

请客

■ 崔彦伦

父亲向来待人诚恳、乐于助人，但不善交际，一辈子与人交往从不拉拉扯扯，搞团团伙伙。他从部队转业到地方，然后从地方法院到几个镇政府，工作了四十多年，相熟的战友、同事及工作对象不下千人，但从未主动请其中的任何人到外面的饭店吃顿饭。亲朋好友来访，到了饭点，也是家里有啥吃啥。

2013年的秋季，父亲已经病重，体力急剧下降，甚至无法到他每日必去的县老干部活动中心与老伙计们玩麻将了。突然有一天，我接到父亲从老家打来的电话，父亲高兴地告诉我，他所在退休支部的同志们要从霞洞镇到县城来看望他。原来，从未缺席组织生活的父亲，这次却

未能像往常一样来回乘车80多公里，去参加支部组织的重阳节活动。退休支部的老同志年龄父亲差不多，大多在八十岁以上，当得知父亲病重，就相约要到县城来看望他。第二天，我又接到父亲的电话。父亲在电话里说，大约会有七八位老同志要到家里来探望他，然后父亲语音一转说“这几位叔叔伯伯计划早饭后出来，到我们家估计已经晌午了……”我明白父亲的意思，马上抢着说：“爸爸您放心，我虽然不能回来接待，但一定让妹妹挑个好饭店请叔叔伯伯们吃了午饭再回去。”隔着电话，我能感知到父亲舒了一口气，开始一心期待他的老伙计们的到来。大约又过了两天，我再一次接到了父亲的电

话。父亲在电话那头有点不好意思地说，要过来的老同志里面两位叔叔平时都好喝两口，我明白了父亲的意思，很干脆地向父亲说：“爸爸您放心，到时候一定菜管够、酒管足！”

叔叔伯伯们如期而至，与父亲把手絮谈，不知不觉到了中午，父亲依依不舍地把他们送到门口，互道珍重。大家心里都明白，这很可能是父亲与他们的最后一面了。

妹妹按计划将叔叔伯伯们接到饭店，安排吃午饭并顺利送走后，向父亲详细复命，了却了父亲的一桩心事。这是父亲一辈子唯一的一次请客。它代表了父亲的人情往来，更寄托了父亲对同志、对组织的感激、感恩。

薯包粽情思

■ 三月桃花

高州人喜欢吃粽，这是毋庸置疑的。琳琅满目的粽店就可印证。不同的粽，其形状、色泽、馅料和味道各不相同，做法也各异。其中薯包粽的味道最为特别。它是高州独有的传统民间小吃，已有百年历史。喜爱它的人很狂热，可以百吃不厌。

在高州求学期间，有段时间，我食欲不振。同学娟提议，逛街吃薯包粽。那一刻，我才知道有一种叫粽叫薯包粽。她说薯包粽入口鲜香，爽口不腻，开胃消食，一定要尝一尝。于是，我对薯包粽充满了期待，它究竟是一种什么样的粽呢？

我怀着好奇心，随娟坐上竹筏渡过鉴江，直奔中山街。途中，娟告诉我，薯包粽的馅料主要是猪肉、花生、香菇、虾米、瑶柱等。品种有普通、特制、传统、包皇等。它的吃法非常特别，可以淋上上好的花生油、生抽，再加上一点秘制的辣椒；也可以佐以熬制的甜醋或辣醋。听完，我越发对薯包粽充满了好奇心。

中山街有一间卖薯包粽的百年“卢字号”。走近，独特的香草气味扑鼻而来。在那里，我终于得见薯包粽的真容：两头扁中间鼓，呈小长方形，用柊叶层层包裹。剥开柊叶，露出褐绿色的肌肤，像美女吹弹可破的肌肤。其浑身通透，馅料可见。醋倒入碗中，醋香缕缕，顿时让人垂涎欲滴。娟接碗拿筷，夹起粽就往嘴里

送，全然忘记了她的淑女形象。我发现，有食客端碗站着吃，不在乎吃相的。斯文点的才搬个小凳坐下悠悠吃着。不过，站着吃感觉更有一种散漫、随意和惬意。有个食客吃完薯包粽后大口喝醋，砸吧几下，酸辣爽中散发出一江江湖好汉的豪气。也有食客戳碎粽混着酱料吃，慢条斯理下显出小家碧玉的温婉。一种粽，不同吃法，演绎别样的风格。

粽进嘴里，软糯顺滑，入口即化，我嘬一口醋，酸感骤来。我不觉皱起眉头。卢伯微笑说，第一次吃薯包粽吧！许多人开始都不习惯这个味道，多吃几次你就会爱上了。我半信半疑，勉强着把这粽和着醋吃下去。过后，有一种大汗淋漓、全身舒畅的感觉，好像刚运动完毕。娟问我吃完薯包粽是否舒畅多了。我连连点头。

后来，我无意间查阅资料得知，薯包粽又叫“姨包粽”。极富于想象力的高州人，流传了一段感人的民间传说：在清朝末年，一位外嫁的“高州姑娘”，回娘家省亲。为表孝心，想为双亲做一道特别的食物。苦恼之际，她灵机一动，用地里的柊叶，家里的番薯粉，以及现有的食材，用心调制，蒸煮了一道食物。没想到得到了众人的一致认可，其他邻里乡亲也纷纷效仿制作。乡亲们为“高州姑娘”的孝心感动，把这种粽称为“姨包粽”。一碗薯包粽，一

份孝心，不管年岁如何增长，无论身在何处，它都永远刻在我们高州人的基因里，世代相传。

“卢字号”虽隐藏于小巷，却时常食客盈门，还曾被央视采访。听说最多一天卖上千只薯包粽。其实大家的做法无二样，可“卢字号”薯包粽的味道却比其他人的略胜一筹。何故？我满腹疑问问卢伯。他轻描淡写地说：“做薯包粽像做人，要真材实料，还要不急不躁，精心制作，才能做出好味道。”我想，当然还有卢伯的祖传秘制，要不怎能与众不同呢。每一道美味的背后，无不是用心的付出。

而更让我惊喜的是，薯包粽竟然也名声在外。我以为说起高州特产，许多人只知道高州荔枝、高州龙眼、高州桂圆肉。工作后，出外培训。有人问起我的籍贯，回答之后，对方羡慕万分，“哦！你家乡的粽很好吃，尤其是薯包粽的风味很独特。”虽说有些外地人不大接受薯包粽的味道。正如我也吃不惯长沙的臭豆腐一样。但是时间长了，有些在高州工作的外地人开始慢慢接受它，并且爱上它。

时光缱绻，岁月生香。在我心里，薯包粽已不仅是一种食物，更是一种情怀。我相信：无论在天涯海角，我们高州人都会思念那一碗“烟火慰平生”的薯包粽。

化南三粒

■ 黎贵

南盛薯菇糕

一

山水相逢，张弛有道。刚柔并蓄，内外兼修。这是薯菇、马铃薯的珠联璧合，虾米、花生粒的鸾凤和鸣。这是粉与水的艺术，力与美的结晶，传承与创新的最佳呈现。这是最接地气的人间美食——南盛薯菇糕。

二

盛夏，烈日当空，高温灼人。再高的温度，面对我们的热情，也只能退避三舍，甘拜下风。满腔的热情被点燃，点燃的，不仅是内心的躁动，更有深切的期盼。在南盛薯菇糕街，文友的目光，逡巡，搜索，如鹰，如隼，生怕错过蛛丝马迹，错过偷师学艺的机会。

黄记小伙侃侃而谈，如数家珍，薯菇糕的前世今生从他的口中飘出，如一部励志大书。

聆听，神情专注，四名不惑之年的老师，居然成了听话的学生。

远离教坛多年的我，倚老卖老，端坐在已有年份的长凳上，一边聆听，一边用牙签与薯菇糕作长久的交流。四十多年前的一些磨粉做糕镜头若隐若现，往事如风，怦然涕下。风卷残云，抑或细咀慢嚼，都是源于对你的爱啊！

享受美食，享受这深藏民间的薯菇糕，一同享受到的，还有南盛干群如火的热情，以及黄记小伙子的淳朴与真诚。

三

品尝完毕，友人争相扫码付款，只为抢购一袋回去，与家人分享，晒朋友圈。

到家，取出薯菇糕，八旬母亲激动流泪，双手发抖，一如见到阔别半个世纪的老朋友。三岁小儿连吃三块，停不下嘴，嚷着叫“好吃，好吃，还要，还要。”

我在一旁仔细端详这貌不惊人、味却出众的南盛薯菇糕，思考她是如何穿越百年，永葆本色，受人青睐的。

斗转星移，沧海桑田。南盛薯菇糕，变的，是容颜；不变的，是一颗慈悲为怀、最接地气的心。

河西松糕粽

一

对你最初的记忆，是在四十多年前。一个担货郎，将你挑到我的家乡——一个交通闭塞、贫穷落后、形如蝸笼的小山村。

乳臭未干的，面黄肌瘦的，跟着担货郎，屁颠屁颠满村转，口水洒落一路。

母亲，用一大盅米，终于换来你的青睐。我看见，担货郎手起刀落，将蓬松的你切成若干小块，再往你身上洒点香油，就迫不及待地塞入我的嘴，抚慰我的胃口。

我狼吞虎咽的模样，定格在岁月深处，心酸难掩。

母亲转头擦泪的镜头，连同你的味道，深深地刻在我的脑海里，如一块永久的胎记。

后来，目不识丁的母亲节衣缩食，学会了自制松糕粽，味道虽逊担货郎，但我知道，这粒里面多了一份叫母爱的材料。

一路走来，有风，有雨，有阳光，也有血和泪。

四十多年后，我人到中年，沧桑写满额头；母亲，也年过八十，脚麻腰疼折磨着她，对制作松糕粽，有心无力。

昔日味道梦中会，方晓岁月不饶人。

三

情怀依旧在，物是人非。为寻找你当年的味道，我踏遍橘乡的山山水水。

几度觅寻不见影，却在河西终遇君。

你平躺在一老人摩托车尾架上，外表金黄，发亮，糕体蓬松。周边围满人，或就地品尝，或打包拎走，络绎不绝。

我如获至宝，侧身挤了进去，为一睹你风采，一尝你风味。

拿一小块入口，松软，柔韧，有弹性，不甜不涩，恰到好处。

连吃几块，竟然停不下嘴，心满意足。嘴角那抹香油，与少年何其相似。

簕桥鸡屎藤粽

你的名字，俗不可耐，缺少亲和力。你的体臭，臭气熏天，缺少诱惑力。

你的价值，少为人知，蕴藏爆发力。你，来自大自然，不问环境，随遇而生，或山坡溪边，或灌木草丛旁，甚至来自岩石之上，不惧寒旱，以丰饶碧绿诠释生命力的顽强。

是谁，慧眼识珠，将你列为花卉景观植物，装点裸露之地，张扬希望？

又是谁，知才善用，以一双巧手，将你的功效融于各种薯粉，化臭为香，率先成为药食同源的先行者？初见你，在办公室，同事将你递予我，黑不溜秋，面容丑陋，犹如蚂蟥，我望而却步。

再见你，在化州簕桥市场，身材修长，腰肢柔软，别具风韵，如一名黑美人。咬一口，弹牙，略带苦味；再一口，味蕾清凉，味道绵长。

三见你，在高雅的酒楼。糖水包裹下的你，传承千年的风俗，藏于碗底，不动声色。尝一口，惊奇！再一口，惊讶！！三尝，惊叹！！

与酒楼老板对话，方知你可祛风活血、止痛解毒。再深谈，还知你身怀绝技，外治皮炎、湿疹、疮疡肿毒，内服可缓肠炎、痢疾、消化不良、小儿疳积、肺结核咯血、支气管炎，还预防衰老，保养肾脏。

你想用一生之爱，治愈人间顽疾啊！

高人在民间，山鸡变凤凰。昔日乡下人以鸡屎藤为材料，配合其他食材，目的是填腹饱饥，后来还作药用，乃至妇女产后、木后的滋补品。再后来，将鸡屎藤捣烂成粉，伴以糯米粉、粘米粉做成粽，不但臭味全无，而且清香可口，回味无穷。你从此叫响粤西，从村野走上都市餐桌，成了食客新宠。

人不可貌相，水不可斗量，鸡屎藤粽亦然。

时间（外一首）

■ 汪丽燕

在春天
我曾写下芳林新叶翠
转眼，已是“木叶动秋声”
从春天走到秋天
草木荣了又衰
月亮圆了又缺
时间在季节交替中
默然消逝
人们把太多悲欢离合
赋予月亮
人间朝朝暮暮
亦是人生朝朝暮暮
季节，本来就没有悲喜

苏轼在《西江月》里感叹：
世事一场大梦
人生几度秋凉
我们都能读懂他的凄然，况味
经历悲苦多才会变得豁达
惠州也罢
儋州也罢……
被现实的鞭子无情抽打
依然热爱生活，热爱美食
把日子过成诗意
把苟且活成最美丽人间烟火
世事纷繁复杂

忙碌的
也许从来都不是生活
而是一颗纷扰的心

情绪

壬寅年七月十六日子时
小区解封
渴望自由的人们
迫不及待地奔向外面的世界
相比外面的喧嚣
我更喜欢待在
自己打造的温暖小舍里
安然度日

有人抱怨活得太苦
原谅我
无法体会你的悲伤
因为我没有在黑夜里
流过泪
我喜欢坚强、尚善这些正能量
我也有过伤心愤怒的时刻
但我选择，缄默
有很多时候
文字与情绪无关
却让人们误以为
我有很多，悲喜……

夜市——人间烟火气

■ 何小雯

小区旁边多了个“榕园夜市”，灯光熠熠，热闹非凡。经历过疫情，人心开始变得柔软，犹爱饺子下油锅鼎沸的人间热闹。

夜市大约有五百个摊位，一个八九平方，天地虽小，容纳乃大。每个摊主都是生活的奋斗者，还有部分摊主时兼职的，白天工作一天后，夜里继续努力朝幸福进军。

民以食为天，众生多如尘埃的欲望里，食欲是最容易得到满足的。夜市抓住了大众的“胃”，大都是吃的地盘。

如果你被人怠慢了，如果你难过哭泣了，那么，请你到夜市来，它可以治愈你的一切不开心。每个摊主脸上，笑容可掬，不管你光顾与否，热情都和这三十九度天气一样，热到冒火！哪怕你穿着拖鞋睡衣服呢，也没人低估你的消费能力而轻视你。即使你不帮衬生意呢，只是路过赞一句“好香”，摊主们就可以笑盈盈地将你从头到尾夸一全身。就算是一块钱的钵仔

糕呢，摊主都会用比银河系还要亮眼的笑容，小心翼翼地用竹签在小碗刮个圆，再双手诚意拳拳地递给你。

如果你最近的钱包不大争气，在不期而至的朋友面前有点尴尬。那就带大伙儿去夜市吧。夜市的吃食，罗集了人间烟火，调和了众生口味，在这密密当当的吃档里，总有一款可以闯入你的眼球，撞进你的心扉，并且爱护你的钱包。

喜欢甜的，有广东糖水、精致包点、花式冰淇淋，还有外貌与味道并存的各味千层糕……喜欢清淡的，有关东煮、虾滑、汤粉面、牛杂……喜欢重口味的，则有臭豆腐、烤生蚝、羊肉串、麻辣烫、烤全鸡烤鸡翅鸡腿，还有煎牛排……偏爱辣劲的话，你可以选择麻辣小龙虾、酱螃蟹、鸡丁……随意选取一张桌子坐下，不用先看菜单上的价钱，只管你的胃钟情哪款吃食，你也可以打包一堆旁边的店品过来，落座的档口绝不会有“不可外带食品”这类字眼。吃饱喝足

了，大胆说“结账”，你的钱包在这里可以理直气壮。

如果你是慕名初次而来，又或者源于偶尔路过，吃心突起，进去夜市溜达溜达，不知道吃点什么，又或者心里有吃的对象却找不到档口方向，不用担心，一切都可以从口中开启这段吃的缘分。你可以随意问一家档口老板或者路人，他们会十二万分热情指引你，告诉哪里的柠檬茶够酸，哪里的臭豆腐够正宗，哪里的烧烤够新鲜……这便是夜市的情怀，不管你光顾哪家都欢迎。摊与摊之间虽说营生是独立的，但以热情带火夜市的宗旨是共同的。

食物都是带“气”的，清蒸有水气，煎炒有火气，烹炸有油气，焖焗有锅气，冰镇的有冷气……汇聚成人间烟火气，一气下胃，暖暖的，很贴心，可抚平五脏六腑所有波动的情绪。而夜市里的烟火气，则是其中极美极暖的缕缕……



多彩夏日。禾萱摄



扫码关注，快捷投稿