



那一抹菊香

□ 暗香

办公室同事送了我两小袋菊花,贴心地嘱咐我要用烧开的纯净水冲泡,说这样茶水不会变颜色,用玻璃杯盛放看上去会很漂亮。

在冬日一个暖阳的午后,上完课回来,喉咙干干的,看到放在桌旁的菊花,便饶有兴致地冲泡了一杯。隔着玻璃静静看着干菊花的花瓣在开水的浸润下,于杯中慢慢的舒展开来,不一会儿便盛开在淡黄色的茶水中,菊花的清香在茶雾中氤氲着,一抹淡淡的菊香扑面而来。

记得刚上班那会儿,我被分配到距县城不远的一所乡镇初级中学任教。一条唯一的通村公路从校门口穿过,学校虽然是离城较近,但那时每天也只通一趟班车。班车早晨从县城的汽车站出发,开到这条河公路的尽头,再折返回来,路过学校时便是下午天色擦黑的时候了。基本上这一条河的学生们初中都在我们学校上学,由于离家较远大部分的学生都是在校寄宿,所以师生们一般只有周末才能回家。那时没有网络,没有微信,也没有什么娱乐活动。平时上完课,家住当地的老师们便回家了,我们这些住校的老师,会在午后天气好的

时候,三五同事相约去“转山”。提上一小袋橘子、瓜子之类的零食,带上几本书,沐浴着冬日的暖阳,漫步在山间小路,一路上说说笑笑。

学校不远的东山每到了秋季,漫山遍野的野山菊花便开了,山坡上、田野里到处都是,远远望去好像片片金黄色的云霞,在山风中轻盈的抖动着。山路的两旁随处可以看到一簇簇生长茂盛的野山菊花,它们一朵朵点缀在秋天田边路旁的草堆里、石缝中,犹如一颗颗暗夜里的繁星闪烁着。

走累了,坐在山路旁的石头上,仿佛置身在一个野山菊的花园里。这是陕南最常见的一种野山菊花,它不像家里那些观赏类的菊花,看上去层层叠叠的花瓣,姹紫嫣红、卷曲娇艳,让人心生怜意。小小的野山菊花像一个个绽放的小太阳,单薄的花瓣在山风中极力地开得舒展、灿烂、圆满。打开书翻几页,野山菊花就在身旁摇曳着,看着这些美丽的野山菊花,嗅着沁人心脾的山菊花馨香,心也安静了。听年龄大的同事说,野山菊花晒干泡茶可以清热解毒,做成的枕芯可提神醒脑。于是,我也就顺手摘上一些,把这些吸收大自然精华的野山菊花带回宿舍,洗净晒干,偶尔冲泡一杯,细细地品味着山菊花的芬芳。



岁月在指缝中悄然流逝,一晃我在这所学校待了十年,从十八岁到二十八岁。在这里,我度过了自己人生中最青春和芳华的一段岁月,然而最终我和我的一些同事还是前前后后还是选择了离开,现在留下的老同事已经不多了。偶尔在朋友圈看到冬日天气好的时候,老同事们又相约去“转山”,队伍里多了好多新老师的面孔,山间一簇簇的野山菊花依然在昂扬的绽放着,灿烂着。黄老师、陈老师、吴老师……他们依然像这些野山菊花一样扎根在这里,扎根在山村教学一线。今年,五十多岁的黄老师也因长期留守在乡村教育一线而获得教育部颁发的“在乡村学校从教三十年”荣誉证书,儿子现在在武汉上班,连孙子都有了。陈老师的女儿,当年那个扎着羊

角辫,一口一个“王阿姨”的小姑娘现在也已经成了一名牙科医生。当年教过的学生有的留在了大城市工作,有的毕业又回到当年的母校里当老师,现在已经是几岁孩子的妈妈了……我不禁感叹,孩子们都长大了,当年的我们也在不经意间渐渐的老了。而山间的野山菊花却依然年年开放,常开常新,每一朵花不管环境多么贫瘠,都没能阻碍它们笑容的绽放。

淡淡的菊香在房间里弥漫着,那大片的野山菊花也在记忆中晕染开来,透着玻璃杯中那一盏饱满绽放的菊花,我仿佛又看到了东山上野山菊花在山风中昂扬着,永远朝着有阳光的那方,而那一抹野山菊花的芳香也留在了我的记忆里,历久弥新。



蜜椒生煎和牛排



食界传奇

五柳鱼

五柳鱼是一道色香味俱全的地方名菜,属于川菜系或杭州菜。此菜鲜嫩清淡,呈鱼本色,甜爽适口。

关于五柳鱼由来说法多样,其中脍炙人口的是:相传,我国古代诗人杜甫在年近五十的时候,遇上“安史之乱”,杜甫为了躲避这场战乱,漂泊到了成都。他在成都古郊找了一处风景优美的地方,亲手建了一座草堂,住了下来。他每日用素菜草果度日,当地都叫他“菜肚老人”。有一天,他邀几个朋友在草堂上吟诗作赋,吟得高兴,不觉到了中午。他发起愁来,眼看要吃晌饭了,可是一无所有,拿什么款待这些客人呢?他正在着急,忽然见家人从浣花溪里钓上一条鱼来,喜出望

外。他走到灶前,亲手烹制起鱼。他把鱼开膛洗净,加上佐料放锅里煮熟以后,又把当地的甜面酱炒熟,加入四川泡菜里的辣椒、葱、姜和汤汁,和好淀粉,作成汁,趁热浇在鱼身上,最后撤上了香菜。大伙欢坐一堂,见杜甫把鱼端了上来,伸筷一尝,果然好吃,一会工夫,一条鱼被吃得精光,可是这鱼还没有名字呢!于是大家就为这鱼想起名字来。最后杜甫说:“陶渊明先生是我们敬佩的先贤,而这鱼背覆有五颜六色的丝,很象柳叶,就叫‘五柳鱼’吧!”说罢,大家十分赞成,觉得这个名字很有意思。五柳鱼就这样叫了起来,并成为一道四川名菜,一直流传了一千多年。

柳州螺丝粉情结

□ 一耕

2017年远离我们而去,2018年的曙光已在地平线下喷出,普照大地。

从十万大山到繁华都市,转眼间,来到广东已有20多年的光景,从当年意气风发到如今人已中年,坎坎坷坷,度过了一个一个青春的年华。当我决定安家落户在珠三角时,家乡的情怀始终萦绕心头,从那一刻开始,我开始寻找柳州螺丝粉,为的是那份深深的家乡情结以及酸酸辣辣的味道。

在老家时,螺丝粉就已是我的至爱,曾记得,在那个少食的年代,一碗螺丝粉就是丰富的食品。红红的辣椒油是我开始吃螺丝粉的理由。浓香的螺丝汤中韧韧的粉,绿绿的青菜,加上我最喜欢的腐竹,酸酸的酸笋,红红的辣椒油飘荡着,一碗酸酸辣辣的螺丝粉吃得让人眼泪鼻涕一起流,虽然吃相比较丑,可是那确实是很爽,从嘴里爽到心里……

毕业后远离家乡,来到了经济发达的珠三角地区,做为长着“铁脚、神仙肚”的媒体人,那几年,单位安排担任周刊主编,负责旅游美食行业,于是“吃喝玩乐”成了工作的重心,旅游景区内,美食店里,处处留下工作的足迹,吃百家饭玩百家景区成为常态,于是,遍尝南粤大地美味,成了当地小有名气的“美食家”。经常的大鱼大肉让我谈吃而色变,虽说还是每天都少不了它们的陪伴。这时,对柳州螺丝粉的渴望也随着岁月的累积愈加强烈。从怀念小时候的美味,到寻找真正的味道,从喜欢吃到爱吃,然后再到“找吃”,柳州螺丝粉总是我生活中不变的情结。在工作之余,在应酬之余,经常花上半天的时间,去到一家家深藏在小巷中的,悬挂着柳州螺丝粉招牌的粉店吃一碗10元的螺丝粉。虽然色味都谈

不上正宗,却能平息我肚中的馋虫。

在广州,爱好螺丝粉的情结让我去找了不少的地方,但挂着“正宗螺丝粉”的饭店总是让我由兴奋转向失望,不是少了螺丝味,就是少了一种心底的满足。不少同样来自广西,对螺丝粉及广西美食颇有研究的乡亲说,来到广东的螺丝粉已经广化了,他们要适合广东人的口味才能生存。是啊,适者生存,任何一个地方,总有自己的美味与特色。人生的道路何尝不是如此?抛下心底的馋虫,那一段时间,把柳州螺丝粉的喜爱埋藏在心底,让它自然沉淀。

前段时间,以广东省广西武宣商会执行会长的身份回到老家捐资助学,看着家乡人纯朴的眼光,更让我体味到了思念家乡那浓浓的情怀。夜景中的武宣街头虽没有广州那么繁华,没有那缤纷的霓虹灯,有的是那令人直咽口水的宵夜店里传来的熟悉而又陌生的香味。柳州螺丝粉那酸酸甜甜的味道勾引着我的味蕾,脚步随着香味而行,来到了一家粉摊,点了柳州螺丝粉。不时,一碗正宗的螺丝粉端了上来,细白的粉上平铺一层配菜,有酸豆角、酸笋、酸辣椒、炸花生,加上青菜点缀其间,丰富的色彩挑逗着视觉,搅拌起来更是香气四溢,酸味辣味直扑心间。品尝着人生至爱的美食,感受着熟悉的声音,听着不时杂着声线甜美的桂柳话,感觉是那么的熟悉,和每次的梦境都是一样的,这时我已经分不清到底是梦里还是梦外了,我已经醉了,沉醉在了美味的螺丝粉里。

当我细细品味时,才发觉味道其实与在广东品尝的差不了多少,多的只是家乡那一份不可言喻的情怀,这一种情,这一种味却让自己有了更深的家乡情结。或许这正是我喜爱家乡螺丝粉的理由吧。