

一碗炒饭

○ 黄卫君

行走岭南，对岭南美食的莹润鲜美、淡雅醇厚，印象颇深。我们去惠东巽寮湾看海，酒店不远处有一家渔家乐，生意火爆。我们进店后先点的海鲜迟迟没见上桌，倒是先上了一盘炒饭。乍一看，我还以为只是一盘普通的蛋炒饭。女儿说：“这是海胆炒饭。”那盘海胆炒饭橙黄相间，金黄的米粒被橙色的海胆包裹着，色彩诱人。吃到嘴里，滋味如海浪在口中涌动，厚实又丰盛。

一直以来，我都十分喜欢炒饭，喜欢它的简单和醇香。出门在外常常遇见扬州炒饭，它的融合之味和层次感深深吸引着各路食客。虽然它的名气很大，可是在美食遍地的岭南，它就显得有些落寞。在美食之都佛山，连一碗炒饭也特色鲜明，隔夜饭是它的灵魂，水分少，不粘连。食材新鲜，配料丰富，大火快炒，连掂锅的功夫也十分完美。炒出来的炒饭还带着镬气，也就锁住了香味。这样的炒饭干湿有度、粒粒分明，自有一番风味。

江门鹤山的柚子皮炒饭也是一绝，用腌制处理好的柚子皮切丁，搭配火腿和肉末，与隔夜饭一起爆炒。柚子皮能吸油，中和了油腻感，让每一粒米都沾上了柚皮的清香，吃完嘴里清爽回甘。

我们回到深圳已是深夜，一路舟车劳顿，早就饥肠辘辘。街道上的饭店早已打烊，便利店虽然还在营业，也只有泡面可以充饥。我们转过身准备往回走，忽然听见街角传来“咣当咣当”的声音，夜深人静的时候，这种声音并不刺耳，像金石之音，温暖又辽阔。顺着声音传来的方向一看，原来是一个小食摊还亮着灯火，专卖炒饭、炒粉、

炒面，围着不少夜归的打工人。一个中年人站在氤氲的烟气里，熟练地配料、掂锅、翻炒，晚风里便有了镬气、饭香和蛋香，还有酣畅淋漓的滋滋声。

据说，香港名厨戴龙的一份食神炒饭要五千港币。用的是美国大米、法国泉水和母鸡刚下的蛋，还有一百八十天的古法酱油，连炒制、装盘、送餐的时间都经过精确计算，保证蛋炒饭的镬气，留存着香味，让食客觉得物有所值。与深圳街头一份普通的蛋炒饭相比，食神炒饭精致、奢华，可是它缺少街头午夜食堂的那份纯粹，它本是人间烟火、江湖味道罢了。

夏日回乡，天气炎热，懒得动火做饭。傍晚出去散步，路过九冷夜市，看见有一家小食摊有卖浆水菜炒饭，便叫了一份炒饭当宵夜。不一会儿，饭就端了上来，借着灯光看看，碗里面的饭湿湿漉漉的，一点也不松散，还有些粘连。我想着这一定是浆水菜没有捏干，米饭刚刚出锅，老板也是心不在焉。忽然记起《食神》里周星驰说过：“没想到你连炒饭的基本知识都不知道，要用隔夜饭来炒。零分！”

吾乡的浆水菜炒饭，看着有些寒酸，其实味道酸爽醇香，很受大人小孩的喜爱。乡村的母亲们都有这一手绝活，谁家饭橱里没有一碗隔夜的米饭，浆水菜是这份炒饭的灵魂。即使浆水菜吃伤了吃腻了，面对一碗炒得混合着酸香、米香、葱香，干湿有度、粒粒分明的浆水菜炒饭，谁又不会动了那份小心思？如今的酒桌宴席上，剩下的往往是鸡鸭鱼肉和海鲜，最后上桌那一碗浆水拌汤或是浆水菜炒饭，戏唱到最



即梦 II 生成图

后，它们才是主角。红尘往事、酸甜苦辣被风卷残云一般收拾得一千二净。

三十多年前，我弟弟年少离乡，在遥远的南海上守卫国门。每次换防轮休，他总要跨越两千多公里回到汉水之滨的故乡。有一年冬天，弟弟回乡探亲已是半夜，面对母亲做的一桌丰盛菜肴满是歉意，他告诉母亲他想吃一碗从小吃到的浆水菜炒饭。知子莫若母。母亲开始捞菜，然后攥干汁水，切碎抖散，切辣椒段，切葱花，动作如行云流水一般。弟弟坐在土灶间点火添柴，还是从前那个懂事的少年，火旺火小自有分寸。

那时候，母亲满脸的喜悦，连翻炒的动作也十分轻盈。锅里的炒饭白黄绿相间，恰好是乡村最朴素的底色。母亲说做一碗炒饭，油要适中，菜要攥干切细，饭要用隔夜饭。眼睛要盯着锅里的变化，不能焦糊。手中的铁铲力度要有分寸，把饭团压散抖匀，让菜与饭包裹在一起，让一粒粒米层次分明，让情融入其中，方为一碗好炒饭。那一夜，一碗浆水菜炒饭，弟弟吃得十分香甜。现在，母亲和弟弟都去了遥远的天边。一碗普通的浆水菜炒饭，母亲的味道，胜过人间无数滋味。

一碗炒饭，南北风味，纵横四海，风云际会尽在其中。

怀念一棵地界树

○ 雍小英

细雨丝丝缕缕，似有若无，空气浸着湿润的凉意。抬眼远望，老家屋后那座名叫诸葛寨的高山巍然矗立，山体如人工修裁过一般呈梯形，山中不见孤耸参天的巨木，桦木、松栎丛生，整座大山沉静肃穆。山侧的堰塘湾沟谷，地势起伏错落，林木色彩缤纷繁复。山脚下，一条新修的水泥大路顺着山势蜿蜒盘旋，直通向西北方的山豁口——那便是西乡与洋县两县交界的柴垭。

我没有走缠山的洋西路，而是自大路下侧的茅草小路朝着柴垭缓步走去，一心想寻回儿时路过的那条水渠。可如今水渠早已干涸，渠坎被荒草封盖，再也无从落脚。我止步田头，遥遥望向山口。往昔连片的水田尽数荒芜，灌木杂草肆意疯长，再也寻不到半点稻田的旧影。

我站在柴垭的水泥路上，这里便是西乡、洋县的交界处。旧时没有立碑划界，相传明清之际，两地乡民曾为疆界争执不休，最终相约在此栽下一棵树，以树冠为界，把大树化作天然的界标。

乡里老人都说这树通灵性。自我记事起，这棵大树便是乡人心中的神树。那是一棵体量惊人的药树，主干如灰黑色的巨塔，树皮布满累累树瘤，粗壮的根系向四方延展，裸露盘绕，占去好大一片土地，约莫五六个人手拉手，才能将它合抱。旁逸斜出的枝杈层层舒展，宛若树上又生新树，浓荫铺展，遮蔽了大片天地。树的一侧，是二三十米长、十余米宽的平地；另一侧坐落着两排屋舍。西乡柴垭周边数个村落的百姓，去往洋县黄家营赶集，必经此地。穿过屋舍之间，便是一道陡峭的下坡，雨水冲刷出满坡沙石，右倚青山，左临田畴。赶集归来的乡人，总要俯身奋力攀上这道陡坡，行至屋舍檐下，必要好好歇上一阵。每逢黄家营有集，这棵古树树下，便自然而然形成一处狭长的临时市集，卖油的、修鞋的、理发的、兜售鸡蛋的摊贩聚在此处。人们围坐闲谈，交换乡野间的细碎见闻，消解终年劳作的疲惫。这是山民难得接触外界、倾吐心事的去处。大家说笑打趣，抽一袋旱烟，分

食集上买来的瓜子、花生、老酒、油条，待到歇息尽兴，日头渐渐西沉，喧闹才慢慢散去。这一切热闹光景，全都仰仗古树浓荫的庇护，它给奔波的农人带来安稳、慰藉与归依。

这株古药树浓荫蔽日，柴垭两岸的百姓早已将它奉为神树。树下焚香祈福，枝头挂满许愿的红布。年深日久，树根处被香火灼出一个深邃的树洞。乡民便在树洞内用红砖砌起一座小小的神龛，摆上供桌，安放祭品。路过的老妇人，多半会驻足焚香，对着树洞喃喃祷告。久而久之，树洞里萦绕起一层神秘肃穆的气息。儿时的我们，从不敢靠近那处神台，只敢远远好奇地张望。古树外皮苍劲粗糙，树心被烟火熏得焦黑发亮，枝头

遍布鸟巢，横斜的枝干上覆满厚厚的苔藓与蕨类。

上初中之后，我便离开故土，师范毕业参加工作，在家乡停留的时日越来越少，与这棵古树也日渐疏远。某年回乡，我专程去往柴垭，眼前景象却令人猝然心惊：老树轰然倾颓，粗大的枝干散落堆满山豁口，只余下两米多高、黝黑粗壮的残存树根。母亲告诉我，古树内里早已朽空，一夜雷击，便轰然倒塌。村民把尚可利用的木料锯断运回家里，余下的尽是朽坏无用的残枝。再往后，垭口连古树残存的痕迹也渐渐消逝，柴垭，只剩一座平淡荒芜的山梁。

西乡的百姓依旧翻山去往黄家营赶集，西乡与洋县的行脚小商人照样从此处经过，却再也没有一处浓荫，供人歇脚闲谈。这里日渐荒寂，不复往日烟火。岁月流转，母亲年事已高，我常常回乡探望，也总爱登上垭口伫立远望。入目只有漫山荒草、淤泥与丛生的灌木。

冷风穿垭而过，裹挟着泥土与草木的气息。我独自站在这里，望着如丝带般缠绕山腰的蜿蜒公路，望着两侧参差丛生的杂木，望着层叠远山漫开淡淡的烟岚。山野原始质朴的气息涤荡着身心，恍然间，仿佛大梦一场，自己依旧停留在遥远的童年。那棵古老的地界树，深深扎根在记忆深处，静静地见证着一段农耕岁月里滚烫鲜活的人间烟火。

秋风

○ 李维娟

乍生山果熟，渐拂岭枫红。
草偃蛩声减，天高雁影融。
斑斓开画卷，寥廓壮寰中。
暑退清凉起，幽怀寄远空。

秋夜偶得

○ 王进明

深宵人不寐，隔牖仰星空。
偶见家山月，初闻序节风。
心头欣景壮，笔底愧词穷。
难绘清秋字，茫然失意中。

秋夜行

○ 王腾芳

八月蝉声息，晚来风自凉。
街灯孤影短，蟋蟀怨声长。
云汉窥星宿，秦关望故乡。
忽逢桂花落，白露满衣裳。

诗
歌
苑

欢迎订阅 2027年 陕西画报

《陕西画报》由陕西省委宣传部主管、陕西画报社主办，是陕西省唯一的以彩色图片报道为主的大型新闻期刊，创刊于 1951 年，立足陕西本土，把握时代脉搏，围绕省委省政府重大决策部署，宣传陕西文化领域的重大事件与文化强省建设成果，兼具新闻性、纪实性、史料性、知识性与欣赏性。欢迎各级党政机关、企事业单位、大中专院校、文化艺术界人士和国内外读者订阅，共同见证陕西发展，传播三秦文化。



邮发代号：52-75

刊期:双月刊(全年 6 期)
单期定价:16.00 元
国内统一连续出版物号:CN61-1029/Z
国际标准连续出版物号:ISSN1001-0440
国外发行代号:BM972
地址:陕西省西安市朱雀大街中段 58 号
邮编:710068
账户名称:陕西画报社
账号:6105019260000000595
开户行:建设银行西安黄雁村支行

征订热线

029-88402481



www.sxnpn.cn