

有一种母爱叫琥珀核桃

李莎

怀孕四个月的时候,周围的人都告诉我应该多吃核桃,有利于宝宝脑部发育。尽管核桃价格不菲,营养价值很高,但它吃在嘴里总有些苦,所以我一向不爱吃。

母亲知道后,托人从老家捎来两个塑料罐子,里面盛满了粘了糖的琥珀色的核桃仁。母亲说这叫琥珀核桃,香脆可口,一点都不苦,是在网上百度到的核桃的一种吃法,还说做法很简单,就是把核桃仁洗净、沥干,用白糖熬浓稠糖汁,放入核桃肉翻炒,使糖汁裹包在核桃肉上,然后加热油锅,投入粘满糖汁的核桃肉,用文火炸至金黄即可。

那塑料罐子原是我装饼干用的零食罐子,没想到我吃完后母亲没有丢掉,而是洗刷干净后用来装她做给我的琥珀核桃了。

不管是琥珀核桃,还是珍珠核桃,反正一见到核桃,我的兴趣失了一半,心想,母亲真是的,明知道我不喜

欢吃核桃,偏偏弄这个过来,真是没事找事。于是撇着嘴,连尝都没尝,便随意把那两个装满琥珀核桃的罐子丢到了书桌底下放置废旧物品的旁边,再也没有打开过。

因为平时工作忙,工作地点又在县城,我很少回老家,所以这之后的一个月,母亲断断续续托人给我带罐子,当然了,里面全都是核桃仁。尽管粘了糖,但想到核桃特有的苦涩,我并不认为能好吃到哪里去,于是连想都没想,无一例外地把它们放在书桌底下,集体打入“冷宫”。期间,母亲打过几次电话问我吃得怎么样,怕她唠叨,我统统回答,好吃,全吃了。

一个多月后的端午节,我放假回家,并没有像往常一样提前给母亲打电话。当我走进家门时,看见母亲正在院子里忙活,我站着不动,想看看许久不见的母亲正忙着什么。只见她蹲在地上,一手拿着核桃,一手拿着小锤砸,在她的身边散落着十几个核桃和一些碎核桃壳。

砸过核桃的人都知道,核桃不好

砸,砸重了会太碎,砸轻了又难完整把果仁取出来,为了砸出完整的核桃仁,母亲的举动小心翼翼,然而毕竟上了年纪,砸核桃砸久了肩膀酸痛,只见母亲腾出一只手随便揉了揉又赶紧砸下一个,我记得她前两天刚在电话里问我琥珀核桃吃完了没,我敷衍她吃完了,没想到她当真以为我吃完了,便又在家忙活着给我做。

其实,核桃一直是母亲最爱吃的,可在我的记忆里她从来没有给自己买过,就因为太贵,怕花钱。其实,参加工作后,我多次要给母亲买核桃吃,都被母亲拒绝了。其实,县城很多商店有专门卖核桃夹的,我路过很多次都忘了给母亲买一个……

想到那么多“其实”,想到母亲电话里跟我说做琥珀核桃有多简单的语气,想到我把母亲辛辛苦苦为我做的琥珀核桃随便扔到一旁不管,我的泪水便在眼眶里打转,那一声“母亲”如鲠在喉。

天上的太阳是湾塘乡的眼睛
夜空的月牙是风的床
弯曲的小河是云波的娘家
一望无际的稻香收藏世代老农的梦

几十里湾塘乡的青山绿水
是我童年的家也是我现在的故乡
星星总在我遐想中挂着
撇开银网网住我和伙伴们戏水的笑容

我的湾塘乡在一次地方编制改革中
你被一只老鹰衔走
留下万道彩虹由我采摘
变成诗人在外的相思泪

诗人不再漂泊
要在这里安家
让诗做星月的邻居
随秋水带它们浪迹天涯

黄复兴

几十里湾塘乡是我的家

剁椒醉乡情

江初昕

入秋以后,菜园里的辣椒红透了。这个时候的辣椒基本上属于秋后下市的辣椒了,所谓的“上市西瓜下市椒”,是指头批的西瓜最甜,下市的辣椒最辣,而且肉质肥厚,是制作农家辣椒酱的首选材料。

天气晴好,母亲就计划制作辣椒酱。挎上小竹篮领着我们到菜地里摘辣椒,我们兄弟几个一蹦一跳着来到菜园里。菜地里红通通的辣椒隐藏在绿叶中间,翠绿的叶子下闪着鲜亮的一抹红,实在诱人。辣椒摘回来洗净放在竹匾上晾晒一下。

剁辣椒用的工具是简单的木盆和菜刀,为了防止辣椒飞溅,一般放在木盆里剁。红彤彤的辣椒躺在木盆里,可爱诱人。为了不被辣着,母亲把纱布缠在手上,随着菜刀的起落,手有节奏地动着,辣椒慢慢由圆的变成片,再由片变成碎沫,木盆里的辣椒像一团火。这个时节,走在乡村里,家家户户都传来“乒乒乓乓”的剁椒声,空气中弥漫出辣辣的味道。

辣椒剁碎后,再加入姜末、蒜末、豆豉以及炒熟的芝麻,一同搅拌均匀后就可以到石磨上磨了。那时人小,个头也矮,力气也不足,感觉磨盘很沉重,我端来一条板凳垫脚,和大哥吃力地推着磨盘。边推边往磨盘中间的眼子里添加辣椒。大哥的挖勺总对不准石磨中间的眼子,往往要把石磨停下来,将面上的辣椒拨弄进去。如此,即耽误了时间,又非常吃力。推久了,

手臂就很酸痛。母亲忙完了其他要紧的事,接过石磨手把,让我们休息。只见母亲一手拿着勺子,一手握着石磨手把,推两圈就往里面添加辣椒,挖勺很准确地对准石磨中间的眼子,动作协调,不紧不慢且富有节奏感。随着“轰轰”的石磨声,一股股红的辣椒酱随着磨槽流到桶里,满屋都是辣椒的气息。

辣椒酱磨好后,盐也是在锅里炒熟的。母亲放盐,心中有数。一般一斤辣椒一两盐,满篮辣椒就是五斤,放半斤盐就可以了。盐放少了,存放的时间不长,容易变酸。盐放好了,搅拌均匀就可以装入坛中,密封储藏。

平时要吃的时候,开启盖子装上一小碗。最搭配是吃面条的时候,往碗里舀上一勺,白的面条,红的辣椒酱,看着就能勾起食欲来。遂夹面开吃,不忘佐以辣椒酱,如此吃法,可谓胃口大开。也可将辣椒酱淋上几滴香油,就倒进米饭中,和米饭充分拌匀。看到眼前红白相间,嗅着香辣无比,不免食欲大增,大块朵颐起来。舌尖纵然辣辣的,但依旧“滋滋呵呵”端着饭碗,没有停顿下来的意思,直至满头大汗,大呼过瘾。

每次回故乡,母亲都要把几罐用玻璃瓶装的辣椒酱放进我的包里,让我身在喧哗的都市,也能尝到家乡的味道。吃着餐桌上可口的辣椒酱,耳畔仿佛又响起故乡此起彼伏的剁椒声以及“隆隆”的石磨声,不由地撩起故乡游子无尽的遐思和眷恋。

风景如画

梁有权

摄



处世何须太较真

苏作成

没想到自己为人处世有时会比较真,我必须送自己一个大的鄙视!那天早上去甲天下米粉店用早点。圆粉,生炒牛肉加蛋,十元。给我下粉的是三十多岁的老板娘。看了一下桌上的调料,问怎么没有了陈醋?墩实的老板笑容满面地一边答应一边补来一瓶。分量行,高汤浓,码子多;尚能自己加咸菜,加酸菜;还有大蒜、辣酱、白醋、陈醋、酱油摆着,供你选用。真是比较理想的早餐店。吃着吃着,却没有码子了。就端着碗到厨房窗口想请老板娘无偿地给加一点牛肉。老板娘拿着铁勺对我说,加五元钱?我支吾着,我一时无语。

我竟然很看重一个“五元”了。离开窗口,返回桌边坐下,嘴里嘟囔着:老顾客只加一点还要收五块?店主最

终没给我加。离开时,我还对着缄默的窗口嘟囔着。

让我惊讶的是,我竟然好几天没有去甲天下。代替它的是拐弯处的一个粉店。也有生炒牛肉,也有煎鸡蛋,只是贵二元;味道却不比甲天下的好。吃过几次,心里只给它一个差评。今早还是去甲天下。我自带一个大碗。给我下粉的仍然是老板娘,她的脸上仍然有笑容。接过碗,放调料,下圆粉,打码子,夹鸡蛋,舀高汤。一舀上高汤,漏了。你的碗烂了,她说。一边很利索地将米粉倒入一个桶形的方便碗中,又将一次性方便碗套进方便袋。肯定有热汤淋到了她端碗的手背、手腕上。她并没有怪罪我带来的是破碗,并没有对我嘟囔,并没有对我嚷嚷,更没有要求我负责医药费。

事实上,店主还是期待你去,对你并无想法。开店肯定要赚钱。服务

好,不表示为你一个就得亏本。想要多吃多占吗,你是谁?那天早上因为工作上的事我可能有些烦。而别人就不能因为有些什么事也烦一烦吗?互相理解了,矛盾就可以化解。

有位大师曾说过,有些地方可以马虎一点;郑板桥有句名言:“难得糊涂”;实际上就是说为人处世不要过于较真。哪有过不去的坎呢,哪有翻不过的山呢?

生活精彩,并非表示它就省略了复杂性,事实上,人生中不如意事常八九。为一点小事去较真,去拧巴,过不去,又何如在人世间潇洒地走一回呢?真要做到潇洒,其实也难。怎样做到该较真时较真,不该较真时不较真,这需加以持久的修炼。人与人相处,若是过于较真,有时僵化会随之而来,苦恼会随之而至。如若能用宽容待之,有幸相肚里能撑船的肚量,有化干戈为玉帛的胸襟,人生的境界准会高那么一个半个的层次。真要坚持锱铢必较,睚眦必报,吹毛求疵,鸡蛋里面挑骨头,小肚鸡肠,只怕你的路真会越来越窄。