

人物谱

一个消弭的生命,能被别人忆起,说明他(她)还活着。回忆的过程,也是生命靠近生命、心灵贴近心灵的过程。

查一路这名字,在我未见其之前,就熟知了。早在上世纪九十年代,出于对散文的喜爱,我订了一份《散文》杂志,查一路的名字经常出现在上面。他的作品虽没有宏大的主题,但精巧、秀润、饱满、似有新鲜的汁液灌注其中,其味恬淡,且淡中有余味。续读其文,觉得作者修辞典雅,立意新颖,想必是读了许多书,尤其对国外文学涉猎较广,因而暗自起了一份敬重。

时间这个大活物,捌飨着世间的一切有形与无形。山不转水转,水不转风转。十八年前,本人鬼使神差移居江南小城池州,一个写诗的新朋友问我是否认识查一路。从他的语气中感知,查一路应该是这座城市众多写作者中的一位领跑者。

我与查一路缘见第一面,发生在何时、何地,如今欲辩已惘然了。依稀记得他那天身穿中式上衣,略长,上面有暗条纹。我恭维说读了他许多好文章,今天总算见到真人了。刹那那,羞涩便上了一路的脸。他一只手握着我,使劲地摇晃,眼眸里有着孩童般的真诚与清纯。

我这人有社恐症,尤其是小城的文学圈,唯恐避之不及。自此一面之后,除了时常在报刊上读到一路的文章,彼此在各自的人生轨道上行驶,鲜有交集。

大约七年之前,我幽居于远离主城区的市郊,开荒种菜,无事读点闲书,守着一方清静。不成想,物理上的距离反而拉近了我与一路的关系。这中间,小说家余同友是介质,他邀约一路去我的小菜地办玉米,摘南瓜,挖花生和红薯。一路虽然对田园充满兴趣,刨红薯更是热情高涨,但他的农业知识明显不足,出的蛮力

在安庆乡间,宴席排场从来不看冷盘拼得有多花哨,也不靠鲍参翅肚撑场面。一桌席地道不地道,行家只看一样:水碗出得正不正、做得够不够味。

水碗,绝不是寻常一碗清汤羹食。八百里皖江绕境而过,水是乡里人的生路,也是心底的归处。安庆人的性子,就像脚下的江水,面上温润谦和,底下却藏着沉劲与韧劲。能把这一方水土的性情,完完整整盛进碗里的,唯有水碗。而各色水碗里头,捶肉汤稳居头份。它不单是一道菜,更是安庆人待客最拿得出手的底气与诚意。

我头一回正经吃上地道捶肉汤,还是十几岁在枞阳乡下亲戚家。只见大伯握着木槌,在砧板上“笃笃笃”反复敲打,我起初还以为是做肉圆。等端上桌才看清,竟是一片片莹润半透的薄片。一旁族里长辈随口念叨:“这口滋味,城里馆子吃不到,菜场普通猪肉,压根撑不起这份口感。”

做捶肉汤,为何非要认准枞阳黑猪?倒不是刻意讲究,全在肉质肌理里。枞阳黑猪俗称乡猪,生长在丘陵江湖之间,整日散养跑动,肉质紧实弹韧。可好食材只是底子,捶肉汤的精髓,全落在一个“捶”字上。

绝不能拿刀背乱砸硬刺,那是糟蹋肉。必得用专用木槌,顺着肉

人物谱

忆君何苍茫

许俊文



守望 孙祥秋 摄

不小,输出的有效功并不显著。他和同友抬大南瓜时的那个欢喜劲,着实像个初涉田园的孩子。可惜照片没有保存下来。

在快节奏的生活中,我和一路等几位文友,因为文学这个陈旧的话题,逐渐走到一起,形成一个松散的清谈小沙龙。当然饭是要吃的,推磨式的小聚,偶尔也喝一点酒助兴。几个人都不是盛酒的家伙,喝的只是一种心情,推心置腹,互赏互鉴,因而用不着客套、斯文,每人都以本真的面貌示人。一路说他有眼疾,出门老婆有交代,从而引发一堆话题。

一路的爱人对其真是关心备至,多次在我们饭后揽蛋时,来电提醒他早点回家。每次放下手机的一路,不好意思地笑笑,说:“她说她的。”我们

不知道一路患有严重的低血糖病症。在我的印象中,一路除了文学和教学,揽蛋可能是他最大的业余爱好。因其视力不济,出牌动作慢,踌躇犹豫,但那副庄重、认真的态度,使我莞尔又动容。想必他在进入创作时,对待每一粒文字也是这个样子。一路从散文写作翩然进入小说,已是轻车熟路,一个个中短篇作品发在知名刊物上,有的被转载。

松散的小沙龙聚会肯定要聊聊大家热爱、关心的文学话题。低调的一路从不主动说出自己发表的作品,当被我提溜出来,报以憨厚的一笑。“不成样子”成为他的遁词。一路不是“伪谦虚”,他所关注的是“下一个”,因而把目光放得很远,不急功近利。不像我,轻易把自己的那点“家

底”倾倒出来,获得一时的快感。一路写作就是纯粹的写作,默默耕耘,从不张扬,对作品获不获奖、同行知道不知道这类文学之外的事,一向风轻云淡。这是一种大智慧的体现。

聚会时自然会有交流,谈及对一些走红作家作品的理解和看法。在这一点上,一路毫无掩饰自己的观点,且分析得人情入理。俗话说,文人聚堆是非大多。一路不“出卖”朋友,不嚼老婆舌头,大家关起门来议归议,评归评,各抒己见,取长补短。

约是几年前,我突然对写小说发生了兴趣。有几次,我在夜晚将自己习作发给一路,请他指点。一路不推诿,不搪塞,抓起来就看,很快提出自己的看法和建议,并主动为我提供了投稿邮箱。本人断断续续写作几十年,遭受白眼的际遇虽不算多,但像一路这样的同道朋友却少之又少。

今年五一节期间,我约一路小聚,他微信回复说在安庆母亲家。四天后的9月9日中午,我正在午休,一个陌生电话号码响起。对方说是一路的爱人,问一路是否和我们在一起。她的声音透着慌张和焦虑。我说没见到一路。大约隔不到五分钟,她又打来电话,声音哽咽,说派出所也联系不上一路。我开始拨打一路的电话,手机一直响着,却没人接听。直到这时,我还不认为一路会出什么事。在我固有的印象中,他是一个谨慎且自律的人。到了晚上,不幸的噩耗传来,一路在给上完最后一节课后,一个人踉踉跄跄走出教室,突然一头栽倒在走廊上……

写这篇小文时,我固执地相信一路依然活着,固执地认为不久还会相聚,我还会像以往一样,见面时隔着老远的距离,逗趣地叫他“一路查”。

然而,斯人已隐入无边的苍茫了。

安庆、桐城、枞阳乡间做菜,自古讲究“有味使之出,无味使之入”。捶肉汤看着做法简单,内里藏着不少门道。不用繁复调料,少许细盐、几缕葱花,便足以衬出本味。它自带一股清简本真,抵得住如今市面上工业化的精致速成,也守得住乡土里的慢时光。

如今凡事都求快、求省事,可我们安庆枞阳人,依旧守着这份老规矩:愿意花上半个时辰细细捶一块肉,愿意守着炉火,静待汤底慢慢熬出浓香。

一碗捶肉汤端上桌,腾起的是人间热气;喝进肚里,融的是乡里和气。任凭皖江水岁岁东流,日子岁岁更迭,总有一味乡土老味,能在人间烟火的喧闹里,守住心底最朴素、最温暖的安稳。



舌尖味

安庆“捶肉”

史国武

的纹路,由内往外匀着发力。力道要稳要沉,像黄梅戏唱腔一般,起承转合,气韵不能断。这时候撒上山芋粉,山芋粉不是配料,是融肉入味的媒介。千锤百敲之间,猪肉纤维慢慢舒展松开,如同江水漫过滩涂,粉与肉丝丝缕缕缠裹相融。待到肉片变得半透明,薄如蝉翼、韧若软绸,乡里人管这叫“醒肉”。肉醒透了,一锅汤才算有了魂魄。

肉是汤的骨,汤水便是肉的血。捶肉汤的底汤,多半是慢熬整夜的筒骨汤或是老母鸡汤,靠的是文火静静积淀鲜香。待到滚沸高汤冲入捶好的肉片,便是鲜味瞬间迸发的时刻。安庆人做汤,素来讲究宽汤急火,水要烧得大开,肉片入汤几秒便起。和寻常肉片汤不同,捶肉汤汤色带着淡淡的朦胧稠意,绝不浑浊,是山芋粉遇沸水自然析出的质感,喝起来汤汁挂唇回甘。恰似江面清晨起了薄雾,看着温润柔和,内里全是实打实的醇厚。

入口那一刻,才懂什么叫水乳

交融、浑然天成。肉片嫩滑却不软塌,带着恰到好处的筋道;裹着山芋粉的肉边吸饱汤底鲜醇,软糯又爽滑。一口热汤顺着喉咙滑下,不是草草冲刷,是缓缓浸润,仿佛把皖江两岸的湿润水汽,都收进了这一只粗瓷碗里。

在安庆、枞阳一带的酒桌上,捶肉汤什么时候上桌,向来有老规矩。

冷盘撤下,热炒上过大半,这时节端上来最是合宜。宾客酒至微醺,肚里攒了几分水,正需一碗热汤润口解腻、清清肠胃。捶肉汤此时登场,恰似大戏唱到高潮后的一段清唱,看着朴实无华,余味却最绵长。老辈人传言,桐城张英大学士也偏爱这一口。可在民间看来更实在的道理是:家里来了贵客,若少了这一碗捶肉汤,整桌宴席便像缺了主心骨。

这碗汤,是乡里人把日子过得踏实敞亮的凭据——有好土猪,有纯山芋粉,更有肯为贵客静下心、慢慢捶、慢慢熬的一份心意。