

有滋有味·

时光深处咸菜香

范广学

前几日到一个大超市买老咸菜,转了一圈也没找到,向员工小姐姐询问,小姐姐说一个月前就撤柜了,见我发蒙,小姐姐说无人问津,就不卖了。

老咸菜,是用盐腌制的白菜、萝卜、豇豆、梅豆和韭菜等生菜,吃时,捞出来洗净晾干切碎,放在锅里伴上佐料用煤火或柴火炖或炒熟,弥漫着一股醇香味,慢慢咀嚼,一股淡淡的清甜味在舌尖中蔓延开来,一直沁入心底。家里条件好一点的淋上几滴小磨香油,特别下饭。在20世纪那些缺吃少穿物资匮乏的日子里,老咸菜是乡村人们饭桌上赖以佐餐的菜。

母亲是一个苦日子过惯了的人,一件衣服能穿很多年,剩饭剩菜舍不得倒掉,热了吃,吃了又热,直到吃干净。母亲从苦日子里一路走来,虽然如今生活条件好多了,但她依然保持节俭的习惯,对老咸菜情有独钟。每年入秋,她会种上几畦高秆白菜,入冬收砍,再用塑料桶腌制半桶咸白菜,我只是偶尔吃上一次,调剂一下胃口,母亲却吃得津津有味。大集体时,母亲那时还年轻,干活是一把好手。父亲是大队干部,带领民工们长年奋战在水利工地上,在家时间很少,家里家外一切事儿都是母亲在操劳,很是辛苦。

我家有一块小菜园,母亲会种各种时令蔬菜,白菜、萝卜、番茄、青椒、豇豆、黄瓜和韭菜等,母亲白天在队里干活挣工分,就利用清晨和夜晚到菜园去,种菜和挑水浇菜,放

下铁锹拿锄头,总是有忙不完的活儿。菜园外围有一个小荒地,母亲一锹一锄地开垦,硬是用双手整出一个新菜园,两个小菜园一合并,母亲更忙了,又种上南瓜、红薯和棉花,在母亲的操持下,我们兄妹们没有受过饿挨过冻。

每年收秋之后,母亲会种上几畦高秆白菜,这种白菜亭亭玉立,秆高叶少,适合腌制咸菜,幼苗时炒菜也好吃。入冬了,母亲砍了白菜,挑到水塘跳石上,一颗颗地用清水洗干净,先控一控水,装回篮子里,挑到院里,找几根麻绳,绳子两头拴在树干上,搭成晾衣绳,把白菜挂在绳上晾晒,等叶子晒焉了就可以腌渍了。我家有一个大肚瓦缸,专用来年年腌菜,上缸时,排一层白菜,撒一把盐粒,装好菜,用压菜石压着,再用缸盖密封住缸口,隔个三四天再翻揉一次,大约半个月就可以做熟吃了。腌菜是个技术活,腌的不好,吃着有苦味涩味,母亲腌菜是个能手,时常被邻居们请去帮忙。腌制其他菜就比较省事,萝卜干、豇豆和韭菜等只需撒上盐均匀搅拌一番就可以了,再装进瓶罐罐里。有一年正月底,突然来了两个外地亲戚,正月里走亲拜年的好东西都吃光了,那年月即使有钱在集市上也买不到蔬菜和鱼肉,拿啥招待客人?母亲急中生智,用咸白菜拌椒面,咸白菜炒腊肉,萝卜干炒鸡蛋,对付上了几个菜,客人吃得放不下筷子,连连夸母亲做得好吃,临走前,客人向母亲要了几罐头瓶老咸

菜带着。

家乡盛产青萝卜,大的有碗口粗细,一两斤一个,剥了皮生吃,脆、甜,有筋道。萝卜炒干张,萝卜炖肉是招待来客的家常菜,腌萝卜干却是家家必备的冬季菜品。每年的寒冬腊月,乡村的空气中总是飘散着老咸菜的味道。

有一种老咸菜叫萝卜缨子,做好了很好吃,但很多人不会做这道菜,镇上第二小学附近有一家早点小吃店,生意很好,萝卜缨子是其招牌小菜,拌上葱花、蒜瓣、椒丝、姜末等佐料,炒得油亮,特别有风味,就感觉那是世上最好吃的美食,我不知他们是怎样做出来的,我经常去光顾,味蕾得到极大的满足,喝着大米粥,吃着白馍馍,就着萝卜缨子,那真是一种极爽快的享受。只可惜,大约10年前,店主夫妻二人搬到信阳市内照看孙子去了,我再也没有吃到这人间美味了。

岁月缱绻葳蕤生香,如今人们的生活水平提高了,大鱼大肉和时鲜果蔬成了舌尖上的常客,大机器加工出来的各种小零食,大街小巷及路边各种烧烤摊店如雨后春笋般一个个冒出来,成了人们舌尖上的最爱,老咸菜仿佛一夜间失宠,不再受待见。我家腌菜大缸和压菜石也不知去向了。超市商场里,老咸菜总是摆放在不起眼的地方,备受冷落,只有那些从时光深处走来的人们还会时不时地光顾一回。

老咸菜,你是一缕舌尖上的乡愁记忆,你是家乡的味道,母爱的味道!

诗品时空·

雾中的航班

郭杰

团团乳白色浓雾
弥漫冬日清寒

飞机无法起飞
一个个航班晚点

候机厅的时刻表
牵动多少双眼

目的地不同
原本各具容颜

一条跳动的信息
让人们心心相连

失望的长吁
焦灼的短叹

不同型号的手机
发送了同一句语言

几个婴孩啼哭
成熟要经受考验

在躁动中沉稳
从容是生活的底线

在迷茫中坚守
等待是出发的前沿

念念不忘·

如何煮好一碗面

李柏林

天气冷时,我总会想念一碗面。煮面很快,但是让一碗面变得令人念念不忘,却不是一件容易的事情。

小时候,家里做面条,通常是一件有计划的事情。比如要在前一天晚上,母亲和我们商量好,是吃排骨面还是吃鸡汤面。若是排骨面,那第二天父亲就要起个大早,去菜市场买新鲜的排骨,还有带着露水的香葱,还要买上一点菌菇,红枣枸杞,一样都不能少。

回去后,先将排骨焯水,然后香葱洗净,菌菇泡发。接下来,母亲会取出炖汤的砂锅,排骨铺底,加上泡好的菌菇,再摆上葱姜蒜,以及红枣枸杞,加入适量的水,便开始在炉火上炖着。

我们围在炉子旁取暖,香气弥漫在屋子里,经久不散。汤熬好时,通常已经到了中午,母亲将汤盛进锅里,再来一勺排骨,放上一把面条,不到5分钟,面条便熟了。加上一点食盐调味,再点缀一点香葱,一碗营养且美味的排骨面便做好了。

面条浸在汤里,吃上一口,仿佛能感受到那些蘑菇在山野中的气息,又能感受到时间在食物中沉淀的醇厚。母亲总是嘱咐我们多喝点

汤,说营养都熬在了汤里,我喝上一口,有排骨的鲜、菌菇的香,也有红枣的甜,还有淡淡的咸,那滋味要慢慢体会。

若是鸡汤面,就得忙上一天。清早,父亲就开始烧热水,母亲开始杀鸡洗鸡,要耗上半天时间,才能将鸡处理干净。待到吃过午饭才开始把鸡炖上,等到这碗面上桌,已是黄昏。

如今有了电压锅,虽然煲汤的时间会有所节省,但还是比别的食物慢的。而我每次煲汤,宁愿为一块姜或是一棵葱再跑一趟超市,也不愿味道消减掉一分。因为母亲说过,既然决定煲汤,就不要因为细节而让汤差点意思,一点点的缺失,都能让味道大相径庭。所以我一直记得,不敢怠慢。依旧是煮面5分钟,准备却耗了很多个5分钟。忙碌的时候,我也会做清水面,水开煮面,加上几片青菜,一点调料,便可以出锅了。虽然迅速,只是那味道从来都不值得怀念,纯粹是为了果腹。有时候去外面吃一碗面,味道是好的,却经不起推敲,细细回味,发现是各种调料混在一起的味道。不敢多吃,害怕对身体不好,只当作是过了个嘴瘾。

后来才发现,一碗面煮得好不好,不在于面条,而在于汤。很多面店提起自己的面,也不会形容面的特别之处,反而会强调选用了什么食材,又熬制了多久,是这些底料经过时间的沉淀,才让每一碗面有了不同的味道。

其实,写作也像煮面。文字便是那一根根面条,没有太大的区别,正是因为每个作者的角度不同、知识不同、阅历不同,才让汤底不同,所以煲出来的作品,才会各有千秋。

好的文学作品有精心的准备,也有丰富的阅历,更有时间的沉淀。读者看后,不仅会赞叹文章的好,还会反复品味文章表达的思想,进而因为思考获得新的成长。但相反的是,若你的脑袋空空,找不到任何有意义的食材放进你的文字里,又一味追求速度,那么你的文章便如清汤寡水煮面,如何让人念念不忘?

其实除却写作,人生中的很多事情都是如此。只是很多时候,我们看到了别人的成功,会认为那是技巧,是天赋,是幸运,却从没看到成功的背后,别人做了多少准备,沉淀了多少岁月,又耗尽了多少心血。其实我们不知道的是,让一碗面变好的,从来都不是面,而是汤啊!

腊月

汤兴

腊月有刺骨的寒风,
也有山上晶莹剔透的雾凇。
腊月有纷飞飘洒的雨雪,
也有凌寒怒放的梅花景。

腊月有归乡的赶路人,
每个人心里有盏为他守候的灯。
腊月家里有盼归的父母双亲,
也有家庭洋溢着的温馨亲情。

啊,腊月是过大年的喜庆,
更是团圆年庆的鞭炮声声。
啊,腊月是大红灯笼高高挂,
更是来年的美好期盼与憧憬。

