

人间物语

喝粥

| 严克勤 文 |

刚刚过去的中秋国庆期间,我被老友们拉去苏州东山农家小住一宿。曲径小巷深处便是一座小楼,粉墙黛瓦,背靠青山,鸟语花香,一派乡村田园景象。

早上起来,农家主人已为我们备好一桌丰盛的早餐,有馒头、酱瓜、鸡蛋、大饼油条等等,最让人心怡的是热气腾腾的大锅煮的白米粥,大伙儿围着桌子端起碗大口喝粥,耳边响起哗啦哗啦的声音。

一位朋友情不自禁地说了一句:好久没有听到喝粥的声音了。大家不约而同会心地笑了起来,我也颇有同感。说实话,这样的农家柴火煮的大锅米粥好久没有喝过了。那浮在锅面厚厚的粥油,喝起来香甜黏稠的口感真是让人陶醉。回想起过去的时光,关于喝粥真是有不少难忘的记忆。

我是上世纪五十年代出生的人,曾记得居住在周山浜庆丰里老街坊的时候,大概也就是5岁的样子。看着母亲下班后到邻家大院的食堂里买粥,晚上灌在热水瓶子里,粥装了半瓶后再加半瓶热水,或者往瓶子里放一把米再灌满开水,然后用瓶盖盖紧,捂一个晚上。

第二天早上起来再从瓶里倒出来当早饭吃,全家人每人一碗,那个碗里的粥就不是食堂里的样子了,而是清汤兑水,可怜的米粒开花漂在碗中间,喝入口中有一股淡淡的馊味。母亲说,在困难时期用有限的计划粮票到粮店买来的陈米是不够的。

父亲有一次兴冲冲地往家里带来半袋米糠煮粥,说是经批准后来从米厂里买到的,因为厂里的工人师傅熟悉,在取米糠时做了一点“手脚”,同样分量的米糠含米屑就多一点。不管怎样,做父母的总是想办法让孩子吃饱喝好。

我记得母亲煮粥还是蛮讲究的,不同的季节不同的搭配。春天煮菜粥,夏天煮绿豆粥,秋天煮百合粥,到了冬天就煮赤豆粥。特别是暑假里,孩子们在外面玩得满头大汗回家,母亲早已把煮好的绿豆粥凉放在桌子上,又饥又渴的我捧起碗来咕嘟咕嘟地喝个精光,真是爽哇!

那个时候都一样,“两稀一干”,早晚喝粥,中午吃饭。一般家里人口多的话粮食明显不够,喝的米粥基本上就是薄粥了。那时邻里之间关系和睦,人们总是端着碗,边喝边到邻居家串门,听到的就是“哗啦哗啦”的喝粥声。有邻家调皮鬼沿着粥碗的嘴边来回转两下,三两口就将一碗稀粥喝得精光,最后还要用舌头把碗舔得一千二净,光亮可鉴!

当然,街坊邻居最闹猛的要数冬天里喝腊八粥的时候。因为是老风俗,讲究一点的老街坊家里再困难也要煮一锅腊八粥喝了过冬。哪家先煮哪家就带头把煮好的腊八粥挨家挨户地送上一碗。

在腊八这一天,用米、豆等谷物和枣、栗、莲子等干果煮成粥,起源于佛教。传说释迦牟尼在这一天成道,因此寺院每逢这一天煮粥供佛,以后民间沿成俗,喝腊八粥也算是讨个吉利吧!

小的时候,喝粥也有不同的待遇。如果小孩子感冒发烧了,家长大人就会用糯米单独煮粥,再加上一小勺糖,那喝起来又香又甜。上世纪五十年代人生活在粮食短缺时代,生活水平有个基本温饱就不错了。

记得车站码头附近还设有不少粥

摊,用两块木板架起来就可以摆上好几排粥碗,清一色白底青边的浅口碗。夏天是凉粥,冬天就在木桶里现卖现舀,木桶外面用棉套裹着保温。过路人驻足观看,或买上一碗喝了就跑。小孩有大人陪着坐在粥摊边的板凳上喝,条件好的也会加上一小叠花生米或者萝卜干,或半块腐乳。台角边放着的各式各样的下粥小菜碟子,看着也诱人。

最奇葩的是文革时期红卫兵大串联,我家附近有个中学,校舍刚刚建好还没有开学,就拿来做红卫兵接待站。接待站有大桶的白米粥,还有白面馒头或肉包子,热气腾腾香气扑鼻,南来北往的红卫兵们都可以放开吃。接待站招待红卫兵等革命小将不收钱和粮票,凭介绍信登记一下即可。

我们几个小孩到接待站去帮忙,也能揩油喝到一碗粥或吃上一只包子,真是开心。听说那些串联来接待站白吃白喝的红卫兵们,后来都按登记的住址姓名追补缴了。

最难忘的是高中毕业回老家南通插队务农,和爷爷奶奶一起生活的日子。南通乡下以种植棉花为主,因耕地轮茬的需要,稻米种植少,元麦、玉米产量大。所以,平时白米粥很难喝到。那里的农家吃的粥是用元麦加工成细粒,既可以用来做饭煮粥,也可以作为喂猪的饲料。

这种元麦细粒煮粥口感远不及大米粥好喝,我刚去的时候很难下口。爷爷奶奶为了让我能喝得下,用生产队里分配的口粮中有限的大米,放一些与元麦细粒混合煮粥。后来发现稻米实在不够,就用纱布缝制成小袋,装少许大米放入锅中与元麦细粒一起煮。

爷爷奶奶喝纯元麦粥,我的碗里也是元麦粥,只是多了一小袋米粒而已。奶奶总是用她长满老茧的双手,小心翼翼地把小袋口的细线解开,将米粒慢慢地倒入元麦粥中和匀让我吃。随着时间推移,元麦粥我也习惯喝了。每当想起我刚下乡务农的时光,爷爷奶奶给我的特殊照顾,至今都难以忘怀。

离开农村后,不管是在大学读书,还是到机关工作,在食堂或招待所里早晚都能喝上白米粥,那满满的幸福感油然而生。出差北京住国务院机关招待所,早餐主食也是米粥加馒头,但北方的白馒头比南方的劲道要大,吃着也香一些。

上世纪九十年代后期市里赴京的一些经贸活动,安排在北京火车站附近的北京国际饭店举行,忙碌之余,喜欢溜出去找粥铺喝上一碗粥清口解乏。曾记得北京国际饭店西北面的胡同口有一家老北京的粥铺店,有各式各样的粥卖,那家店的老北京甜酱粥喝起来特别舒坦。

现在喝粥已经不是稀奇的事情,元麦细粒在超市作为营养食品出售,有时候回南通乡下还特地让老乡给我煮元麦粥喝,那个感觉哇全是一种怀旧。

时间过得太快,一晃我已退休回家好几年,平时因为要控制血糖,白米粥也不能常喝。这次节假日到东山小聚,喝上农家大锅煮的白米粥就算过一把瘾吧。宋人诗云:“有客登临酒半酣,道人仍为扫烟岚。瘦策更约风尘上,粥饭老同弥勒龕。”人生就是一碗粥,不同的时期,不同的喝法,不同的感受,喝着喝着就老了!

痕迹

九曲溪的雨和水

| 王金大 文 |

雨

九曲溪的雨淅淅沥沥,断断续续下了好几天,老天依然没有放晴的迹象。虽然仍在疫情期间,九曲溪漂流的游客依然不少。

去漂流的路,雨点打在车窗玻璃上,细细碎碎的,有点大珠小珠落玉盘的味道。九曲溪上空白茫茫的,雨从云层里轻轻地飘落,均匀地洒向山谷溪流,形成弥漫的水雾,笼罩在九曲溪上。微风吹来,雨随风势,迷蒙袅娜,山谷愈加朦胧,沟壑愈加幽深。

在树下等票,我无聊地观察起雨来,雨飘落在树叶上,形成水珠,顺着叶脉慢慢地滑落,跌在树下的石块上,又溅起来,在石块上空形成一朵又一朵珠花,珠花落下,顺着石缝渗进沟里,与另一些雨滴相遇,聚集在一起,流进九曲溪,向下游奔流而去。

溪对岸一棵枫杨树,树枝斜伸在水面上,有几只鸟儿栖息在树枝上,有的扭动脑袋,用尖喙梳理被雨淋湿了羽毛;有的伸长脖子,全神贯注盯着水面觅食。鱼儿浮上来,一只绿色羽毛的鸟儿倏地扑向水面,叼起一条小鱼,扇动翅膀,扑楞楞地向对面山林飞去。顺着鸟飞去的方向,遥看雨中山体,高峻秀美,雨雾迷蒙间风姿绰约,灵气活现。

我出生在农村,在乡村里长大,自然对雨格外有感情。今天,九曲溪的细雨,给了我“天街小雨润如酥,草色遥看近却无”的感觉。如果雨后天在溪边漫步,一定能嗅到花儿的芬芳,叶的清香,尘世间的喧嚣扰攘,自然离你远了。

水

水是雨的继续,雨是水的前身。漂流自然离不开水,九曲溪的水,没有海水浩瀚汹涌,没有湖水平静悠然,登上六人座的仿

制竹排,淋着细雨在溪上漂流,别有一番风味。九曲溪并不宽广,曲折蜿蜒,白水翻腾,水石相击。连续下雨,溪水滚滚向前,其声哗哗;水流平缓处,溪水“邃雅素澈,碧玉无瑕”,非常讨人喜欢。

排工是两位50左右的汉子。排头上的,头戴竹笠,身披雨衣,光脚着拖鞋,眯着一双小眼睛,厚厚的嘴唇,朴实厚道中隐藏着几分睿智。他说:“九曲溪的水也分春夏秋冬。春天,溪水生机勃勃;夏天,溪水乘汛炽盛;秋天,溪水腴丽宜人;冬天,溪水清淡情闲。”无论哪个季节(除山洪暴发),水质始终清纯坦荡,素绿简约。我说你倒像个文人,把九曲溪的水说得如此完美。他急忙说:“可不是我说的,是从别人嘴里学来的。九曲溪的水绝对是生态的,自然的,可以直接饮用的,不信您可以品尝品尝。”

听着介绍,看着一溪清流,我情不自禁地用双手捧来喝了一口,清凉甘甜,很是清爽,感觉和小时用来解渴的泉水没有多大区别。听导游说过,武夷山居民用的自来水,源自九曲溪,居民做饭、泡茶均可随放随用。九曲溪的水是武夷山人取之不尽,用之不完的大水囊,是它养育了一代又一代的武夷山人。

溪中有潭,水面较宽,水势平缓,水呈翡翠色,幽深莫测,似有龙潜其中。悬崖壁立,森然若物,严似溪水碧流的守护神。据说当年拍摄《西游记》收沙僧,曾在此取景。水浅处,绿水清波中,鳊鱼、鲤鱼、鲫鱼,最多的是瘦长的参条鱼,摇头摆尾,悠然自得。水是九曲溪的魂,流动的溪水又谱成了优美的水韵曲。仁者乐山,智者乐水,武夷的山水满足了游者所追寻的山野之美。

千变万化的九曲溪,使得武夷山更加灵秀鲜活。但愿一溪碧水,一路清澈,归入大海。



秋光

摄影 杨荻