

“酒醋”一样香

□廖天元(四川)

不同时期去阆中,关注的点也不一样。二十年前陪科室兄弟姊妹去,走街串巷,登高望远,纯粹是为了看风景。我给他们提包、照相,累并快乐着,至今那些青春时光仍回味无穷,即使时过境迁,物是人非。

此次再去阆中,却是为了看“醋”。阆中作为全国四大古城之一,看点很多。比如古城,一砖一瓦,一草一木,都有时光包浆的痕迹。还比如张飞庙、贡院、天官院……都有耐人品味的传说和故事。

不过阆中的醋也很有名。记得小时候,有一次父亲从阆中回来,一贯节俭的他竟然买回了一小瓶醋,晚间吃面的时候,他小心翼翼地拆开,然后缓缓地加进我的碗里。父亲笑眯眯地看着我,渴望我在津津有味中吃出别样的父爱。可惜那时人小,不懂父亲的眼神,也说不来感恩的话。不过那醋的味道倒是留在岁月的舌尖上,清香四溢。

长大后知道阆中有家醋厂,属于百年老厂。我对醋感兴趣,却一向对厂不太感冒,就像喜欢吃鸡蛋,却不在意生蛋的鸡。但前些年有个朋友告诉我,说这家醋厂建了一个醋博物馆,环境优雅,花团锦簇,古色古香,值得一看。可惜烦事缠身,一直未能成行。

不料到了新的工作岗位后,同事经常搞“走进园区、走进企业、走进企业家”活动。有一天,他们邀请我走进阆中,第一站就来到这家醋厂,一时间唤醒我沉睡已久

的梦。那天他们和老总去谈建立相关企业标准的事,我在一旁心不在焉——我的心思集中在那个博物馆,迫切想看看关于醋的文化。我始终觉得,一家企业能披荆斩棘,屹立百年不倒,文化建设应该给出了最优答案。

彼时的春光一泻千里,静静流淌在古色古香的博物馆里。馆内亭台轩榭,飞檐翘角,很显艺术特色和文化底蕴。进入展区,看到酿醋用的高粱、大米、糠麸……还有各个时期的酿醋工具,觉得古朴而新鲜。但走着走着,总觉得有一种似曾相识的感觉。

对,是在上一个单位工作的时候,我常常去的一家酒厂,他们的布置与这里大体差不多。那家曾名不见经传的厂子,一跃竟成当地纳税大户。我去过多次,走过堆满高粱、大米、糠麸的车间,闻着酒香,一路为他们点赞。

但是没有人给我讲酒和醋的关系。在这家博物馆里,瞬间认定,酒和醋有着深厚的渊源。但是酒怎么变成醋,它们之间有着如何复杂的牵连,我不确定。

后来才知道自己孤陋寡闻。上网查资料,才发现网上关于酒变成醋的故事满天飞。那个叫杜康的人发明了酒——难怪曹操感叹“何以解忧唯有杜康”,而他的儿子因为善心和忙碌无意发现了醋。那个故事说得神乎其神,说儿子舍不得把酒糟倒掉,二十一天酉时的时候,发现了一种新鲜而

清香的液体——这样说,无疑是把醋字的写法和传说融为一体。不知道是先有醋字这个写法才有这个传说,还是因为先有了这个传说才有醋这个字。

从来,生活离不开故事,有些事也只有通过讲故事才有更强的解释力。

还有人说是酒败成醋——我关注的重点自然不是酒或者醋的工艺,而是同样的物质倒底是什么原因促成了改变。一种物质在不同条件下会以不同的形态存在,这是普通常识。比如水可以在不同温度下成云、成冰、成霜。又比如碳,可以成为钻石,也可成为石墨,虽然一个光彩夺目,一个色泽灰暗,但始终是同一种物质构成。但碳是在哪种情况下发生这么大的改变呢?后来,我确定醋和酒是因为粮食发酵时间的长短和加入不同的曲,所以才有了不同的变化。但是人——比如出生同一家庭的孪生兄弟姊妹,又是什么原因导致异样人生?

事物彼此间的联系千丝万缕,改变也是悄无声息。最大的可能是,改变的内因很重要,外因也不能忽视,就像粮食遇到不同的曲,就会产生酒或者醋一样,这辈子我们不同的遇见,在很大程度上也决定着命运齿轮不同的转向。但是,不敢说哪一种人生就是最佳的人生,所谓的好坏只是评论者站的角度不同,如同酒和醋,不都很香吗?

那天从阆中回来,我买了三瓶醋。一瓶送给父亲,一瓶留在家里,另一瓶,至今都不知道送给谁。

清汤鲫鱼

□徐爱洪(四川)



子成龙的急切心情让我多了几分严苛,少了几分包容慈爱,也给儿子的童年带来了不少伤痛。一路磕磕绊绊,儿子高中毕业时和我面对面有过一次深度沟通。“妈妈,说实话,我一直认为你的言行有些偏激,不过回想自己走过的路和接触的人,也幸好有你的严格要求,不然,我说不定会变成坏孩子。”儿子终于懂得了我的一片苦心,我在欣慰之余,也多了几分反思,怎样才能成为孩子眼中更好的家长?

儿子参加工作后,回家的时间越来越少,有时想给他打电话拉家常,又担心他忙,独自翻翻他小时候的照片,从呱呱坠地到长成帅小伙,他的背影在不断成长中离我越来越远,真应了“儿大不由娘”那句老话。前年,儿子结婚,将他的新家安在了成都,更是难得回来一趟,我想为他煮一顿清汤鲫鱼的机会屈指可数。

正如一位作家所言:“所谓母子一场,只不过意味着,你和他的缘分就是今生今世不断地在目送他的背影渐行渐远。你

站在小路的这一端,看着他逐渐消失在小路转弯的地方,而且,他用背影默默地告诉你,不用追。”他不回大竹,那我就去成都看他吧。到了成都,儿子在车站接我,“这段时间工作一直很忙。不过再忙,我也要陪你吃顿饭!”他特地带我去品尝一家网红烤鱼店的特色烤鱼。吃着吃着,儿子若有所思:“妈妈,还是你做的鲫鱼汤最香。”迎着他的目光,我淡淡一笑:“这些年你回家越来越少,妈妈的厨艺也直线下滑了,再过些年,不要说鲫鱼汤,恐怕啥汤都煲不出来了。”儿子一怔,低下头去,一滴泪水滑落在桌上。

没过几天,我就刷到了儿子在文首发的那个朋友圈。我本想留几句言,手指在屏幕上划来划去,写下了“你在那里,妈妈的爱就在哪里……”思忖片刻,终究还是没有发出去。儿子能够记住这份清汤鲫鱼的爱,我就心满意足了。在他下次回家的时候,一盆散发着热腾腾的香气的清汤鲫鱼依旧会在开门的时候出现在他眼前。

“清汤鲫鱼,妈妈的爱!”翻到儿子朋友圈的一个说说,我不禁百感交集……

记得我年轻时不喜欢逗小孩,觉得闹腾。而成为妈妈之后,孩子再闹腾也要迁就他。刚成家时我不太会做家务,厨艺很差。由于儿子的降临,为了让他长身体,我想方设法学习炒菜煲汤,由“不会做”变成“我能做”,每天绞尽脑汁做有营养、符合他胃口的菜。由此学会了炒回锅肉、辣子鸡,做珍珠鸭,还学会了煮麻辣鱼、清汤鲫鱼……

时光荏苒,转眼间儿子上大学了,我长长地松了一口气,以为可以不再为他操心。可没隔多长时间,又忍不住给他打电话,想知道他穿暖 and 没,学校的伙食好不好吃……终于盼到儿子放寒暑假,他回家前一晚都会打来电话,“妈妈,我好吃你做的清汤鲫鱼。”我心里便涌出小小的激动。

第二天早早到农贸市场买做清汤鲫鱼的材料。食材是熬制鲜美鲫鱼汤的灵魂,大竹的荷花池有一大爷常年在清水鱼塘钓鱼,我特地到他家买上几条。接着买上佐料,一下班便飞奔回家。将鱼洗净后用盐水、生姜片浸泡几分钟,去掉腥味。把鱼沥干水,放入蛋清,码少许盐拌好,紧接着将其煎成嫩黄色。锅里留少量油,将生姜、大蒜、花椒放锅里炒香,倒入适量筒子骨熬的汤。等儿子快下高速时,将蘑菇倒入锅中,煮几分钟后再把鱼放入汤中一并熬制,十多分钟后,奶白色的汤汁散发出浓浓的香味,最后放入葱段,撒上几颗枸杞子,起锅时在汤盆里放一小勺白糖提鲜,一盆浸润着爱心的清汤鲫鱼便大功告成。

儿子一进家门,闻到鲜香的鲫鱼汤,瞬间嘴角上扬:“妈妈的厨艺还是那么好,比外面店里煮的鱼汤不知香多少倍!”“你这家伙,嘴巴越来越会说话了!”心中暗喜的我赶忙给儿子盛一碗鲫鱼汤,然后坐在一旁,欢喜地看着儿子将其“消灭”得滴水不剩。

儿子喝完鲫鱼汤,过来搂着我的肩膀,“妈妈,谢谢你的爱心鱼汤!”看着逐渐懂事的儿子,我不禁有些泪目。想想自己初为人母时,将自己没有实现的梦想强加于他,希望他努力学习,考上好大学。望

阅读副刊精品,请扫描二维码,关注南门口微信公众号。



人间烟火 尽在南门口