

欠你一顿铁锅炖鱼

□吕超峰

草长莺飞,清明将至。漫步河边,看着柳树悄然吐絮,想起已经远离尘世的挚友英杰兄,顿感世事无常,时光易逝。

去年,也是这个时候,英杰兄、金保兄我们三人在这条河边徜徉,看河水碧波荡漾,看返青的柳条飞舞,身心愉悦。中午,金保兄在一家粤菜饭店订了房间,我们仨人畅饮神侃,谈笑风生,好不快乐。饭后送英杰兄上车时,我向他推荐,东区有家特色小吃——东北铁锅炖鱼,击掌相约,下次他来许昌我请他前去品尝。可遗憾的是,直到今年年初英杰兄因病突然辞世,也没能吃到这顿约好的饭。

在许昌,说起汪英杰,了解他的人可能不多,但要提到银梅可乐,可谓男女老幼皆知,春夏秋冬常喝。英杰兄就是享誉我市的银梅可乐的创始人。英杰兄在世时常引以为豪的就是把银梅可乐做成了许昌人信赖的品牌,并将禹州市银梅饮料有限公司打造成为许昌乃至河南省最大的本土饮料企业,多次获得省级和国家级荣誉。

1954年4月,英杰兄出生在禹州市城关镇;1970年12月入伍,成

为戍边卫士,在内蒙古服役6年;退伍后分配到禹州市商业系统工作。6年的军旅生涯,让英杰兄学会了担当与勇毅,干事创业,雷厉风行,脚踏实地,从不拖泥带水。

1984年春,30岁的汪英杰被任命为禹州市食品厂副厂长。当年,他作为厂里的代表,与河南省中医学院、郑州大学的教授合作,研发新型饮料。作为禹州人,英杰兄从小就对中医药文化情有独钟,对中草药的神奇疗效充满了向往。研发初期,在英杰兄的提议下,科研组以金银花(二花)、乌梅、良姜、丁香、蜂蜜、米醋等天然中药材与食材为原料,经过反复试验、提纯,最终确定了饮料的配方。这种饮料气味芬芳,清爽可口,酸甜适中,药香含蓄而沉稳,具有生津止渴、消除疲劳、清热解毒、增进食欲等功效。产品投放市场后,深受消费者欢迎。

每每提起“银梅可乐”这个名字,英杰兄都颇为得意。他解释说:“‘银梅可乐’取的是金银花的‘银’字与乌梅的‘梅’字,之所以不用金银花的‘金’字,就是要谦虚、沉稳,不抢不争风头,做老百姓喜爱的大众饮料。”

在银梅可乐生产初期,英杰兄一直跟班生产,与员工一起筛选、

粉碎、炮制中药原料,培养员工精益求精的工作态度,提升他们的文化素养,在企业内部逐步形成“弘扬传统中医药文化,做老百姓喜爱的饮料”的文化理念。39年来,银梅可乐尽管在众多饮料品牌中还算不上“阳春白雪”,却在激烈的市场竞争中始终占有一席之地,而且稳步发展,稳健前行,成为许昌人有口皆碑的本土饮料,还销售到山东、安徽、江苏等地。这其中有一个主要的原因就是英杰兄始终要求公司保持产品品质不变,始终把消费者的感受放在首位。这不是偶然,而是一种必然。这是英杰兄对中国传统文化的坚守,对传统中医药文化的弘扬。如今,“银梅”已经成为许昌饮食文化的特色符号,植根于市民心中。不管夏天冬天,到饭店就餐,到地摊小酌,要上两瓶银梅可乐成为大多食客的习惯。

天高行健,地厚载物。近年来,禹州市银梅饮料有限公司一步一个脚印,稳步前行,英杰兄也始终没有忘记自己的社会责任,为灾区捐款、出资助学、帮助贫困户、慰问驻军,他慷慨解囊,从不张扬。尤其是近3年来,他还捐款30万元、捐赠价值20多万元的银梅可乐慰问医护人员以

及禹州市坚守岗位的志愿者、工作人员。他说,一个有责任的企业家,就应该回馈社会,回报人民。

在平时的生活中,性格开朗的英杰兄爱好广泛,摄影、养花、收藏,乐在其中。20多年前他就开始涉足摄影,起点高,设备好,胶片机、数码相机样样精通。在他的办公室里,挂着一幅他在越南旅游时拍的摄影作品,画面是一位越南女渔民傍晚在海边收网,渔火、船影、远山尽入画面,构图严谨,用光巧妙,景深控制得当,极富美感。从这幅作品中就可看出其摄影功底之深厚。我与英杰兄成为朋友也是从摄影开始。当年尽管企业经营还比较困难,但他仍资助我们几位摄影爱好者远赴内蒙古额济纳旗拍摄胡杨、自驾去河北坝上拍摄白桦林。每次采风归来,我们在一起谈摄影感悟,分享采风途中的故事,对作品评头论足,畅所欲言,十分惬意。

近年来,英杰兄的膝盖出了毛病,行动不太方便,但他时不时还会约上金保兄我俩去禹州市西部山区拍红叶、拍传统古村落,他尤其对即将拆扒的老房子、古院落唏嘘不已。他说,这些老房子见证了社会的发展历程,蕴含着中原农村建筑的文化

底蕴,现在如果不拍摄记录,再过几年,山村里的这些老房子就永远看不到了。

多年来,英杰兄每每来许昌大多找金保兄我俩相聚。英杰兄与金保兄既是老同学又是老战友,感情深厚;我则与英杰兄是忘年交,无话不谈。因此,仁人如亲兄弟一般,几天不见面,心里就挂念,时常电话、短信联系,哪怕只是说短短几句话,或者报个平安,也就心满意足了。去年“五一”之后,金保兄从北京回许昌长住,我俩多次邀请英杰兄来许一聚,等来的却是一个噩耗:他突然患病住进了医院,尽管孩子们日夜守护在身边,尽管请到了北京的专家会诊,最终还是溘然长逝。我请他吃东北铁锅炖鱼的愿望最终没能实现,成了一大憾事。

逝者已矣,生者如斯。清明将至,芳菲正盛。望着禹州市银梅饮料有限公司厂区生机勃勃的花木,听着灌装车间机器轰鸣的律动,我相信,年轻的接班人,一定会秉持英杰兄的志向与追求,坚守“家的味道”,让银梅可乐发展的脚步更稳健,更踏实;让银梅可乐走得更好。

谨以拙文怀念英杰兄,虽挂一漏万,却情真意切。

总第一四五四期

春秋楼

春



沁园春·曹操

□来向阴

魏武神兵,临敌制奇,盛昌当年。操悍骠纵横,屯田制始;东擒吕布,北走强豪。董卓诛戮,黄巾迫降,迎献皇移驾许县。挟天子,以令诸侯矣,威震中原。

枭雄逐鹿持权,一统北方帷幄万全。赤壁留憾事,战船火烧;败华容道,兵落其间。榻略雄才,恢宏抱负,碣石东临有遗篇。建安骨,铁马金戈闪,扫尽狼烟。

桃花美

□邢志坚

桃花美,桃花红
桃花烂漫春潮涌
朵朵艳丽增春色
装扮人间如仙境

桃花灼灼,染红了《诗经》
落英缤纷,陶醉了渊明
天生丽质,羞煞了多少美人
年年春来,人面桃花相映红

粉妆嫩蕊露华浓
香醉人迷蝶蜂
满树繁花恣意舞
众芳数她最多情

飘飘洒洒花瓣雨
再为春光添新景
只待桃花凋谢时
笑看枝头硕果丰

赠友人

□王益龄

谈笑风生相见欢,个中风景更非凡。
一腔肝胆款款叙,满腹经纶侃侃谈。
开卷每觉谈似叙,合书常叹笔如椽。
再来一部臻大顺,腹有诗书岂作难。

春来留客剪椿芽

□张延伟

农谚讲:“雨前椿芽嫩如丝,雨后椿芽生木质。”谷雨前后,正是采食香椿芽的好时节。

香椿作为乡间一种产自树上的时令蔬菜,以特有的芳香和丰富营养深受人们喜爱。据说,我国是世界上唯一以香椿芽入馔的国家,其食用历史可追溯到汉代,还曾作为贡品献奉朝廷,影响力可见一斑。

传说椿树因救过汉光武帝刘秀的性命而受到皇封,于是民间就有了“椿树贵为王,越推它越旺”“门前一棵椿,一年菜不愁”的说法。小时候,我家院墙外面栽有一棵当时比较少见的红叶香椿树,水榆般粗细,枝干和叶芽通体呈红色,叶片肥厚,香味也比常见的绿叶香椿浓郁许多。听母亲说,香椿树有“公母”之分,我家这棵是“母树”,每年它的根部周边都会生出许多小香椿苗来,村里许多人家的香椿树都是从它根旁分蘖移植出去的。

清明前后,香椿树的枝头便陆续冒出红鲜鲜的芽苞,在和煦春风的吹拂下,在如丝春雨的滋润下,那些芽苞逐渐舒展开来。约莫经过半个多月时间,一个芽苞便蓬蓬松松地长成几大簇枝丫,在春日阳光下闪烁着玛瑙一样的亮光。

谷雨节气前两天恰逢村里传统庙会,亲戚们来赶会看戏。母亲总要提前采摘些香椿芽拾掇干净,中午,当过厨子的父亲施展身手,或蘸了面糊油炸,或拌了鸡蛋热炒,或加入小葱豆腐凉拌,做出诸如油炸香椿鱼、鸡蛋炒香椿、香椿豆腐丁等一盘盘色香味俱佳的菜肴来,令客人们大快朵颐、赞不绝口。下午临走时,母亲会准备些香椿芽让客人们各取所需,大家一个个喜欢得不得了。明代的李贽曾在其著作中描写过椿芽待客、主客皆欢的情景:“抱孙探雀舟,留客剪椿芽。无限村居乐,逢人敢自夸。”怡然自得之情跃然纸上。

父亲曾“发明”过一种香椿芽的特殊吃法,现在想来还觉得颇具“艺术性”:在香椿嫩芽刚露头时,找几个鹅蛋壳或鸡蛋壳套在低处的嫩芽上,等十来天香椿芽把蛋壳里的空间长满,将要胀破而未破时,将蛋壳连同香椿芽一起从

树上掰下来,捏碎蛋壳,就见香椿嫩芽瓷瓷实实地挤在一起,外形光滑圆润,黄白颜色,就像卤过的松花蛋,让人爱不释手。把它们撕开、切碎,再掺了鸡蛋、地耳等煎炒着吃,因为未见阳光的缘故,梗和叶一样娇嫩,那种清香鲜美的味道令人口舌生津、欲罢不能。

只是,这种吃法相对来说较为奢侈,因为任由一撮香椿芽在阳光下自然生长,假以时日都能够长成一棵把香椿叶。香椿嫩芽好吃也顶多是尝个鲜而已,人们最普遍的做法还是拿它们来“腌香椿”。

记得母亲总是先把香椿连梗带叶从树上一起折下来,洗干净后晾干水分,把叶子从梗上捋下来摊在大瓷盆里;再用小擀面杖在案板上把尺许长的光梗儿一根根砸开呈裂网状,耐着性子将外面那层嫩皮一点点剥下来,和叶子混放在一起,把盐粒放石臼里捣碎撒在上面,简单搅拌几下,腌渍半个钟头;然后用双手抓着香椿叶和梗皮轻轻揉搓,既让盐分充分浸渍其中,又要保持香椿叶的完整,最后装进大瓷罐里保存起来。

这些腌在罐子里的香椿吃时要用专门的勺子或筷子,随时吃随时往外拿取,只要严防油腻混入且保存得法,隔三岔五地能让全家人享用到来年春季。平时我们把腌制好的香椿切碎,搭配着野蒜苗或芥菜丝一起吃,墨绿中掺杂着青白黄的颜色,香醇中和着沁人心脾的辛辣滋味,既养眼又激发人的食欲,简直就是绝配。

我上中学时住校,每次回家过周末,返校前母亲都要给我装满一玻璃罐头瓶香椿芽芥菜带着。同寝室的同学见我用馒头夹着香椿芥菜吃得津津有味,馋得直咽唾沫,我便拿出来和大家一起分享。

母亲还常备些香椿叶晒干揉碎,装在塑料袋里,冬天吃捞面条时,先把姜、蒜、辣椒、盐等捣成泥糊状,再放进去一些香椿叶粉末,加入酱油、醋等搅拌均匀,不放芝麻油就香气扑鼻,是绝佳的调料。

又是一年椿芽上市时。我不由得想起老家院墙外的那棵粗大的香椿树,眼前也浮现出母亲腌香椿菜时的情景,心里顿时升起一股浓浓的暖意,愈发怀念儿时掰“蛋壳香椿”的快乐以及它带来的快乐与享受。



春光明媚 马宁摄

春到杏韵湾

□张留周

阳春三月,杏花盛开。迎着和煦的春风,慕名而来采风团疾驰在前往古桥首届“杏花节”采风的路上。作为一名从业多年的旅游工作者,一想到杏韵湾的华丽蝶变,我的内心就平添了一种莫名的自豪。乘车从新区出发,沿1号公路行驶约26公里,就来到古桥镇杏韵湾景区。远远望见路北古色古香、巍峨壮观的景区大门,两侧是青砖灰瓦、整齐划一的房屋。景区大门上方匾额上“杏韵湾”三个红色大字,端庄厚重,气势不凡。大门两侧立柱上镌刻着“春来金杏韵醉四国宾朋,秋往碧湾景迷八方游客”的楹联,彰显出浓郁的文化气息。

整个杏韵湾景区包含师庄、刘李、曹刘三个村庄,规划面积3260亩,因村庄内种满杏树、村外双泊河环绕而得名。

路经刘李村街道两侧灰白墙体的徽派房舍,偶见摇曳生姿的杏花从墙内探出头来,仿佛向我们招手示意,不由得想起“一段好春藏不住,粉墙斜露杏花梢”的诗句,颇有身临其境之感。

转过一道弯,眼前豁然开朗,恍然如入仙境。放眼师庄,田埂陌上,街道两侧,房前屋后,院内院外,一排排,一行行,一片片,一树树,满眼都是粉白粉白的杏花,竟然没有一棵杂

树,让人感叹这才是真正的“杏花村”。唐代诗人王维笔下“屋上春鸠鸣,村外杏花白”的景致,也不过如此吧。

掩饰不住内心的惊喜,诗人、作家、摄影家们纷纷跳下车,冲进万花丛中,用镜头、用眼睛、用心去捕捉每一树杏花的高光时刻,留住每一朵杏花的绝世容颜。那一串串、一朵朵肆意怒放的杏花,在东风吹拂和阳光辉映下,展露着淡雅的芳容,舞动曼妙的身姿,像穿着轻纱的古典美女,在美妙的春光里劲舞欢歌,引得游人流连忘返。仔细端详那一枚枚小小的花瓣,似一片片雪花,质地纯净,携着春的清新和晶莹。淡淡清香,似有若无,飘忽不定。微风吹过,片片花瓣在杏树下飞舞,阵阵花香在空气中弥漫。花瓣回到地面,又恋恋不舍地堆积在树下,好像一场盛大而煽情的告别仪式。“纵被春风吹作雪,绝胜南陌碾成尘”,杏花的美不在艳,而在雅,在“不与百花争艳,只为初春添彩”的高洁和笃定,令人心生怜爱和钦慕。

满村杏花盛开,春光无处不在,人们的心也被撩拨得春意荡漾。老人们从院子里走出来,端坐树下,一边赏花,一边品茶;孩子们从校园里走出来,排着队,唱着歌,在树下游戏;恋爱中的男女来了,在杏花树下摆出各种姿势,留下美丽倩影;热爱生活、热爱摄影的诗人、作家、摄影家们,更是不

愿错过这个施展才艺的机会,恨不能把每棵树带回家,把每朵花做成标本;小商小贩来了,各种美食摊点挤满了宽敞明亮的东西大街,扑鼻的饭香不时挑逗着人们的味蕾;豫剧演员们来了,委婉缠绵的唱腔在整个村庄上空回旋,整个村庄都沉浸在热闹幸福的光影里……

师庄村依托双泊河水湾而建,因为交通不便,一直贫穷落后,没有集体经济。2004年,响应“果树进村”的号召,在省林业专家指导下,村民们去除杂树,种下了近万棵新品种杏树,村里统一收购,统一外销。之后,每到杏果成熟季节,满村杏子飘香,吸引四面八方游客前来采摘。为了给游客提供更多服务,近年来,师庄村先后策划举办了十四届“金杏采摘节”,引入戏剧表演、美食小吃、直播带货。每年“金杏采摘节”,都会引来大量外地游客,带来可观的收益。金杏飘香,农民的脸上也绽开了笑容。

返程的路上,回望古色古香的景区大门,我感慨不已。是啊,“杏韵湾”真是“幸运”,迎来了跨越发展的新时代。

乡村振兴不是一句口号,而是一种使命和担当。虽然,杏韵湾景区还很稚嫩,但春天种下种子,秋天必定硕果累累。

杏花有意,未来可期。祝愿杏韵湾的明天更美好。