

学而

三伏一碗酸梅汤

□ 米丽宏



习俗

纳凉

□ 潘玉毅

酸梅汤,是适合三伏天饮用的一种古典饮品,据说已有数千年历史积淀。

酸梅汤的“梅”,是乌梅。《本草纲目》说“梅”：“梅实采半黄者,以烟熏之为乌梅。”它能除热送凉,安神止痛,甚至可以治咳嗽、霍乱、痢疾。神话小说《白蛇传》中,有乌梅辟疫的故事。酸梅汤有消食合中、行气散淤、生津止渴、收敛肺气、除烦安神的功效。

《礼记》里有“浆水酶滥”的说法,郑玄注释道,酶是一种梅浆,来自乌梅,这应该就是用乌梅做饮料的最早记载。

把梅汤正式推向市场,是宋朝。据《武林旧事》记载,南宋的杭州卖一种名叫“卤梅水”的凉饮料,便是今天酸梅汤的前身。

清朝时,酸梅汤进一步完美起来。当时皇宫御膳房将乌梅泡发,添加冰糖、蜂蜜、桂花一起煮,用冰块冰镇,甘酸清凉,解暑消食。《燕京岁时记》里说:“酸梅汤以酸梅合冰糖煮之,调以玫瑰、木樨、冰水,其凉振齿……”其乌梅、山楂、甘草等成分不但能排油解腻,还富含多种营养元素。据说乾隆皇帝茶前饭后都要喝。梅汤从宫内流传到民间,受到老

百姓的欢迎,被誉为“清宫异宝御制乌梅汤”。这种消暑解渴饮料,比西欧传入我国的汽水要早100多年。

《都门杂咏》里有这样的诗句:炎热更无虞暑热,夜敲铜盖卖梅汤。想那旧时傍晚,暑热将散,大地上泼溅了浓浓的阴凉,可是蝉还在树上鸣叫,人还挥动着老蒲扇。卖酸梅汤的人,挑了担子,夜敲铜盖卖梅汤。黄发垂髫,团团围住,你一碗,他一碗,这样的情景,真是惬意。

中午时分,酸梅汤更受欢迎。酷暑之下,从太阳地里逃回来的人,头上无不笼着一团袅袅蒸汽;来一碗酸梅汤,酸甜入心入肺,暑热缓缓退去。一碗见底,还有几粒冰渣,嚼在嘴里,咯啦啦,咯啦啦,寒意沁入牙缝,冰得呀,不敢呼气,直翻白眼。

喝到最后,酸梅汤慢慢温了。梅汤的酸甜显现,慢慢咂摸,酸而甜,甜而酸,真是回味无穷。

这也正是酸梅汤的妙处:它的滋味几乎是多元、立体的:初始,是酸,再品,是甜,细咂摸,又回到了酸,但裹挟着一缕缕的甜。酸酸甜甜,舒缓悠长,如一曲悠扬慢板,将火烧火燎的心情调缓了、放稳了,平静面对热情如火的夏天。

在《雅舍谈吃》里,梁实秋写酸梅汤:“冰糖多,梅汁稠,水少,所以味浓而酽。上口冰凉,甜酸适度,含在嘴里如品纯醪,舍不得下咽。”就着文字想一想,那滋味的深邃,真真让人口舌生甘。

酸梅汤的制作,并不复杂,家庭完全可以轻松做出来。原料,以山楂、乌梅、陈皮、甘草为主;凉水中浸泡半小时,洗净后放入砂锅,加凉水,用大火煮。水沸后,转小火,继续熬煮至少半小时。

出锅前,放些冰糖块熬化,这就成了。要是有糖桂花或干桂花,小火时,放入,可为酸梅汤添几许幽雅香味。寻常人家,熬一锅酸梅汤,放入凉壶中冷却,冰箱冰镇,全家人可以饮用好几天。

张爱玲的小说《金锁记》里有酸梅汤出场:“酸梅汤沿着桌子一滴一滴朝下滴,像迟迟的夜漏——一滴,一滴……一更,二更……一年,一百年。真长,这寂寂的一刹那。”这一碗打翻的酸梅汤,滴沥出了一片悲凉氛围。只是,酸梅汤本味的凉,可不是那种入骨的悲凉。

它是温婉的,平和的,缓而有礼的,那么蕴藉丰厚的一种古典味道。

书话

心种菩提 书香百年

——《书香百年》读后

□ 李森

翻开装帧精美的《百年书香》,首先映入眼帘的是好朋友李学彦和现任宣威市西泽乡中心学校校长王正雷二位的简介。以及该书序言一、二的作者,与我相识已有数十年的老朋友孟继尧、徐发苍同志和宣威市政协副主席、中共西泽乡党委书记王陆巧为书作的序言。一口气读完全书,令人感动、钦佩、震撼。连日来,《书香百年》使我感悟至深。名师名校,贤才俊彦代有传人。《书香百年》遵循擦亮时代底色,彰显品质高标,展示师生风采,激励后人奋进的创作编撰指导思想,历经资料收集、采访人事、考证史实等大量艰苦、细致、严谨的紧张工作,得以出版发行。李学彦、王正雷等同志,为之付出了大量心血和汗水,共同完成了一件功在当下,利及后人的千秋事业。

1959年被云南省人民政府命名为“红旗单位”的戈平小学,自1911年创办至今,已有100多年历史。《书香百年》让我了解到戈平小学精英云集,名师荟萃。戈平小学创始人,首任校长符聘卿,毕业于日本早稻田大学,第二任校长孙筱楼、第三任校长胡慎修均为宣威知名学者;清末童生杨子明先生,桃李满园,名满乡邑。还有新中国成立后,曾先后担任校长十九年的王兴治;担任校长九年的沈占先。

现西泽乡中心校长王正雷,中共党员,高级教师,从教20多年,受各级各类表彰十余次。是一位把自己的聪明才智献身教育事业的人。还有曾先后在戈平小学担任过教师的100多人。

我想,正是因为有悠久历史、辉煌成就的戈平小学,又时逢独具慧眼和远见卓识的西泽乡领导,爱国爱乡,不忘

初心,善心热肠的戈平学子的艰苦努力,无私奉献,才有了《书香百年》这部经典之作。从《书香百年》一书中,还让我了解到,从戈平小学走出来的许许多多各行各业、各领域出类拔萃的专家、教授、管理者、党政军领导和成功人士,如他们中的“符氏同门四英杰”“杨师同门四俊彦”等近100多人。这在我省同类小学中,是很少见的。

戈平小学跨越了漫长的历史长河,在100多年波澜壮阔的历史进程中,戈平小学的教育理念、办学思想、民族精神、革命精神、红色文化、教师的优秀品质、修为、师风师德、气节情操始终如一。即使在西泽教育处于全市最低谷的时期,无论历史如何变迁,各种情况的影响,教学质量、教风、学风依然良好。拜读《书香百年》,使我受益良多。

掌故

古人也爱冰淇淋

□ 闵卓

在路面能煎鸡蛋的炎炎夏日,冰淇淋受到许多人的喜爱,事实上,古人也爱冰淇淋。

唐代有一种甜品叫做“酥山”,也叫“苏合山”,几乎是原始版本的现代冰淇淋。“酥”是从北方游牧民族传到中原的一种乳制品,与如今的奶油、黄油类似,它是制作“酥山”的主要原料。“酥山”的制作首先是将“酥”融化成奶滴状,然后让其器皿上慢慢堆积成一座“小山”,再放入冰窖或者冰鉴中冷藏成形,有些富裕人家还会在“酥山”的周围摆上一些小水果和装饰品,让“酥山”看起来更加可口。

宋朝诗人杨万里就是“酥山”的忠实粉丝,他曾在《咏酥》一诗中云:“似腻还成爽,才凝又欲飘。玉来盘底碎,雪到口边销。”总之一个字——爽。

到了元代,“酥山”经过皇家厨师进一步改进,成了宫廷必备的夏日消

暑冷饮——“冰酪”,“冰酪”冰冻以后,跟现代冰淇淋已经十分接近。“色映金盘分外近,恩兼冰酪赐来初。”诗人陈基感念皇帝赏赐“冰酪”的恩典,有感而发,写下了这首诗,说明在这一时期,“冰酪”版的冰淇淋更多只有身份地位较高的人才能享受到。有趣的是,马可波罗在《东方见闻录》中曾提到将“冰酪”的制作方法带回老家,这或许与后来西方冰淇淋的流行有一些妙不可言的缘分。

古时冰淇淋的制作有一个重要的步骤,那就是冰冻,但由于古代生产力和科技水平的限制,人们使用的冰块绝大多数都是自然冰,这使得冰冻的成本较高,且受地理环境严重制约,冰淇淋并不能被全国各地百姓普遍享用到。哪怕到了清朝,藏冰业高度发展,冰价暴跌,南方百姓还是不那么容易体会到“透心凉”的乐趣,因为人工制

冰产出的冰和从北方运来的冰块远远不能满足南方百姓的夏日制作冰淇淋的需求。

如今,现代人吃冰淇淋,不分白天夜晚,南方北方,因为到处都能买到,就算不想下楼,手机上也能轻松解决,科技的发展,从吃冰淇淋这件小事上可见一斑。

春城晚报

开屏新闻App
理想生活 即刻开屏

