

一碗石凉粉

光山县 朱跃杰

夏日炎炎的一天,我沿着浉河北岸行走,走到“八一”路口前不远处,抬头偶见一小馆,店铺门面不大,门楣上的招牌写着“信阳石凉粉”,当时一个惊喜,真是“踏破铁鞋无觅处”。石凉粉的诱惑,使我不自觉的进入小店,点上一碗了却多年的念想。“一方水土养一方人”,信阳的“石凉粉”,这独居家乡特色的夏季食品,是本土独有的地域美食,也是浉河水养育出来的,在别的地方还未见过。

信阳处在南北分界线上,一年四季分明,夏季格外的炎热,为避暑降温,聪颖的信阳前辈,在借鉴古人饮食的基础上,创新出这一夏季饮食。从信阳一路向西,1200公里外的四川彭州,几乎是同样的食材和制作方法,成就了冰粉这道美食,奠定了在这座西南小城的江湖地位。与信阳的做法稍有不同,是调味由白砂糖变为红糖,并且加入更多的食材,口味已完全迥异。至

于是信阳的石凉粉传到四川彭州,抑或是逆向传播,已无从考证,也显得并不重要。重要的是家乡的石凉粉,以独特的味蕾,成为老饕们追捧的夏季美食。

石凉粉类似果冻,是天然植物做出来的,原料叫做石花籽,学名假酸浆,原产于秘鲁,是一种泊来的物种;一年生直立草本植物,我国南北都有栽培,其生长于田边和荒地,也是一种中药材,有清热退火,消炎利尿的功效;假酸浆浑身都是宝,全草都有镇静、祛痰、清热的用途。

石凉粉制作简单,先把石花籽采回,去掉外皮,只要里面的种子,去掉杂质,用纱布包裹起来,用古井水浸泡十分钟,后如搓衣服不停地搓,挤出稠黏的物质,再用石灰水或牙膏点卤,使其加速凝固,成就了一道夏季佳肴。

在我年幼时,一到炎热的夏季,在信阳老城区的街巷,一个个

卖石凉粉的肩挑担子,两头各装个石凉粉的木桶,在挑子的架子上,放着碗筷、白糖等调料。有的还在扁担的头上,挂着一棉布幌子,用毛笔书写“石凉粉”几个大字,使人们老远就能看到,这或许就是广告的效应。他们一边走一边高低有序的吆喝着“石凉粉,石凉粉”,一听到这吆喝声,就有食客立即围拢过来,摊主便揭开木桶的盖子,一手持碗,一手用一个平底的勺子,一勺又一勺的捞入粗瓷碗中,很多人或站、或蹲,一碗再一碗的不亦乐乎。

石凉粉莹润如脂,质如豆腐,晶莹剔透,入口甘沁。不但冷甜饶舌,而且融澈心脾;配上一个蓝花瓷碗,舀一勺白砂糖,滴几滴薄荷水,冰清玉洁;一口下肚,清凉涌动,撞击着燥热的口舌,立即感觉凉爽如秋。

有一年的夏天,我在市内上中学时,路过友谊胡同的巷子,恰遇

一挑担叫卖石凉粉的老者,我倾尽裤兜里的零钱,斗胆的买了一碗,手捧着蓝花瓷碗,先慢慢在碗里舀一勺,轻轻地含在嘴里,不舍得马上下咽,细细品嚼凉甜的滋味;然而一不留神,细滑的石凉粉就溜进胃里,如一股清泉奔流,上口冰冷,凉心浸脾,那真叫个爽。一碗石凉粉下肚,感觉“一片冰心在玉壶”也不过如此,不仅仅是解暑,还是解馋。

石凉粉打下的江湖,一直在小城中传承,有的还挑担行走在市井;有的已广纳宾客开店专卖。这独门秘籍为小城专享,离开小城却无影无踪。或许这是一汪南湖清水的造化,或许是长淮浉河的恩赐;这小城的消暑利器,不知隐藏着多少故事,也不知凝结尘封的多少往昔。

时至今日,远离喧嚣,不惧诱惑,每逢夏天就相约好友,寻找挑担的“石凉粉”,往往会乘兴而去,空手而归。有时偶遇,绝不会失去机会,再来上一碗,细细回味,还是儿时的味道,几十年一直未变。

风中的村庄(上)

信阳市 赵思芳

左拐右拐,上坡下坡,我随着风儿走进了故乡。我在万象河畔慢悠悠地走着。时间也在悠悠地流淌,如一架老钟表,指针上沾满灰尘,一步一步迟钝地走着。

那时候,我上小学,在大队部。从家里去学校,经过一条小河,再穿过几条蜿蜒的田埂。难忘的是雨天,赤着脚,撑着桐子油油过的黄布伞,迎着风缓缓地踱过万象河往学校走去。

小学校里几百人,教室是土坯黑瓦房,桌子是破旧的木桌子,自己从家里带凳子去坐。教我的老师大多是本地的高中毕业回大队的民办教师,有一个公办教师,好像是我同学的母亲。父母常说,吃红壳本的人真好,雨水淋不着,太阳晒不着,常年也不用挨饿。他们让我好好学习,长大也要当个公办教师。

家里只有父母在生产队挣工分,到了年终,生产队分的粮食不够吃,母亲用玉米、南瓜、红薯代替大米、白面,即便这样,常常是吃了上顿没下顿。

公社医院处在乡村和商业街的结合部,赶集的、上店的,人来人往。傍晚,我和姐姐各提着一筐黄

瓜站在医院门口叫卖,五分钱一根。母亲种的黄瓜嫩油油的,上面长满了一个个小刺,瓜蒂上长着个发蔫的褐色的黄花,不到一个钟头黄瓜就卖完了。我用卖黄瓜的钱买了铅笔和本子,铅笔用了一个月,一直到捏不住笔头为止;本子写了正面又写背面,角角落落落满了我工整的文字。

母亲比父亲小两岁,父亲年少时就失去双亲,家里一贫如洗,母亲嫁给父亲时,才十八岁。外祖父来父亲家里相亲,父亲正在屋顶加盖茅草,外祖父说,这小伢勤快,就他了。母亲从小吃惯了苦头,过门后,每天合计着怎么过活。她除了种黄瓜,还种苋菜、韭菜、洋葱、丝瓜、豇豆等。菜地少,母亲种的菜不够吃,她将辣椒放在地锅洞里烧熟,切碎拌上油盐,再和稀饭搅拌,算是菜肴。

生活的困窘让母亲愁肠百结,她很少开怀大笑,母亲生姐姐时年仅十九岁,我有记忆时,母亲才二十几岁,但我在我的印象里,母亲没青春过,她身上的衣服补丁摞补丁。我们一家六口人住在三间黑暗潮湿的茅草房里,一间用作卧室,一间用作堂屋,一间当做厨房。小

弟出生后,委实住不下,父亲决定将旧草房翻盖成土坯黑瓦房,另盖两间厢房,当做厨房和仓房。

外祖母家四口人,全是劳力,听说我家要翻盖房子,送来木料、蔬菜。

动工的那一天,村子里的青壮年自带工具都到我家帮忙来了。

打好了地基,开始砌墙。父亲指挥几个叔伯先掉好线,再沿着线砌墙。抱土坯、和泥、挑水,那个小小的场院里忙碌而富有生机。

要上梁了,外祖父和舅舅抬来一根新刨过的白晃晃的木料,上面裹着红布,看起来非常喜庆。木匠们在新架的房梁上,用斧头这里锤锤,那里敲敲,把接缝的地方弄得更合窍些。中梁上挂着太极图,两边的梁柱上贴着红腾腾的对联。这太极图、红绸子、红对联,多么惹眼。外祖母挎着一个筐,我们都知道那筐子里装的有猪肉、挂面之类。大锅支起来,火苗嘶嘶地舔着锅底,母亲忙着炒菜,外祖母忙着往灶塘里添柴,肉香飘得久远。

中午十二点,做好的整体大梁由十几个人抬到场,三十几个人绳拉肩扛,总算将大梁立上墙头,最后将外祖父裹着红布的横梁放在

屋脊上。父亲手里拿着一个大斗,坐在屋脊上往下撒钱,撒的是花生、白果、白馍,一分、贰分的硬币。

哗啦啦,空中下了一场五谷雨,底下已经乱成一团,喊声、笑声,衣服的撕裂声皆有,坐在房顶的父亲笑声更其灿烂了。

我的那些乡亲,直到我家的房子盖好才离开。他们仅在上梁那天吃一顿饭,一分工钱没要。别人家盖房子时,父亲也带着抹子、瓦刀天不亮就砌上了墙。

房子盖好后,我家更穷了,母亲将弟弟送到了外祖母家,直到上学。

那年,田地一下子就分到户了。生产队长说这叫联产承包,叫责任田。

一份责任田抚慰了父母,也抚慰了整个村子。联产承包极大地激发了我们劳动的积极性,父母侍弄土地就如养育儿女一样。麦收时节,田埂上弟弟提着饭盒背着水壶,田间父母、姐姐和我挥镰收割,金黄的麦浪在我们眼前慢慢倒下,我们的脸上流淌着汗水,但我们心里甜蜜蜜的。母亲合计着等麦子收上来,做手擀面、包饺子,还可以烫面炸油糕,还可以发酵做千层饼……

(未完待续)

信阳市文学 院 协 办