写到了一些人为满足口腹之欲对动物的极端残忍:厨子将小猴捆绑在桌子下,头从桌子中间的洞口伸出,小猴临刑前惊惶哀鸣,食客却手起锤落,几下就把猴子击昏……至于杀螃蟹的方法,则是用一支竹筷对准螃蟹一只眼睛使劲插入,等它痛得不能挣扎时,再用另一支筷子插入第二只眼睛,直到螃蟹的脚完全不动了才抽去筷子……

古人说,君子远庖厨。远离血腥但又爱吃肉,有人说这是虚伪。其实,古人这样说,是让君子存不忍之心。现实生活中,绝大多数人不可能不吃荤,绝大多数人还要进厨房操刀,但让食材在奉献出生命的时候尽可能减少痛苦,应该是口福的底线。

猜猜我是谁

吴旭

手机响了,我礼貌地接听:“您好!请问是哪位?”对方回答:“你猜我是谁。”我手机里没有对方的号码,听口音一时也辨不出是谁。一阵沉默后,对方终于报出了姓名。原来是10多年前曾一起工作过的大单位的同事,他的儿子要结婚,请我去喝喜酒。孩子结婚本是好事,通知朋友喝喜酒也无厚非,可我10多年来已经在三四家不同单位工作过,与他也久未联系,我怎么能猜得出。

细想想,日常生活中遇到的“你猜我是谁”的人还真不少。有的人一而再、再而三地捉迷藏,让你“再猜猜看”,令人平添几分烦躁和烦恼。

自报家门,是主动打电话给别人时的必要礼节,也是对他人和自己的尊重,不要再玩“猜猜看”了。

青石街来稿邮箱
xinfukan@126.com

顾人念己

□汪亭

有位同事,凡事以自我为中心。在办公室,从来不给同事帮忙,反倒常吆三喝四,让同事们为他服务。进公司一年,他从不去饮水机旁倒水,自己杯里的水喝完,非要等别人续水时,递上水杯让人给他倒点儿。

一次聚餐,他抢着点菜,点的大多是自己爱吃的。他喜欢吃生蒜、麻辣,结果桌上十几盘菜里全有蒜和辣椒。我们几个男同事还能勉强接受,可有位女同事胃肠不好,不敢吃辣的,拿着筷子不知所措。最后,经理让服务生加了两盘清炒蔬菜,那位女同事这才吃了一点。而他,似乎并没有意识到自己的不妥,从开席到收桌,一直埋头吃吃喝喝。

相处久了,这样的事时有发生。刚开始大家还能容忍,可渐渐就不爱搭理他。

莴苣,莴苣

□许王凡生

莴苣是最常见不过的普通蔬菜,可以和很多食材搭配,百吃不厌。

鲜嫩的莴苣叶子,除了常见的切碎加麻油、酱油、醋、味精等佐料凉拌之外,还可以与肉丁炒熟后,与大米一起煮成香味扑鼻的饭菜。

莴苣茎可以花样百出,切成条块和鲜肉丝一起炒,清香鲜美,这道菜上桌,莴苣常常会喧宾夺主,被抢先吃光,独留肉丝呆在碟子里等待垂怜。莴苣茎切成丝炒鸡蛋,黄中夹绿,宛如绽放的雏菊,因为绿叶的衬托,更加俏丽动人。莴苣薄片凉拌,味道简单,一嚼脆脆,是吃粥时上好的小菜。

莴苣茎还可以仿照“冬瓜灌肉”做成美味可口的汤。选几根粗壮的莴苣,削皮,切成一小段一小段,然后再在每段鲜嫩如翡翠般绿的莴苣茎上挖一个孔,塞上拌好作料的肉末。因为莴苣茎不及挖瓤的冬



《勇敢的心》黑白木刻 郭巍

紫云英

□马浩

家乡读音曰梢子或苕子或绍子的农作物,说它是农作物,它却显得有些另类。长大了,梢子便被拖在田地里,用作肥料,乡人称之绿肥。不承想,它还有个诗意的名字:紫云英。

那时,我尚不知它竟有如此妩媚的称谓。只是好奇它,苔米般细碎的叶,莹莹的绿,旺盛的蔓子,肥肥的,毛茸茸的。在一眼望不透的田里,紫云英的梢头努力地向上翘着,像是在追随着太阳。花在蔓节中顶出,一穗一穗的,紫色,又不完全,仿佛隐着雪青,穗状的花柱上,分列着无数细长的微张着的花苞,风铃般,似乎随时就会发出叮铃铃的声响来。翠色中,氤氲着一层淡淡的紫气,如岚,弥漫着清香。

蜜蜂早已闻讯而来了,蝴蝶也不缺席。这个时候,若有一对恋人步行其间,最好不过了。阡陌之上,荡漾着绿意紫气,紫云英漫天扑来,花穗翘起头来,远望近瞧,羞怯怯的,似怀无限心思。

我常见的,或者是存留在记忆中的,是顽皮的孩子在长满紫云英的田地里疯,他们在那里奔跑,跳跃;玩打仗,捉迷藏;捏蜻蜓,扑蝴蝶……牵牵绊绊的,跑不快,跃不起,一不小心,就是一个大跟头。无妨,厚厚的紫云英作垫,只是把衣服

染成了片片迷彩。孩子在田里作践,大人见了,也不会怪罪,紫云英本身就是为了掩肥,没人心痛。

紫云英的梢头,嫩时可食用,味道不俗。掐下来的嫩头,用开水一烫,斩成段,放姜丝葱末,浇香醋老抽,加适当的细盐一拌,淋几滴麻油,清爽清脆,后味有点苦涩,却恰到好处。

人能吃的东西,猪自然喜欢。谁家的猪没圈好,跑了出来,便直奔紫云英田地。都说蠢笨如猪,哪里知道猪的机灵,俗话说,猪记吃不记打。黑黝黝的大肥猪,在泛着紫气的梢子田里,怎么看,都觉得有幽默感。

都说猪贪嘴,面对如此丰盛的鲜美佳肴,老猪很淡定,悠悠地行行,瞧一瞧,嗅一嗅,然后吃两口,用大嘴巴子掘一掘。就这么直吃得滚圆着肚皮,悠悠哉哉地回家转。梢子似乎对不速之客老猪并不讨厌,花穗花瓣叶蔓,粘得老猪满身满头。

紫云英最旺盛时期,耕牛便拖着犁,把它们掩埋了。牛当然无法知道它是那些鲜活生命终结的先锋,扶犁的农人,似乎从来都不曾想过,那是诗人,或者是哲学家想的问题,土地需要营养去滋养小麦、玉米、大豆……人的胃需要这些粮食用于消化。

那时,人的胃是有福气的。当然,这似乎不关紫云英什么事。