

舌尖上的美食
—— 吕梁故事 ——

头伏饺子

□ 程建军

蝉鸣声里藏着盛夏的密码，当第一声蝉鸣穿透清晨的薄雾，岚县的老街就知道，该盼着头伏的饺子香了。

老辈人说“热在三伏”，可对当年的我们来说，伏天最诱人的不是树荫下的凉风，而是炕桌上那盘冒着热气的饺子。

那时的日子像粗布衣裳，虽不华丽却扎实。寻常日子里难得见荤腥，可到了头伏这天，家家户户的烟囱里都飘着格外新鲜的味儿。天刚蒙蒙亮，巷子里就传来此起彼伏的动静：张家婶子在井边洗韭菜，水珠顺着菜叶滚进竹筐；李家大爷蹲在门槛上摘茴香，指尖沾着细碎的绿色；我家厨房的案板早就支起来，母亲系着蓝布围裙，正把新磨的面粉倒进瓦盆，掺着温水揉出光溜溜的面团。

孩子们是最先被香味勾醒的。那时，我总喜欢扒着简陋的厨房门框，静静地偷看母亲如何处理饺子馅。她偏爱用的食材是刚从菜园摘下的嫩韭菜，再配上前夜腌好的五花肉。手起刀落间，韭菜的辛辣混着猪肉香气四下漫开，引得我直咽口水。母亲总笑着拍开我伸过去的手：“急啥？等饺子浮起来，保证让你吃个够。”

其实，街坊邻里的情谊，都包在这饺子里了。王家包了芹菜馅，端来一碗给我家尝尝鲜；我家煮好韭菜肉饺，母亲必定让我给对门孤寡的刘奶奶送去一盘去品尝品尝。

送饺子的路上，瓷碗烫手，香气钻鼻，脚下的黄土路都像是踩着云朵，那种得到肥差的高兴是不言而喻。等到各家的饺子都尝过一轮，肚子里早就装着半条街的滋味，连自己家包的啥馅都记不清了，只记得满院的欢声笑语比饺子还甜蜜。

饺子下锅时，家里最热闹了。大铁锅里的水“咕嘟咕嘟”唱着歌，母亲用笊篱轻轻推着饺子，防止它们粘在锅底。白胖的饺子在沸水里翻滚，像一群调皮的小金鱼。蒸汽模糊了窗户，也模糊了母亲鬓角的碎发，她额头上的汗珠亮晶晶的，映着灶火里不断吞吐的火光，比戴上任何首饰都好看都漂亮。

终于盼到饺子上桌了，青花瓷盘里的饺子码得整整齐齐。母亲总要先夹起一个放在我碗里：“头伏吃饺子，讨吉利，沾福气，多吃多福气。”我顾不上烫，咬开薄皮，滚烫的汤汁在嘴里炸开，韭菜的鲜、肉馅的香，混着母亲悄悄多放的香油，瞬间填满了整个夏天的期待。那时候不懂什么叫仪式感，只知道这一天的饺子，比过年的都还好吃还顺口。

如今，我住上了楼房，厨房有了抽油烟机，再也看不见蒸汽漫窗的景象。超市里速冻饺子品牌多样琳琅满目，可煮出来吃的时候总感觉缺少了点什么。

直到那天路过菜市场，看见一位老太太蹲在那里叫卖带着泥土的一大堆现割韭菜，我就突然就想起母亲站在灶台前辛勤劳作的模样——原来这里边少的不仅是饺子馅，而是揉面时的耐心，而是送饺子时的热络，更是母亲看着我狼吞虎咽时，眼里藏也藏不住的温柔与溺爱啊！

头伏的蝉鸣依旧准时响起，故乡的老街依旧流动着街坊四邻的笑语，只是那扇让我直流口水的傻傻等待的甘心守望的简陋破旧的厨房门早已消失在时光深处隐匿不见。但每当我端起妻子做的三鲜馅饺子，舌尖总会先泛起熟悉的香，那是岁月煮不淡的牵挂，是隔着时光也能闻到的家的味道，母亲的疼爱啊！

曾经向往的美食

□ 韩长绵

荤油拌饭



我的儿时是在国家困难时期度过的，也就是日本投降后到1949年新中国诞生的这几年来。那时农村的生活非常苦，下地干活的劳动力一日三餐多是高粱米饭就咸菜，没有蔬菜，没有油水，最优待的饭食就是在饭碗里给加上一勺荤油，荤油就是凝固了的猪油，再拌上一勺清酱，就是自家做的酱油，一搅合就是最好的饭食了。我看着大人们吃得香喷喷，嘴里馋得直咽唾沫，就悄悄地对妈妈说也想吃一碗这样的饭。等干活的人吃完饭下地走了，妈妈就给我的饭里也加上荤油清酱，并为我搅拌均匀。我接过饭碗，一阵狼吞虎咽，越吃越香，越吃越想吃，饭吃完了，还用舌头将碗里沾上的油花也舔得干干净净。舔嘴咂舌之后，我在心里暗想，等我长大有出息了，一定天天都吃荤油拌饭。在我幼小的心中，荤油拌饭就是天下最好的美食。

我是1952年秋季开始读初中的，因为家在农村，远离学校，所以就成了住宿生，一日三餐在学校的大食堂吃。每当中午放学路过走廊拐角处的小吃摊时，那扑鼻的麻花香味，就诱惑着我迈不动步，总要借故逗留一会儿，多闻一闻过过瘾再走。就这样天天闻香味，自己越来越感到不满足了，心里便合计着，什么时候狠狠心买上几根解解馋。先是计划在周六，周六到了，舍不得那几毛钱，一犹豫周六过去了；继而安排在放假前，放假前到了，掏出准备好的钱，在小摊前转了几圈，想了想，这几毛钱还是做回家的路费吧，解馋的计划又泡汤了；接着又将一饱口福的日子推到毕业离校前，来到摊前足足闻了十几分钟的香味，还是把那攥得汗湿了的几张毛毛票，揣回了兜里。就这样，在长达三年的时间里，我一次次地盼望，一次次地推脱，终于未能实现想吃几根麻花的愿望。所以，直到今天，每每想起这事，都觉得后悔不迭，无法弥补。因为，现在的麻花吃得再多，也吃不出来当年的味道了。

麻花扑鼻香



1943年我三岁时，爷爷病重两腿肿胀，按照医生给开的方子，父亲从集市买来几个猪腰子，切开后里边夹上中药甘遂，煮熟趁热吃下可治爷爷的病。当猪腰子出锅那股浓浓的香味扑鼻而来时，我的馋虫子便经不住诱惑，口水直流，哭闹着要吃，不给就满地打滚，讲道理听不进，说那药小孩吃了会死的也吓不住，父亲打母亲骂更不害怕，死活就是赖在地上不起来。爷爷见状心软了，就将猪腰子未沾上甘遂药的外边切下一小块给了我，我这才破涕为笑，从地上爬起来大口就吃，总算解了嘴馋。可谁知道，那甘遂药力非同小可，我吃罢不一会儿，就肚子疼痛不止，然后就是跑肚拉稀，一直折腾了整整三天三夜才算罢休。

闻到猪腰香



1960年10月，我从本溪钢铁工业学校毕业分配到山西工作两年后第一次回家探亲，从几千里之外回到老家辽宁锦县。当时正值三年困难时期，也是高举三面红旗，大办人民公社的红火热闹时期，家里八口人每天从大队食堂里来回打饭，所谓的饭就是一大盆稀糊糊，打回后放上些白菜叶倒进锅里再加热，全家老小顿顿喝这个，根本吃不饱。妈妈怕我受不了，就千方百计地想办法为我改善生活，实在没有啥吃的了，但为了儿子她一狠心，就将仅有的两只老母鸡杀了，炖了多半锅让我解馋，全家人也都跟我沾了光吃了点荤腥。现在生活好了，家家都早已今非昔比，鸡鸭鱼肉不断，但回忆起来，在我的平生中唯有那顿鸡肉是我吃得最香最解馋的一次。

难忘鸡肉香

