

有灵魂的阳春面

朱辉

关于童年的记忆里，美食总会占据相当大的篇幅。小时候我住在上海，现在每每回忆起当年那一个个早晨，就会想到大饼、油条、咸豆浆、粢饭糕，它们并称上海早餐“四大金刚”。除此之外，小馄饨也是每家小吃店都有的品种。不过那是上世纪70年代，往往只有感冒发烧胃口不好，我才有机会吃上一碗小馄饨。至于大馄饨，更属于奢侈品，一年难得吃上一回。

那时还有一种美食，每家小吃店都有，似乎很普及，却经常被忽视，那就是阳春面。

光听名字，阳春面仿佛很高大上。如果对它一无所知，慕名上餐馆点上一碗，端上来时估计会大失所望。因为阳春面清汤寡水，除了面和汤，找不到什么别的内容。据说阳春面就是因此得名，白茫茫一片，啥也没有，犹如“阳春

白雪”。另有一种说法，古时候阴历十月俗称“小阳春”，而阳春面曾卖十文钱一碗，故此得名。

现在许多年轻人结婚后，小两口都不会做饭，唯一会煮的就是方便面。他们这样零基础学烹饪，其实很适合从做阳春面起步。

水烧开，放入面条，煮个八九分熟。倒半碗开水，加入酱油、味精，放一点油，面汤就完工了。将煮好的面捞起来，放入面汤里，再撒上葱花，阳春面便制作完成。难度并不比煮方便面高多少，却也算学会了做一道品牌小吃。

虽然阳春面又被称为“光面”，但从制作流程看，并非“光”得那么彻底，起码面汤上还撒着葱花。窃以为这些葱花就是阳春面的灵魂，能让人联想到春意，让它担得起“阳春”二字。物质极为匮乏的年月里，阳春面上依然要放无关饱饿的葱花，表明了人们

内心对于美好生活的追求，任何时候都没有改变。

说起阳春面上的葱花，上世纪70年代大多是油炸成焦黑色，然后浇在面上。而如今的餐馆里，基本都是绿油油的葱花直接撒在阳春面上。油炸后的葱花，香气扑鼻，口感比较好，但现在大家都知道油炸容易产生致癌物质。相形之下，绿油油的葱花盖在雪白的面条上，视觉效果好得多，与“阳春白雪”的意境更为契合。以前阳春面里放猪油，同样出于健康考虑，现在放植物油者居多了。

看视频网站上有人传授阳春面制作技法，有的熬5小时土鸡汤作为底料，有的放入各种值钱的浇头……这样可以提升档次，然而却不能称为阳春面了。阳春面就应该清清爽爽、干干净净，只要有葱花撒在上面，食客眼里就会一片春意盎然……

又闻芋头香

刘昌宇

深秋时节，毛茸茸、胖乎乎的芋头进入大众的视野。走过市场，瞧着这些刚从地里挖出来的新鲜蔬菜，我赶紧买了两斤，以便回家侍弄美食。

芋头是老少咸宜的大众化食品。北宋大文豪苏东坡曾有诗赞曰：“香似龙涎仍酽白，味如牛乳更全清。”现代著名画家齐白石也经常爱把芋头画进他的水墨丹青里。其貌不扬的芋头，却能赢得众多名家的青睐，其魅力可见一斑。

十多年前，我家曾有一块芋园。那是清明过后的一个日子，父亲荷把锄头，特意唤上我，一同前往屋后荒山辟出的两分地。那天，父亲从早忙活到晚，连中饭都是我送到田里解决的，在日暮时分，总算把芋种栽了下去。此后，父亲每隔一段时间都会去芋园劳动，除草、施肥、捉虫、打药，常常忙得不亦乐乎。霜降前后，青碧的芋叶挤挤挨挨，在不大的田间，就像撑起了一面面绿色的大伞，看着就让人垂爱。择一个晴日，父亲唤上得闲的我，一起去挖芋头。挖芋头看似简单，实则是个不折不扣的技术活。光靠蛮力是不行的，还需要掌握一些技巧，一锄挥下去，依靠惯性顺势往后一拉，那些深藏于地下的大小芋头便悉数被“请”了出来。

借着田园里的这些劳动，父亲常常教导我说，干什么事都要懂得顺势而为，就连挖芋头这样的小事，也概莫能外。挖完芋头，背着满筐的绿色食材回家，母亲早已笑脸盈盈地候在门边。一阵精挑细选之后，母亲便开始为我们做芋头宴。她先将毛茸茸的芋皮刮净，

芋头原产于中国，我国劳动人民食用芋头由来已久。它不仅味道醇美，而且具有多种药用价值。据现代医学研究表明，芋头含有多种氨基酸和蛋白质，常食芋头，不但能降低血脂，增强人体免疫力，而且我国中医也认为，芋艿能解毒，能有效防治肿瘤及淋巴结核等病症，可谓天然的抗癌食品。

基于对芋头的喜爱，每到深秋时节，我都会买些新鲜的芋头用以品尝。虽说不出母亲当年的味道，但升腾的烟火气里，分明暖了我的肠胃，纾解了我的乡愁。小小的芋头已然成了故乡的代名词，深深地烙印在我的脑海中，如一道道清晰的年轮，一年一年鲜活着我的记忆，在岁月的长河里，活成了一道独特的风景……



夕照

听松
摄

霜点柿子满树红

杨金坤

“霜点柿子满树红”，祖母在世的时候，每年霜降时节，她总会望着柿子树说这句话。

“奶奶，你是不是说霜像火柴一样点亮了柿子？”记得有一次，我望着满树红灯笼似的柿子问祖母。

“不是点亮，是点化。”祖母回答。

那时我还小，不知道有“点化”这个词，更不知道这个词的意思。后来我长大了，每到霜降时节，望着满树红彤彤的柿子，不仅会想起祖母的这句话，更为祖母用字巧妙而击节赞赏。

初夏，柿子树下黄白色的花落了一地，不久花托长出许多扣子大小的青色小柿子；夏末，小拳头大小的青柿子挂满了枝头；秋风吹来的时候，青色的柿子开始泛白发黄。这几个阶段的柿子，味道苦涩，既不好吃更不能吃。

霜降时节，气肃而凝，露结为霜。“霜降杀百草”，此时，叶落

草枯，植物渐渐失去生机，翠减红消，雁影无踪，大地一片萧索。

夜晚，带着小茸毛的粒粒白霜轻轻地落在柿子上，柿子显得愈加玲珑别致。不刺眼，很温馨，温润得如同春天的蚕茧，粉粉的纤维，软软的白，仿佛隐藏着无数神奇。太阳出来了，在阳光的照耀下，粒粒白霜变成了皎洁晶莹的露珠，折射着点点光芒。露珠一滴一滴慢慢地向柿子内渗透，柿子舒展开全身每一个细胞，悄悄地吮吸着这水的精英、冰的魂魄。

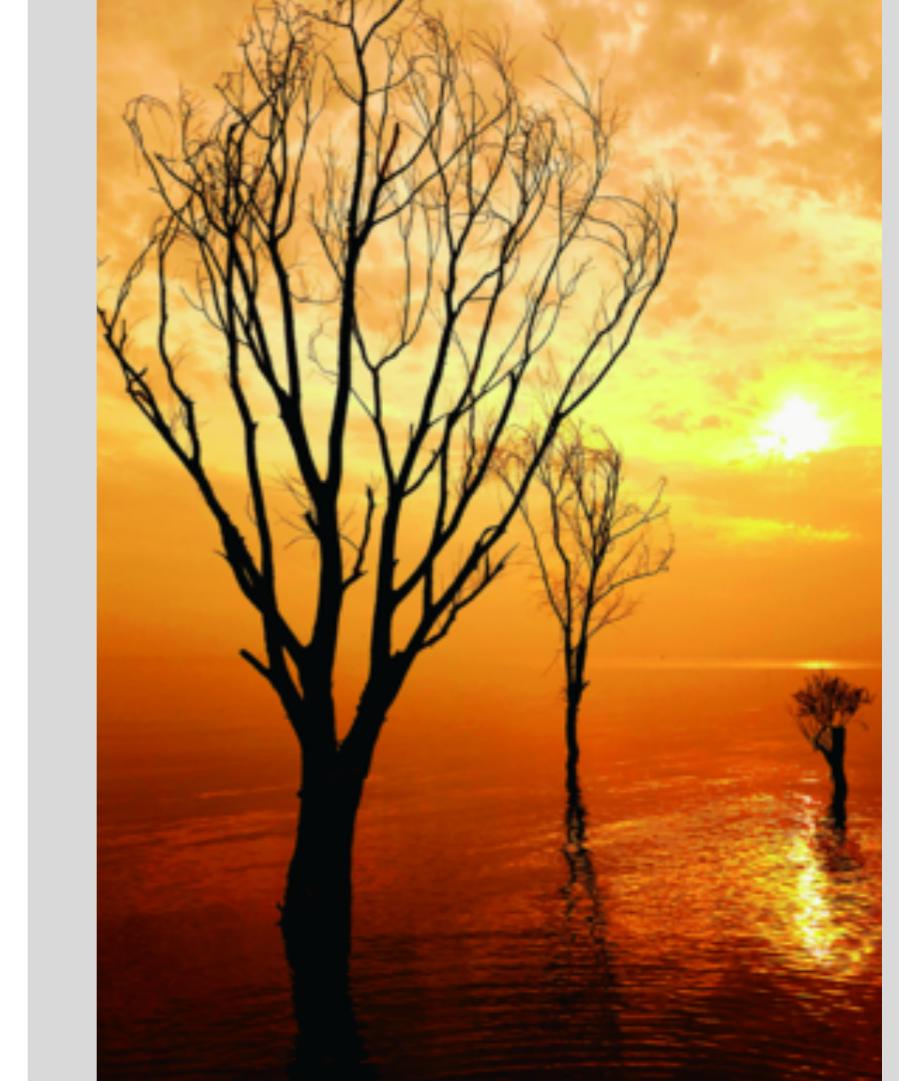
神奇的一幕出现了，经霜点化，柿子衰减了黄黄白白青青的颜色，像火焰一样，庞大的树冠火红燃烧起来。一眼望去，漫山遍野红彤彤的，照红了天，照红了地，令人陶醉，美不胜收。

农谚有“霜降吃软柿，不会流鼻涕”“霜降吃灯柿，不会烂嘴唇”之说。经过寒霜浸润和点化的柿子脱了涩，甜如蜜，软如泥，只需

把表面的薄皮揭开一块，专属的清香便扑面而来。轻轻一吸，甜甜软软的柿肉充盈着味蕾，从舌尖一直滑到胃里，一路甘甜，一路清爽，最后幸福地填满心间。“野鸟相呼柿子红。”“柿子霜红满树鸦。”乌鸦和麻雀也飞来了，停泊在树梢，用尖利的嘴辛勤地啄食。

红红的柿子挂满树梢，丰厚圆硕形如如意，其音又与“事”同，古时文人们就谐其音绘出“柿柿平安”“柿柿如意”图，开辟出国画花鸟门类中一大题材。宋末元初禅僧牧溪法常所绘的《六柿图》作为最早的柿图禅画，现藏于日本龙光寺。所以，柿子既是药用之果，也是艺文之果，还是吉祥之果。

经霜点化的柿子，红得纯粹，甜得饱满，常常令人觉得好日子才开头，后面还有一连串红红火火、甜美美美的日子可以奔，人生也顿时有了诗意与画境。



伫立黄昏

汤青 摄