



齐迹



博山烩羊杂

□ 张德刚

烩羊杂,是博山早餐中常见的一种美食,有时也会延伸为午餐,甚至是晚餐。烩羊杂因其真材实料、价格亲民、出餐快捷、随到随吃而受到工薪阶层、平民大众喜爱。花上八块钱,便能吃到一碗荤素兼备、热辣诱人、鲜咸味美的烩羊杂,实在是一件难得的乐事。

羊杂,是对羊身上除了羊肉以外所有能吃的部分的总称。除了羊肝、羊肚、羊肠等内脏,也包括羊脸、羊蹄、羊尾等头蹄四稍和羊血。

烩,是一种最为简单但又极其考验厨师营养搭配和味道调配功夫的烹饪技艺,大致程序是先将煮熟、炸好或是余好洗净的食材改刀备用,然后加入蔬菜或主食及其他配料、作料等一同放入锅(尤以砂锅为好)中,加入清水或高汤,加热至熟透,淋上香油即可食用。

烩羊杂做法其实并不复杂,但保证每一碗中豆腐和羊杂数量几乎相差无几,羊汤稀薄均匀且汤不溢出,考验的却是掌勺者的经验和水平。将洗净煮熟的羊杂切成厚薄均匀的小片或细碎的小块,放入滚开的汤锅中滚着,另一锅中将豆腐切成丁放在火上煨着。客人点餐后,掌勺的老板先将锅中热着的豆腐用笊篱(漏勺)取少许滗去浆汁盛入碗中,然后加入盐、味精、胡椒等调味品,再用汤勺在滚开的羊杂锅中一勺一勺连汤带肉撒入碗中,直至满碗,撒入葱花和香菜末,一碗热气腾腾、鲜咸美味、肉香扑鼻的羊杂汤便放到你的桌前。

烩羊杂的店面在博山分布广泛,青龙山、白虎山、峨嵋新村、大街、北岭、山头、神头、域城、白塔、赵庄……只要有早餐的地方,随处可见。有名的当属羊栏河的聚丰斋了。最早在金晶大道与叠羊路交会处露天开着,只在早餐时出摊。因其味美价廉,五块钱便能吃到一碗,每日食客络绎不绝。兴盛时,小小的摊位前总是排着长长的队伍。后来,小摊租赁了店铺经营,并取名“聚丰斋”羊汤馆,掌勺的也由老掌柜改为女儿和女婿了。改换门庭后的羊汤馆生意依旧红火。

博山的烩羊杂无论是味道、色泽、配料,还是做法无疑是地道的。这种吃法也传到了其他地方,尤以张店的城乡接合部居多,配料和形式上有了细微变化,但总让人感觉不

是那么地道了。就拿配料来讲,有用羊血或猪血代替博山烩羊杂中的豆腐的,也有用豆腐的,但只在吃的时候,才在热羊汤中氽几下。

烩羊杂的食客无非几种。一者,为了饱腹之需。这种美食好吃不贵,方便快捷,既能佐餐,又能下酒,以至成为普罗大众早餐甚至午餐的最佳选择。寻常百姓是烩羊杂忠实的食客。

二者,为了口舌之欲。烩羊杂的食客是不分高低贵贱的。很多人是为了寻求味觉上的刺激,专程来体验这种热辣的感觉。职场白领、公司老板、基层官员,平日厌倦了山珍海味的人们,在口淡舌乏之时,也常常赶来寻求味蕾的刺激。

三者,为了心境之慰。美食的诱惑对每一个人都是平等的,无关财富与地位。然而,对有些人来讲,品味美食并不仅仅是为了一种滋味,而更重要的是体验一种心境和感觉。

要上一碗热气腾腾的烩羊杂,加上一大勺牛油调过的辣椒面,碗中立刻漂起一层红红的辣油,在碧绿的香菜映衬下,散发出诱人的香气,激发着人的强烈食欲。或掐上三个馒头,狼吞虎咽地大口嚼着;或要上一瓶小二,小酌一番;或打开一瓶冰镇啤酒,急不可耐地吸上一口。然后,小心翼翼舀一匙汤送到嘴边,滋润地咂着。

这难得的闲暇与休憩,便是神仙不换的生活了。羊汤喝完,可以再续,老板娘拨拉上少许葱花、香菜、味精、胡椒等,然后在滚开的羊汤锅中撒着勺子舀上两勺羊汤,便又成了一碗,这一碗内容虽然不如第一碗充实,但放点醋后,便有了与第一碗不同的滋味。羊汤是可以免费续的,原则上可以随意加。

我就常常会在索然无味、心烦意乱之时,寻个时机,悄悄地骑车赶来要上一碗,但并不急于下口,而是找个角落坐下,静静地呆着,或掏出手机漫无目的地滑着,或默默注视着周围的一切。只有这个时候,我的心才是平静的,人才是活着的。看着熙熙攘攘的人群,心中涌起许多感慨。芸芸众生,或为生计、或为理想而奔忙,面对眼前这碗烩羊杂,却又是那么认真而专注,仿佛其他的任何事都不再重要,唯一要紧的,只有这碗羊杂。

鲤鱼跳龙门

□ 张红帆

有关鱼的记忆,在我高三那年春节,被父亲烙在了我的脑海里。

那一年,病了大半年的奶奶去世了,治病需要花钱,父亲忙于护理奶奶耽误工作也被扣了不少工资。打工两年刚能帮家里减轻一些压力的哥哥又准备结婚。上初三的弟弟和我,两个毕业生花钱也大幅增加,家里本不宽裕,这下更加拮据。

父亲脸上的笑容越来越少,人也变得沉默寡言,整天闷着头,在单位和家之间不停地穿梭忙碌。我有些担心,但又不知道该如何安慰他,只能在周末多替家里干点活。这时候他总是严厉地嚷我:“做你的作业去,管那么多闲事干啥!毕业班,别影响了学习!”

日子就这样一天天过去,腊月二十五,我放寒假了,收拾好行李,带着寒假作业和三好学生、优秀班干部两张奖状,骑自行车,踏着尚未完全融化的积雪一路狂奔,下午四点多就回到家中。

看见我进门,母亲忙着喊我:“冷不冷?先过来烤烤火。有炸丸子,想吃啥拿啥。”我应了一声,随口说:“我爸呐?”母亲的脸便沉了下来,嘟囔着:“吃过中午饭就不见人人了,谁知道跑哪了。也不看看家里忙成啥!”

正说话间,门被一股寒气推开,父亲推着自行车,一瘸一拐地走了进来。他的全身被棉大衣裹得严严实实,棉靴湿透了,裤腿处到处都是泥,右膝盖处的裤子脏兮兮的,湿了一大片,还有划破的痕迹。我急忙迎上去,帮着父亲停好车子。

面子与里子

□ 张蓬云

60年前,邻居的儿子毕业了,被分配当老师。一天,他们父子到我家找我爸。因为我爸开过服装厂,对衣服有些研究。

邻居叔叔说,儿子去当教员,是体面事,穿得要得体,然后,他拿出一块很高级的薄呢料,说要当衣面,又拿出一块灰色的一般布料,说是做衣里子。他问我爸,是做西服好,还是做中山装好?

爸爸吩咐我给叔叔倒茶,然后,他对这对父子说:“衣服是孩子穿,他定。好面子、好里子,合起来才是一件好衣服。好衣服穿着舒服。衣服里子不好,有时让人很恼火。”爸爸让叔叔喝茶,没说灰布不好,只是委婉地说:“一般春秋时节,外衣无

父亲把后座上鼓鼓囊囊的化肥袋子丢在地上,又脱下棉手套,去取挂在车把上的袋子。僵硬的手有点笨拙,摸索了半天,却没有解下来,我用力扭开袋子的绑绳,看见袋子里装着两条鲤鱼。鱼不大,但很新鲜,在袋子里甩动着尾巴,这让我激动不已。

上世纪90年代初,能够吃到荤腥就是很幸福的,吃鱼更是奢望。我盯着鱼,兴奋地问父亲从哪弄来的。父亲哈了一口白雾,疲惫地说:“今天去晚了,鱼卖完了,剩下几条都是死鱼。我只好跟着卖鱼的跑到鱼塘买了两条。”

我还没来得及说话,母亲接口说道:“今年家里经济紧张,杀只鸡就行。这么忙的时候,你跑了一下午就是去买这两条鱼?”父亲活动了一下手指,看了看我和弟弟说:“往年没有鱼也行,今年俩孩子都是毕业班,必须买两条鱼,预示着鲤鱼跳龙门。”我的眼角一下子湿润了。

大年初一中午,做好的两条鱼摆在桌上,父亲和母亲都没有动筷子,笑眯眯地看着我和弟弟吃。我说:“爸,妈,你们也吃点鱼。”父亲拿着筷子的手一挥:“你俩赶紧吃,今年的鱼就是给你俩准备的。吃过鱼,可就要看你俩的表现了。”

30年过去了,我依然清晰地记得父亲欣喜若狂的样子,他拿着我的大学录取通知书和弟弟的重点高中录取通知书,在屋里边看边笑,嘴里还不停地念叨着:“今年的鱼没白买!今年的鱼没白买!”

论什么面料,一定要用里子绸做衬,而且,里子绸颜色要深些为好——艳色显得太轻浮了。这样,衣服脱下或挂起时,好里子就把一件好衣服给衬托出来了。不然,你穿一件面料很好的外衣,脱下或偶尔翻露出衣里子,原来用了很廉价的薄布或纱布当里子,这件外表体面的衣服形象就给毁了,面子是靠里子撑着的。你品品。”

因为都是老朋友,老爸夸赞叔叔家哥哥后,又说起一些不爱学习的浮夸孩子:“做衣服与咱们做人一样,在追求面子的同时,也要讲究一下里子。外表光鲜固然好,可务必要有密密的里子衬托;不然,松懈的衬布就拖垮了挺好的面子。因为里子可能就是灵魂。你琢磨琢磨。”

陌上少年

□ 丘艳荣

春日读诗,被一首小词逗笑,随手发给一个多年好友共享。那是韦庄的《思帝乡》:“春日游,杏花吹满头。陌上谁家年少足风流?妾拟将身嫁与一生休。纵被无情弃,不能羞。”

朋友发来一个龇牙笑的表情。问:“你也曾如此可爱勇敢过吗?”我反问:“这样的念头你难道没有过吗?”于是两人都发了个哈哈大笑的表情。

年少不谙世事,一颗心玲珑剔透,未曾饱受风霜的沾染,心里所念,皆是美好,遇见所爱,敢于追求。那颗未被世俗压迫、未被礼教束缚的心,正如漫天飞舞的杏花一样,自由自在,向美而生,逐梦而行。

韦庄成功地逗笑我,也给我一个留白的空间。那个女孩与陌上少年终成眷属了吗?是被“呵护一生”还是最终难逃“被无情弃”的命运?或者只是她一厢情愿的故事,只是一场“事如春梦了无痕”的忧伤。

也许每个曾经的我们心里都有过一个“陌上少年”。有时候,这个“陌上少年”也可能是一种执着的梦想。比如“美”,比如“追求”,比如“梦中的橄榄树”……因为不满足眼前的世界,所以挣脱羁绊的念头是那样强烈而又执拗。

然而,最终有几个人能与爱慕的“陌上少年”相伴终老?春天很美,人生却总不能诗情画意。

春日读诗,本来只想读读风景,却一不小心读到了人生。

征稿启事

“齐迹”副刊为宣传推广齐文化而生。因为齐文化的兼容并包特性,她也接纳广义上的齐文化稿件,比如涉及聊斋文化、鲁商文化、黄河文化等与本土文化相关的内容。

投稿邮箱:lzcbfk@126.com,或登录“文学现场”网站,选择晨报《齐迹》副刊板块投稿。来稿请注明联系电话、开户银行及账号、通讯地址、邮政编码。谢绝一稿多投。