

■红尘百味

■李运生

莽苍肥沃的大平原,哺育了灿烂的华夏农耕,形成中原独特的农耕饮食,这种农耕饮食,糅合各方风格,展现中原智慧,立足中原,味兼南北,辐射八方。

漯河胡辣汤,便是浓缩了中原美食精华、用汤汁裹满文化、用味蕾传承创新的独特美食之一。

中纬度的阳光,清澈明净,过滤得沙澧河水澄碧甘甜。这里土层肥沃深厚,四季冷暖分明。文明的笛音,八九千年前就袅娜飘响,伴着醇浓的美酒,伴着禽鸟鱼肉的鲜香。

八九千年前,中原漯河贾湖人,就开始烹饪熟食。天上飞禽、地上走兽、水中游鱼,一律成为漯河贾湖陶罐里的美餐!杀不完的动物,被畜养驯服,吃不完的水稻,被酿成甘甜美酒。古老中原漯河人的舌尖,品尝了植物的甘美,欲享了肉鱼的浓香,发达的味蕾,又不被美酒刺激。

凭着对饮食八九千年的探索,中原漯河形成了自己独特的饮食风格——务实而大胆创新,平淡又不乏刺激。

莽莽绿原,纯净自然;厚厚黄土,积淀千年。八九千后的今天,被誉为中原粮仓、食品名城的漯河,又有一种传统美食,被人们时刻惦记挂牵,那就是中原人特别熟悉、普通而平常的胡辣汤。

胡辣汤,看着是一碗满满的质朴,咂一口却满舌绕香,甘甜醇和又充满刺激,相貌平平而饱含激情,香辣赛饮醇酒,香浓胜过纯肉,热烈让人陶醉,甘醇经久难忘。

漯河胡辣汤,凝聚着中原漯河人的智慧,混合着中原四方的味蕾。一碗金色浓香,满怀乡韵悠长,兼容创新、务实开放。

中原一碗汤

漯河胡辣汤用料,极为讲究。它立足本地,吸纳四方,看似寻常平淡,却蕴藉深厚、创意深邃,平实里饱含热烈,质朴中透着创新,一如中原漯河人的性格——务实而充满理想,热烈而沉稳厚重,创新又不忘守正。

淀粉糊调裹均匀,面筋团糯口软香,粉条劲道可口,肉片肉块色香诱人。漯河胡辣汤——地道纯正的中原绿色美食。

小麦是中原厚土、光照水源的结晶,每粒麦仁都透着阳光的香味,真正的北方美食,几乎都与小麦有关。颗颗金黄饱满的小麦粒儿,被洗净、脱皮、研磨粉碎,加工成面粉,成为众多中原美食的第一原材。

面筋是淘洗面粉、制作汤糊的衍生物。这种植物性蛋白质,由麦胶蛋白和麦谷蛋白组成,能和中解热,止烦渴,治面毒,其营养成分中的蛋白质含量,高于瘦猪肉、鸡肉、鸡蛋和大部分豆制品,属高蛋白、低脂肪、低糖低热量食物,还含有钙、铁、磷、钾等多种元素。这种为《西游记》唐僧师徒喜爱的食品,被漯河人结合地域特点,添加到胡辣汤里,不能不说是一种智慧和创新。

粉条也是中原特产,用本地出产的红薯加工而成。粉条柔润嫩滑、爽口劲道,又有极强的附属性,这使得胡辣汤变得更加口感十足。

上好的黄花菜,使绵软的胡辣汤增添了一份香脆和营养。黄花菜有止血、消炎、清热、利湿等功效,含有丰富的花粉、糖、蛋白质、维生素C、钙、脂肪、胡萝卜素、氨基酸等人体所必需的养分。黄花菜的质与量,是区分胡辣汤质量的重要指标之一。

肉有牛肉、羊肉。优质牛肉胡辣

汤,要选“老犛牛”的肉,老犛牛是对四岁以上老母牛的俗称,这种牛肉肉质老柴,不易煮烂,但与老母鸡炖汤一样,若加工得方,煮肉炖汤,则肉味香浓醇厚、汤质丰富营养,堪称滋补一绝。

一大锅牛肉,混着名贵滋补中药材,不停地熬煮,煮出了草原风味、中原特色,熬出了远古的文明、舌尖上的精致,体现了漯河饮食的大胆创新、吸纳兼容。

调料,是熬制胡辣汤的关键,用量虽少讲究极大。

胡辣汤给人印象最深的是辣。但胡辣汤的调料,却不能有辣椒的影子。胡辣汤的辣,不是辣椒之干辣纯辣,而是由黑胡椒、荜拨、肉桂、干姜、良姜等几十味中草药科学配比、调节中和,辛香麻辣、香辣适中,麻中有辣、辣中有香、香辣醇浓,平和甘甜又充满刺激,热烈激情而火候适中,既大胆开放,又中庸守正。

精心准备好各种食材后,开始了胡辣汤的关键程序——熬制。

量取精心熬制好的牛羊肉高汤,加水烧开。细细兑入调好的淀粉汁,加入切片的牛羊肉,混入斩断的黄花菜、面筋、各种特制调料……

芝麻油香,高汤浓香、牛羊肉香、调料清香、面筋淡香,聚合氤氲,缭绕回旋,越来越浓,让人鼻翼翕动。

金底烈火催促,满锅金花跳跃,让人目不暇接;空中浓香横溢,让人神魂欲倾。一锅香辣鲜美的胡辣汤熬制成功了!

左手娴熟地取过碗,右手拿木勺优美地划一道弧线,满满的一碗胡辣汤,就递到了食客手中。

胡辣汤质朴的外表下,透溢着浓浓的鲜香麻辣醇。在尝一口满嘴的浓香麻

辣里,凝聚着中原人的大智慧,沉淀着异乡人的浓郁乡愁。在融合百家传承创新中,漯河胡辣汤伴着食品名城的美誉走出中原、走遍全国。

漯河胡辣汤,一如扎根中原、勤奋敢干的朴实壮汉,不求身价求实在,相貌平平回味长,为万民乐居陋巷,亦可受邀入华堂,堪为继承创新下的中原一绝。

漯河胡辣汤,传承农耕饮食的中原风,兼容东西南北八方味,用中原的敦厚、温暖健康凡俗的脾胃;用草原的热烈奔放,驱散旅人的孤寒;用水乡的甘美温和,抚慰游子离乱的乡愁,踏出一条市井平民的创新路,形成了一碗风味独特的中原汤!

■诗风词韵

韵味漯河

■牛 娜

盛开的榴花,用一簇火红

点燃五月的漯河

添一把沙澧儿女的热情

放进合作,放进共赢

放进艺术,放进生活

和着浪漫,慢慢炖煮食品节独特的风情

一股辣香,醇厚绵长

从遥远的北舞渡悠悠飘来

五湖四海的朋友,闻香下马

他们七彩的梦想

斑斓成一座风姿绰约的彩虹桥

连接着感情,也连接起人们原始的记忆

聚珍馐

生活余香

■安小悠

这是一个丰衣足食的年代,大家都不会缺吃穿,因此一种吃食,能让人记住它的味道,并且吃完心生惦记,才越来越难。我们吃过太多所谓的“山珍海味”,却始终找不到骨子里最怀念的那种味道。

那天,天朗气清,和几个文友相约去吃面。我有事耽搁,未能准时到达,在仓促中穿过门口的片片青瓦便入了面馆的门。面馆内并无过多的装饰陈设,简单的几张木质桌凳,被日常使用,有浓浓的烟火气息,让人如沐陕西民居。墙角的一捧翠色豆芽,在春光里正灼灼。

因为文友和面馆老板相识,在吃面的过程中,穿着紫红色丝缎长袍的女老板走过来,她面容圆润,始终微笑着。她向我们简单介绍了店里的各种美食及制作食材和工艺,又带我们参观了后厨,果然如她所言。厨师们都有条不紊地忙碌着,新鲜的应季食材被洗净分置,有一口制汤的大锅,正汨汨冒着热气,香味也随之溢出。

南府烧鸡上桌,我夹了一片尝,肉味浓郁,甚有嚼头。红豆豌豆糕、十香豆皮、炸麻片、小米饼蘸辣子……都是家常饭食,但搭配合宜,烹饪方式也讲究自然,口感极好。

席间搭配苦荞茶,苦荞的清香与饭食的香味相互渗透,让人如沐春风般清爽。我们都大快朵颐。在陕西有句俗话:八百里秦川黄土飞扬,三千万人民吼叫秦腔,调一碗面食喜气洋洋,没有辣子嘟嘟囔囔。老陕西面馆的辣子,味道是真的好,搭配小米饼,风味绝佳。

对真正热爱餐饮的人来说,发掘食材是一种乐趣。据老板讲,店里的每一瓶辣子,辣椒全部来自陕西本地,她亲自把关挑选最优质辣椒,并就地进行油炕,油是当地农户自榨菜籽油,确保无添加,继而石磨碾压成粉,确保辣椒“香气袭人、辣而不燥”。

不仅辣子如此,面也是如此。一碗老陕西biangbiang面,一碗滋补羊肉面,我们大都食腹已饱,但嘴巴还是忍不住。面碗是粗瓷,挑起一根宽如腰带的面条举过头顶,顿时辣香四溢,吃一口,气壮山河。另一碗羊肉面,汤色浓白香醇,喝一口,满舌生香,胃腹温和,身心俱畅。据说这汤每天一制,为了保证食材新鲜健康,选用的都是龙城镇的散养小山羊,活羊现宰后取腿骨剁块精心熬制,是真正的骨头鲜汤。

何为生活?不是大鱼大肉,满汉全席,简单的食物即可满足人们的需求,正如幸福不靠奢侈,在春日里摘了一朵野花,蝴蝶飞来了,小鸟在树上搭了新窝,幸福可以是这些小事情。何为珍馐?或者可以说这样,排除大餐厅的奢华有余、情意不够,排除小作坊的单调粗糙、方式潦草,那些取材天然,匠心出品的食物,皆为珍馐。

“让面回到三十年前的味道。”随着人们消费观念的逐渐转变,我们应该让所有食物都返璞归真,回到三十年前的味道。这也是,我们骨子里最怀念的味道。

让都开花

沙澧写手

作为自己文学创作的主攻方向。河南著名民俗专家、河南儿童文学学会会长孟宪明语重心长地鼓励他:“既然你立志要成为一名儿童文学作家,那就需要对文字有敬畏感、神圣感和责任感,要努力写出干净纯正、积极阳光的文字,靠文字打动读者的心,靠作品说话。是个老母鸡,就要每天努力下蛋,才会得到别人的承认,才会对自己的梦想选择!”文学大师冰心的女儿吴青勉励他:“要围绕一个字‘爱’来写,要让小读者能从中得到自我成长的收获。相信你也能出优秀的儿童文学作品。”儿童文学作家王巨成叮嘱他:“要发挥你做老师的优点,要写出有河南特色有地域标志的儿童故事。不要贪大求全,要扬长避短,写自己擅长的东西。”名家大家的悉心指导,让田建中茅塞顿开。沉下心来,写一本河南孩子成长经历的书,成了他十几年来孜孜以求的文学梦想。

苦难的人生历练和精细的名作研读,给了田建中一双飞翔的翅膀。他静静地守候每一个黄昏和清晨,听雨从松针间滴落,看鸟儿在天空中滑翔;他全身心地感受阳光里空气的清香,感受雨天里的那份惬意和美好。这些年的文学爱好者,我见的多了,但像田建中这样勤奋写作的人不多,像田建中这样有文体自觉和写作理想的不多。近年来,儿童文学创作一直是漯河文学爱好者们的弱项。甭说全国了,就是在全省,漯河专事儿童文学创作并能产生重大影响的作者就寥若晨星。而田建中的出现,恰好让我们看到了漯河儿童文学振兴的希望。

田建中是一个有生活的人,他从小生活在一个兄弟众多、父亲常年有病、家庭困顿的山村环境中,要忍受超乎常人的贫穷、饥饿和生活磨难。大学期间,他的学费和生活费都是靠自己打工赚取的。他白天卖教辅资料,晚上为公司看仓库。饿了就吃一些方便面渣渣,渴了喝点凉水。毕业后,他辗转多地,当过记者,当过教师,当过自由职业者。成长的艰难和丰富的阅历,是一笔宝贵的精神财富,让他理解了人生的残酷,知道了珍惜和努力,也为他文学种子的萌发培养了丰厚的土壤。

田建中是一个喜欢阅读的人,阅读滋润了他生命的艰难跋涉,也让他从中找到一条适合自己的路子。小时候,他读一切能找到的文字读物,阅读自然风光、乡风民俗和人情世故。工作后,他如饥似渴地读柳青读路遥,读老舍读萧红读林清玄,研究郑渊洁、曹文轩、杨红樱、沈石溪、秦文君、张之路、王巨成、周锐。柳青作品的朴实简练和自然亲切,路遥作品的细腻生动和情感丰富,林清玄作品的以小见大和寓理于情,老舍作品的诙谐深刻和言简意赅,都让他受益匪浅。他最终做出决定:要把儿童文学

是幼稚和不切实际的,甚至是很庸俗和市侩的,但却真真实实的存在于我十岁的心灵里。我千方百计地想办法,能合理合法合情地挣到钱,这是我最大的动力和目标。”

其次,作品充分展现了一个少年磨炼成才的心路历程,让每一个苦难都开出了美丽的花朵。少年实现愿望的过程虽然是坎坷而曲折的,但都通过自己百折不挠的努力和矢志不渝的坚持,最终都获得了成功,他的心智在探寻和实践中得以快速地成长。作品中的少年是调皮的,也是聪明的;是贪玩的,也是知错就改的;是充满童心童趣的,也是富有爱心和担当的。他贫穷却又不自弃,自卑却不颓废,敏感而又上进。作品多次展现少年内心的纠结和感悟,如“我失望透顶,真正体会了许多事情真不是我想象的,唾手可得的。即使你付出了,也不一定得到。那天中午,我对于成功理解得更加深刻。(《烟盒》)”

“我们家的一个时代在猝不及防中轰然结束了,从那年起,我比同龄人提前长大了。(《蜜蜂情深》)”“我最大的困难,在我的思考下彻底解决了。遇到困难不是逃避,而是想办法解决,这才是有效的办法。怨天尤人,变成七彩的心灵密码,最后憩落在《中国校园文学》、《儿童文学》、《少年文艺》、《冰心少年文学》等刊物上。

我案头的这本《天上下雨心里晴》,是田建中新近出版的儿童文学集。作品以河南浚县为生活背景,从儿童的视角,书写了数十个乡村故事,记录了一个少年艰难而又葱茏的成长经历。

但是,需要指出的是,田建中的儿童文学作品也存在着视野不够广阔,关注民生疾苦和人类命运的高度与深度不够的问题。他作品语言的粗鄙和啰嗦,也是亟待解决的一大难题。

好在田建中是一个有写作理想的青年作者。最近,他的作品《借鞋》、《一道数学题》、《一个石榴》、《种天花》、《一碗槐米》等,拟入选河南新文学大系;他的另一部童话集《一捧阳光》,即将由四川少儿出版社出版。我们欣喜地看到,他的儿童文学之树,已经渐成气象。衷心地希望他能去除浮躁和虚夸,多些静气和厚重,写出更多令人满意的精品佳作来。

个人简介

田建中,男,1975年1月出生,河南漯河人,原籍河南浚县,郑州大学新闻系毕业,从事多年新闻和教师工作。中国散文学会会员,全国青少年冰心文学大赛“繁星少年作家班”讲师,漯河市家庭教育研究会常务副秘书长。在国内报刊发表儿童文学作品和散文作品千余篇,出版有《天上下雨心里晴》一书,童话集《一捧阳光》即将出版。

■田建中

喧闹繁华的正月渐渐离去,不知不觉中,春天又一次像个羞涩沉默的小姑娘悄然地到来了。春风心大如天,在无私地梳理经历了一个漫长冬天的千种万物,这如水的春风是有颜色的,催绿了柳絮,染白了梨花,沾黄了油菜花,吹红了桃花,描青了山峰,绘翠了麦田。蛰伏了一冬的动物也睁开朦胧的睡眼,抖抖脑袋,搓搓手掌,攒着劲儿开始撒欢,徜徉在清新妍丽的春光里,去实现一个个甜蜜的梦想!

茫茫田野中的村庄,在春光中显得异常的静谧别致、端庄清秀。土墙顶一只芦花大公鸡精神抖擞地伸长脖子淡定地引领高歌。村民们勤劳的身影不时地在堤坡、田间出现,拉开了新的一年耕耘劳作的序幕!

“昼出耘田夜绩麻、村庄儿女各当家。”我们小孩子也没有闲着,放羊、挖野菜、捡柴火是我们的活。这个季节一般农家的粮仓都快见底了。再加上家家户的孩子几乎都是五六岁,像我们家里9个孩子的就更捉襟见肘、缺吃少喝了。大家伙就千方百计地靠挖野菜来填饱肚子。所以,孩子们在急迫地寻找中,为下一顿口中餐,拉开了新的一年耕耘劳作的序幕!

最先长出来的是白蒿。“堆盘红缕细菌陈,巧与椒花两斗新。”苏轼诗中的菌陈,就是老百姓眼中的白蒿。这种野菜总是喜欢在山坡的向阳处和河堤坡面上的杂草中生长,一根根像线一样细,但总是一簇簇挤在一起,因为整个颜色是灰白的,我们都称为白蒿。主治肿热咳嗽、咽喉肿痛、湿热黄疸、热病、淋病、风湿痹痛、吐血、咯血、外伤出血、疥疮恶疮等。这种植物的绿色部分含一种倍半萜烯类白蒿素,地上部分又含白蒿素、洋艾内酯和洋艾素,有治疗和防止黄疸肝炎的奇特疗效。尤其是从去年老根上发出的质量和疗效最好,有经验的人都把去年挖过的地

吃春

自由的呼吸,说说笑笑、无拘无束,伙伴们还会较着劲儿比谁挖的野菜多和大,竞争和不服输的意识从小就根植于心。吃苦的能力和劳动的幸福就会体验得深刻透彻。挖荠菜时要挖没有花蕾的,鲜嫩好吃,荠菜菜根部的营养和药用价值最高,不要去根吃,也不要久烧久煮。回家后大人将荠菜洗净切碎拌在面汤里,喝起来还挺香。条件好的人家做成荠菜肉馅饺子,煎成荠菜面盒,那是很多人的最爱。

随后就是灰灰菜了,灰灰菜是常见的野菜,记得我小时候吃的是灰灰菜做的菜饼,我娘将灰灰菜用沸水焯后,再用清水漂泡,然后与面搅拌成糊状,用勺子摊到鏊子上,盖上铁盖子不到十分钟,热气腾腾的菜饼出锅了。掰一片外脆里软的菜饼,蘸着蒜醋汁放到嘴里,味道绝不差现在的菜卷。灰灰菜幼苗和嫩茎叶都可食用,味道鲜美,口感柔嫩,营养丰富。食用灰灰菜能够预防贫血,促进儿童生长发育,对中老年缺钙者也有一定保健功能。另外,还含有挥发油、藜碱等特有物质,能够防止消化道寄生虫、消除口臭。因此,灰灰菜很受大人小孩的欢迎。每当想起,嘴角就会隐约有灰灰菜的余香。

荠菜、蒲公英和灰灰菜是上乘的野菜,因为采食的人多,当年吃一次后地里就绝迹了。就该吃枸杞芽、香椿芽、槐花芽了。再往后就是马齿苋和猪毛菜,吃法一样味道相差甚远。特别是猪毛菜形似猪鬃,味涩苦难以吞咽,因此,需要在开水里焯过后淘洗几遍,去掉苦味才好些,但猪毛菜有防止高血压的神奇作用。

接下来的野菜就更多了,面条菜、扫帚苗、黄黍蒿、野韭菜等等,杨树叶、杏树叶、榆树叶、红薯叶也用来吃。等银翘花、榆钱、洋槐花开放枝头,就又开始吃这些了。整个春天,就是一个陆续吃这些植物的季节,用来填饱肚皮,度过庄稼人难熬的春荒。随着春天的过去,各种蔬菜次第成熟,吃野菜才算告一段落。

现在,对于吃野菜已经成了城里人的一种向往和享受了。而对于从那个时代走过来的人来说,却是一段永远无法磨灭的记忆,必将成为一份久违的温馨和幸福!因为,记忆的小舟只要回到那道港湾,就会更懂得珍惜所拥有的甜蜜。也许只有经历过的人,才会在看到这段文字后有更深刻的体会。