## 书话

美食

## 青石湾

《青石湾》作为一部半自传体小说,我读时总是不自觉地联想到现实,常常会想,这是林日新老师自己的故事吗?那描写的场景是不是就是某个真实地方的映射?就像在看沈从文先生的《边城》那般,小说里的种种情景,总想在边城小镇茶峒中找到印记。

代入感如此之强,当然是因为林日新老师与我是老乡有关,他是隔壁县的,而我们又同处于湘西南——是的,沈从文先生魂牵梦萦的湘西,在我们的西北方向,并不远。

同处一片蓝天,有着一样的风土人情, 所以我能在《青石湾》中找到相同的生活记 忆,不同的则是因为时间之手的拨弄,一代 人有一代人的际遇。林日新老师是我的长 辈,因此,他人生道路上的风景,很多我只 能坐在路边欣赏,并不能感同身受。

比如,放牛、砍柴、拾粪便等农村艰苦生

活的一角,在我的成长过程中就已经很鲜见了,即便农村还是农村;书中主人公石哲成闯侗乡、做"毛货郎"的经历,此前也闻所未闻;所谓的"民师内招",更是特定时代下的产物。

熟悉自然也是有的,毕竟农村再怎么变迁,泥土的芬芳总是那么浓烈。其中最为明显的,即农村孩子的玩乐,与自然息息相关,不是在田地里奔跑,就是在山涧中徜徉,那么简单又是那么纯真,在这一点上,我也是"石哲成"。

而最相像之处,则是"知识改变命运"的真理,在我们身上都得到充分的体现。石哲成从高考落榜成为一个"毛货郎",最终能够登上三尺讲坛,握三尺教鞭之余又实现自己的文学梦想,离不开其失志不渝对知识的渴求,离不开没有条件也要自己创造条件继续努力学习的奋进。

简言之,若非知识 的力量,石哲成难免就会 像他那位"六爷爷"一般,终身

□ 刘孙恒

跳不出收毛货的命运。想想我自己也是如此,要不是多读了点书,高考独木桥还算勉强挤过去了,或许就像同龄的表哥一样,早早外出打工,年龄到了就回家结婚生子,人生的程序化太强。

不能说教师石哲成和"毛货郎"石哲成 有多大的差别,但从"毛货郎"到教师的角 色转变,凸显的是一个人拒绝平庸、积极求 变、勇于追求理想的奋斗精神。而这种奋 斗精神,永不过时。也许用尽全力的我们, 到最后过的依旧是平凡的一生,在时代的 洪流面前泛不起一丝波澜,但又怎样,至少 我们努力过,拼搏过,前进路上有着我们洒 下的汗水,以梦为马、不负此生。

# **新兴**

### 赵克恭楹联选

詩化雲南

题双廊古渔村 双曲水中观世界; 三分地上绘乾坤。

题邓川清龙桥 清风疑碧血; 龙骨锁长桥。

#### ●诗人简介

赵克恭,1930年生,白族,大理双廊人。中国楹联学会、中国诗词学会、中国楹写等。中国哲艺委会、中国作家协会、省州老干诗书画协会会员,省楹会荣誉副会长,中楹会荣誉副会长,即院、公司,以及岛诗联》。创办大理岛诗联》。创作联4800多副,诗词1900多首,书法,摄影各上千幅。

#### ●投稿方式

#### 稿件可发到邮箱 ccwbfk@163.com

(投稿时请在标题上注明 "诗化云南投稿")我们将在来 稿中择优选用,先上"诗化云 南"应用号,特别优秀的将在 春城晚报副刊"春晓·诗化云 南"专栏上刊用,被春城晚报 副刊"春晓·诗化云南"专栏采 用的,将支付稿酬。

#### ●你可以这样关注我们

添加"诗化云南"应用号分以下几步:

第一步: 确保手机已连接 网络(Wi-Fi或者4G、3G)。

第二步:在手机屏幕上找 到应用商店(苹果手机则找到

"App Store")。 第三步:在搜索框中输入 "开屏新闻"并进行搜索。

第四步:点击"安装"

第五步:按照提示进行安装,如果遇到是否允许的对话框,选择"总是允许"。

第六步:安装完成后,在 手机屏幕里找到"开屏新闻" 程序,点击打开程序。

第七步:初次进入程序, 会多次弹出对话框,选择"同 意"或者"总是允许"。

第八步:在程序的最下方, 右下角位置点击"应用号"。

第九步:在弹出的新界面中,进入顶部"教育"栏目,选择"诗化云南"后面的"+"进行应用号添加。

第十步:点击进入"诗化云南"应用号,可浏览相关内容。





## 神仙豆腐

🤚 谭丁录

"仲夏苦夜短,开轩纳微凉",炎炎夏日,酷暑难消。这时,我常会想起家乡的"神仙豆腐",其色如翡翠,状如凝胶,那清香浓味仿佛又在唇齿间逗留。

我的家乡在湖南省洞口县,是典型的丘陵地带,森林覆盖率很高。家乡的山上生长着一种"神仙树",学名叫双翅六道木,这种树的叶子可以用来制作"神仙豆腐"。

童年的夏天,总忘不了"神仙豆腐"的味道。小时候,我有一个叫"二娘"的邻居,心灵手巧,很会做生意。每到夏天,她就会在村里制作冰凉粉和神仙豆腐来出售。两毛钱一碗,物美价廉。父老乡亲在劳作之余,聚集在村口纳凉,这时,如果能喝上一碗冰凉粉和神仙豆腐,那绝对是一件十分惬意的事。

那时候,母亲偶尔会给我两毛钱,让我尝一次美味的神仙豆腐。有时候没给我钱,我也会想办法去讨好二娘,比如帮她去村外汲一桶新鲜的井水,从灶膛里挖一盆草木灰……都可以换来一碗神仙豆腐。

二娘制作神仙豆腐的时候,我会紧随其后,仔细观察。她先把早上采摘来的神仙树叶清洗干净,倒进一个直径1米左右的木盆中,加入一壶烧开后稍微晾过的热水,水温大概在80度左右。水和叶子的比例一般在1:4左右。树叶在高温浸泡下,渐渐地变软。当水冷却到手可以触摸的时候,二娘就用那双灵巧的大手,上下揉搓,来回鼓捣那些叶子,直到变成了稀糊状的液体。

接下来,二娘会把搓好的稀糊状液体倒进一个手缝的白色布袋里,缓缓地挒紧、压缩,把绿色的汁水过滤出来。再倒入准备好的草灰水。草灰水的比例要恰到好处,倒多了豆腐会变得粗糙,成蜂窝状,颜色也会显白;倒少了,则很难凝固成豆腐。二娘经验丰富,常常会做到恰到好处。一般是1斤水加3两草灰水的样子。

加入草灰水后,二娘找来一个簸米用的竹匾,盖在上面。静等大功告成。20分钟后,拿开盖子,那一盆碧绿的神仙豆腐,仿佛一块绿翡翠,晶透闪亮,翠色欲滴。这时,二娘拿来一把菜刀,横竖几刀,便把豆腐划成了榆钱大小的块状。

刚制作好的神仙豆腐有些味苦,最好放在清水中漂一会儿。浸泡久了,苦味也就淡了。二娘知道我嘴馋,这时候会首先舀一碗,加入红糖水、白醋,撒入一些芝麻,先让我品尝。一碗色、香、味俱全的人间消暑佳品,早已拨动了我的心弦,挑逗了我的味蕾。我拿起搪瓷匙,舀起一块神仙豆腐,送入嘴中,那味道真是妙不可言,心念:"此物只应天上有,人间哪得几回尝。"

神仙豆腐的吃法还有很多,可同凉粉切片,加红色剁椒、姜、蒜等调料作成凉拌菜;可与香菜、木耳、黄花、肉丸同烩;也可以与酸菜、鸡肉爆炒……各种做法都会清香味浓而口感爽滑。

神仙豆腐的营养价值丰富,富含果胶、粗蛋白质、可溶性纤维、叶绿素,以及丰富的淀粉、维生素和矿物质。具有下火,清凉解毒,提神醒脑之功效,是一道夏日消暑的天然佳品。

时过境迁,长大后我漂泊在异地他乡,生活在水泥钢筋造就的樊笼中。夏日来临时,梦中常常忆起家乡的神仙豆腐。只可惜"多情乡老养野蔌,此物珍藏城中无"。

## 五谷丰登五联瓶

□ 黑王辉



珐琅彩五联瓶(清)

笔者收藏有一件非常奇特的瓷器,它由一大四小五个四方瓶组成, 四个小的簇拥在大的四周,就像是一个乡下母亲带着四个没见过世面的农村孩子初次进城,他们紧紧贴着母亲,仿佛正用恐惧而又惊喜的眼睛直直望着身边这个车水马龙、灯红酒绿的陌生世界。这种瓶,叫五联瓶。

五联瓶的源流,最早可追溯到 西周时期的五谷囊。相传贤士伯 益、叔齐两兄弟因劝谏周武王不要 以"臣反君"伐纣而不被采纳之后, 就拒绝食用周粟,最终饿死在首阳 山。当地人们被他们坚贞的志节感 动,就埋葬了他们。在陪葬品中,便 有五谷囊,里面装置五谷,可让他们 在死后不再挨饿。不过,这种五谷 囊并不见于西周的出土文物,最早 类似五谷囊的陪葬品出现在汉代, 这便是汉代的一种魂瓶,叫五联 罐。五联罐的颈部,通常分四方坐 落着四个小罐,一大一小,因此叫五 联罐。有人认为五联罐是装置五谷 所用,让逝者保佑生者五谷丰登,子 孙兴旺,但也有人认为和当时的五 行文化有关。不管怎样,五联罐作 为一种冥器存在是毋庸置疑的,因 为在魏晋南北朝时期的墓中极为常 见。隋唐之时,五联罐渐渐被镇墓 单取代,不过,在宋代时,随着瓷器 技艺的成熟,五联罐又风靡开来,它 虽以五管瓶或者多管瓶的形式存

在,但两者有着极为紧密的文化关 联性。清代康乾时期,随着一股复 古风潮的刮来,五联罐或者五管瓶 再度出现,不过,这时已和冥器没有 多大关系,它们通常作为生活用具 多大关系,吃作为观赏器直接摆放 在博古架上,还能在瓶口插花当成 花瓶,用处极广。像笔者的这件便 是如此。

这件五联瓶,可被视作是对汉代五联罐或者五管瓶的仿制。在结构上,借鉴了当时子母瓶或者如一点 额额,在电彩运用上,绿地一片 氤氲,珐琅彩错落有致,显得较为细腻;在结构上,繁简得当,显得极为雅致,因此,它以其独特的造型、别明的色彩、巧妙的构图成为一件别,成为笔者所收藏的古玩中一件不可多得之作。