

记忆中的租书摊

□ 姚孝平

上世纪 90 年代末,我在一个小镇读高中。高中生活枯燥乏味,又面临高考压力,看书成了解压方式之一。那时家里每星期给的生活费微薄,根本买不起书,想看书时只好去新华书店。

一次从书店回来的路上,我在一家副食品店门外看到一张小桌,上面杂乱地放着些书籍。我好奇地走到桌前,禁不住拿起一本翻了翻。“要租书吗?一本书一天五毛,随便挑,押金 20 块。”一位女店主从门里走出来招呼。

我这才注意到,这都是旧书,有沈从文的《边城》,余华的《活着》《许三观卖血记》,还有金庸、古龙的武侠小说,刘震云、苏童、格非的小说,以及汪曾祺文集、琼瑶文集等。我咬了咬牙,掏出 20 块钱给店主。她在一个本上写了书名和日期,我拿起那本《活着》离开了。

不过两天,我就把这本书看完了。晚上躺在床上,脑海中不断想起福贵一家的悲惨命运,不断浮现家珍、凤霞、有庆的名字。我震惊于小说可以如此撞击心灵,文字还能这样自由组合,“那租书摊是个宝库,明天中午还去。”我心潮澎湃,安然入眠。

转天中午,我到租书摊还书,双眼却盯着其他书。店主迅速在本上划了下,抬头看我:“还要租哪本?”她似乎看出了我的心思。我又选了一本苏童的小说集和一本刘震云的小说集。那个星期,我是靠借了几个同学的饭票度过的。

此后,隔几天我就跑一次租书摊,交上一两块钱,再带回新书的。租书,对想大量阅读但买不起书的学生来说,比较划算,但看书速度必须快,迟一天还,等于少吃一个菜包子。为租书,我只得从生活费里硬挤。我经常一个人坐在床上静静看书,沉醉在文学世界里,屋外的阳光照在书上,很暖。

寒暑假时,我在家也想着租书摊,常骑车去看有啥新书。店主会陆续更换些收来的旧书,以便招揽顾客。后来,增加了一些文学期刊,如《收获》《昆仑》《小说月报》等。租书的人不多,除像我一样的学生,就是打工的青年,还有老人。有时,两个人看上同一本书,不免还要争夺。

高中阶段的前两年,我通过租书阅读了几个先锋派作家的作品,感受到了他们叙述的风格、语言的张力,给我两点一线的枯燥学习生活带来了新的乐趣。

高三时,面临高考这个人生关口,我无暇去租书了。但每次回家或返校路过书摊,总会下意识扭头看几眼。高中两年租书花费的两百来块钱,给我日后的写作注入了丰富营养。

几年后,我大学毕业回乡工作,我又想起小镇上那个书摊,于是抽空去了趟。店还在,只是换了老板,门外空荡荡的。我在门口站了好一会儿,心中一阵感慨。新店主不会知道,在这里,曾经有个热爱文学的穷苦少年,留下过坚实的足迹和青春的美好回忆。

→ 卫风新唱

冬日帖

□ 雅婷

闲来寻野陌，
得句赋冬光。
露染层林赤，
风拂五谷黄。

草衰缘细雨，
柳弱怨寒霜。
美韵添新作，
佳词咏乡阳。

一

季节走深,气温降低。树叶落了,野草枯了,而饱经风霜的蔬菜,却越发乌青浓绿了。

家住城乡接合部,出门不远,即是经开区昆吾办胡王合村,村头有一大片切割成条条块块的菜园。12 月 3 日,记者晨跑时发现,一地白霜,满目晶莹。人行其上,咯吱有声。跑在曙色飘摇的乡间小道上,眼前忽然有了哈气,眉梢凝结起露珠。偶遇一健步如飞的老者,须发皆白,一身仙风道骨。

二

晨色熹微,老者一大早来地里拾掇经霜的蔬菜。

攀谈中得知,老者叫胡崇彬,74 岁,胡王合村人。他年轻时参军入伍,美好而难忘的青春时光是在军营中度过的。尽管已过古稀之年,他却眼不花、耳不聋,站如松、走如风,说话行事干脆利落。胡崇彬告诉记者,这副好身板得益于生命中的一段当兵的岁月,因为一想起军营就会忍不住昂首挺胸。而今,胡崇彬依然作息规律,习惯早睡早起。他说,晚年最大的乐趣是耕耘稼穡,侍弄田园,自给自足,不给儿女添麻烦。

薄薄的一层霜雪下面,大多是已收获过的土地,只胡崇彬面前这几亩地里还生长着一垄垄一畦畦的红萝卜、白萝卜,以及白菜、香菜和雪里蕻。红的白的萝卜均长势良好,胖嘟嘟的,大多已拱出地表。记者不由得好奇地问他,别人家的菜都收回家了,这些菜怎么还不收获?不怕天冷给冻坏吗?

“不瞒您说,”胡崇彬笑着说,“我正等着一场雪来哩!”

胡崇彬告诉记者,白菜、香菜、雪里蕻什么的,天生耐寒,不怕冷,风雪天照样生长。至于萝卜,也是耐寒抗冻的优质品种,不用担心冻害。民间有谚语,地冻萝卜长。胡崇彬说,不怕冻是

→ 金堤出发

夕阳西下,晚霞把西方天际涂抹得像一幅绚烂的油画,金色余晖笼罩着绪村美食城。

美食城里热闹非凡。整洁宽阔的街道上,一溜儿排开几十个食品档。焦香的壮馍,金黄的吊炉烧饼,油亮的清丰猪蹄,紧实细嫩的渠村黑牛肉,争相散发出热腾腾的香气。人们呼朋唤友,拖儿携女,争相品尝各种美食。每家摊位前,都排着长长的队伍。

烟火人间,美食濮阳!

其中摊位最多的,当然要数凉皮了。你看,一个个凉皮摊排成一条长龙,各家凉皮师傅蒸切调拌,各显神通。朴实的笑脸隐现于腾腾热气中。慕名而来的食客一个个喜笑颜开,翘首以盼,等待大饱口福。

这是凉皮的盛宴!

这里正在举行“老家河南,好客濮阳”濮阳首届凉皮大赛。凉皮在全国许多地方都是一种普通小吃,没想到在濮阳竟焕发这样大的魅力,成为响当当的美食招牌,真是不简单呢。何况它还属于外来户。

凉皮最早起源于陕西关中地区,距今已有两千多年的历史。相传陕西秦镇有一个叫李十二的,用大米碾成面皮献给秦始皇。秦始皇食后大喜,命每天制作食用。这种吃法逐步推广到甘肃、青海,直至风靡整个西北地区,这就是后来的凉皮。凉皮主要由大米或小麦粉蒸成面皮,外加黄瓜、油盐酱醋、辣椒等调拌而成。

凉皮之所以能在濮阳安家落户,有一定的历史背景。上世纪 90 年代,一些工厂倒闭,工人下岗。工人为维持生计,自谋出路,

分流到各行各业。中原油田西北籍的下岗职工,依自身优势,开始推车摆摊儿卖凉皮,并带动一大批下岗职工加入这个行业中,极大地活跃了濮阳的经济市场。

记得当时最有名的,是老城十字路口西北角的老李凉皮。父亲老李腿有残疾,儿子小李单位不景气,于是两人就租下单位废弃不用的侧门通道,改建成门面,开始售卖凉皮。店铺极为简陋,又窄又深,黑乎乎的,生意却格外好。父子俩本着“人无我有,人有我优”的经营理念,狠下功夫。他们精选优质面粉,做的凉皮弹性十足,劲道爽口,用手轻轻一拉一拽,就会孩子似的弹跳起来。辣椒是凉皮的灵魂。为了适合不同人的口味,他们下四川,跑东北,精选不同的辣椒,伴着芝麻油炸后,金红、焦黄,油汪汪的勾人食欲。配上新鲜的黄瓜丝,清淡中透着浓郁,简直妙不可言。

像小李那样靠凉皮创业的人,在街头巷尾随处可见。

经过三十多年的沉淀和发展,濮阳人凭着自己的勤劳和智慧,吸收各地的烹饪技艺,大胆创新,使凉皮具有鲜明的地域特色,成为地道的濮阳小吃。凉皮也渐渐由街头流动小摊升级到装修堂皇的门店,并一路高歌开进各大酒店。如今濮阳凉皮早已形成产业,有了自己的品牌,开启连锁经营,演变成家乡响当当的文化符号。平时,熟人之间遇事儿求帮忙,为表达谢意,随口就说:请你吃凉皮。我每逢出差在外,不出三天,口里就觉得寡淡无味,开始想念家乡的凉皮和烧饼,一回到家,必定先吃上一大碗才算过瘾。



金堤

本版邮箱:zglwh1221@163.com

层林尽染 (摄影) 唐亚红

菜经风霜分外甜

本报记者 刘文华

绿色无公害蔬菜种植,积累了一肚子种菜经。他说,经霜蔬菜香甜,十分走俏市场。这批菠菜还没收获,但大部分已被周围的商场超市订购了。胡丽艳 37 岁,濮阳县城关镇蔡寨村选树的乡村出彩巧媳妇。记者看到她时,她正伙同六七名雇工收获香菜。她先前曾在郑州、苏州等地务工,2016 年返乡创业,种植纯绿色无公害蔬菜,从此走上增收致富的道路。胡丽艳告诉记者,天越冷,绿叶菜越抢手。“霜打的青菜分外甜”可不仅是一句俗语,而是有科学依据的。

与胡崇彬、魏志魁相比,胡丽艳是新一代农民。几年蔬菜种下来,早成了行家里手。霜霜已经融化,垄上一片青葱。放眼望去,她地里的香菜滴翠凝绿,白菜个大腰圆,绿油油、水灵灵的,长势喜人。胡丽艳说,以白菜为例,汁液里含有大量淀粉。淀粉本身不甜,但当气温降到零摄氏度左右时,白菜会开启抗冻模式,将体内所含的淀粉类物质转化为麦芽糖,再由麦芽糖转化为葡萄糖。糖水冰点低,保护白菜不被冻坏的同时,也相应地增加了白菜的甜度。自然的霜花和露天的蔬菜一结合,便会产生奇妙的化学反应:看着品相好,吃着口感好,味道鲜美回甘。

“俺几个跟丽艳嫂子种菜好几年了,”一个举着手机直播收获现场情景的蔡姓姑娘说,“从选种到育种,从出苗间苗到防病防虫,从浇灌追肥到锄草松土,每个步骤都手工操作,没用过一丁点农药化肥。别看这些菜还在地里,但早已被直播间的粉丝们给号下了。”

胡丽艳告诉记者,她看天气预报,近期濮阳非但无风无雪,反倒可能回暖,而香菜长到时候了,且粉丝们在催,所以也不等雪了,今天起开始收获。白菜还要待几天。她说,白菜为白菜之王,热炒凉拌皆宜,可用几十种方法烹调,可与几百种食材混搭,咋吃咋新鲜,咋吃咋美味。来年她准备扩大规模,再流转一批土地,扩大种植规模,带动更多姐妹就业。增收致富用不着舍近求远,更用不着急功近利,最是笨方法最容易挣钱,最是家常菜最蕴藏商机。

“白菜利润再薄,”胡丽艳笑着说,“也搁不住需求量大。所以,白菜有多不起眼,就有多了不起哟!”

三

返程途中,路过开发区王助镇蔬菜果品批发市场。

“我老家在云南昭通,全年无霜,有也只是短短的几天,基本上吃不到经霜的蔬菜。我爸妈年轻时在中原油田工作,退休后回云南生活了,却迟迟改不了饮食习惯,一到冬天就会念叨这边的蔬菜。我今年多买了一些,让亲戚邻居也分享点儿。都是家常菜,花不了多少钱。一会儿就通过物流给他们寄走。”在一个菜摊前,一个彝族姑娘一边看蔬菜过磅一边说。

“在我们那儿,”一个来自山西长治的经销商接过话茬说,“也是经霜的蔬菜好卖。我拉的

色的是原味凉皮……一张张,一摆摆,晶莹剔透,五彩缤纷,既悦人眼目,又勾人食欲。

夏秋野菜旺盛,还有人据此开发出苋菜等野菜凉皮。这种凉皮,纯绿色,无污染,深受热衷养生人士的喜爱。甚至有人别出心裁,把玫瑰花瓣洗净揉碎,研磨成细腻的浆液,同面糊混合一起,研制出美容养颜的玫瑰凉皮。一出锅,热气氤氲中现出点点红艳,影影绰绰,花香袭人,像刚刚出浴的美人,让人不忍下口。

大自然无穷无尽,生生不息,濮阳人的智慧也如溪水潺潺永不枯竭。濮阳凉皮也定会继往开来,推陈出新,积淀下越来越丰厚的濮阳韵味,给这里的美食文化涂上最鲜亮的一笔。

酒香不怕巷子深。濮阳凉皮独具特色的香味,早已传播到远方。前些年在郑州学习,在学校附近的美食街上,竟然发现一家濮阳凉皮的门店,普普通通,毫不起眼,但从早到晚客流量不断。在外打工的老乡也说,陕西也出现了濮阳凉皮的招牌。没想到凉皮在濮阳兜兜转转,竟回到它的故乡光耀门楣。前几天,单位一领导刷抖音,看到台湾街面上竟也出现了濮阳凉皮店。台湾同胞从门店进进出出,手拿裹凉皮,边走边吃。说者难抑自豪,满脸含笑;听者笑意盈盈,心领神会。凉皮这一普通的小吃啊,被家乡人装点得锦上添花,演绎得活色生香,竟把海峡两岸同胞的心意连接起来,还真是不容小觑啊!

大赛使濮阳凉皮更加声名远播。大赛的创业大军里,还涌现出许多年轻靓丽的面孔,其中不乏大学生帅气的身影。他们的加入,给大赛注入新的梦想和活力。说不定哪一天,濮阳凉皮就远渡重洋,走进美国,走向世界!

我不再是从书本上,而是切切实实通过人间烟火,亲眼见证了传统文化所蕴含的巨大能量。博大精深的华夏文化,千古未绝的文明圣火,是我们创新的根基和底气。小小凉皮,正在书写濮阳美食文化的新传奇!

→ 袖珍小说

在婚礼上

□ 董俊鑫

红毯这头,茹一身洁白,紧挽浩的胳膊。浩站立如松,纹丝不动。司仪宣布新郎新娘入场,台下掌声雷动。

浩步子不大,但很稳健。茹适应着浩的节奏,低头看向浩的脚,想起和他第一次见面时的情景。

几年前的一天,洪水突袭,逼近茹的县城。她的父母为了把她送上一处楼顶,不幸被卷进了激流。茹蜷缩在楼顶上,四面滔滔洪水逼近。她绝望地哭喊着。

洪水快要冲上楼顶。茹看着树梢倾倒,接着被冲到老远。远处,密密麻麻的,开始有些皮筏子往这边来。近了,茹看见那些皮筏子上的人都穿着迷彩服。

浩的皮筏子划向茹,浩扒开横在她眼前的树干,蹬着水走上楼顶。茹早吓得站不起来了,浩就抱起她。走两步,茹看到浩嘴角抽搐了一下。上了皮筏子,又看见那双泡得没了血色的脚,指甲盖大的玻璃片正刺在一只脚上。浩拔下它,没再看一眼伤口,划着皮筏就去安全区。安置好茹,浩又划向深水区。茹看着他的背影,心里暗自许了一个愿。

茹挽着浩,走着,掌声仍持续着。洪灾以后,茹在浩的鼓励下,考上大学,后又考进重宇律师事务所。作为律师,她总接弱势群体的案子。

两年前,茹终于向浩表白。可他坚决拒绝。后来,茹天天去看浩,帮他这帮他那。浩咋劝她她都不听,也就同意了。

两人终于走到了红毯那头。茹挽着浩,转过来,面朝大家。台下众人起立,再一次掌声雷动。

两年前,浩执行任务时被炸伤,脸毁了,眼睛也没了。

这两年菜都是。”

除了大的经销商,还有一些散客。在另一个菜摊前,记者遇到同一个小区的邻居常女士。她利用周末时间,陪婆婆来挑选菜。她婆婆说,大棚蔬菜与露天蔬菜很好区别,前者生长周期短,少风吹雨打,多模样俊俏,色泽光鲜,但质地、口感稍差些。所以要趁着新菜上市,冬储一些白菜萝卜,再买点雪里蕻腌上。

回到市里,天已擦黑,大小餐馆迎来用餐高峰。在石化路与濮上路交叉口附近的一家自助火锅店,菜香缕缕,热气袅袅,大片的白菜、萝卜,整棵的菠菜、香菜等新鲜蔬菜深受欢迎。一个串柜顾客说:“在冬天吃火锅,吃肉汤里煮的白菜萝卜,便是人生最大的口福!”

当晚梳理材料发现,早在南齐时期,文惠太子曾就“菜食何味最胜”请教过偏好素食的当朝名士周顒,周顒不假思索地说:“春初早韭,秋末晚菘。”若论人间至味,当推初春的第一茬韭菜,秋末的最后一批白菜。可见经霜的白菜不仅为寻常百姓喜欢,且已跻身皇宫了。

一代文豪苏轼,还是出名的美食家,曾发明东坡肉、东坡豆腐。流放黄州时,他开荒种菜,东坡及东坡居士由此而来。有一年冬天,他被冷雨惊醒,第一反应便是自家的菜园怎样了?所幸白菜耐寒,反而在雨水中茁壮成长:“白菘类羔豚,冒土出蹇掌。”那憨态可掬的大白菜,像胖乎乎、圆鼓鼓的羊羔猪崽一样站立着,让他联想到美味的熊掌。无独有偶,杨万里告老还乡时,也曾欣然赋诗:“芦服过拳菘过膝,北风一路菜羹香。”这是说萝卜比拳头还大,白菜比膝盖还高。虽然朔风凛冽,他却兴味盎然,一点也不觉得冷,因为沿途飘满了父老乡亲烹调萝卜白菜的香甜气息。

萝卜青菜,各有所爱。千百年来,它们经霜历雪,出籍入典,真是有多不起眼,就有多了不起哟!