

往事如昨

## 书信往事

潘云强

早年间,书信是人们联系的主要手段。

父母不识字,原来家里的信全由大姐写。那年春节,大姐坐月子,父亲便将任务交给了读小学的我。

我共写了三封信,其中有两封分别写给在大连造船厂的大伯父和在北京白酒厂的二舅姥爷,内容主要是把近期的家庭情况跟他们介绍一下,表达对他们春节的问候。另外一封信写给母亲的侄儿。虽然他是姥姥过继的儿子所生,但由于他父亲与我母亲情同亲兄妹,所以母亲对他十分关心。但侄儿成年后,不听父母的话,游手好闲,什么事都干不长远,按母亲的话说是“扯不长,拉不团团——四六不成材”。因此,在这封由母亲口述的信中,母亲把“千万别整天毛三呛(毛躁之意)”“要夹着尾巴做人”,别干那些“鸡狗不稀见的脏事”等话,全拿出来了。母亲习惯在形容缺点的一些词语前加个“脏”字,组成一个新的名词,藉此强调毛病的恶劣及无可救药。可以想见,一个大字不识的母亲是如何想让劝诫发挥到极致,关怀之情溢于言表。

寄信要去邮局。上世纪五六十年代,烟台邮政局位于烟台山下,建筑为砖石结构,虽有二层,却尽显庄重典雅之气。我去柜台买了邮票,用浆糊把信封粘好,把邮票平整地贴到信封的一角,用手使劲摁几遍,直到确认不会开缝,才把信投进门口那个圆圆的绿色邮筒里。

中学毕业后,我投笔从戎。我参军后的第一封信是写给姥姥的。

姥爷去世早,姥姥独自一人把三个年幼的女儿拉扯大,并张罗她们都成了家。小时候,姥姥带过我,我对姥姥有很深的感情。姥姥接到信,高兴得一连几天没睡好,问这问那,并让大姐给我复信,嘱咐我在部队好好干。想不到的是,不久后,姥姥生病了。母亲本想让我告假回去看姥姥,但姥姥怕耽误我的工作,坚决不让母亲告诉我。后来姥姥去世了,得知噩耗,我难掩悲痛,给天国的姥姥写了一封信。那封无法邮寄的信实际是一份决心书,信中除了对姥姥的思念,就是表达保家卫国的信念。

到了部队第三年,我谈了女朋友。我们属于一见钟情,第一次见面,便确定了恋爱关系。对大多数女孩来说,嫁给军人,就意味着异地恋。认识她后,我又在部队服役十年,从而有了长达十年的书信生涯。我们只要接到彼此的信,会马上给对方回信,平均十天一封。心中觉得有事的时候,常常等不及对方来信,就会写信去,有时一个月四五封也常见。盼信、收信、看信、写信,成了我们生活的重要组成部分。

刚开始通信时,军人信件不用贴邮票,只需收发员盖个军邮戳就

可以了,从上世纪70年代初,不再实行这项针对军人的免费政策了。邮票虽只8分钱,但作为战士,我每月仅几元钱薪水,这花费并不算少。尽管如此,也阻挡不了我们写信的热情。

我们驻地在沽河农场,沽河边高高的堤坝是军营通往县城的唯一公路。坐在军营的屋子里,可以望见大坝顶上的公路。当我远远看到收发员去城里取回邮件,奋力向营房方向蹬自行车的身影时,心里总会涌出一种异样的感觉。书信,让我们相互靠近并给彼此带来温暖,是维系情感的依托与纽带,也记录着我们的爱情与成长。

1997年,女儿去国外读书。彼时,曾经高不可攀的电话已走入寻常百姓家。但说老实话,因忌惮越洋电话太贵,我们与女儿的联系仍以书信为主。

女儿出国半个月后,我回家,一眼瞅见女儿写的那封信静静地放在书桌上时,如同见到了日思夜想的女儿,眼眶不由得湿润了。

为了给家庭减轻负担,在家里娇生惯养、双手不沾阳春水的女儿,上学不久便去一家餐馆刷盘子。我们很心疼女儿,因为这工作大多是晚上干,而且餐馆离她的学校相隔好几个街区,距离不短。在信中,我们除了给她一些鼓励,更重要的是关心她的人身安全。妻子本就是细心人,对女儿更是细之又细,她总是不厌其烦地嘱咐女儿注意这留神那。她年轻时在厂子里三班倒,便结合自己的体会,给女儿规定了晚上走路三原则:一是尽量结伴而行;二要走大路,不要怕路远;三是走路要眼观六路、耳听八方,保持警惕心。纸短情长,写不尽我们对孩子的牵挂。信虽由我执笔,但妻子是主角。每次写信,她都要一本正经地坐在我身边,内容只有经她同意,才能往上写。

女儿隔三岔五要去饭馆干活,写信毕竟周期太长,不能适时得知她的行踪。还是小孩子聪明,女儿想了一个办法:她们校园内有那种公用的投币电话,她便与我们约定,只要回到学校,不管多晚都会给我们拨打电话。为节省钱,电话我们无须接,只要听到连续响铃三次,就证明她平安归来。后来证明,她的这个方法真是绝妙而又两全其美。在她上学期间,我们一直是这样沟通。在我们看来,这个来自遥远异国他乡的铃声是如此动听悦耳,简直具有治愈的功能。我有写日记的习惯,为铃声起了个颇为浪漫诗意的名字:女儿铃。说是不接,但思女心切的妻子,好几次没忍住,拿起了话筒……

如今网络功能强大,人们的通讯方式变得无比便捷。书信,早已慢慢退入怀旧者的记忆之中。

饮饌琐记

## 焦面和海蜇汤

蔡华先

周末我去赶集,看到集市上有卖焦面的。打听了一下,有两种口味,一种是纯大麦的,八元一袋;一种是大麦加花生的,十元一袋。我买了一袋大麦加花生的,看看口味如何。

炎炎夏日,酷暑难当。消暑,人人都有自己的绝招,各地都有各地的妙方。制作各种饮品消暑,就是一种不错的选择。每到夏天,我都要买点焦面,用它来消暑度夏。

焦面的做法其实很简单。将淘洗干净的大麦在锅里炒熟,再把炒熟的大麦磨成粉。由于磨出来的面粉略带焦黄,人们称其为焦面。最早的时候,焦面是用石磨磨出来的;后来有了机器,人们便用机器加工。而现在,人们追求生活品质,机器加工的焦面反倒不太受欢迎了,石磨加工的焦面又重出江湖,再次受到追捧。

加工焦面最好用大麦,因为大麦黏性小,加工出来的焦面味道浓郁,香飘满屋,十分诱人。退而求其次,用小麦也可以。想让焦面有消暑之功效,麦子必须要炒熟。这和我们饮用大麦茶是一个道理。大麦茶是一种传统的保健饮品,据说有平胃止渴、消暑生津、除热去火、下气利水、消食等功效,夏天冷饮防暑降温,冬天热饮暖胃养肝。把大麦加工成焦面之后,可以全部食用,既当茶又当粮,一点儿也不浪费。

制作焦面的第一道工序是炒大麦。很早的时候,大麦是在大锅里炒,需要两个人配合起来干。一个人负责翻炒,一个人负责烧火。翻炒的人需要用铁铲子不停地翻动着锅里的麦粒,使大麦受热均匀,直到把麦粒炒成焦黄,一股浓浓的焦香味从铲子底下透出来,麦子就炒熟了。烧火的人要用麦秸这种容易控制火候的材料将锅烧热,并掌控好锅里的温度。炒麦子的火不能太旺,要用小火慢烤,文火细炒,来不得半点急躁。火大了,就会炒出焦糊味,难以入口;如欠火候,炒出来的焦面就没有大麦特有的香味,食之无味。为了火烧得均匀,烧火的草不能大把大把地放,必须一小把一小把地放,而且尽量往锅底四周散开,保证受热均匀。

炒熟的麦子铺在筛子里,散去热气后,便可以磨焦面了。磨焦面要用石磨。先拿扫把把磨齿里刷干净,然后铺一层炒熟的麦子,再把磨片放下来,在磨眼里倒上熟麦,牵起磨杆推磨。推得越快,麦子碾得越碎,焦面粉屑便像大雪般从石磨四周纷纷扬扬洒落下来。磨过后,再用细眼筛子筛过一遍,筛出麸皮,香味浓郁的焦面就制成了。

焦面的冲泡也很简单。在我小的时候,每到夏天,父亲干完农活,回到家里,总是先拎着一个水桶,去外面的井里打一桶清冽的井水回来,然后挖几匙焦面放碗里,再往碗里倒满满打来的井水,用筷子将焦面与水搅均匀,然后,端起碗来咕咚咕咚几口,

好爽!

后来,打水这个活儿就归我们兄弟几个了。再后来,我们也学着自已冲泡焦面了。想喝稀一点的,少挖几勺焦面,想喝稠一点的,多挖几勺。用甘冽的井水冲上一碗凉丝丝、香喷喷的焦面,调成稀稠随意的糊状,扑鼻的香气让人垂涎。想喝原味的,可以什么都不加;想带点甜味,可以加几粒糖精。因为那个时候,白糖在一般人家还是一种奢侈品,不是可以随意吃的。

在天气炎热的夏天,喝上这样一碗凉爽的焦面,既解暑又饱腹,实在是令人惬意。焦面在我的童年里留下了夏天的一种深深的味觉记忆。直到如今,每逢夏天,我总是要去农贸市场里细细挑选自己满意的焦面,时不时地冲泡一碗。焦面的焦香味依旧是儿时的焦香味,水是每个周末回老家拉回来的地下井水再加以净化的,很是甘甜,只是把当年的糖精换成了白糖或蜂蜜。在这炎热的夏季里,喝一碗焦面,品着麦香、水甜,享受着生活的美好,回忆着儿时往事,心里清静,自然把酷暑挡在心外,清凉一夏。

除了焦面,炎炎夏日里,绿豆汤也是深受人们喜欢的消暑饮品。绿豆素有“食中佳品、济世长谷”之称。夏天,喝一碗绿豆汤,甘凉可口、防暑消热。煮绿豆汤时,如果再加些薏米、桂圆或者薄荷,解暑功效更佳。

当然,用焦面、绿豆汤消暑,不独是烟台人的专利,只不过是烟台人把它们品出了烟台味。

烟台还有一种海边特有的消暑佳品。

每年七八月份,正是海蜇新鲜上市的季节。海蜇营养丰富,是一种高蛋白、低脂肪、低热量的营养食品,深得烟台人的喜爱。因为鲜海蜇易化,不容易运输储存,所以这也仅仅是住在海边的人们才有机会享受到的福利。海蜇汤,更是烟台人的夏日消暑“独门利器”,是烟台人夏日餐桌上不可缺少的美味佳肴。

买回来的海蜇反复用水搓洗干净,切成条状。香菜切小段,黄瓜切细丝,蒜瓣捣成泥,麻汁加醋稀释,然后一起搅拌均匀,加点糖,滴点香油,海蜇汤的汤料就做好了。把它淋在切好的海蜇上面,一盆香气四溢、爽口开胃、生津解暑的海蜇汤便可以上桌了。一入口,那清清爽爽、鲜鲜美美的味道便刺激着味蕾,简直就是一碗大海赐予的神仙美食。一家人围坐在一起,慢悠悠地喝着海蜇汤,任他如何夏日炎炎,也是神清气爽。

去年暑假,一位朋友从外地来。我带他到饭店吃饭,特意点了一些海鲜。其他的海鲜,朋友吃起来没有什么特别的反应,当喝到海蜇汤的时候,朋友赞不绝口,连说:好喝,好喝,在我们那里喝不到这样鲜的海蜇汤。

是啊,海蜇汤是属于烟台的夏天的。在炎炎的夏日,一碗焦面、一碗海蜇汤,便胜却无数佳肴。