



再吃热干面

晓蔚

去年新冠肺炎疫情来袭,武汉封城,天南海北的人为武汉加油,其中,“给热干面加油、打气”的图片、视频层出不穷,“热干面”作为热词迅速为国人所熟知,一下子成了武汉的代名词、武汉的响亮名片。

我到武汉住下后,出门,径直去了家小餐馆,要了碗热干面,呼呼入口,还拍了张照片,发至朋友圈。

“馋死啦!大晚上,勾起当年好时光!”“巴适哟!”……引得好朋友们口水滴答,留言、表情包一大堆,我边吃边回应。这是一年后的品尝,还是那个味道,劲道!

上世纪80年代中期,我在武汉实习,在一个单位的伙食团搭伙,对热干面记忆深刻。那时,食堂不卖热干面,吃热干面要到街上去。星期天,我同在武汉读书的妹妹上街,买点书和日用品什么的。在街上逛半天,累了饿了,就在街头吃一碗热干面。我依稀记得,卖热干面的挑着或用车拉着摊子,在街头现做现卖,食客站着吃,一毛钱一碗。热干面尤其要在户外吃才有味,因为它本身就是街头的魂。它食材寻常,但顶饱、实惠,吃一口顶一碗,吃一碗顶半天。

对于我这样曾经在武汉短暂

生活过的人来说,想起武汉,多半就想起了热干面,它不仅仅是一种小吃,还是一种情怀。

相传,上世纪30年代一个炎热的夏天,一个卖凉面的武汉摊贩,为了防止当天卖不完的面条坏掉,把面条煮熟摊晾在案板上。谁知一不小心碰倒了旁边的麻油瓶,麻油洒在面条上,只好加上葱、酱油、盐等调料售卖。这一搅和,没想到别有风味,顾客纷纷夸赞,前来品尝的人络绎不绝。这就是最早的热干面。后来,热干面制作不断改进,采用碱水面,以食油、芝麻酱、色拉油、麻油、细香葱、大蒜、萝卜丁、酸豆角、卤水汁、生抽等为佐料。碱水面需要经水煮熟、过冷水、过油的工序,再淋上佐料,面条爽滑筋道,味道鲜美,香浓可口,令人回味无穷,成为武汉人过早(吃早餐)的首选。

一个地方有一个地方的美食,热干面一定程度上代表了武汉的地域文化。热干面的特点,一是热,二是干,三是味道浓。武汉夏季炎热,武汉人生性豪爽,一碗热干面对脾气。

论全国最具码头气质的城市,我认为应该首推武汉、天

津和重庆。但武汉位置更靠中部,人口流动性大,所以构成更加复杂。对于这样一座城市来说,热干面是它的燃料——粗、硬、干、油,绝对算面条中的重口味。

我虽不是武汉人,对吃热干面的讲究还是略知一二。“勾兑”是少不了的程序,店家抓上一坨白中透黄的碱水面,放进漏勺里,因为已经是半成品,在热水锅中稍烫一下盛到碗中,往里加不同的调料,如盐、鸡精,每种只是小小一勺,然后把一大勺棕黑浓稠的芝麻酱淋到面上。葱花是少不了的,还有切成小方块的榨菜丁,颜色比面条要浅一些,显得晶莹剔透,再加酸豆角丁、辣萝卜、花生碎等。“搅拌”是吃热干面过程中最迷人的环节。怎么搅无所谓,顺时针也好,逆时针也罢,但多数人是从底下往上挑,这样底下的面也能沾到酱,而且面里渗出的一点水分和酱和在一起,不至于太干。随着搅的过程,面条热气和酱香气混合在一起往鼻孔中钻,向空气中飘散,酸豆角丁和葱花这时也均匀藏入面条的缝隙之间。拌完之后,每根面条上都能挂着酱,

还要干到起沙。经常面条刚搅完,就让人迫不及待地吃上一大口,鲜、咸、脆俱足,香气一下将口腔填满,真是唇齿留香。许多面条吸溜着就能下肚,但热干面是要嚼的,嚼的时候有隐隐颗粒感,面条筋道到有时能塞进牙缝里。不论大姑娘还是小伙子,吃热干面时一点都不拘谨,甚至有些剽悍,人人都架起胳膊肘用力地拌,大口地吃,嘴角挂的酱越多说明面条越香,所以如果要涂口红的话,一定要在吃完面之后。

临走时,又整了一碗确实有些干的热干面。嗓子眼细的人咽起来有些费劲,酱料糊嘴,一般要配点东西喝,豆浆是比较常规的配置。学当地人,冲一杯米酒加热之后,往里下面下一个鸡蛋,打成蛋花,再加一勺白糖,甜润又有酒精的刺激感。边吃边喝,浓浓酱香辅以淡淡酒香,堪称绝配。如果只吃不喝,嘴巴干干的,也就吃不出热干面的极品味道了。

味觉记忆很神奇,往往会成为一个人和一座城市乃至一段岁月的纽带。热干面粗粝、寻常、市井气重,扎实、厚重、能量十足,成为一座城市的闪耀烙印与一代代人的美味回忆。

据《中国青年报》报道,6月1日,李大钊的曾孙女李晓莉走进北京市西城区文华胡同24号,此处李大钊曾居住了近4年的宅院如今还原为近百年前的模样。她看到李大钊正召集会议,夫人赵纫兰手里做着针线活儿,观察门外的动静。

如今,这样生动的展览场景越来越多,一些红色展览突出用情景还原的方式进行布置,以一种更加亲近的形态嵌入人们的日常,这当然是我们乐见的人文景观。人有寻根溯源的天性,爱从文物中抚摸历史。从沉浸式体验中可一窥历史脉络,重温峥嵘岁月,特别是那些让我们心潮澎湃的红色历史。

在实际来看,这些“原状原貌”与红色记忆有机结合,并无生搬硬套之感,反而令普通观众有身临其境、耳目一新的感觉,增加了参观的代入感和历史的鲜活感。其在口碑上的成功,也足以说明此类尝试初获成功。未来大可循着这条道路,作出更多有价值的探索。

如今沉浸式体验大火,离不开其对红色文化表现形式、题材与表达边界的拓宽,也离不开红色旅游高速发展的时代背景。随着人们在文化生活中的选择越来越多,红色景点要持续保持热度,就需要在表现形式上不拘一格、与时俱进。沉浸式体验在守住红色文化内核的前提下吸纳时代元素,将最新的视听技术、表现形式有机结合,精心布局展陈,重新构建易于理解、生动活泼、充满魅力的视觉效果,适应了观众“求新求变”的审美,吸引了越来越多的年轻人和未成年人成为“新粉”。

如何利用沉浸式体验更好完成红色记忆的传承,还值得我们进一步探索。事实上,就红色景点而言,一时的“流量”固然可贵,各个地方更要结合文物保护做好遗址维护修复和创新开发,进一步发掘红色文化资源的新价值,把红色景点建设成为进入性强、管理规范、服务优良、有持久吸引力和感染力的经典,使其与整体文化市场拓展相适应,使其中的历史文化附加价值得到充分体现。

对于后人,尤其对于离烽火年代久远的新生代来说,沉浸式体验尊重历史、合乎现实,再现先辈当年的真实岁月,为重温红色记忆、传承红色基因提供了新的可能,让年轻一代真切体悟到先辈的艰辛不易,其纪念意义和教育功能是书籍和宣讲之外有益、有力的补充。

杂言漫谈

麦子熟了

孙伟(海南)

时光匆忙
在燕子的呢喃中进入夏季
故乡麦田里的守望者
露出了憨笑

炊烟夹杂着麦仁的清香
那是故乡中原的味道
孩童的梦想
遗失在破败的土墙内

老院荒芜疯长
隐藏了曾经的天伦之乐
老屋一角的横梁已倒塌
却仍在守护那不曾离开的燕子

乡愁是一杯烈酒
清醒的时候饮醉了
乡愁是一首首歌
唱着笑的时候哭了

璀璨

张晓辉(四川)



放牛

李海培(贵州)

常言道:“庄稼无牛空起早,生意无本空望空。”上世纪90年代初,我中学毕业回家当农民,父亲嫌我干农活骨头嫩,就把家里的水牛给我放养。

这头板栗色的水牛壮实,后腿圆圆,头上顶着一对弯角,剪刀蹄。犁地时套上枷担,掌好犁把,水牛就稳稳笃笃一路去一路来,翻犁过的土坯松软松软的。父亲说他一辈子很少碰到这样好犁的牛,嘱咐我要精心看管,跌膘了可要找我算账。

那时,一头牛就是一家人的生计,耕地耙田离不开它。就像俗话说,千把锄头万把犂,不抵老牛伸个腰。牛套上枷担,拉着犁犁,板结的泥土所向披靡、一路翻松。疏松通透的泥土像魔术师,种瓜得瓜,种豆得豆。“老牛亦解韶光贵,不用扬鞭自奋蹄”,下种栽秧是抢时节,节气一过庄稼就要歉收,为此,打田时节牛最劳累,十天半月不得歇。犁得好来耙得烂,一碗泥巴一碗饭。打好的水田放上厩肥,是秧秧最好的

襁褓。一株弱不禁风的秧秧插进肥沃的水田里生长分蘖,秋天将收获一抱沉甸甸的稻穗。

自家的田地耕完后,没有养牛的亲戚邻居还要来家里借牛耕种。父亲爱惜家里的牛,他怕借牛的人家对自家的牛怠慢或鞭打,往往亲自驾车给人家耕田耕地。这样,牛也累,父亲更累。

水牛怕走石头路,在石头路上行走时,慢吞吞的一步三摇;在泥巴路上行走时则四蹄生风,一串深深浅浅的脚窝向水丰草茂的地方延伸。

我们这儿的民俗,每年的农历四月初八是牛的生日,要给牛放一天假。这天不能鞭打牛,要把牛牵到水草丰茂的地方吃嫩草,或把牛拴在院坝里,用枇杷叶包裹着腊肉糯米饭喂牛,牛吃好后人再吃。父亲告诫我们:“吃饭方知牛辛苦,穿衣感恩纺棉人。”

牛吃草时,生长在土埂上的嫩草被灵巧的牛舌头卷进嘴里“哧哧”作响,清脆的响声利索而撩

人,一坝丰美的水草不一会儿就被牛啃得只见贴着泥土的草桩。几场露水,几场太阳,被牛啃过的草桩不几天又长出了一茬茬鲜嫩的青草。偶尔,牛不安分地把头伸向田里偷吃秧苗,我轻轻地将棍子点点它的脑壳,牛就知趣地把头缩了回来,老老实实地啃着土埂上的草。

水牛吃饱后,只要见到水塘子,就会奋不顾身地喘着粗气钻进水里泡着,棍子打断了也要赖在水里不出来,在泥塘滚了又滚,直滚得一身全是稀泥,行走时甩尾巴,泥浆就溅在我的脸上身上,我束手无策,只能干瞪眼瞎着急。

夏天蛇多,防不胜防。牛吃草时,菜花蛇、乌梢蛇从草丛中或灌木林里蹿出来,吓得我急忙爬上牛背躲开。牛见了蛇很镇定,一般都和谐共处,相安无事。牛吃牛的草,蛇赶蛇的路。如果蛇要挑衅,牛也不是好惹的,一对弯弯的牛角做好战斗的准备,一双铜铃眼注视着蛇的一举一动。

在风和日丽万里无云的天

气,吃饱了的牛躺在草地上反刍,一群八哥远远飞来,站在水牛的头上背上啄虱子吃,水牛微微地动着嘴闭目养神,毫不理会,享受着宁静的时光。

傍晚,我赶牛回家时,骑在平坦而温暖舒适的牛背上,牛不疾不徐地走在通往家里的山间小路上,西坠的太阳红着脸,风撩开白棉花般的云朵,一片蓝得心醉的天空就顶在头上,归林的鸟儿唱着动听的歌。不知不觉我就睡着了,牛驮着我到了家门口,母亲叫醒牛背上的我时,我还在做梦。

春秋两季,是母牛发情“跑窝”的季节,见到水牯牛,草也不吃,昂着头就跑。母牛“临产”的日子,父亲没日没夜地守在牛栏里。小牛犊长到两三个月,父亲捏好三四个饭团让我喂小牛犊。我掰开小牛犊的嘴唇,把饭团塞进去。几次以后,只要见我手上的饭团,它就张张嘴配合我。每次吃完后,小牛犊就会伸出舌头舔我的手心,感觉痒痒的。我把牛赶

到离村不远的坪子坡,坡上绿草如毡,坡脚有一个清亮的水塘,大热天,牛经常到塘里饮水,小牛犊一趟趟在草坪上跑来跑去发骚风。偶尔,我被引人入胜的小说迷住了,母牛趁机钻到庄稼地被人捉住,免不了要赔别人家的青苗款,我回家免不了要挨父亲一顿训……

秋收后,每家每户备足苞谷叶和干稻草,以保障耕牛过冬。在冬春两季,雪凌大的天气不放牛,雾大的天气不放牛,毛风细雨的天气不放牛。枯草季节,每天吃牛在山上放放风,啃啃草,晒晒太阳,午后赶回家来饮水,回到家喂一盆苞谷皮麦麸掺和着瘪稻壳拌匀的饲料,母牛才不跌膘。

随着农业机械化和农业产业化的不断深入发展,如今,耕牛已渐渐淡出了人们的视野。可牛任劳任怨、忠诚踏实、坚韧不拔的品格影响着的人生。村里养牛的人家越来越少了。可是,曾经的放牛岁月让我回味无穷。

百年风雨百年路

旗帜

李洪(重庆)

一 异常锋利。一群直面黑暗的人把旗帜的尖角,刺入朽处刻出流脓的毒瘤

二 从八角楼,到杨家岭,再到西柏坡没有人告诉我,但我仍然知道是谁,在不停修正旗帜飘扬的方向

三 在遵义,我轻易就找到了那面迎风猎猎的旗帜透过反光的玻璃,我甚至能看见那个旗手

四 在枪林弹雨中挥旗的身姿

五 “我们在太行山上!”旗帜映红了每一块石头吧吧冲锋号还在吹响提着钢枪跃出战壕喷射出愤怒的子弹那个中弹后把旗帜插上高地的身影屹立成雕塑,望向朝阳升起的地方

六 凌晨四点,我站在天安门广场的风中仰望鲜艳的旗帜升起此刻,找不到一个词语修饰那震古烁今的红没有预约的眼泪成为最好的注解侧耳,仍能听见那一声穿透历史的回音