

## 父亲的清炖牛肉

□戴耕泓

有人说，吃是有基因的，这话，我信。回忆会变淡，甚至一段段地丢失，但儿时记忆里的美食，带着家的味道，却是顽固地活色生香，并且在个人日渐庞杂的美食谱系里成为一个温暖的记忆。

父亲的厨艺并不是特别出彩，但他热爱发明创造独门秘菜。父亲老家的美食是淮扬派，定居地的美食是川味、滇味杂糅派，这给父亲的创新预留了广阔的空间。不过，因为祖父母、母亲都相当默契地不能吃辣，所以，父亲的美食路线一直坚定地念着“鲜”字诀。

记得儿时，父亲常做清炖牛肉，祖父称赞不已，用他那江苏味、四川味高度融合的普通话多次夸奖：“这牛肉汤鲜得很！”那神情仿佛是又回了一次故乡，品尝了以“鲜”字当家的淮扬菜，很满足、很陶醉。儿时的我，眼里只有一块块闪着油光的肉，巴不得立马夹到自己的嘴里，所以不能理解。

洋丝瓜又叫佛手瓜，外表像两掌合十。洋丝瓜在1915年飘洋过海而来，在中国部分地区落地生根，在坊间被人们认为没有营养而不受重视，因为极易种植、收获喜人才得以保留。我家的院子里就种了两棵，藤蔓一路攀爬到了墙外，果实也顺便奉献给了路人。父亲大方地说，洋丝瓜太肯结了，喜欢吃就摘了去。母亲很

爱吃洋丝瓜，我估计父亲的创作灵感应该是投母亲所好。于是，洋丝瓜就毫无悬念地成为这道清炖牛肉的最佳配角。父亲选择长得老的洋丝瓜，一来是老洋丝瓜外皮已经坚硬，把内里的甜度牢牢地封存住，二来是老洋丝瓜不会被炖烂了，第三应该是觉得扔了可惜。

通常，牛肉以红烧居多，在那些大众菜很普遍的年代，父亲做的清炖牛肉可谓是另类了。黄牛的腰窝肉、番茄、洋丝瓜在一锅热汤里相逢了。番茄必须多放几个，炖出来的牛肉汤不酸，只是鲜得掉牙。当物理老师的父亲善于在生活里运用物理学原理，所以他喜欢用高压锅。当高压锅刚在商店里出现，我们家就买回来频频使用了。清炖牛肉自然是离不开高压锅，当高压阀“啾啾”动力十足地吐着白汽时，家里牛肉飘香，那个香味直直朝我们的鼻子里钻，正在长身体的我们，肚子很配合地咕咕直叫。

春风又起，一年里最轻盈的日子闪亮而来，满目皆是怒放的花朵。父亲是在春天离开的，这以后的每一个春天，花香清淡仿佛思念，花香浓郁也仿佛思念，思念就这样没头没脑地随春风扑面而来。用父亲的方法做清炖牛肉，成为我在初春里的执念，于是在这个周末立刻安排。

调动记忆，加入一点发挥，我想这是

## 无用之用

□卜昌梅

早些年，我租住的房子在二楼，窗外的绿地上散植了一些树，有桃树、香樟、女贞等。

天气回暖后，桃花的花蕾一点点在枝头绽开。那段时间，我最喜欢做的事情就是每日清早起床后眺望窗外，数桃花的数量。六朵、十五朵、二十三朵……仅仅隔了两天，桃花呼啦啦全开了，我再也数不过来了。

望着窗外一树的粉红，我欢喜不已。偶有白色、黄色的蝶儿翩跹其间，桃花在微风中款款摇曳。那场景，像一幅流动的画面，美不胜收。

已然记不清有多少年没有那般近距离地观赏桃花了，更何况抬眼即是。我的心里存了殷殷的期望，要好好地陪伴它们，从绽放到凋零，不错过它们生命中的每一个瞬间。

忽一日，晾晒衣物时，桃树长长的枝杈伸了过来，占去了不少空间。婆婆手持一把废旧的菜刀，来到那棵桃树下，三下五除二斩去了那些花开正艳的枝条，也斩去了我心头盎然的春天。自然，对求实用的她来说，桃花、桃枝都是无用的，甚至是碍事的。

窗外春花纷纷开且落，鲜有几人会去留心它们的色彩、形态及生命交替的过程。可它们从来不在意自己于别人有用无用，它们只是丰盈着自己的四季。

其实，人也应如此，不在意别人的目光是欣赏还是鄙夷，自心怡悦便好。

和朋友聊天时，她常常发来窗外的樱花照片和视频。她直接拍，搭配道具拍，或是拿着书本在樱花树下拍。我在心里笑她的可爱。一树樱花，被她拍得似锦如画。

也有人诘问她这么认真拍有什么用，她却淡然作答：“很多时候，欢喜是自己的，与旁人无关。”

隔着屏幕的我，被那美丽的景致和超脱的心态震撼到了。简简单单的字句里，是对樱花的赞美，是对生命的思考，是对人生的感悟。

可在很多人看来，它们不管饱，不解渴，便是无用的。这无关褒贬。每个人的生活阅历不同，精神喜好也千差万别。旁人的不屑一顾，并不能妨碍自己的心驰神往。对于欣赏它们的人来说，它们能给人启发，给人美的享受，这便是无用之用。

## 文化小分队巡演记

□石维明

天刚麻麻亮，文化小分队从成都火车北站乘坐绿皮车出发。这是1999年7月盛夏的一天，当时我在铁道部驻川某局工作，带领一支文化小分队奔赴华北朔(州)黄(骅港)铁路“川军”工地演出和文化服务。

次日清晨，小分队一行9人抵达石家庄。朔黄工地指挥部派了面包车来石家庄火车站接我们。然后，我们马不停蹄地自东向西沿着朔黄铁路工地“川军”各工程队驻地，开始了巡回演出和文化服务。

当时铁路“川军”担负了朔黄铁路约200公里施工任务。这条连接山西朔州和河北黄骅港的双线电气化铁路是“西煤东运”重要通道。由于铁路施工的特点，工程队驻地都位于崎岖的山区。面包车载着我们一天转战一个工程队。出发前一个月，小分队做了充分准备，排练节目，购置服装、道具，甚至准备了干粮。

各工程队都提前贴了海报，借(或租)了驻地村庄最好的会议室或操场。演出大多

安排在晚饭后。周围村庄的老百姓像过年一样奔走相告，早早就占位置、搬凳子，腿脚不灵便的老大爷、老奶奶，由儿孙们搀扶着赶来。夜幕降临，开场锣鼓一响，好家伙，我看见工地工人和当地老乡已经将场地围得里三层外三层，一些窑洞顶上也坐了一溜人。

独唱、男女对唱、合唱、舞蹈、小品、魔术……小分队的节目很丰富。我除了给大家服务，还参加了合唱《黄河大合唱》。工地“川军”的一些卡拉OK爱好者抢着登台，和小分队的演员对唱。有个工程队长还即兴上台客串表演小品《中江表妹》，这些互动的镜头，至今历历在目。小分队成员都是多面手。文化官的机械师带上了全套工具，之前在成都城隍庙电器市场选购的常用配件派上了用场。每到一个工程队，机械师拉出“家电维修”横幅拉场子。工人、家属，还有村庄的老乡，把平常有毛病的电视机、电风扇、冰箱、收录机、VCD机、DVD机都拿过来维修……我们的免费“生意”十分火爆。

最好的传承。买回新鲜饱满的黄牛肉，浸泡去血水、焯去沸腾后的浮沫、沥去牛肉的水分，加入生姜、大葱、花椒、辣椒、料酒，把牛肉炒出香味，做好准备工作。我也用高压锅开始炖，牛肉、番茄、洋丝瓜就一起交给时间了。饭点到了，清炖牛肉也做好了，汤色红亮，番茄融化在了汤里，若有若无的酸味爽口开胃，肉烂不柴，洋丝瓜又软又甜，我很满意，与记忆重叠的美食，总让人倍觉温暖。

与四季对望，美食架起了一道桥梁，生活里许多关于幸福的话题都有美食附体。生活是有趣的，如果有了美食推波助澜，这份有趣更多了内涵。像给食材码味一样，平淡的日子也需要码味，给点时间和耐心，再加一点欢喜心，效果就明显呈现，仿佛是食材经过烹制后形成的复合美味，伸出细长的手臂，把这些日子拢在怀里。

缘于对美食的回忆，让我在悠闲的时候会忍不住动手做菜，从采购到烹制再到装盘上桌，一边动脑一边动手，像进行一门自我修行的功课，平日里的心急火燎变成了从容不迫，心浮气躁沉于气定神闲，踏实地在油盐酱醋的奇妙搭配里游走。当这种时刻被思念围绕时，便觉得有一束光从窗外直照进心里，瞬间亮堂。

静下心来，做一道菜，如春风化雨般，平淡的日子变得滋味悠长。

就像朋友说，“人一定要喜欢无用的东西，才能给自己的内心留一片净土。”我很赞同。

终日困囿于繁忙的工作和琐碎的家务中，偶有闲暇，我去朋友的书院小坐，去感受琴音的旷古悠远，欣赏国画的笔酣墨饱、品尝清茶的齿颊留香。

家人偶持异议，觉得我那是在浪费时间，与其如此，倒不如做些看书、学习类的有用之事。我是全然不计较的。因为，在那片刻的时光里，我着实感受到了无限的乐趣。

作家周国平在书里写：“世上有味之事，包括诗、酒、哲学、爱情，往往无用。吟无用之诗，醉无用之酒，读无用之书，钟无用之情，终于成一无用之人，却因此活得有滋有味。”

无论是我昼数芳菲夜守星辰，还是朋友朝咏鸟鸣夕拍落樱，我们都在这“无用”中收获满满。

行走尘世，奔波劳碌，有它们来点缀生活、丰盈灵魂，也是必需。

在有限的的时间里忠于本心，深爱无用的物事，为自己寻找一处灵魂的栖息地，便如庄子所言，无用之用，方为大用。

## 挖笋去

□周戈琳

说起春天，自然想到挖笋。香苞出林，将破土又尚未出头，这时的笋是最甜的。踏入竹林，片片青翠的绿，袅袅微微的凉意，一股湿漉漉的风迎面扑来。

要吃到最鲜的笋，就得学会找笋。笋很难找，地上都是泥土，土层上方是砂砾，砂砾被枯枝覆盖，竹林幽深，枝叶密密匝匝，些微阴暗的光线从缝隙漏进来，笋踪迹难寻。

外婆用铁锹一层层把枯枝和土层拨开，发现露脸的笋尖，她开心地旋转身，朝向外炫耀：“今天运气不错呀，一上来就找到一棵。”她小心拨开笋尖周边的泥土，直到露出笋根，掀起铁锹，用力勾砍下去，笋被拦腰斩断。这棵笋很大，我敞开发袋的米白色编织袋，外婆把笋扔了进去。

挖完一棵，外婆在笋的周围继续挖，累了就地休息，我挨着她，抬头看看天，阳光被密实的竹叶遮盖，窸窸窣窣地洒落下满地金光，微风吹拂，叶子也随风舞动。外婆告诉我挖笋有技巧，主要看竹枝的朝向，三年的毛竹叫单年竹，长笋的范围在一米左右，只要掌握了大致的方向，再看泥土拱起来、有裂纹，那地方挖下去就有笋。

我也学着外婆的样子，看到小土包，挖下去，但挖了个很深的洞，愣是没看到笋的影子，我想可能找错了，准备放弃。外婆看到我沮丧的样子，拍拍我的背：“再挖挖，说不定藏在里面。”外婆的坚定支撑我继续挖下去，在洞的侧边，竟然露出了笋的样子，我差点就错过了这一棵！竹林在不陡的小山坡上，仰望天空，蓝天被竹叶遮盖，微风轻拂，白云朵朵也看得分明。坚持下去，说不定有意外之喜，人生不是也如此一般！

挖笋一般都是在晴好的白天，有一次却是夜晚挖笋，那晚月色真好，现在想起来还像照在身上。小舅舅要出远门，他最爱吃青团，青团里少不了新鲜的春笋，咬一口鲜笋青团，唇齿之间全是春天的气息。可是天色已晚，小舅舅让外婆别忙活，现在菜场都有卖。说话间，院子的铁门咣当一声，外公出门挖笋了，外婆赶忙拿出家用矿灯让我跟上。

月光把地面照白，初春天气微冷，夜晚尤甚，外公脚力很好，我一路小跑着跟上，竹林黑黢黢，外公拿着矿灯小心探索每一块小土包，我拿着编织袋紧跟他后面。“这里有一个。”外公压低声音喊道，好似喊太大声笋会跑开。我凑过去，这么大一个裂缝，小土包微微隆起，四周围都是土层和枯枝落叶，毫无迹象，笋真是狡猾，很会隐藏，但是难逃外公的火眼金睛。外公小心翼翼地一层层刮开泥土，竟然真的露出了尖尖的顶。笋最顶部是绿色的嫩芽，呈圆锥体，一层层笋衣包裹得严严实实。笋衣很厚实，保护嫩笋在土层不被腐蚀，就像母亲护着孩子。顺着这棵笋的地方，外公继续小心探寻，又挖到了一棵小小的笋，还没有长毛，外公说这个笋最好吃。挖到半袋后，他已是大汗淋漓。挖笋很耗体力，外公把外套脱下来，环腰一圈打了结围着，继续挖，我说这么多够包青团了，外公说春笋时节短，四月就下市了，多挖些给小舅舅带走。

小舅出发了，车子后备厢塞满了食物，春笋窝在角落里。待小舅吃到笋，清香松脆，鲜中带甜，是第一口春天，那鲜滋味是土地的馈赠，小舅的心上想来必是温暖的。