

走亲戚

李 晓

“哎呀，后天是马天贵他妈90寿辰，活这么大不容易啊，得去一趟。”这是去年腊月的一天，还是凌晨4时，我妈就早早起床了，她要穿上我爸给她买的过年新衣裳，把自己收拾得干干净净去走亲戚。

我妈说的马天贵，是我家乡下的亲戚，和他搭上亲戚，要拐上几道弯，马天贵的妻子，是我表叔的堂姐，不过这些年来，我家和马家相互走动多，我爸有句名言，亲戚是越走越亲。亲戚之间，好比一锅汤，得在老炉子上咕嘟咕嘟用火煨着，不然冷了下去，还会发馊。

我爸摩挲着找出一个发黄的老账本，那上面记载着自1983年以来亲戚之间往来走动送的礼金礼物。

那天，马天贵见到我和我妈，激动得哆嗦起来，他双手伸出与我紧紧相握：“哎哟，也把你们惊动来了，真是过意不去啊。”我妈说，我们是亲戚，越走越亲嘛。马天贵连连点头说，对头，对头。按照村子里的防疫规定，马天贵家

只简单办了几桌酒宴，儿孙们挨个上前，给90岁的老寿星磕头祝寿。柴火灶里熊熊燃烧的老树疙瘩，燃得劈啪作响，感觉是人喜悦地大笑出声，鱼鳞般的青瓦房顶上，烟囱里青烟袅袅上升，都飘到云层里去了，一个乡间大厨戴着口罩，挥动大铲，在院坝搭起灶台上的铁锅里麻利地翻炒着，做的都是最地道的乡下土菜。客人们吃饭时，老太太一个人坐在院坝核桃树下，用一把小勺子，吃着儿孙们送上的生日蛋糕。

去年冬天，我去走一个远房亲戚家，我叫他槐哥，那天槐哥家的女儿出嫁。按照本地民俗，酒宴在早上开席，我和表弟在城市灯火阑珊时就驱车出发赶往60多公里外的山村。

槐哥的家，群山四周，槐树环抱，一到春天，槐花朵朵绽放成花海，槐哥名字中带槐，就是这样来的。我去槐哥家吃过香喷喷的槐花饭。槐哥的女儿，也是在一棵槐树下的襁褓里遇见的，是一个3个月大的弃婴，槐哥把她抱回家，含辛茹苦养育成人，而今女儿在省城教书。女儿按照乡俗回老家办

婚事，上午9时，身着旗袍的女儿抱住槐哥一声声叫着“爸爸、爸爸”哭嫁，我也忍不住红了眼眶。

我童年在乡下时，遇到节庆、红白之事，亲戚之间的来来往往，亲戚之间的相互帮忙，才显出最浓的节气与人情味道。当年在县城，我有一户叫表姨的亲戚，但每逢去县城走亲戚，兴奋之间又有些自卑，走在县城马路上高一脚低一步，好比拉二胡的硬拉去弹钢琴，总找不到琴键上的音符。而表姨与表姨父来乡下我家，他们那种城里人的气质，走在山野田埂上的步态，乡下人一眼就认得出来，他们是从城里来的。

这些年来，乡下亲戚们也陆陆续续搬到城里来住了，我与他们接通的“血管”，与他们盘根错节的关系，往往也是靠他们行走的步态、说话的嗓音、给我碗里不住夹菜的动作、亲热拉住我双手传来的体温贯通到心里来的。而那些依旧居住在乡下的老亲戚们，他们俨如群山中的大树，在我心里扎了根，在我心上撑起一片绿阴，与我的肺叶一同呼吸。

神滩晚读

江初昕

初春时节，菜园里的菜苔最鲜嫩。摘一把回家，做一个菜苔炒香菇最好。先把菜苔掐去老叶及硬梗，用水洗净，粗壮的菜茎需用刀切开。香菇泡发后切成长条。热锅内倒入植物油，投入小米辣椒圈、小葱结、姜片爆香，下入菜苔，中火煸炒一分钟，放入香菇及调料，大火翻匀即可出锅装盘。这道菜选料很讲究，红绿相间，营养丰富，煞是好看。吃起来甜津津脆生生的，清淡甜香，鲜嫩甘美，颇有富贵气，油而不腻，佐饭正好！

用鲜嫩的菜苔炒年糕也是一道难得的时令美食。将菜苔大火煸炒片刻，年糕下锅，加入食盐、酱油翻炒片刻，撒下葱花就可以出锅装盘了。吃起来口感爽滑，弹性十足。细细咀嚼，黏糯的年糕在菜苔的辅佐下，变得爽脆可口，弹牙而不油腻，可谓相得益彰。

在这个料峭的早春里，在乡间的田野上，匍匐在地上的荠菜很多，这个时节的荠菜最鲜嫩可口。荠菜找回来后，拣去老叶，清洗干净，加入酱干、五花肉一起剁碎，可折春卷或饺子。折春卷似乎是麻烦点，把面筋往热鏊子上一抻，一块薄薄的面皮就好了。抻好了面皮，接下来就是折春卷了，把馅料放进，折成长条形，面皮的头也掖入到折痕中。春卷一般油炸，放入油锅中不停翻滚，至金黄色时捞出，沥干油，就可以食用了。而饺子就相对简单点，把面发好，擀成薄皮，将馅料包进，放在蒸屉上蒸熟。倘若有吃剩下的，下餐还可油煎成焦黄，便成了锅贴。总之，用荠菜做的春卷或饺子，吃起来有一股淡淡的荠菜清香，早春的味道便在舌尖蔓延开来。

赶上天气好的日子，呼朋唤友三五成群来到草滩上开展户外运动，顺手又可以采摘草地上的萋蒿。

萋蒿采回家后，掐去根部老的部分，摘掉梢上嫩嫩的叶子。弯曲、略显红褐色的禾秆躺在菜篓子里，不时散发着浓郁的芳香。洗净，切好。用刀割下一块腊肉，切成肉片，鲜亮透红，透着一丝烟熏的肉香。添柴烧旺火，把烟熏腊肉入油锅爆炒，透明油亮肉片顿时香气扑鼻。

把锅烧热，放油，搁葱、姜、蒜、辣椒干，下锅煸炒；再入腊肉旺火爆炒，等香味出来，再入萋蒿翻炒，须臾，浇上黄酒，盖上锅盖焖上，少许时间揭开，腊肉金黄，萋蒿嫩绿。腊肉的醇香与萋蒿的清香形成层次分明而丰富的香气阵容，入口后满口香意弥漫，经久回味。难怪有这样一句话，“萋蒿炒腊肉，神仙也来凑”。



一池春水

李陶 摄

舌尖上的春味儿

刘云燕

早春时节，婆婆早已把地翻好，播上蔬菜种子，然后担心它们冷，就覆盖上一层塑料薄膜。当别人家的菜园还荒芜一片时，婆婆家的菜园里，早已绿油油，长势喜人了。

我最爱的莫过于新鲜的生菜。一片片绿色的叶子，嫩嫩的，绿盈盈的。待把摘下来的生菜放在竹篮里，在水龙头下冲洗干净，婆婆买来好吃的甜面酱，一道春天的菜就做好了。我特别喜欢这种味道。将一片生菜在手上铺展开来，将甜面酱均匀地涂抹在叶片上。我将生菜卷起来，轻轻地一咬。那种味道，鲜、嫩、香，就是一种春天的味道。这种味道极爽口，清清爽爽，唇齿

间散发着菜的香气，仿佛还有春天泥土的芬芳。也许是因为新鲜，这种味道更沁人心脾。每每吃这种生菜蘸酱，我都能足足地吃上一大盆。婆婆见我们喜欢吃，就再去摘一些过来。

除了新鲜的生菜，还有让人喜欢的樱桃萝卜。婆婆总喜欢给我们种点小小的樱桃萝卜，让我们生吃。当我们把这种小萝卜挖出来，冲洗干净后，直接就可以品尝了。这种萝卜，鲜鲜嫩嫩的，红通通，小小的，吃到嘴里，有一点清凉，有一点辣，更多的是一种清新。婆婆喜欢用它拌凉菜吃，而我更喜欢直接生吃。生吃更加有春天的味道。

每到春天，婆婆还有一件最喜欢的事，就是去地里挖野菜。每到春风吹

起，野菜也迎风生长。这时，婆婆就欢喜着，拎着篮子去挖野菜。婆婆认得各种各样的野菜，叫得出它们的名字。每次她都会很麻利地给我们挖回各种各样的野菜来。不过，我最喜欢吃的还是荠菜。据说《诗经》中就有“甘之如荠”的说法。我们用荠菜和猪肉馅包饺子，那种味道，真的是又香又鲜，美味无比。每每吃完，还要带回家一些。我们把荠菜凉拌，也格外清口，好吃。

家里的院子里，婆婆还会种上香椿。等嫩芽刚刚长出来，就打电话让我们回去摘。那香椿苗嫩嫩的，摘下来，手中都散发着清香。我们用香椿拌豆腐。香椿是刚刚采摘的，豆腐是村子里手工制作的。那种感觉，真棒！香、鲜，唇齿留香。

春天，草木萌发。婆婆的菜园里，也一片葱茏翠绿。我们喜欢回到乡下的小屋，享受美食，舌尖上飘飞的都是春天的味道……

遗失、清算等公告

联系电话:0739-5322630 QQ:838947461

遗失声明

洞口代办处

▲ 洞口县天津汤包店遗失洞口县市场监督管理局城北市场监督管理所核发的营业执照正、副本，注册号:430525600165210，特此声明作废。

邵东代办处

▲ 邵东县双泉五金工具有限公司不慎遗失公章一枚，公章号:4305000015057，特声明作废。