



最是故乡腌菜香

张淑兰

假期回家,看见厨房里摆放着一溜坛子,那里面装的,是母亲腌的各种各样的咸菜,有萝卜、黄瓜、辣椒、豆角、酸菜……那淡淡的香味里,总是透着一种温暖与淳朴。

在老家,几乎家家户户的厨房都会放些坛坛罐罐,或方或圆,或大或小,里面装的都是腌菜。俗话说“家有腌菜,寒冬不慌,腌菜打滚,吃的饭香”。对于农家人来说,腌菜是冬天饭桌上的主角,如果没有它,那真是吃嘛嘛不香。

故乡腌菜时的气氛是非常热闹的。当听说谁家明天要腌菜,女人们总会当晚安排好自己家里的事儿,等第二天早饭一吃,就风风火火地帮忙腌菜去了。记忆中,每年我家腌菜时,家里就跟聚会似的,那些婆婆婶婶们分工明确,洗菜的认真地洗菜,切菜的叮叮咚咚地切菜,腌菜的嘻嘻哈哈地腌菜。那红艳艳的是辣椒,绿莹莹的是豆角,水灵灵的是萝卜,青幽幽的是白菜,这些浸透着农人辛勤汗水的蔬菜果实,一一地被请进了罐里。那响彻屋内的笑声,就如阳光一样驱走了人们脸上的冬天。

腌辣椒、腌豆角、腌萝卜、腌酸菜都是农家人的家常腌菜。腌酸菜是农家人的重头戏,瓷实的大白菜去掉老帮子和枯叶,将其在清水里洗干净,然后放在太

阳下晾晒几个小时,随后便一层一层地剥下来,抹上盐,放在大缸里。三婶人高马大,脚套塑料袋站在缸里的大白菜上,一脚一脚重重地踩踏下去,那“扑扑”的声音犹如在播放一曲美妙的音乐。她虽胖但热情,踩踏时还不忘叮嘱大家:“过冬的柴火也要准备好,听说过几天有雪呢!”拉话的空隙,大白菜就踩出了汁儿,随后,母亲拿出一块青石压在缸顶。五婆嫌它太轻,又把自己带来的一块扁圆石头压了进去。她说:“只有压实的白菜腌制出来才酸脆可口。”

每年秋冬,村子里几乎家家户户都要腌菜,但腌出来的味道却不尽相同。腌菜看起来简单,却还是有讲究的,如果工序不到位,就会影响腌菜的质量和口感。手艺高的,腌出的咸菜色香味绝,偷懒耍滑或盐多盐少的,腌菜会像人一样摔脸色,要么颜色发黑,要么口感酸涩,总之不受人待见。母亲常说,腌菜考验的是人心,这个细活儿,得慢下来,放好心态,这样才能腌出有滋有味的日子来。

家乡人在礼节上讲究“有来有往”。等腌菜一出炉,母亲就张家送点,李家送点。我家虽不腌蒜片和洋姜,但每年我都能吃上。它们都是乡亲们“还回来”的礼物,尤其腌洋姜,吃起来香香脆脆的,有时候嘴馋了就当零食吃,那“嚓嚓”声,真叫一个爽。

“好看不过素打扮,好吃不过咸菜

饭”。腌菜在农人饭桌上是常客,无论是夹馍、拌面、还是烧汤都是不错的佐餐佳品。我喜欢喝母亲做的咸菜豆腐汤,那嫩白的豆腐和暗绿的咸菜搭配在一起,简直是相得益彰。如果细品,味蕾会一点一点被激活,再顺着食管滑入,五脏六腑瞬间得以安抚。白粥就咸菜,是我家的常饭,白粥润肠,咸菜开胃,混在一起吃便是咸香爽脆。家里有人一感冒,母亲就会做一碗白粥,外加一碟腌菜,寒冷的冬天喝一碗白粥就咸菜,既暖胃又解腻,感觉那就是人间美味。倘若家中来了客人,母亲能用腌菜做出好多菜品来,如酸菜烩粉条、腌豆角炒肉丁、腌黄瓜炒鸡蛋、酸辣炖鱼头,那一股酸酸爽爽的香味,常常吃得客人是欲罢不能。

近几年,母亲得了胃病,医生劝她少吃腌制品,于是,我就把家里的那些坛坛罐罐都给藏了起来。可是等过年回家,坛坛罐罐们又摆了一溜,我抱怨母亲嫌她不好好养胃,她却一脸委屈地说:“我不能吃,还不能送人呀!”顷刻间,心就氤氲在一股暖流之中,因为腌菜不仅是一种下饭美食,还是乡邻之间感情交流的“纽带”。冬天只要开车回村,后备箱里总是装满了阿婆阿婶们送的一瓶瓶腌菜。

礼轻情重。这不起眼的腌菜啊,就如一杯甘冽醇香的陈年老酒,给离家在外的人儿带来了无尽的眷恋和乡愁。看见它,就想起了故乡的亲人和那浓浓的乡情!

慢品生活

耿艳菊

我向来说话做事慢吞吞的,有些呆头呆脑,不客气点说就是笨。像那些形容人伶俐、利索的词语此生与我无缘。妹妹常笑我,看见你这样子,真急人。我倒自我感觉良好,慢吞吞地答:“急啥,我不急。”

可有趣的是我吃饭却快。追溯历史,这大概是中学养成的旧习。那时中午回家吃饭,要赶时间,总是匆匆忙忙的。

做事利索让人欣赏,而吃饭快却不是好习惯。对身体无益,更感受不到食物的美好。

现在,每当坐在餐桌前吃饭时,我都会默默提醒自己:慢一点吃,不着急,这世上没有比吃饭更大的事了。细嚼慢咽,慢慢品味,才能感受到每一种食物的味道。

衣食住行的细微琐碎,像涓涓细流汇成了生活的汪洋大海。食物只是生活的一部分,食物尚且需要慢品才能享受其美妙,生活更需要我们以细致之心、悠然之情慢慢品味。

精明伶俐讨人喜,而我并不为自己呆头呆脑沮丧。笨也有笨的可爱。

一部《红楼梦》,浩浩荡荡的家族生活史,细枝末节,细致入微。谁伶俐过王熙凤呢?到头来是机关算尽太聪明。

笨人的可爱之处就在于不太会算计,不但做人做事老实耿直,对生活也是一根筋地耿直老实。

比如我喜欢吃饺子,上周末别人潇洒地出去游山玩水看风景,我却可以悠哉游哉地宅在家里包饺子吃。周六尝试着包一种馅,茄子鸡蛋馅。周日包另一种馅,莲藕红萝卜鸡蛋馅。在喜欢的食物上消磨光阴,慢慢做,慢慢吃,慢慢品味。

我把周末包饺子的事讲给朋友听,把我新发现的两种美味的饺子馅分享给她。朋友不但认为这不好玩,而且还非常惋惜,恨铁不成钢地说:“天气那么好,你这不是白白浪费大好光阴吗?你把大半天时间扔在厨房里包一顿饺子,这大半天时间能做多少有意义的事呀,真是令人心疼。”

朋友是大忙人,她的时间,每一分钟都是精打细算好的。她这样说,我自然能理解。不过我一点不觉得这是浪费光阴。

两种馅都很成功,比想象的还美味。茄子鸡蛋馅的饺子很香,有虾米的味道。孩子和他爸爸都赞不绝口,一口气吃完了两大盘子,还打电话给孩子的姑姑炫耀。莲藕红萝卜鸡蛋馅的很耐嚼,因为放了用油炒过的小蒜粒,有回味。

我一直沉浸在成功的喜悦里,满满的成就感。我觉得这就是生活对我的回报,用心付出了,就收获喜悦,满足了味蕾,也满足了生活所需要的自豪和骄傲。



彩霞缤纷

罗哲明 摄

张春生

凉爽的风打开田野
芝麻摇着银铃铛
摇着无尽的欢笑
玉米须由嫩黄转红褐
接受来自花穗头的细粉
接受万千恩爱
大豆正在告别细碎的紫花儿
挂上带荚的腰刀
棉花藏不住风声虫语
花朵沉醉的深处
有棉铃捧出的爱心

阳光还没有完全褪去暑气
秋老虎的尾巴还会竖起来

初秋之野

(外一首)

偶尔在田间撒野
默不作声的蚯蚓
把劳累的身躯依偎在根部
它们知道,慈爱的秋翁
正寄来一封满怀希望的信
里面装着五色斑斓的彩笺

八月桂花开

花香让我们忘掉了绿叶
忘掉了夏雨的鞭子
忘掉了狂风的残暴

乡间八月,是桂花的主频道

有人说,夏雨不至塞北
冬雪不过江南
可是,金桂花开
季节就被花香照亮

香飘十里不为过
生活的气息
早已在一瓶桂花酒里
晕染千里之外

八月桂花开
秋天渐渐达到高潮
最怀念童年的那棵桂树
飘零一瓣瓣洒金的乡愁