

鲁西南记忆

榆钱儿

管廷军





钱落净,榆树叶子便钻出枝头,青翠娇嫩,也可以食用。细长的嫩榆树枝条还可以做成“鼻牛”,在柳枝老去之后,也可以吹出阵阵悦耳的“柳笛”声声。

榆树的繁殖虽然很容易,不过,现在老家也很少栽植,可能是由于生长速度慢,经济效益低的原因。榆木属于硬木之类,可以当檩条、做家具,特别是榆树疙瘩,非常坚硬,我们经常形容一个人脑袋不开窍或者死脑筋,会说“你这个榆木疙瘩”,可见榆木疙瘩的坚硬程度。不过,现在真正的榆木疙瘩却是上好的木雕材料,用老榆木做的家具也是价值不菲。新的榆木容易“走劲”变形,放置几年后的老榆木才是做家具的理想木材。

清代诗人郭诚在《榆荚羹》中有诗云:“自下盐梅入碧鲜,榆风吹散晚厨烟。拣杯戏向山妻说,一箸真成食万钱”。春天来了,亲手折上一枝榆条,捋上几把榆钱,慢慢品味榆钱青青的芳香、回味儿时快乐的时光。

整个榆树  
就似挂满  
了一串串“铜钱”,随  
风左右摇摆。

每当“铜钱”挂满枝条  
的季节,母亲就让我爬到树  
上去捋榆钱。脱掉鞋子,挎  
个粗布书包,双手紧抱树  
干,两脚内翻紧蹬树干,交  
替用力,一会儿便爬到树  
枝上。榆树的枝条柔软,  
韧性也大,坐或者站在粗  
树枝上,伸手够到长满榆  
钱的枝条,弯曲到自己面  
前,先捋上一把塞进嘴里  
慢慢咀嚼,一边细细吮吸  
着榆钱淡淡的清香,品味  
着榆钱带来的春天的味道,  
一边大把大把地捋下榆钱  
装满书包。

榆钱最经典的吃法是  
榆钱窝头,做法也比较简  
单,将榆钱洗净,加上白面  
和适量水,在和面盆里用  
手使劲攥匀,做成窝头,蒸  
熟。当然也可以根据自己的  
喜好加入豆面、玉米面等  
,或者加少许盐、葱、姜等  
做成咸窝头。

榆钱  
窝头将面

粉的清香、  
榆钱的味道混  
合在一起,再用蒜白子  
搯点干辣椒(灶膛里烤的最  
好)或者蒜泥,滴上几滴香  
油,用窝头蘸着吃,真是满  
嘴生香,口福满满,绝对是  
美食中的绝配。现在很多  
餐馆都将榆钱窝头做成发  
面的,但我还是觉得做成死  
面的好吃,黏黏的嚼着非常  
劲道。

榆钱当然还能做出很多  
种美味佳肴,比如蒸榆钱、  
榆钱锅饼、榆钱粥等,每一  
种带有榆钱的佳肴,都有各  
自的滋味,细细地品起来,  
都能品出乡村最自然、最原  
始的味道。

现在鲁西南的榆树很少  
了,老家的榆树也几乎没  
有了,想吃榆钱,只能去菜  
市场转转,碰巧的话可以  
买到。小时候遍地都是的  
榆钱竟然变得如此稀  
罕。

榆钱鲜嫩可口的日子也  
不过两三天,温暖的南风一  
吹,榆钱便变白老去,像雪  
花一样纷纷扬扬飘落下来,  
被风吹到墙角、路旁、沟  
边,遇到雨水天气便会生  
根发芽,长出小树苗,但  
如果没有人专门管理,一  
般不会长成榆树,会早早  
“夭折”。榆





公勺公筷  
文明就餐

减少新型冠状病  
毒感染

公勺公筷是“两人以上同桌共餐时,用以舀(夹)取  
菜(点)的勺子、筷子,是就餐者不与嘴接触的分餐工具”