

熬粥人

■林娇蓉



早晨一碗热气腾腾的粥，挽在肚子里，把肠胃哄得热乎乎，心肠变得软绵绵，人就有了更多的笑声。半年来，外婆知道我们仁忙得吃不成饭，便承担了日常饮食的照料。早上最宝贵的时间里，他们牺牲了睡眠时间，有时皮蛋瘦肉粥，有时小米海参粥，有时百合桂圆粥……变着花样地做，佐以精致小菜，成了精心准备的家常饭食。

粥是江南的女儿。作为稻薯之乡的粥饮食，夏春薄荷，秋冬玫瑰，食材应季而变，可谓是“天工开物”。与北方面食不同，江南人更爱品种浩繁的米品。故熬粥人起初大抵都是南方女人，她们拥有青葱的灵性和厚朴般的坚毅。每天天不亮，外婆就起床给我们熬粥，用隔夜的陈饭，“噗吡噗吡”地在灶台间煮开，弯腰熬制的背影浓缩在灶角边的一锅白粥里。把滚烫的白粥，一碗一碗盛出来晾凉，才肯一个个叫我们起床上学。到了晚上，一大家子坐在道坦上，一边扒拉着热乎乎的粥，一边额头直冒汗，发出“呼呼”的声音，像不远处水稻田里密密麻麻的蛙

鸣。在那物质匮乏的年代，爱是那么单纯而质朴，爱就是细水长流的模样。后来，接过粥勺的人，变成我那从没上过灶台的嫂子后，粥，这个字眼，又赋予了新的涵义。

直至我结婚生子，我才品味到嫂子给我熬的清粥里的味道。粥这种家常饭食，并不需要高贵的香米，随意熬制的饮食，便成了我想家的理由。当我提着大包小包走娘家，两个已婚的女人，靠在灶台边，随意地闲扯着鸡鸭鹅的闲趣，余光从不远处的青山横扫，掠过高楼大厦的顶端，最后落在自家灶台的新米上。嫂子抓一把新米浸泡，少女时期的光影再也无法打捞，那清清凉凉的水里，一眼望去，看到了她的垂暮之年。所谓遇水而化的神奇，米在水中泡澡，舞蹈，脱下一件一件外衣，直到晶莹剔透，露出冰晶玉洁的小米粒。很多东西都是因为褪化的太多，才会迷失自我，小米粒的嬗变始于一粒快要融化的新米，也算是它来到人间的第一次历劫。行走白案的娴熟家庭妇女，善于应用各种“兵器”。用砂锅这件“兵器”熬粥，是人间的炼狱道场——一场残酷的炼化故事即将粉墨登场。

在粥煮开、滚沸之后，一切都归于寂静。唯有两个女人的窃窃私语沉淀在锅底。煮粥的过程由枯燥变得美妙，因了两个女人的插科打诨的情趣而变得妙趣横生。女人和男人最大的区别是隐私的交流越频繁，关系就越密切，熬的粥也越香甜。小米粒和水陷入纠缠，从一开始的不适应，晕头转向，躲躲闪闪到在水的助推下兴风作浪，其实并不漫长。也就在说话的一瞬间，小米粒开始膨胀，由锅底兀自升腾，体型也渐渐膨大。水施了什么魔法，让娇小的米粒胀大的？胀大的米粒，身体越来越轻盈，柔软，全身湿漉漉的漂浮着、舞蹈着、欢叫着，释放着……这是米与水糅合的过程，痛并快乐着。水在锅里刮不出水分了，小米粒也完全融化了，身形不离了，拂去泡沫，留下的都是精华。粥，柔韧有余，

吹拉可弹，才称得上好粥。女人们在炊烟氤氲里，雾里看花般地练就了火眼金睛，在手脚忙乱中练就了“铁砂掌”。在“铁砂掌”里，缓缓开出一朵、两朵、三朵的白色栀子花。它们有个统一的名字叫：粥。《象形字典》对“粥”字“左右开弓”的解释，再一次体现了中华汉字的博大精深。

除了锅里“咕噜咕噜”有序的声音，一切都归于平静。嫂子把火调到最低档，不温不火的温度最好掌控，于是她可以不紧不慢地忙活一碟两碟的凉菜了。拍黄瓜、猪头肉、雪菜肉丝、青椒炒肉、鳃鲞、豆腐丝、油白菜、咸鸭蛋……拿出骨瓷小碟子，码桌上桌，一切都水到渠成。在这空档，嫂子轻快而熟稔地收拾家务，衣服放进洗衣机，洗晚上家人回家吃饭的菜蔬，接着拖地，拾起生活该有的样子……多少年如一日的重复相同的程序，任由青丝变成白发，那一锅炖得稀里糊涂的粘稠之粥，从冒泡、挣扎、妥协、接受到最后的沉寂，花去整整两三小时。一日三餐，有多少女人愿意无条件奉献？终于有一天，嫂子头也不回地离开这个家，抛下一双儿女……锅里的那锅粥，乱成了一团，失去了灵魂。十年后，嫂子依然没有再组成一个烟火中的家，我知道，她是怕了那一锅滚烫的粥了吧。

我低头仔细品味一大早公公送来的白粥，慵懒的米，躺在温厚的水的怀抱；水伸出长长的的臂膀缠绕，一圈一圈地缠绕，直到钻到米的身体。水愿意化身一脉河流，流经四通八达的米的全身经络。水说：别嫌弃我的淡；米说：别嫌弃我的软！我仿佛看见外婆一大早的劳作：婆婆熬粥，公公挨个给同城的子女送粥，乐此不疲，风雨兼程。

感恩生命中给我熬粥的人。荡去一身尘埃，俯瞰岁月的沉沦之美，那些溢出锅边甜甜的稻谷香，那些在严寒酷暑里为我煨粥的人，都是我生命中不能承受的重；那些装在瓶瓶罐罐里的白粥，雪白晶莹，便是生活的原味。

山一角印象

■施正勋

正值入伏，暑热难耐。凑伙去文成山一角云顶山庄偷一日清闲。

包一辆中巴，上午8时半准时从瑞安高速路口出发。进入高楼区域，直转东岩方向，中巴沿山间公路盘旋而行，沿途可见塌方痕迹，公路较窄，好多地方两辆中巴无法交会行驶。

尽管沿途时常可见“山一角山庄”的指示标记，蜿蜒的山路还是留给我交通闭塞的印象。行驶了两个半小时，才到达目的地。一个三面环山的山间小盆地，只见三幢三层建筑物，两幢已投入营业，旁边一幢尚在装修中。

听说，山上风景不错。过了下午4时，在老板引领下，顶着太阳上山。转过山坳，可见一条全部用木头筑成的栈道。沿栈道而行，趁机与老板聊开话题。

老板姓朱，干过不少行业，近几年以种植、经营中药材为主。2001年开始投资筹建山一角山庄，以种植中药、营造中医养生为特色。从一路经过的栈道，山间开辟的药圃与夹种的矮株向日葵，以及建成的木雕精美的牌坊，可以推断：这位老板有一套成熟的经营思路。据其自述：已经投入资金3000余万元，仅筑成的木头栈道就有2公里长，耗资达300万元。

按他的指引，沿栈道下来，观赏了一个长型的不规则状鱼塘，四周配置亭台长廊，沿栈道漫步，可见绿水盈盈。阵阵凉风，赏一路鲜花，清致幽静。只是，栈道上结有蛛网，大约是疏于打理所致。

晚饭后，沿长廊，栈道悠然而行，静谧。至月上中天，但见栈道、廊亭上一排排灯光灿然，映着河水，在群山中闪烁，璀璨别致。

夜色渐浓，半月月挂中天，凉风习习，心旷神怡。这山间的一角，确存远离尘嚣的安宁祥和。

当夜，住宿山一角云顶山庄。次日早起，独自外出，沿鱼塘前的木头栈道拾级而上，四围晨雾罩岩，灰蒙蒙。或者是起得太早，阳光尚未在山头露脸？

栈道稍转，沿山梁向最高处延伸。唯有山顶的松树、杂草，在木栅栏两侧静静地伫立，铺展枝叶。露珠沾湿了木栏杆，脚步惊醒枝头的鸟雀，发出几声呢喃，仿佛还带着梦里的惺忪神态，毫无清脆悦耳感。

第三批新货已到达 皮薄肉厚味甜 宁夏头茬枸杞热卖中



瑞安淘所售枸杞均是今年6月新采摘的头茬枸杞，经精心挑选、烘干、加工，不加任何色素及防腐剂，更无硫磺熏蒸。成品干果色泽红润，肉质紧实，味甘甜，呈纺锤形，干净不结块，是可开袋即食的优质枸杞。

目前瑞安淘已经卖完两批头茬枸杞，第三批也已到货，因头茬枸杞数量有限，想购买的市民，可提前致电瑞安淘进行预订，市区满58元还可享受免费配送服务。

好枸杞在头茬，这是为什么？

因为头茬枸杞生产周期长、数量少，是在历经了三个月冬歇、三个月春生之后，夏季结出的第一茬果实，孕育了半年的营养一次释放，营养价值很高。其中中宁县出产的枸杞尤为出色，色泽红润、玲珑剔透，不仅口感好，而且皮薄、肉厚、籽少、味甜。

鲜枸杞到干枸杞，每一步都不简单

第一道，风选，将混在枸杞中的枝叶吹光光。

第二道，粒选，将枸杞放入筛选的机器，根据枸杞的个头大小分出不同的等

级。

第三道，色选，就是将枸杞放在专门的色选机上，机器会根据枸杞的颜色自动将枸杞分装到不同的转盘中。

第四道，人工筛选，也是最耗精力的一道。若枸杞完整品相好，则放入成品框内，若枸杞有破损，则丢弃。

如何判断自己买的枸杞质量过关

1. 枸杞颜色，暗红的枸杞虽然外观



扫一扫，即可购

太好看，但是比鲜红的枸杞好。

2. 枸杞泡水后的颜色，应该是浅橘黄色，记住，颜色比较浅。如果是很红，那就有问题了。
3. 枸杞的形状个头，一般呈纺锤体，个头不大，顶端有白点。
4. 枸杞的味道，先甜后苦涩。
5. 泡水后的上浮率，很高，90%左右浮在水面。

满三斤就送新疆红枣一斤			
	【等 级】特级	【等 级】特优级	地址：
	【规 格】250g/袋 颗粒中等	【规 格】250g/袋 颗粒较大	瑞安日报社一楼
	【价 格】29元/袋	【价 格】32元/袋	电话：
注：市区满58元包邮			66888183

“讲文明 树新风”公益广告

邻里一家亲

传承中华美德 树立良好家风

瑞安市委宣传部
瑞 安 日 报 社 宣
瑞安市文明办