

□乡村美食 汪东福/文

一味梅干菜

梅干菜对我而言,是难忘的记忆,回味无穷。

老家屋后的院子,是母亲最爱的菜园地。父亲去世后,母亲把大部分时间花在这里,给蔬菜培土、浇水、除草……循环往复,不辞辛劳。她种菜有自己的一套方法,从不施化肥,也不打农药。

两垄芥菜长势尤为喜人,细碎的叶子青翠欲滴、密密匝匝。虽已入冬,但芥菜依旧葱绿得发亮。母亲拿着菜刀站在地头,似乎有些不忍心割。“现在种点菜真不容易!”母亲认真地和我说,又好像在自言自语。母亲将芥菜割好,整整齐齐地码放在畚箕里,挑到附近的小溪旁,洗干净,再在门前的木架上摊开晾晒,一股清香扑面而来。小时候,我不知道母亲将芥菜拿来做什么,曾好奇地问她,母亲笑笑说:“过段时间你就知道了。”

经过阳光的照射,芥菜已没有先前的松脆,反而变得柔顺。母亲便开始下一个步骤,找来一块大的案板,把芥菜切碎。这一工序,母亲忙了大半个晚上,在昏暗的灯光下,我看见她佝偻的身影一直在摇晃。一觉醒来,我依稀还听见那“嚓嚓”的切菜声,在寂静的夜晚尤为清晰。

第二天一大早,母亲用奋斗将切好的芥菜放到阳光下进行翻晒。大约一天左右,就可往晾晒好的芥菜里撒盐,然后搓揉,再放入锅中煮。

厨房里弥漫着雾气,母亲一会给灶膛添柴,一会察看锅里的情况,用锅铲不断搅拌芥菜。她说:“火候很重要,火太大了芥菜会煮焦,火小了芥菜不会熟,做出来的梅干菜口感差,还不太香。”煮得差不多了,母亲用纱布滤去芥菜中的黄水,再次拿到太阳底下摊晒,直到晒干为止。

之后,母亲将芥菜放进饭甑里大约蒸一个小时,这时的芥菜经历了高温,已从墨绿变成了暗褐色。蒸好以后自然凉透,隔日拿到太阳下翻晒,再放进饭甑里蒸煮,如此反复三四次,历经水与火的考验,乌黑发亮的梅干菜就做成了。

梅雨季节,对于梅干菜家常的保存方法是个考验。母亲做的梅干菜不仅保存完好,还以色泽艳丽、手感干燥,赢得所有品尝过她手艺的人的喝彩。制作好的梅干菜放得越久,越醇香,那独特的味道让人常常欲罢不能,可以说是开坛十里香。

记得20世纪80年代,我到县城读高中,学校

离家有20多公里,交通不便,每半个月我才回家拿一次菜,母亲便将梅干菜早早地炒好,里面还夹杂着许多豆子。大家生活条件都不太好,许多同学带的梅干菜没有豆子,只能看见白花花的盐,但我们却不觉得苦,梅干菜配饭照样吃得津津有味。晚自修下课,还不忘泡一碗梅干菜汤,当作“营养品”,苦中作乐。

工作以后,在饭店里多次吃到梅干菜,但都难以尝到妈妈的味道,以致兴味索然。想吃梅干菜的时候,我便利用双休日回老家拿,有时母亲也托熟人给我带。梅干菜扣肉,肥而不腻,入口纯绵,余味芳香而悠长。还有梅干菜炒苦瓜、梅干菜炒鸡蛋、梅干菜炒辣椒……不一而足,让人垂涎三尺。

一次,在北京的老乡一个电话打来:“想吃老家的梅干菜,这儿的梅干菜都不正宗,没有胃口。”我一下给他寄了十斤母亲做的梅干菜。后来,他在微信朋友圈晒出用家乡梅干菜做的佳肴,并配了一句话:“何以解乡愁,唯有梅干菜!”

吃着梅干菜,不禁想起儿时的天真、少年的青涩和中年的老成。人生,从来不是一蹴而就的,就如梅干菜,经过一次次晾晒、蒸煮,经历岁月的洗礼和沉淀,终于成为一味佳肴。

□抒情天空 耿庆鲁/文

秋 野

深秋的寒
蘸着露水作画
明艳了枫叶
金黄了银杏叶

经霜的柿子
更加红了几分
像一盏盏红灯笼
挂在秋的门楣上

秋风起
芦花飞
谁站在秋水边
静候佳人的消息

霜染的大地
有一种空旷的静美
我站在田埂上
心生一种辽阔的诗意

田野寂静
秋菊点亮一方天地
那一抹金黄
是秋风中摇曳的曙光

□生活时空 钟瑞华/文

一脉家训润如酥

一个家庭最好的传家宝,不是房子和钱财,而是良好的家风。“诚信、节约、感恩”便是我家的家风,它无声地滋养着我的心,陪伴我一路成长。

小时候,家里穷,父母两个劳动力要养活一家九口。眼看着孩子们陆续到了上学的年龄,父亲心里头那个急呀!经过一晚上思量,决定在旱地上种西瓜换取学费。每年暑假,看着满地圆滚滚的大西瓜,父亲总会在我们三兄弟中挑一个出来卖瓜。弟弟还小,哥哥要帮忙干农活,伶牙俐齿的我便当仁不让地成了一名小瓜童。

有了这份“肥差”,我便“开动脑筋”,在秤杆上做了点小手脚,以便早日攒够买《西游记》连环画的钱。我自认为做得神不知鬼不觉,谁曾想,一天晚饭后,隔壁的李婶怒气冲冲地找上门来,就西瓜短斤少两一事讨要说法。在父亲的质问下,我只好如实“招供”。恼怒的父亲狠狠地教训我:“难道你不知道做人要讲诚信吗?这么小就学着弄虚作假,长大了还了得!”为了此事,父亲罚我面壁思过一个晚上,还让我写了一份深刻检讨。从此,“诚信”二字便深深烙在我的心里,时刻提醒我,待人接物要真诚,做人做事要讲信用。

“一粥一饭,当思来处不易;半丝半缕,恒念物力维艰。”我的爷爷曾是一名红军战士,在世时,经常给我们讲述红军长征途中那些感人肺腑的故事,告诉我们现在的幸福生活来之不易,叮嘱我们一定要好好珍惜,并语重心长地说:“任何时候都不要忘记艰苦朴素、勤俭节约的优良传统,并要把它作为家风永远传承下去。”

“滴水之恩,当涌泉相报!”这是18岁就当上生产队长的父亲常常告诫我们的一句话。从小到大,对于帮助过我们的人,我都会充满感激,并且努力去回报他们。感恩父母给予我生命,并含辛茹苦把我抚养大;感恩党和国家的好政策,让我有机会走出大山去实现梦想;感恩单位给予我成长的舞台,让我有机会施展自己的才干。我觉得只有常怀感恩之心,踏实做人、勤恳做事,才不负父母对我多年的教诲。

好家风是一盏灯,它照亮了我前行的路,让我受益一生。我会努力践行“诚信、节约、感恩”的家风,并将这六字家风传承下去,让我的孩子也能更好地成长。

秋染山林

李海波 摄



□往事悠悠 项伟/文

红泥火盆暖旧岁

“绿蚁新醅酒,红泥小火炉。晚来天欲雪,能饮一杯无?”每每读到这首以冬日为背景的小诗,我的心头就暖暖的,自然而然地就想起了爷爷,还有他做的红泥小火盆来。

儿时的冬天,一到寒冬腊月,数九天气,只能窝在家里。幸好,我们家有一款取暖“神器”——爷爷做的“红泥小火盆”,房间里只要一热上它,温度立马就上来了——既可取暖,又能热菜,炭火热气腾腾、食物香气弥漫,恍惚间,这小小的方寸之地,便有了几分人间天堂的感觉。

火盆是用红泥做的,相对容易摔坏,算是易耗品,故每年还未入冬,爷爷就会做一批火盆,或自用,或送人。小孩子都喜欢玩泥巴,爷爷用红泥做火盆时,我是最积极的那一个,顺便打个下手,看得多了,就会了。其实,制作火盆的工艺并不复杂,只是需要一点耐心:先将山上挖的红泥晾晒几天,去去“性气”,这样做出来的火盆不容易开裂;做的时候,把红泥捣碎成粉,加水搅拌,再掺入适量的麻绳线末(将麻绳剪成若干小段,拆成丝线状,能增强盆的韧性和牢固度),揉捏成泥团;取一个不用的脸盆,倒扣在地上做为支撑物,上盖一块塑料布或纤维布,将泥团拍在上面,依势做出盆的样子,包括盆身、盆沿,还有盆底(也叫盆足)。待泥盆干硬之后,从脸盆上小心地取下来,放在阴凉处再晾个七八天,一个简单实用的红泥小火盆就“诞生”了。

到了北风呼啸的季节,火盆就派上了用场。每天早上,做完饭后,母亲就会将灶膛里通红的炭块和灶灰一起铲到火盆里,再将火盆搬到桌子或床的中间放置好,然后全家人团团围坐在一起,烤火取暖,吃瓜子唠闲嗑。如果有必要,也可随时往火盆里续点木炭或竹炭,以保证火盆一天到晚红红火火,持续“供暖”。

冬天正是农闲时节,奶奶和母亲、婶婶们喜欢凑一块,在火盆前纳鞋底、织毛衣,唠唠“鸡毛蒜皮”。自然,火盆不止一个,父亲和叔伯们也有自己的娱乐节目——搓搓麻将,打打扑克。兴致来了,用火盆烤点自家种的花生,再烫壶老酒喝喝,也是极方便的。而我们这些小毛孩,则喜欢缠着爷爷,让他给我们讲故事。我至今还记得,他讲的故事里头,既有《杨家将》《薛家将》等长篇演义,也有“三打白骨精”“桃园三结义”“梁祝化蝶”这般的故事片断,甚至还有“地道战”“双枪老太婆”之类的银幕经典。屋外大雪飞扬,室内温暖如春,而我幼小的心田,在那些老故事的滋养下,竟萌发了文学创作的种子——从某种意义上讲,爷爷是我在文学道路上第一位启蒙导师。

如今几十年过去了,爷爷已驾鹤西去,他做的那些红泥火盆,也早已不知所踪。取而代之的,是那些地暖和空调。而在我的内心里,那些曾经温暖、陪伴过我的火盆,却一直不曾熄灭。

秋收季节,如有人问“什么收获最有趣?”我会毫不犹豫地

说“掏番薯”,可收获充满希望、隐藏惊喜、“薯”你所愿的快乐。到了10月份,各地种植的番薯就到了收获季节。但是,番薯究竟长得怎么样,是大是小,是长是短,或是红是白,单凭番薯藤蔓的生长状况是完全看不出来的,且每一株番薯都长得不一样,只有将它们从地下掏出来,才能发现真面目。掏番薯,就变成了一个不断掏“宝”的过程,这也是吸引大家掏的魅力所在。

用镰刀沿根部割下一株番薯的藤蔓,再用力拉开犹如覆盖在地面上的一层厚厚的绿毯,一个番薯蓬头就呈现在你面前。它会比周边地面略微隆高些,又有多处散发的裂缝,有的裂缝还会很深很长,仿佛地下有很大的番薯在隐隐约约召唤着:“快来,快来,快来掏我呀!”

挥起有着长长四爪的铁耙,全力扎向番薯蓬头外围的土里,再使劲向上一拉,一串番薯就掏出来了。挖一下,就会有收获,仿佛是场次次有奖的幸运大抽奖。地下的番薯好像有魔力,各显其能,长得活灵活现。有的长出了胳膊,有的扭成大大的“S”,有的有四条长长的根须仿佛化身为人参,有的有上下两段,像极了《西游记》里的宝葫芦……你会越掏越有劲,因为说不定下一秒还会有更大的惊喜、更多的收获,真是“喜‘薯’连连”呀!

挑上满满一担番薯回家,遇上乡里乡亲夸这番薯真好,不免自豪地笑了,因为这番薯是亲手掏来的。

掏番薯之乐

□开心时刻 吕永江/文