

## 敲骨吸髓

在改革开放40周年来临之际,忽然想起那幅漫画:鱼头比鱼身贵,粗粮比细粮贵,骨头比猪肉贵,貌似夸张,却真实反映了人们生活水平的提高与改善。

骨头比肉贵的时尚是由先富起来的人引领的,尽管只有一小部分,但迎合了消费潮流,影响所及犹如春风化雨。就像我这个60后农家子弟,从跳出农门到挤进食肉者行列,感同身受着这种餐桌变迁,不由得喟然慨叹。

犹记得年少岁月,大凡与过日子相关的东西都是凭票限量供应的。布票、糖票、肥皂票之类,省省也就过去了。最稀缺的还是肉票,尽管那时的猪肉只要0.64元一斤(后来涨到0.71元),猪头肉也不过0.42元一斤,但要是兜里没钱手中无票,也就只能买块骨头啃一啃。因为骨头便宜,而且无需用票。

骨头通常用做搭头,要是单独买骨,最多也就一毛钱一斤。家父与屠夫相熟,又是老顾客,买回的骨头总是比一般搭头多带点肉。但就是这点面子肉,便让我们五个嘴馋的小家伙欣喜不已。

骨头炖黄豆是那时的家庭大餐,夏喝汤,冬吃冻。更重要的是,我们吸干骨水之后,将其晒一晒,还可卖给供销社的收购站。至于多少钱一斤,早已淡忘,只记得除了骨头外,供销社还收购猪鬃之类的杂物。

猪骨卖钱的陈年旧事,听来有些难以置信。就像现在的金华餐桌,一碟焗肉,居然要价20元,着实让人瞠目结舌。

焗肉是坊间俗称,类似杭帮菜中的东坡肉。之所以金贵,概因用两头乌猪肉作料,文火慢焗而成。一般的猪肉是摆不上餐桌的,而骨头却能。像萝卜排骨煲、椒盐子排、酱炙肉排、香酥猪蹄等等,都是餐馆常备菜式。要说味道,那一锅锅肉少骨多的菜肴不仅开胃,还着实能品咂出别样滋味。

有智者调侃说,人是个贱动物,没有油水入口,人会面黄肌瘦,油腻多了,会长膘发胖,各种富贵病接踵而至。如此想来,骨头比肉贵,还是颇有道理的。因为附在骨头上的猪肉特别鲜,且不说依据何在,但起码肥肉是不会长在骨头上的,少量的精肉配上熬得浓浓的骨头汤,味道之美是可想而知的。

如今的肉铺,肉与骨头都是分开售卖的,价格虽说不会像股市一样频繁波动,但也并非静如止水。一头猪的骨头就那么多,胴骨肉少、骨粗,奇货可居。不止一两次,我以急切的目光在肉摊中搜索,想买几根胴骨煲一煲,得到的答复总是没有。若问胴骨去了哪里?答:金华江南煲庄。金华煲庄是越地知名小吃店,胴骨煲是煲中翘楚。猪场的肉猪尚未出栏,胴骨已被煲庄预订,骨价也就随之倍增。

一口猪四根胴骨,前腿比后腿好,个头粗,骨髓也多,骨味自然就更加甘香。然而,许多食客只知肉味,不知肉趣。因为煲中之骨,少则三四根,多则十来根,一般是按人头而定的。倘若有人因为味美,多吃多占,笃定有人心打鼓,很是不爽。

三川

胴骨讲究缝裂不溢髓,骨头敲裂,骨髓却不能淌出来。要是不敲,则要斩去一端之关节,骨髓还是不能外露。斫骨之技巧,就在于分寸的拿捏。

国人大多笃信以形补形,吃啥补啥。敲骨吸髓,饮骨头汤,补什么呢?多数人会说补钙。其实不然。因为骨头中的钙任你熬煮,也不会游离于汤中,即便你将骨头碾成粉吞服,肠胃也无法吸收。倒是骨髓中的脂肪含量甚高,极易溶解于水,是人体三高症的主要诱因,必得有所克制。

如此说来,敲骨吸髓并不可取?非也。俗话说:好肉长在骨头上。骨与肉刚柔相济,难解难分,煮得好的骨头往往肉烂而不离骨,让进食者多了一份挑战的乐趣。在美食理论中,此乃间离效果,啃食时的专心投入和吞咽之后的心满意足相互叠加,进而迸发出愉悦之感。

我就像一条狗,等待爱情的骨头,这是迪克牛仔唱的歌。人与狗虽不可比拟,但有些本能极为相似。譬如,啃骨头,狗见着骨头,会两眼发光,啃得欢快;人遇着骨头,最好也用啃。啃之于人,虽说不太雅观,但最能撕去文明的遮羞布,使人回到动物界原始的纯真。

啃骨头不能太讲究吃相,徒手拿住一根,啃光大骨上的瘦肉与肥腱之后,将胴骨倒转过来,像吹小号一样,对着骨口小孔用力一吸,一股肥而不腻、满溢肉香的骨髓便瞬间浇开味蕾之花。哪像现在去煲庄消费,每人发一根塑料吸管嫌不够,还要再配一只薄膜手套。殊不知,且不说吸管、手套是否干净卫生,只要骨水经过吸管再进入嘴里便已失去了她原有的温柔。同样地,戴着手套啃骨头,是远远不如空手拿着吮吮快乐的。

## 飘香的粽子

桃儿红,杏儿黄,五月五,是端阳,粽叶香,裹五粮,剥个粽子沾上糖,幸福生活万年长。

又到粽子飘香时,脑海里总泛起这些既充满童趣又脍炙人口的儿歌。伴随端午的粽香,我的脑海中情不自禁地浮现童年往事。

记得小时候过端午节,超市、商店没有卖粽子的,都是自己采摘粽叶,自己做粽子。我家在山区,离家比较远的高山上,生长着一种比较矮小的竹子,叶片有两三个手指那么宽,八九寸长,青翠欲滴,茎秆细小如篾。端午前几天,姐姐就邀上同村的几个姑娘,各背一只竹篓,去很远的山上采摘。姐姐专挑又宽又长的叶片采,大部分拿回家里洗净备用,多余的则拿到集市上去卖。

在老家,包扎粽子使用的不是线条、绳子,而是棕榈叶。老家房前屋后有很多棕榈,快要过节时,母亲就拿刀子去砍几把棕榈叶,带回家放在锅里煮一煮,然后撕成细条,既柔韧又干净。一把棕榈条可以包扎几十个粽子,包扎好后,就一个一个地放在锅里煮。

五月初四一早,母亲就摆出了包粽子的架势。粽叶、糯米、红豆、花生、剪刀等原料、工具,呈圆弧状次第摆开,母亲则坐在圆心位置,准备大显身手了。母亲扯出三四片薄薄、软软的粽叶,折成漏斗状,装入浸泡过的白白的糯米,埋入红豆、花生,然后把叶子折过来,拿棕榈条绕几圈用力缠紧,一个光滑、可爱的三角小粽子就包好了。

我和姐姐围住母亲,边看边学。姐姐心灵手巧,学几下就会包。而笨手笨脚的我,折腾了半天却始终包不紧,糯米总是从三个角落里很任性冒出来,让我很不开心。不过,为了早早尝到粽子,我也懒得学,干脆拿起母亲包好的一个个粽子,放入锅里,帮母亲烧起大火煮起来。

这粽子可真难熟,足足煮了一下午,直搅得我坐立不安,心神不宁。我一会儿瞅瞅,一会儿看看,恨不得变个戏法,将整锅粽子瞬间催熟。无奈地等呀等呀,等到夕阳落山,鸡鸭归巢,等到整个村子都弥漫在粽子的浓香里。母亲一声吆喝,唤来了早已不耐烦的我。

黄田

掀起锅盖,用剪刀剪断棕榈条,拿筷子夹起一个,浸过凉水,小心翼翼地剥开。顿时,粽叶香、红豆香、花生香、粽子香,缕缕清香弥漫整个屋子,沁入肠胃,垂涎欲滴,继而狼吞虎咽,席卷残云,一个粽子稀溜溜,三五两下,一扫而光。

家乡这种三角形的粽子,与众不同,其中一个角又长又尖,像个小火箭头似的,比如今超市、饭店卖的粽子好看多了。张开嘴巴,可吃掉半个火箭头。

端午节,除了吃粽子外,还有一个习俗,那就是在大门和堂屋门上,都要插上艾蒿。说是辟邪,可能是迷信,但艾叶能治病却是千真万确的。医谚说:家有三年艾,郎中不用来。艾叶具有理气血、逐寒湿、回阳、温经、止血、安胎等功效。母亲还透露给我一个秘方:把艾叶晒干磨成粉冲开水,可治胃痛,效果很好。这是我验证过的传世之宝。

众所周知,端午节吃粽子,是为了纪念屈原这位伟大的爱国诗人。但在老家,不仅仅是端午节吃粽子,有些村子或大家族,还有自己的节日,具体原因不知道,比如每年农历六月初六。这天,每家每户都要吃粽子,摆酒席,所有亲戚都要来过节,就像过年一样,整个村子人来人往,非常热闹。客人回家时,主人还要打发好几个粽子。

糯米加工酿制的美食,因为温软香甜,我历来就喜欢,比如糯米糍粑、糯米甜酒、糯米粽子等等。现在身在他乡,平时出差或逛超市,因挡不住粽子芳香的诱惑,总要买几个,尝尝各地的味道。

如今的粽子,两角的、三角的、四角的,扁的、长的、圆的,甜的、咸的、辣的,夹肉的、包蛋的、放板栗红枣的,五花八门,应有尽有,但总没记忆中那么有滋味。而家乡儿时的粽子,虽然简单朴素,有的甚至不放一点配料,却因包裹着母亲的关爱和温暖,非常香软可口,至今让我记忆犹新,回味无穷。



把美好的时光  
浪费在美好的声音里  
**朗边 朗读频道**

永康日报社 永康市作家协会

## 江离诗三首

### 对毕达哥拉斯的献辞

因为无限的少数人都曾追随,  
晦明不定的星空的指引,  
如同毕达哥拉斯,在他的窗口仰望。  
一个无边黑暗中的孤寂旅人,这以后  
所有世界的阅读者、巫师、智者、炼金术士,  
各自穿过了丛林、黄昏的金色海岸,  
历经地狱之苦  
不是为了在一头饥饿的狮子身上  
复苏它统治土地的雄心,不是在沙漠之上  
建立黄金的国度,  
只为在星辰的沙盘上推演,  
(在理智认知和未知神明的庇佑下)  
我们自身和世界之中,那不可见的统一性。

### 天真的经验

那个孩子,沮丧于没能捉到蜜蜂,  
他的玻璃瓶仍是空的,  
因此,晚上他的梦中盘旋着蜂群的嗡嗡声。

也许在未来他会有一片油菜花地,  
甚至,成为一个养蜂人。  
谁知道呢,在数列般漫长的生活中,

究竟是有趣,还是失望多些。  
现在,一切似乎都是新鲜的,  
他对世界的想象局限于小镇的车站外。

他还没有成为自己的骑手,  
还没能控制雨水的缰绳,  
而他将在错误之中捕获经验,  
那有限的一跃。

### 雨夜想起友人

给泉子

有时,我想到你  
在咖啡馆,窗子推开了  
早晨的清新涌到你阅读的书上  
你写下落日的诗句  
像一位农夫  
用铁锹松动着泥土,那里一小片果园  
摆动,接受风的巡回  
有时,我想到雨  
马蹄般踏过西湖,泛起一片白雾  
转而如婉转的燕语  
你打伞走在白堤,听着寂静  
从枯荷根处飘起,你是  
寂静的知音  
有时,我想到你就是雨  
从远处的青山,溪流  
带着细小的旋涡  
又一次,冲走了多余的漂浮物  
这里,也许有着正确生活的依据

江离,本名吕群峰,1978年生于浙江嘉兴,毕业于浙江大学,现居杭州。著有诗集《忍冬花的黄昏》《不确定的群山》。



传承中华文化  
弘扬国医国药  
山川大药房  
义丰号地址:望春东路86号  
电话:0579-87830120 87126908  
西站店地址:城北西路220号  
电话:0579-87117752

## 纪念改革开放40周年

### 身边的变迁

投稿邮箱:1554397725@qq.com  
投稿地址:总部中心金贸大厦三楼永康日报社  
联系电话:0579-87138743