

一碗客家牛肉汤

文/山下



追春

文
杨
力

二月里,乍暖还寒,但春天已悄然莅临人间。如细雨轻柔地滋润着大地,青油油的麦苗若隐若现,似是大地刚刚萌动的思绪。一只春燕轻盈掠过,带来春的灵动。路旁的桃李满含羞涩,含苞待放。沟渠边的酢浆草从沉睡中苏醒,嫩绿的叶片怯生生地探出。田野里,性急的油菜花已迫不及待地绽放,大片金黄,点亮了整个田野。

小时候,节庆的鞭炮声还在耳畔回响,余音袅袅,孩子们攥着带着温度的压岁钱,欢欢喜喜地奔赴集镇,去买那香甜的糖果、酥脆的春卷。而勤劳的父母早已在田间忙碌,疏通田埂边蜿蜒的沟渠,拔除麦地里肆意生长的野草,修剪桃李树上多余的赘枝,他们荷锄劳作,挥洒汗水,那质朴的身影与田野里灿烂的油菜花相互映衬,深深烙印在记忆深处,成为永不褪色的风景。

多年后,油菜花依然在早春时节次第盛开,我随着第一拨性急的城里人前往乡下,探寻春天的踪迹。这次前往的地方,民宿林立,我的一个朋友,便是其中一家民宿的经营者。她曾是都市中忙碌的小白领,只因一次偶然的乡村追春之行,命运悄然改变,摇身一变成了“新乡下人”。

起初,她辞职回乡开民宿的想法,并没有得到家人的支持。彼时的村子,一条散发着异味的臭水沟绕村而过,土地大多撂荒,年轻人纷纷外出,村子毫无生气。然而,村支书却满怀信心,带领大家参观时,他指着墙上的规划蓝图,激情描绘着村子的未来:随着美丽乡村建设步伐的加快,农旅融合不断推进,臭水沟将摇身变成清澈的小溪,水中鱼儿嬉戏;撂荒的土地,春天里油菜花灿烂金黄,夏秋则稻浪滚滚,吸引城里人纷至沓来。不仅如此,在乡村振兴的推动下,政府积极引导,这里将打造特色农产品,带动艺术文创、农业科研、特色餐饮以及酒店民宿落地生根,最终成为近郊热门的网红“打卡”地,推动当地民宿、餐饮、文创等整体新业态蓬勃发展。

短短几年,这儿的网红“打卡”地声名远扬,无数年轻人回到乡村,和像我朋友这样的“新乡下人”一起,让曾经偏僻冷清的乡村重焕生机。前来追春的人们,漫步在溪水潺潺、风景如画的村头,穿梭于科技赋能的五彩油菜花海,惬意的神情写在脸上,幸福的感觉融入心间。

田间的油菜花,山间桃花的花骨朵,皆是早春的使者。在一处山头上,鸟啼、蜂鸣、溪水潺潺,共同奏响早春的乐章。漫山的桃花含苞待放,似是粉色的梦即将绽放。谁能想到,几年前这里还是一座荒山,几个年轻人受家乡变化感召,回乡创业。他们开山辟路、蓄水灌溉、改良土壤、精心嫁接,在荒山上种下满是科技含量与市场竞争力的新品种桃树,第二年,结出的桃子便备受青睐。许多人慕名而来,追寻含苞的桃花,期待它结出甜美的果实,曾经的荒山,成就了这群年轻人的梦想,也满足了无数追春人的美好心愿。

“诗家清景在新春,绿柳才黄半未匀”,千百年来,人们追春赏景,这既是一种传统习惯,更是对美好生活的期盼。如今,人们赏景追春,追寻的是内心深处实实在在的安稳与幸福感。无数的奋斗者,用汗水与智慧造就了时代的春天,也圆了无数追春人的梦想。

对于老家在赣南瑞金的游子来说,一碗客家牛肉汤,可能就是那份让他们难忘的乡愁之一。

瑞金是客家古邑,当地牛肉汤的制作技艺历史悠久,可追溯到公元前203年腊月。相传,李姓名医李明成游历至瑞金,当时许多村民因天寒得了冻疮。李明成采用食疗,以牛肉和生姜熬汤,村民喝下后冻疮很快好了。就这样,牛肉汤的做法也就流传了下来。

瑞金牛肉汤以牛肉、红薯粉及生姜等食材烹制而成,最大特点一个是肉嫩,好的“厨官”做出来的牛肉汤,肉质鲜嫩,绝不会出现肉老肉柴的问题;二是汤稠,做汤时,需要加入当地土产的红薯粉勾芡,这样就不会“清汤寡水”的样子,汤水很是浓稠;三是味鲜,当地人吃牛肉汤,一定是要放生姜的,“生姜是灵魂”,拿厨房小工具——小铁筛子把洗净的生姜直接刮刷到汤碗里,不仅去除牛肉腥气,而且冬天吃点姜,颇有御寒祛湿的功效。

虽然瑞金牛肉汤制作技艺相传历史久远,不过在我开始记事的20世纪80年代初时,是没有听说过这个特色小吃的。想来也是,我小时生活在乡村,在那个物资不够充裕甚至有点匮乏,生活还不够富裕的时候,连猪肉都是不易吃到的,何况更为珍贵的牛肉?况且,那时牛在我们乡里乡亲的印象中,那是耕地的牛,是维

持生产的重要生产资料,真正的专门用于食用的肉牛极少,所以品尝牛肉的机会很少。毕竟,肉牛的饲养,比肉猪技术难度大,价格也高,一般人不要说是农村,就是县城的,也不太舍得经常买牛肉回家烹饪。

在我的印象中,大约在20世纪90年代,瑞金牛肉汤慢慢地叫响起来了。一开始是听人说起,县城有家小吃店铺,牛肉汤做得很好,很出名,经常会有人专门去品尝。后来,大街上的牛肉汤店铺越来越多,知道的人也越来越多,很多人在牛肉汤店铺吃过后,开始尝试着自己去菜场买来牛肉,买齐生姜、红薯粉等配料,开始学着在家里做起牛肉汤来,一次两次三次,做得次数多了,手法越来越有经验,水平越来越好了,牛肉汤越发普及开来。

特别是最近十多年,老家的经济发展迅速,随着普通人

家的收入越来越高,日子越来越好,牛肉的价格虽然还是有点贵,但想吃牛肉的时候,去买点来吃吃还是可以的,就这样,特别是每到逢年过节,瑞金家家户户做牛肉汤的越来越多,牛肉汤也就真正地走入了千家万户,成为地道的瑞金美食之一。

近年来,老家当地不断地推动牛肉汤知名度提升,瑞金牛肉汤被列为当地传统特色名吃,被评为赣南客家菜“十大名小吃”之一;2020年11月,瑞金牛肉汤传统制作技艺,又被列入赣州市第五批市级非物质文化遗产代表性项目名录,成为非遗保护项目。此外,还参加江西等地的展销展览活动,牛肉汤的名气走出县城,让越来越多的人了解和品味到了瑞金这道美食。

如今在瑞金,走在大街小巷,很容易就能找到牛肉汤店

铺,想品尝一碗牛肉汤,非常容易。瑞金境内有很多红色景点,有叶坪景区、红井景区、二苏大景区等,这几年红色旅游火热,每年很多人前往参观游玩,全国各地四面八方前来的游客每到瑞金,逛完景点,很多人都会找一处牛肉汤店铺,坐下来,像当地人一样,要一碗牛肉汤,再根据自己口味咸淡,动手刷一点生姜丝到汤碗里,喝上一口热气腾腾的牛肉汤,品味一下客家特色美食,成了很好的旅游体验。

而对于学习、工作或定居在外的游子,每逢春节或节假日,能回到老家去的,大概都会去一趟牛肉汤店铺,或者家人都会特地做一份牛肉汤,品尝一下地道正宗的牛肉汤,感受那份浓浓的乡情和乡风,怀念那份蕴含古老传说和客家人重情重义的家乡美食。

未来,温暖相伴

文/李希锦

语,谦逊得体,滴水不漏。

老王开了一家广告传媒设计公司,颇具“老板范”。他整天稳坐中军帐,通过手机微信联系客户,电脑布置事情,公司运转得行云流水,井井有条。虽说他会开车,却从来不会自己亲自开车送货。用他的话说,术业有专攻,开车送货、现场安装,这样的事,应该交给专业的人去做。我对此深表赞同,我遇到过很多企业主,他们又要去拓展业务,又要亲自开车送货,处理现场施工等琐事,成天忙得像个滴溜溜转的陀螺,结果企业规模反而做不大。我也真切记得,三十年前,在一家厂里实习时,技术科的嵇姐说过,“力养一人,智养千军”,我印象深刻,这也与老王的理念不谋而合。

说来也巧,虽然我跟老王同届不同班,高中毕业后去了不同的学校,从此天各一方再无音讯。但二十年前,我来海岛出差,一天早上从旅馆出门去车站,迎面撞见一个熟悉的面孔——啊,一丝不乱的寸头,鼻梁上架着副眼镜,“问姓

惊初见,称名忆旧容”,这不是高中时的王同学吗?其时,他兜兜转转也刚来到这个海岛城市创业。老同学相见,分外亲切,除了感慨这个世界的广阔和渺小,缘分奇妙之外,他拉着我去他租在小区里的公司喝茶叙旧,回想高中三年的点点滴滴,毕业后各自自天南海北的风尘漫漫。

印象深刻的是,老同学的办公室,一张办公桌,一张茶几,两台电脑,一尘不染。我当时好奇地问他,公司开着,那些文件和标书呢?老同学笑言:“无纸化办公,所有的文件和标书都在电脑里。你想啊,我们读书时,学霸的卷面一定是最整洁,清清爽爽的。”想想自己的日常卫生管理,不免汗颜。

那之后的日子,我跟老同学往来互动多了。他拓展的业务越来越多,公司规模也越大,公司规模大了,老同学的创业激情丝毫未减,依然保持着十二分的冲劲和闯劲,不变的是,低调,内敛,不张扬,始终印刻流淌在他的血脉

中。从他的身上,我读懂了“撸起袖子加油干”的韵律,也领略到“幸福是奋斗出来的”个中内涵。身处时代大潮,通过努力和付诸智慧汗水,对美好生活的追求成为现实,不再是遥不可及的梦。

如今,我俩都已迈过“知天命”的岁月门槛。这样的年纪,对社会,对人生,有了更加深刻的洞察和体悟。那天,老王瞄了一眼我渐已凸起的腹部,幽幽地告诫:“亲,你该节衣缩食了。”是的,诚如他所言,一个人,连自己的身材都管理不好,何谈经营自己的人生呢?同样,人进中年,尤要警惕防止不知不觉中滑入“油腻大叔”行列。

背井离乡,来到海岛打拼二十多年,同学老王已经深深地扎根于这方热土。望着眼前越发成熟的老同学,我有理由相信,前行的道路上,我们将不再孤单,因为,真诚,热情和鼓励,点燃照亮彼此,余生相伴,温暖如初。