

过节来我家吃个饭

李 晓

作家刘震云在他的母校北大演讲时说,最好的朋友请你吃饭,不是请你到馆子里吃大餐,而是请你上家里包饺子。

每逢节日期间,我和亲友间吃来吃去,饭局大多是在外面餐馆举办。一轮一轮宴席吃下来,胃被填得饱饱满满,心却有些空空落落了。

我空落啥呢?节日里,像从前那样热情地邀约“明天我家吃个饭啊”的声音,明显少了。一个人喊你到家里吃饭,像家常菜散发的袅袅香气那样,你们之间的关系,置放于一种亲密又放松的位置了。

平时在一些人的交往中,“哪天一起吃个饭”已成了一句口头禅,有时也成为一种客套,但千万不要纠结于是否兑现了。其实我也常犯那样的毛病,碰见熟人亲友为了拉近距离释放善意,往往也主动招呼“哪天聚聚吃个饭吧”,但有的邀请,成了水中月镜中花,为此还得罪过不少人。

比如老刘,我有次热情相邀:“刘哥啊,哪天请你带上嫂子,去西山上的农家乐吃新开业的柴火鸡吧。”我还绘声绘色描绘了一番柴火鸡中熊锅里农家土鸡的喷香味道,说得老刘都流

口水了。两个月后的一天,我在大街上碰见老刘,见他对我翻白眼,鼻子还不停抽动,似乎嗅不惯我身上的异味。为了打破尴尬,我又激情发作,再次相邀他“哪天一起吃个柴火鸡吧”,老刘生气了:“就下辈子吧!”他冒出这样一句话后,拂袖而去。

有些请人在外面吃饭的饭局,被我弄巧成拙的事也不少。有次我热情地给人往碗里不断夹菜,让那人心里不悦;给人敬酒,那人执意不喝,但还是被我劝下去了,但心里已不舒服。或者吃吃喝喝中,言语放纵,一句突然“蹦”出来的话伤到人家了,尤其是对那些敏感脆弱之人,我哪能做到字斟句酌呢。

关于请人吃饭的榜样,我还得向我爸妈学习。老人家是这样的,首先确定邀请人员,然后确定地方,照顾各自口味确定菜谱。之后一一详细通知到个人,我爸通知一个人,我妈就在纸上打一个勾。请人吃饭那天,爸妈早早赶赴宴请的馆子,亲自叮囑厨子把味道拿捏好,然后站到大门旁笑意盈盈迎接。饭后,我爸把客人送出门,约好下次再见。我妈再巡视一番桌上剩菜,琢磨着打包回家。每次请人吃饭以后,我爸还要总结一番有哪些不足,期待下次改进。

不过近来,爸妈请客的方式也变

了。我爸说,算了算了,请客吃饭,还是要到家里来。爸说,请客到家里吃饭,不是为了在线上图个便宜,是那种在家里吃饭的气氛显得很暖。食物的温度,也是人心的温度。前不久的一天,我妈在家里做了两大桌家常菜,亲友吃得热乎乎舒舒服服。我爸陪着我妈按照制订的菜谱去市场买食材,爸剥大蒜,摆放碗筷,清洗酒杯,妈在厨房里忙碌,面对客人们咂着嘴巴的赞赏,爸妈都有一种内心的满足感。饭后,客人们也不像在外面饭店吃完饭后,要么埋头刷屏,要么抹抹嘴迅即四散而去,还可以聊聊天家常。有次我爸还拿出家里老相簿,翻看着一张一张老照片,一幕一幕往日场景浮现,我爸边说边落泪,让在场人的情感都得到了释放。

“哪天我家吃个饭吧”,我这样约你,绝对不是出于客套,我是在对你发出殷殷呼唤。世界很大,精神的黑洞也不少,一顿带着体温的飘香家宴,说不定可以让我们的精神明亮起来,还有一些常常在心头盘旋徘徊的话,我们可以放心地倾吐。记住啊,有一扇门为你开启,有一张桌为你预留,有一盏灯为你闪烁,有一碗汤,等你喝下。

过节了,老朋友们,好久不见,就来我家吃个饭吧。不见不散。



花开半夏

陈 皓

绿在喷涌,红在燃烧
黄在喧哗,紫在流泻
阳光以放手的方式
斑斓了人间色彩

青春热烈张扬

梦想在深情中恣意绽放
争相开启妩媚
摇曳生香

花开半夏
采撷一束语词的烟火
让每个寻常日子
流淌成浪漫诗行

又到艾草遍插时

程美玲

“重五山村好,榴花忽已繁。”转眼间,又快到了一年一度的端午节,我特意从市场里买来两大束碧绿的艾草带回家插在门窗上,闻着那熟悉而又亲切的香味,不由得让我想起了儿时的温情岁月。

在故乡,家家户户端午节插艾草是不变的习俗。据说家里插上艾草能辟邪祛瘟。小的时候,老屋后面的一片荒地里,长满了香气馥郁的艾草,夏季里尤为繁茂碧绿。

端午节清晨,母亲总会带领我们采下一株株艾草,分别插在家里的各个门框上面。那浓绿的叶子映衬着漆成红色的木门,在阳光下分外好看。这时候,母亲便要忙着进去厨房张罗端午的吃食,留我们几个在院子里玩耍,伴着艾草的清香,早上的时光过得飞快。

快到中午的时候,忙碌了一个早上的母亲终于走出厨房,端出了她的端午节美食:一个个面团捏起的花边,灵巧可爱,白中点缀着细碎的绿,像一个手环,闻一下有椒叶和芝麻的香味,十分诱人。母亲细心地给我们戴在手腕上,看着我们去艾草地里撒着欢儿嬉戏,她的脸上总会露出舒心的笑意来。这个花馍可是有讲究的,要在小孩子手上戴完以后,才能取下来吃。等我们玩累了,取下手上的花馍大快朵颐,然后在阵阵艾草的清香里美美地睡个午觉,就是端午节最幸福的事情了。

艾草在老家有着很多的用途,最为广泛的就数用来驱蚊了。晒干的艾草呈灰白色,在炎炎夏日蚊虫成群的夜里,母亲总会取出一小团点上,顿时整个房子里飘散着艾草的清香,我们也可以免受蚊虫的骚扰,安心地睡个好觉了。

流光易逝,如今,我已离开了故乡许多年。屋后那片浓绿的艾草地,也早已被规划成了整齐的水泥庭院,不再有往日的清香,只有那些美好的记忆永存心间。

又到艾草遍插时,想念曾经的那片沁人心脾的艾草地,让那一缕回忆的清香伴我入眠,梦里再重温儿时承宠在父母膝下的欢乐时光。



夕阳下的桂花大桥

付新力 摄

母亲的“交际粽”

刘亚华

临近端午,我给母亲打电话:“妈,您今年的交际粽包了多少啊?今年得多给我留几十个,我同事都说您的粽子包得又好看又好吃,她们想尝尝您做的美味呢。”母亲笑开了:“好,好,没问题。”

每年端午,母亲都包很多粽子,送亲人、送朋友、送邻居,还送给我的同事们,我戏称她的粽子是“交际”粽,是用来联络感情的。以前如果端午我在家,母亲包粽子时我定在旁边给母亲当帮手,洗洗米,烧烧水,擦擦桌子,干些力所能及的小事。

母亲包粽子材料很丰富,小小的

一个粽子,里面有虾仁、排骨、五花肉、香菇、花生、绿豆、糯米。

首先,母亲将花生、绿豆(去皮)泡一天,使之充分发胀,这样易熟,再将上好的五花肉切成小片,新鲜去壳的虾仁切成丁,用盐、鸡精、酱油拌匀腌一天,使之更入味。其次,选择质地柔软、光泽鲜亮的糯米,泡大约3个小时,再沥干水,用酱油、鸡精、少量食盐拌匀。再将香菇泡软洗净,去蒂,切成小块;排骨用开水焯去血沫;放姜,这样去腥最好了。然后切成小段,拌食盐和酱油备用。最后,将泡好的糯米和各种拌好的馅料搅拌均匀。

这样,准备工作就做好了,开始包粽子。母亲很熟练地将粽叶做成

漏斗样的容器,将拌好的各种馅料放进去,粽叶在母亲的灵巧双手下,变成一件漂亮的绿色衣服,用绳子细细一捆,一个精致的粽子就做好了。

将包好的粽子放进锅里,放上适量的水,经过五十分钟的小火烹煮,肉粽就熟了。揭开锅盖,金黄的粽子泛着光泽,一股带着粽叶味的自然清香、夹着五花肉和虾仁的鲜美,扑鼻而来。解开粽绳,展开粽叶,一股浓郁的粽香就随热气满口流转,回味无穷。

母亲总结包粽子的经验,个头不要太大,四五口吃掉刚刚好。这样吃过了还想吃,吃了一个还想再吃几个,不会有吃腻的感觉。

每一年的粽子母亲都包得特别多,但她肠胃不好,自己吃得少,多半都是拿来“交际”的。但她挺快乐,我也明白,每一个粽子,都藏着母亲细密的关怀和爱,每一个粽子,都是母亲对生活的热爱与感恩。

遗失、清算等公告

联系电话:0739-5322630 QQ:838947461

遗失声明

▲ 父亲胡佳豪,母亲肖昀娟夫妇遗失儿子胡浩泉出生医学证明,编号:T430451280,声明作废。

▲ 刘媛遗失普通话等级证书,证书编号:4318026000042,等级:二级甲等,考试分数:87.0分,声明作废。

洞口代办处

▲ 洞口县永顺汽车维修店遗失洞口县城关食品药品监督管理局核发的营业执照正、副本,注册号:430525600190050,特声明作废。