

我也是“老树”

□贺有德

记不清哪年哪月取了个笔名——“老树”，感觉挺好，心中窃喜。

高中开始爱好写作，乐此不疲。早些年没事，名不见经传，爱怎么着就怎么着。后来——记不清哪年哪月——忽然又冒出个“老树”，画画的，此公姓刘，北方某知名大学正儿八经的美术系教授，横空出世，声名鹊起，大红大紫。看得出来，此公根基极深，画配诗，画简约，多意趣，类似丰子恺；诗简朴，多调侃，类似古风——爱上“老树”画画的越来越多，越来越多，以变数呈几何数递增，想来“老树”志得意满。

打心底里喜欢“老树”的画，还有诗。其实我也喜欢画画，高中时想加入学校的书画社，尽管喜欢画画，尽管收费很低，可惜家境清贫，到底失之交臂。后曾通临《百花鸟画谱》，得到不少同道夸奖。大学里念的中文系，喜欢唐诗宋词，兴之所至，也写五绝、七绝、古风，乐在其中。也和画画的“老树”一样喜欢六言诗。忙里偷闲游山玩水，总爱图配诗发朋友圈，图是风景照，诗是六言诗。朋友们纷纷点赞，感觉很受用。

两个“老树”出现，曾经为之欣喜，乃至一厢情愿地在心底里引为知己。

可惜“好景不长”，欣喜还没过去，烦恼随之而来，都是因为个“老树”。

北方那个“老树”风头太劲，名声太盛，且盛名不衰；相比之下，南方这个“老树”人微言轻，不足道也。朋友圈，文学群，看到“老树”，总有人问“你您是哪个老树”？或者干脆问“你就是那个画画的老树”？

取个笔名也难得安宁，真是始料未及。

在常人眼里，真名光明正大，理所应当；网名随心所欲，无伤大雅；唯独笔名，似乎夹在两者之间，有点微妙。当然，“舍我其谁”者例外，比如朦胧诗人们，比如名家莫言、二月河。

“老树”笔名继续还是放弃？这真是个问题。

我这个“老树”出道，比那个“老树”早N年，熟悉的朋友见面直呼“老树”。谁知那个“老树”步步紧逼，这个“老树”节节败退——难道非要退出江湖不成？

朋友圈里，有支持者，有反对者——一位多年的文友，以往见面聊文学，海阔天空胡侃；自从用了笔名“老树”，朋友见面就说，见面就说，不厌其烦地“规劝”我：“那个笔名别用了。”那个笔名就是“老树”。说得我心上心下。

不是没想过放弃。人家“老树”已是“光焰万丈长”，完全会掩盖甚至淹没你。时不时百度搜索文章发表情况，输入真名好说，大不了有那么几个同姓同名者而已；输入“老树”搜索，好家伙，跳出来的“老树画画”N页，漫山遍野，铺天盖地……没办法，赶紧撤。

也觉得随便。那位兄台是作画的，兄弟我是作文的；人家在北方，我在南方。他不认识我，我不认识他，井水不犯河水。再说，一个作家（忝列作家行列）取个笔名多大点事，鲁迅先生不是几十个笔名？可这个笔名“老树”似乎有点“犯忌”了……

人怕出名，也怕不出名啊。

假如我这个写作的“老树”和那个画画的“老树”名声不相上下，并驾齐驱呢？甚至我的名声比他的名声更大呢？烦恼的又会是谁？

都是因为那个“老树”。

又见槐花开

□石琼丰

好久不见洋槐花。它的白，它的香，以及树下忙碌的养蜂人，恰是一道绚丽的风景。每天蹭坐同事的车上班，路边的槐树林一闪而过，洁白的洋槐花让人羡慕陶醉，好想驻足停留，可还是把对槐的爱情藏入怀。

打开微信朋友圈，闺蜜的微信九宫格里晒出了她亲手烙制的槐花饼，馨香早已透过屏幕沁入我心脾。周末下雨，巧遇勾去乡下办事，怀着对洋槐花的向往，我决定一同前往。期待中的槐树林出现了，被春雨洗涤得一尘不染的洋槐花晶莹剔透，白色花瓣挂着娇艳欲滴的晶莹雨珠，一串串、一片片，着实讨人喜欢。勾说，雨天路滑，不适宜采摘槐花，只得扫兴而归。

带着对洋槐花的独有情愫，我在网上不停地搜寻槐花的点滴，总想着与它之间产生某种默契。办公室的小姑娘告诉我，单位对面的山上有很多。我生怕错过了花期就要再等一年，为了不留遗憾，我兴奋地爬上山顶。眼前一亮，遍山都是槐树，未到树下，花香随风早已沁入心脾；走近后，蜜蜂翻飞，嚶嚶作舞。微开的花瓣透着迷人的香和淡淡的粉，我轻轻地把花瓣片片放入口袋，不一会儿就收获了满满一包。回到家里，按照小红书的方法并依据自己的口味，我做了花式点心，放入嘴里细细咀嚼，软糯香甜的味道回味无穷。

嚼，软糯香甜的味道回味无穷。

不由得想起了老屋前的洋槐树，每年春天都繁花满枝，花谢过后还会长出像豌豆样的荚。那时的大人们早出晚归，天晴下雨都在田间劳动，他们从来都没想过用它做各种美食。洋槐花蜜则是蜜中极品，我家的大部分槐花蜜都送人了，仅留一小罐招待客人。我是家中馋猫，每天盯着藏在柜子里的槐花蜜不放，在母亲的默许下，我用食指蘸一小坨蜂蜜，用舌头一丁点一丁点舔着，细细品尝这人间最美的味道。直到有一天，母亲说洋槐树长得太高影响庄稼生长，于是大人们挥动斧头砍下了它。从此，屋前的槐树消失了，伴着对洋槐树的依稀记忆我们慢慢长大。

时光荏苒，洋槐树又开花了，母亲却不在了。或许是放心不下我，她去世的前几年总会频频入梦。生活让我学会了坚强，懂得了释然。近年来，我的梦里已鲜有母亲。但每逢清明前后，槐花盛开之时，我都要带上孩子，去母亲坟头坐一坐，陪她说说话，把母亲的故事讲给我的孩子听。

那天，我小心地将洋槐花瓣放入冰箱，待到孩子归来时，再与他一起享受这最纯美的味道。洋槐花保鲜一个春秋，而那份爱的传承，则是一代又一代……



舌尖上的万源记忆

□李从军

兴许每个细娃儿都天生有一好吃嘴，倘“好吃”经年累月形成舌尖上的味觉记忆，即令你满头白发亦历久弥新念念不忘。不思量，自难忘，挥之不去……

儿时，万源下河街大水巷子侧有一烙锅盔的门面，他家烙的锅盔不仅平底锅下是一炉煤炭火，且上面倒扣那口铁锅亦是燃着煤炭火，用杠杆系着的铁锅移动甚是安全方便。烙出来的锅盔两面焦黄，吃起来酥脆可口。

万源后街有一卖发糕的，老板姓唐，每当他挑着发糕担子在大街小巷吆喝“发糕哟热发糕”，大家都会说，唐发糕来了。他挑这发糕担子两端各有一个小火炉，发糕摆在平底锅上既保温又可烤出一层薄薄的锅巴，特别受细娃儿喜欢。

油炸羹在当年的万源城随处可见，它是用铁瓢舀一瓢稀稠的米面，在上面加上萝卜丝或泡了的豌豆炸制而成，刚起锅时咬在嘴里脆崩脆崩的巴适得很。

万源东门有一家用猪油炸千层饼的。先将面粉和好后再搓条捏成团，将面团擀成皮后抹上一层猪油，再将面皮捏团擀皮抹猪油。如此反复多次，最后在面团内加入猪油和白糖做的馅，再擀成皮放进滚烫的猪油锅炸。起锅后的饼呈白色，待稍事冷却后方可动口，吃起来颇有“层次感”且满嘴巴都是猪油和香甜酥脆的味道。

那时小小的万源城农民进城卖山货的都自发地以街为市，有时偶见市上有哪面卖，这玩意外观看上去呈白褐色，就像是一个捏得很实在的粑粑。它是在林子里顺着蕨类植物的根挖的，然后将其根茎淘洗干净捣烂过滤取其粉捏成团晒干即可。食用时，将哪面用水和冷饭合在一起，锅中加少许油将其炕成一大张哪面粑粑，切成小块后和腊肉蒜苗一起炒，起锅后哪面粑粑变成深褐色，吃起来满口腊糯蒜香。

给我留下味觉记忆的还有煮好的嫩包谷条子和蒸好的桐子叶包的包谷粑，铁锅煮饭煨那焦黄酥脆的锅巴，洋芋切片和着面疙瘩煮的洋芋面疙瘩汤，烧了的嫩辣子和着皮蛋一起在石钵擂碎而成的下饭菜，泡好的黄豆用石磨推细连渣一起煮的渣豆腐等等，以上倘分类的话倒也十分容易：一是市井小吃的味道，二是妈妈的味道。虽说这些玩意一听名便晓得是些不入流的“下里巴人”，但猪油炒菜各有所爱，总不能强人所难都去玩个心跳整满汉全席。

我理解的饮食文化，外无乎就是生活在不同地域自小就养成的一种舌尖上的味觉记忆，或曰饮食习惯，它可与你终生相伴没齿难忘。可惜的是，那种记忆渐行渐远。眼下万源城变大了，靓丽了，人多车多，高楼林立，那些往昔烟熏火燎的锅盔店、油炸羹店、沿街叫卖的发糕摊在与城管一次次捉迷藏的游戏完美谢幕。至于那个用猪油炸千层饼的摊位因成本及人们对猪油的不感冒早已自动退出历史舞台。自实施“天保”工程后，林子里再无人去挖蕨根了，哪面自此绝迹。其实，那活计十分费力，所付出的力气与所获的报酬太不划算，哪怕是不禁挖，恐再也无人去下那啥儿力气……这样一捋下来，我舌尖上的味觉记忆便变成真正意义上的“记忆”了。

前几天，我到农贸市场去买菜，竟意外发现一农民在卖野葱，虽说价格直逼猪肉十元钱一斤，我还是买了半斤。回家后，立马用热水泡黄豆，翻箱倒柜找出许久未用的电动粉碎机，一番操作后将带渣豆汁倒进锅里，开火烧开后，加上小白菜叶，整个过程如行云流水一气呵成，渣豆腐终于闪亮登场。再将野葱洗净切细装进一瓷碗，舀几瓢羹豆瓣和野葱拌匀，最后则是将铁锅加热溅熟的菜油倒进瓷碗，蘸料于是大功告成。还没等家中一把手回来，我便急不可耐尝了尝，还真是舌尖上的记忆，还真是妈妈的味道！

最近在电视上看到，一名不见经传的小镇利用本镇老得起黄斑的吊脚楼、穿斗房、青石板路定向招商，对象为特色小吃摊贩。一时间，本地的外地的摊贩蜂拥而至，绝迹多年的特色小吃竟也冒了出来，游客为了舌尖上的享受纷至沓来。想来，这一切都是因为心里那股浓浓的乡愁吧！