

菜农笔记

因为工作的原因，我在珠海横琴逗留了一周。

切身体会粤港澳大湾区这块正被开发的热土。我凌晨5点起来跑步，看见到处是工地的围栏，偶尔碰到一些人，基本上是上早班的工友在吃早餐。又跑了一程，看到巨大的泥头车一字排开，这阵势很是威武。

我跑了一圈，回到了酒店。发现挖土机也开始工作了。我的老乡汉森的姐姐听说了我在珠海，于是又约了一些老乡一起聚一聚，盛情难却。汉森，今年正月初一时，我们在竹溪老家一起跑马拉松，他在家熬了鸡汤，我和曾顺跑到鄂陕交接关垭附近的汉森家，喝着热乎乎的鸡汤，精神抖擞，印象深刻。

汉森姐姐非常热情，点了很多菜。她说：我专门点了些碗糕，你一定要尝尝。

碗糕？竹溪的碗糕，珠海也有？端上来，还真是。

久违了。

春节期间我们回到鄂西北老家竹溪，我和阿布每天都寻找不同的小吃。碗糕是必选项目之一。米浆放小碗里蒸出来的小碗形状的糕，雪

5个碗糕

冯广博

白，松软，米香浓郁，甜而不腻。我一直想了解碗糕的历史。但所见的资料大都是一样的描述，或许都来源于《鄖阳名萃》一书的说法：据初步考证，碗糕已有500多年的历史。这种解释显然不能说服我。没有任何史料或者文物证明，这“500多年”的结论是怎么来的？难道是以竹溪县得名于明成化十二年（公元1476年），而估算的时间。碗糕的历史，大概是估算了建县的历史，这有点太不负责任了，至少不能说服我。碗糕历史到底多悠久，存疑。对碗糕，我的理解就是碗状的米浆馒头，馒头的历史据说可以追溯到三国时期。碗糕的历史还得有更为可靠的来源。

上中学的时候，我和朋友比赛吃碗糕，谁输谁掏钱，每处餐点吃一个，吃遍了竹溪小城，又专门骑自行车到15公里外的蒋家堰镇，据说这里的碗糕是竹溪做的最好吃的，我们在那又吃了几处，终于撑到不敢再吃了。但我们最终谁也没有赢。这场景已经过去了很久，我的这个朋友已经好多年没消息了。他还记得这场比赛吗？

我的印象里，碗糕似乎是湖北竹

溪才有的小吃。而在珠海见到，毫不掩饰我的惊喜，姐姐又点了一打，我一口气吃了5个。

回到家，我说吃到了碗糕，阿布很兴奋，说，你有没有带点回来给我吃？

碗糕只有竹溪才有吗？不，很多地方都有。梅果说，广西也有哦，我在漓江吃过。

广州忽然降温到10摄氏度以下了，有了冬天的感觉。晚上在天台菜园，冷风呼啸而来。

阿布早上起来迟迟不愿穿衣服，上学差点迟到。于是我们决定让他用冷水冲凉。

让他领会一下什么叫真正的冷！一个男子汉怎能因为一点点寒意就蜷缩不起呢？在洗冷水澡的问题上，我们态度坚决，没有丝毫商量的可能。

阿布就这样洗了人生中第一次冷水澡。那天后，他再也没有因为天冷而赖床。

我们浇菜还从来没有因为天冷而耽误过。最冷的那天我回到家，上楼看见梅果在瑟瑟冷风中浇菜，她的长发，随风飘动。

生活简史

有菜味

河田

难得回家一趟，刚安顿好没多久就到了晚饭时间，母亲端出刚蒸好的一笼螃蟹和虾姑。蒸熟的螃蟹个头小小的，虾姑看上去也不胖，但用手拎上来，沉甸甸的，分量十足。掰开蟹壳一看，橙红的膏塞满了整个蟹身，一股氤氲的蟹膏香味直扑鼻腔，这味道如此醇正浓郁，真真是大城市里的水产市场里买不到尝不着。吃了两只螃蟹，又抓起虾姑来，摘头去壳，最后剥出一条洁白结实，在手中微微颤颤的肉身，蘸上家乡人常用的蒜蓉酱，塞进嘴里，只觉得馋虫都要被勾引出来。

母亲还煎了条黑鲤鱼，手法简单，只是煎好之后随意加了点酱油，肉质紧实得惊人，没有腥味之余还带着鱼肉特有的香气，咬上一口，脑子里已经千回百转——这味道与你过往所品尝到的完全不同，却又会让你心悦诚服地认为，这鱼就该这个味。

儿子吃得眉开眼笑，忽然停下来，抬头大声地说：“奶奶家的菜好好吃啊”。如此由衷的赞美，开心之余也不由得暗自喟叹。

这个时代，是对舌头最友好的时代，也是对舌头最不友好的时代。

生鲜冷链技术的发明，让食物可以保存更久；而集装箱的大规模应用，让食物可以更快地突破地域的边界，直到今天飞机也加入运载美味的行列，则更让天南海北的人也可以尽情享受彼此之间的美食。可以想象，此时此刻，在我们的头顶上空，正有一箱箱的智利车厘子，墨西哥牛油果，阿拉斯加三文鱼疾驰而过。

但不能否认的是，即使再出色的技术，再快捷的运力，也不可避免会带来风味的丢失。如菜市场的番茄越来越没有番茄味，真相便是因为经过冷藏之后的番茄，构成其独特味道的芳香物质也会随之丢失，冷藏时间越长，则芳香物质丢失得越多，以至于番茄越来越寡淡无味。

但能够感受到这个差异的前提是，你有品尝过没冷藏的番茄。这真是个让人悲伤的事实，因为我确信，在如今的新生一代中，必定会有人不曾得知，这世界上还存在另一种味道的番茄。

君不见，近日爆红的美食纪录片《风味人间》也是周游各地，四处采风，因为也唯有如此才能采集到纯正的人间风味。

番茄如此，其他食物也不例外如是，所以也就能解释为什么大家都会有种感觉，菜市场里的菜，感觉不像以前那么“有菜味”了。所以也就不难理解，在寸土寸金的都市里，人们仍然会尽可能地种上那么一两盆菜，或葱或番茄，或姜或韭，而有余地的，则可以在天台种上一两畦青菜。其实大家都明白，以这点产出，无非是三五餐的分量而已，但这却是对逝去味道的最好怀念。

处于食物新旧交替的时代，人们的舌头尚未蜕化到遗忘过往的味道，但数十年、数百年之后呢？希望千百年后，食物百科里，不会只剩下如此词条：“番茄，原产南美洲，中国南北方广泛栽培。番茄的果实营养丰富，食之无味。”

尽管今人可以横跨七大洲三大洋品尝世界美食，却也难觅“有菜味”的一日三餐。

我们都开心地坐上时代的列车向前，却又不可避免地失去许多。

别处风景

白洋淀的遐想

胡鸿

南粤的冬天花红柳绿，温暖如春，而此时的华北大地草木枯黄，天寒地冻。刚下飞机，呼呼的北风吹来，让人直打哆嗦，感到一股透心的凉，一阵刺骨的冷。也许是长期生活在南方，很少看过下雪的原因吧，虽然面对着严寒，但打心里却期待着能艳遇一场飘飘洒洒的雪。可是老天爷不给面子，虽是低温霜冻，但却天气晴朗，阳光普照。我们沿着白洋淀的堤路，一边欣赏满淀金黄色的芦苇，一边晒着暖洋洋的太阳。堤路两边是脱掉外套的杨柳和白桦树，那整整齐齐挺拔向上，高耸入云的样子，像一排排坚守岗位的士兵，令人敬佩。特别是那难得一见的蓝天蓝得一尘不染，像画家的艺术作品，值得珍藏。

当地的朋友告诉我们，白洋淀位于雄安新区的安新县，是国家重点开放区。白洋淀总面积366平方公里，水域辽阔，烟波浩淼，势连天际，有143个淀泊，被3700多条沟濠连接，淀淀相通，沟濠相连，形成巨大的水上迷宫。白洋淀风景绝美，四季竞秀，妙趣天成。春光降临，芦芽竞出，满淀碧翠；每至盛夏，蒲绿荷红，岸柳如烟；时逢金秋，芦荡飞雪，稻谷飘香，隆冬时节，坚冰似玉，坦荡无垠。

白洋淀古有“北地西湖”之称，今有“华北明珠”之誉，诗赞“北国江南”，歌咏“鱼米之乡”，是帝王巡幸之所，“荷花淀派”诞生之地，雁翎神兵扬威之处，“小兵张嘎”造就之域。说起白洋淀，朋友还给我们讲起了一

个古老而美丽的传说。

相传在很久很久以前，白洋淀虽然景色美丽，但水并没有这么多，那里的人们多数以农耕为生，过着丰衣足食平淡安宁的日子。人间美好的生活引起了天上仙界的注意，很多神仙偷偷跑到人间来游玩。在广寒宫里寂寞难耐的嫦娥也动了思凡之心，每天晚上当月亮经过白洋淀上空的时候，她都为地上的景色所迷惑，被人们那种朴实的生活和男女爱所感动。有一年中秋的晚上，当月亮再次飘临白洋淀上空时，嫦娥终于按捺不住诱惑，她从广寒宫里悄悄地飘了下来，在白洋淀的上空观赏美景。她游着玩着，不知不觉的天快要亮了，正在她流连忘返的时候，突然传来地上的公鸡叫，嫦娥知道天快要亮了，慌忙起飞欲回月宫。就在她忙乱之中，一不小心，将藏在袖筒里的梳妆荷花镜滑落下去，掉在地上摔碎了，镜子被摔成了一百四十三片碎片，四溅于白洋淀的大地上，顿时，形成了一百四十三大小不等的湖泊，湖连湖，岛环岛。镜片上的荷花落在地上，顷刻间开出了万朵荷花，就形成了现在的荷花岛。从此，白洋淀比先前更加美丽，人们的生活比以前更加富饶。

有人认为冬天的白洋淀，已经是枯叶残荷，满目疮痍。其实不然，更美的风景，更绚丽的景色就隐藏在金黄的苇杆里，飞舞在漫天的芦花中……“春去葭叶青，秋来芦花白”，白洋淀从秋天开始，百里苇海变成一片金黄，银灰色的芦花在万亩大淀随风飘

荡，像蒙蒙的细雪，唯美而浪漫。芦花像伞一样盛开，蓬蓬松松白花花的一片。风乍起时，风吹花动，此起彼伏。

白洋淀初冬拥有的不止是芦花之美，还有落日映湖。落霞中，芦花摇曳一抹浅醉，清雅飘逸，洁白轻盈。落日映照湖水，波纹粼粼，芦花的剪影，宛如一幅浓墨重彩的写意画卷，一切顿成了冬日里的绝妙景色。

行走在白洋淀的栈道上，随处可见自由自在飞来飞去的大苇莺和棕头鸦雀。此时昔日荷塘里亭亭玉立的荷花，也早已卸下了骄人的容颜，荡漾着“留得残荷听雨声”的诗意美。

原本打算坐船到白洋淀去逛一回，但由于几天前刚刚下了一场小雪，湖水已经结了厚厚的冰层，我们在芦苇丛中还时不时地发现一点积雪的踪影。无奈，我们只好沿着堤围四周游荡，走走栈道，看看像梯子似的“拖床”在光滑的冰面上飞快地驶过。据说，冬天的白洋淀，最壮观的是几十架冰车一同出行，上面铺满收割的芦苇，小伙子们吆喝着飞驰在空旷的大淀上，远远望去，那鱼贯而行的行列，在茫茫的芦苇淀上留下一幅辽远而抒情的画面。

离开的那天晚上，我做了一个奇特的梦：春夏之交，白洋淀水域清澈，烟波浩淼，芦苇翠绿，荷花盛开，湖内白帆点点，莲菱芦苇随风摇曳，一片生机勃勃。而在白洋淀的周围，一条条漂亮的街道宽阔整洁，一幢幢高楼如雨后春笋，一座现代化的美丽新城拔地而起，脱颖而出……