

西乡农家菜

□ 林黛

秋天,到西乡吃农家菜是再惬意不过的事了。对于一个老饕来说,自是喜欢吃喝之事。这不,美女朋友一声召唤,“到老家吃饭”,我当即就心动了。在某个阳光灿烂的上午,我直奔西乡的小村庄,赴一场秋天的盛宴。

村子不算大,当然也不小,远离喧嚣,静静地立于水荡之中。蓝天白云笼罩着小村庄,让这个朴素的弹丸之地有了几分童话色彩。远处的稻田一片金黄,大豆的叶子同样染上了金色,不用说又是丰收在望。此时此刻,做客于如此安逸美妙的小村庄,必定是心花怒放。当我走近主人的平房时,锅屋上的烟囱正升腾起袅袅炊烟,灶台上热气氤氲,饭菜的香味抑制不住地溢出屋外,我有点小确幸了,真是人间烟火气,最抚凡人心哪!有几位妇人在门前择菜,神情悠然自得,也感染了我,让风尘仆仆的我一下子就平静了下来。

客人陆续到齐,一张大圆桌在堂屋中间摆开。有几个冷碟先端上来,待众人都围坐下来,女主人开始上菜。

绝对是地道的西乡农家菜,并且是土灶烧法。食材基本是自家产,包括鸡鸭鱼和各类蔬菜,一应的绿色食品啊!先是一大碗标配的扁豆角子焗芋头,扁豆角子能出阳光的味道,芋头粉烂透面,筷子根本没有停下

的节奏。

接着是虎头鲨和昂刺鱼合在一起红烧的,鲜美至极。这两种鱼在早年间是上不了台面的,而今却成了上等鱼。虎头鲨浑身是肉,其貌不扬,呆头呆脑的,俗称虎头呆子,烧熟后都是蒜瓣肉,无刺,和小咸菜煮是绝配。昂刺鱼无鳞,既可烧成又能烧汤,煮鱼汤乃上品也。

他人频频举杯喝酒,我就专心致志吃菜。这当儿,吃菜才是硬道理,何况硬菜又上来了,两大碗热气腾腾的扁豆角子烧家鸭端上桌,众人皆举箸兼之,大快朵颐。这道烧家鸭相当传统,极具西乡特色,口味好,营养价值也高,扁豆角子吸收了家鸭的油脂,更为滋润,也使鸭肉不腻人,紧致有嚼嚼。

西乡菜的特点是汤汤水水多,除了传统的八大碗之外,正常的是时令菜,就是到什么季节吃什么菜。今天看来,主家可能是搞水产养殖的,菜品中水产品比较丰富。青椒炒河虾上来,红绿相间,一看就有食欲。

一盆清汤老母鸡端上来,尝了一口,汤汁浓郁鲜美,润心润肺。仅喝汤就足以慰藉从风尘中走来的人,所以,喝了一碗又一碗也不嫌够。

青菜烧牛肉虽是西乡特有,但在西乡的宴席上是常见的。中秋节前后,牛肉上市,越到冬天越好吃。常规的青菜烧牛肉,加点老

抽和白糖,放上几粒朝天椒,吃在嘴里很是有劲道。

这当儿,是吃螃蟹的好时节,主人自然作了安排。烧了两种,一是把螃蟹切成两半,加葱姜老抽红烧,这是传统的烧法,螃蟹的鲜气都释放到卤汁里,异常鲜美。另一种是清蒸大螃蟹,红彤彤的摆上桌,一看就馋人。蟹的脂膏溢出,座中男女皆投入地吮吸,感受那无与伦比的鲜美。

还没吃完螃蟹,小炒肉就上来了,是药芹炒肉丝,清清爽爽。那边厢几个人正喝酒喝得面红耳赤,清蒸鳊鱼又端上来了,这叫有头有尾,应该是预示午宴接近尾声了。

然而,之后清炒韭菜登场后,似乎又掀起了小高潮,这是主家长的末市韭菜,喷香,大家一致都说好吃。更要命的是,主食是久违了的青菜饭,并且有土灶炕出来的锅巴,能不香吗?吃了这么多的鱼肉,现在弄点锅巴嚼嚼,别有风味。

整个中饭吃得舒舒服服。座上客全是农村出生,大部分又是西乡的,菜肴也是标准的西乡烧法,正宗的农家菜,把大家伙的乡愁都吃出来了,更就意义非凡。

说来说去,每一次在西乡吃农家菜都会心潮澎湃,有时光倒流的感觉。衷心感谢西乡人精工巧作的农家菜:蟒蛇河水东流去,西乡美食把名扬!



小小说

第一次见到我的帮扶贫困户赵老贵,是在一个阴雨连绵的天气里。

缩着脖、弓着背的老贵,说话唯唯诺诺,一副见人矮三分的模样。“老贵,挺起你的腰杆子说话。”我鼓励他说。

老贵直摇头:“俺这腰杆子恐怕这辈子都挺不起来了。”我一惊:“你的腰怎么了?要不要带你去医院检查一下?”“俺这病,医生治不了啊。”一听老贵这么说,我以为他得了啥疑难杂症,正要细问时,就见老贵转身从抽屉里拿出了一沓白纸。

“你瞧瞧,这是我给大伙打的借款欠条。这些年,我拆了东墙补西墙,借了还,还了再借,窟窿咋也堵不上啊。这一张张白条子就像一座座大山,压得我喘不上气来,哪还能挺直了脊梁骨啊?”老贵压抑许久的情绪一下子迸发出来,在我面前哭得稀里哗啦。

我拍拍老贵的肩膀,安慰他说:“日子再苦再难,也得挺起腰杆子往前闯,你得想个挣钱的门路,尽快发家致富啊。”

“俺一辈子面朝黄土背朝天,就侍弄那几亩地了,哪有啥致富门路?”

“我听人说,早些年,你在别人的蔬菜大棚里打过工,学了些种菜经验,为啥不建个蔬菜大棚呢?”

老贵无奈地搓着双手:“种菜我会,可哪有钱建大棚啊?”

“有困难我帮你解决,你尽管铆足了劲放心干。”我握住老贵的手,用力地晃了晃。

“好,好”老贵鸡啄米似的频频点头。

说干就干,我很快帮助老贵申请了贷款,又请人帮忙盖起了一座高标准蔬菜大棚。

这天,我又来到老贵的蔬菜大棚,棚里的蔬菜郁郁葱葱,生机盎然,长势格外喜人。老贵摘了一根顶花带刺的黄瓜递给我,笑逐颜开地说:“幸亏你帮我出谋划策,建蔬菜大棚还真走对了路子,一年的功夫,俺家就甩掉了穷帽子。”

“你家的那些欠条还在吗?”我笑呵呵地问老贵。

“早就还清了,现在我是无债一身轻,正想着甩开膀子大干一场,争取明年盖新房,添家具。”说这话时,老贵的眼神明亮,腰杆子挺得直直的,特别自信。

和老贵告别,我刚转过身,没走几步,后面突然传来了老贵高亢激昂的声音:“这天真蓝,可真白啊。”

天蓝蓝

□ 谷永建

有爱,有牵挂

□ 张辉祥

走在人生的路上,“有过执著,才能放下执著;有过牵挂,了无牵挂。”好个“了无牵挂”,这其实就是牵挂的一种精神升华。牵挂无需过多语言表达,藏在心里就行,因为心在,爱在,牵挂就在。

每个星期,我都会给远在千里之外的父母打电话。而母亲每次挂电话时总爱温馨地唠叨几句“天冷了,多穿点”“开车时,注意安全”“好好干,别给单位误了事”。电话这头的牵挂和电话那头的叮咛在家庭连线中传输温情,我仿佛看到日渐苍老的父母,白发染鬓,身板也不再那么的健朗。

放下电话,心绪难平。打开尘封的记忆,无论咫尺还是天涯,父母的每一次叮嘱都是一种幸福的牵挂。我当然明白,牵挂是必然的,不管儿女年龄有多大,在父母眼中,我们永远是那个需要照顾和关爱的孩子,这是生命中不可缺少的情感。

父母总对我说,趁着年轻时多出去闯闯。这一闯一奋斗,故乡就成了异乡,回家的日子也就是春运的日子。我有一种愧疚,“父母在,不远游”几乎不可能;我有一种牵挂,尽孝要趁早,“父母在,带上他们去远游”。然而,父母却把这一切看得很平淡。父亲说:“好男儿志在四方,孝道孝道,孝者有道,心到,孝也到,

牵挂也是一份朴素的爱。”或许,这是天下父母们的自我安慰,只不过儿女更该读懂他们话语背后对陪伴的渴望。

爱别人,也被别人爱,世界才会充满爱。留意生活的细节,每天我们都被“爱”包围着,父母长辈的爱,同学朋友的爱,爱人孩子的爱,人生有“爱”,生活便无“障碍”。爱,是一个无法用数字计量的字,它是一团火焰,万物皆融。

父母在哪里,家就在哪里,牵挂也就在哪里。有牵挂,生命的琴弦才能响起爱的旋律,虽有零星的伤感音符,但更多的还是阳光缕缕。血脉亲情,父母和我成为各自生命里不可替代的牵挂,团聚时刻是无与伦比的幸福,生活的种种艰辛都会荡然无存。父母的放手,海阔天空任鱼跃,那是一种爱,且他们用牵挂的“风筝线”最有力地呵护着这份爱。

我们为了自己的事业选择了远方,与坚守家庭港湾的父母聚少离多,但有心,有爱,有牵挂,这何尝又不是一种充满亲情的幸福。剪不断的牵挂,一生的温暖,父母那慈爱的牵挂话语里所饱含的渴望,我们懂得;我们那内疚的牵挂言辞所显露的不安,他们明白。在外工作的儿女们,应多给父母发些问候,多通电话,有时间常回家看看,陪伴是最好的礼物,让他们了无牵挂。

厨房变迁

□ 乔加林

塘罐,对于生活在城市里的人来说,也许很陌生,但对于生活在农村70后的人来说,对塘罐都再熟悉不过了。那会我们晚上洗漱所用的热水大多是塘罐捂出来的。尤其是冬天,塘罐的作用特大,洗脸、洗脚的热全靠它。塘罐,说不上精致,在别人眼里绝对值不了几个钱。然而,在我眼里却价值连城,显得那么珍贵。因为我盛满了我成长岁月中的往事,更凝聚着令人难忘的眷眷母爱……

水缸,在吃河水或土井水的年月,我家有一口用了好多年的大水缸。缸是陶的,颜色是黑褐色的,圆筒的大肚子,圆筒的大口,直径与高度差不多。水缸内加了釉,手摸很光滑,眼看很亮泽。因为水是从几百米外的土井里挑上来的,我们谁也不敢浪费,水缸里的水只用来烧水做饭使用,水缸里还会放一个葫芦做成的水瓢。

风箱,现在的年轻人很少有见过的。风箱又称风匣,相当于今天的鼓风机,是过去农村的家庭和铁匠铺都不可或缺炊事用具。长度大约一米左右,高度二尺上下,宽度大约在一尺二。由木箱、活塞、拉柄、活门、出气孔组成,方方正正的木箱,长长的拉柄,玲珑乖巧的两个活门。推拉拉柄时,用绑缚的鸡毛做成的活塞来回地压缩空气,将鼓起的空气缓缓地送入灶膛,前后的活门也随之有节奏地闭合。随着风箱“吧嗒吧嗒”的响声,灶膛

里的火焰不断变大,锅里烧的食物也就慢慢熟了。

上世纪80年代前,农村一口锅要用上好多年。若是用坏了,就请锅锅锅的师傅修补。农村早期使用的锅盖是由蒲草编制而成,整体呈圆弧形,像是一顶草帽。在编制时,首先用四股稍细的蒲草编出一个田字结,然后将这四股蒲草合成一股,以绕圈的方式由内而外不断缠绕,并用麻绳固定,再包上一圈棉布。一团蒲草,经一针一线的缝合,就变成了一个锅盖。80年代后期,则改用高粱穗下面的秸秆做锅盖。为了在做饭时,手不会被热气伤着了,又便于拿起锅盖,都会在锅盖中央钉一根绳子。到了90年代,木板锅盖才在农村流行起来;再到如今各种铝锅盖、不锈钢锅盖、玻璃锅盖应有尽有。

从土墙茅草屋到砖墙瓦房再到楼房和别墅,厨房也跟着改变,不仅面积越来越大,越来越宽敞,里面的设施也越来越先进,土灶、煤球炉、煤气灶、燃气灶先后更迭,抽油烟机更是不断更新换代。做菜不再烟熏火燎,变得轻松愉快。

但在夜深人静时,我的脑海里还时常会浮现出儿时的土灶、锅盖、掏锅灰以及锅盆锅碗的师傅吆喝声……已到知天命年龄的我想这些还是会百感交集。改革开放四十多年,中华大地发生了翻天覆地的变化,人民的生活水平大幅提高,小小的厨房也见证着这历史跨越。

打春卷皮的大嫂

□ 任宗海

在菜场大门口的东侧,一个不足两平方的小棚子前,坐着一位四十岁左右的中年妇女,面前放着一个煤球炉,正燃着的煤球冒着紫蓝的火箭,上面是一块直径约三十公分的铁板,还焊了个正好一手抓的把手。只见她右手从身旁的桶里抓起一面团,捻在手里不停地晃悠,左手抓着油布在铁板上抹,右手的面团在铁板上转一圈,又快速拎起来,左手把铁板上的面皮边子轻轻一挑,两个指头一拧,反过来再在铁板上过一下,放在旁边铺好的毛巾上,这样一张薄薄的春卷皮就打好了。看她那娴熟的动作,两只手配合自如,一刻不停,一遍又一遍地重复着,转眼工夫,一堆春卷皮就做好了。

这位大嫂瘦小的个子,圆圆的脸蛋,白皙的皮肤,一双明亮的大眼睛,脸上堆满了笑容,不管见到谁,她都是会主动打招呼,问声好。她的身边还特地放了一张小方凳,让等春卷皮或路过的老人歇歇脚。交谈中,我知道她在这个菜场打春卷皮已有十多年了,每年从八月份开始,到第二年四五月份结束,一大早六七点钟,就骑着一辆小三轮车,车上放着头一天晚上和好的面,还有中午饭等。一到菜场这个小棚子里,摆好场子就投入到紧张的劳作中。中午她会带来的饭菜热一下,吃完后偶尔还会哼上几段淮剧,就当是午后休息了。到傍晚,一桶面打完,皮子卖光,又骑着小三轮车往家里踏,路上继续哼着她所喜爱的淮剧。她满满的收获,都写在了脸上的笑容里。

回到家后,她还有最重要的活儿要干——和面。和面与春卷皮子的质量密切相关,要把面和出韧劲和弹性来,这样打出的春卷皮才会薄而均匀,包进馅心后皮子不会破,下油锅炸时能不钻油,吃到嘴里酥脆又不粘牙。所以,她在和面上是下了功夫。我曾向她取经和面的技巧,她告诉我,和面时,桶里放上面粉,加入适量的水,再用搅面杖在桶里使劲搅,先是顺时针方向搅,大约十多分钟,再逆时针方向搅。就这样,搅上五六个回合后,用搅面杖挑起一团面看看,面若是不往下滴,而是慢慢往下垂,并且发亮发光,这就是有韧劲了。功夫不负有心人,她打出来的春卷皮质量好,加上热情的服务态度,来她家买春卷皮的人很多,还有打电话预约的,几点钟要几斤,她都会如数交给你,决不会叫你跑第二趟。

有一天,我到菜场买菜,特地在她身旁的小方凳坐了一会儿,问她一天能打多少春卷皮?她告诉我,一天下来,正常情况下,要打五六十斤面,约两千三千张皮子。新春佳节前后生意好,一天要打百斤面,约四千多张皮子。我不由惊讶地问:“你一天打这么多皮子,累不累?手臂酸不酸?”她轻描淡写地回了一句:“累什么,习惯了!”“你一年下来,能苦多少钱?”“发不了财,但也够用了。”看她流露出满意的神情,我不得感叹地说了句:“打春卷皮可是功夫活、技术活、体力活,你的钱可不容易苦啊!”她笑嘻嘻地回答:“人活在世上,可不就得劳动吗!天上不会掉下馅饼来养活你哩。”简朴的几句话,让我看到了这位大嫂的人生哲学,看到了她的精神世界。她正是用自己勤劳的双手,创造出了属于自己的美好人生。

