



萝卜干香

□钟竹意

居家过日子,离不开清脆爽口的开胃小菜,咬起来嘎嘣脆的萝卜干就是我家必备的“下饭神器”。

记忆中,每到深秋,农村里家家开始腌萝卜干,小伙伴们最爱吃的便是它。村里一块块、一处处,都晒满了萝卜条,有的晒在竹垫上,有的晒在簸箕里,远远望去简直就是农家门前的一道风景。

每到这时,我会跟着母亲去菜地里把萝卜挖回家。然后,母亲先摘掉萝卜叶,洗净萝卜上的泥。

看母亲腌制萝卜干是一件趣事。首先,母亲对萝卜的挑选把关严而又严。母亲从来不用长得胖嘟嘟水灵灵的白萝卜,而是选那些甜嫩实心的红萝卜或青萝卜。选到好的萝卜,母亲如获至宝,母亲打量它们的眼神,也和秋天的太阳一样,温暖而明亮,我们见了母亲这般高兴,也和母亲腌制的萝卜干一样,心情变得芬芳起来。

选好萝卜,待把它们晾干,母亲就会用菜刀,把萝卜切成无数的条条。接着,把这些切成条条的萝卜,铺展在事先准备好的竹篾上,趁着天气晴好,把萝卜条移到外面晾晒。有的摊在席子上,有的放在柳篮里,院子里弥漫着萝卜的清香。经过一番暴晒,萝卜条失去了往日的光鲜,个个缩成两头尖中间粗,宛如长了犄角的小船,非常讨人喜欢,正适合腌制。

萝卜干口味的关键,在于放盐放料。放多少盐,全凭感觉和经验,这对于心灵手巧、能将普通食材变成美味的母亲来说,并非什么难事。除了盐,腌萝卜干还少不了其他作料的帮衬:八角绝不能少;吾乡口味偏甜,糖可多加一点;为了使萝卜干的口感更为香甜脆嫩,还会喷上一些白酒。将萝卜干放进缸中后,会有卤汁渗出,须得重新捞起晾晒,将卤汁吸干。一连多日,开缸、封缸。每次开缸,母亲都会握一双长筷子,在缸里翻一翻。这时候仔细看,会看到萝卜干的颜色正慢慢由浅咖啡色变成巧克力似的深棕色,隐隐闻得到萝卜的酱香气。母亲多次重复这两个动作。

母亲说,不能晒得太干,最好是晒成半干状态,晒得太干吃起来就没有了脆感。将晒好的萝卜条放在盆中,加入热水烫一下。因为放在外面晒,容易有灰尘及杂质,用热水烫一下干净,同时会让萝卜条吸水膨胀一点,吃起来更脆。加入适量的五香粉,少许辣椒面,一勺白糖用来提鲜,两勺老抽用来调味,适量的辣椒油,抓拌均匀。这样,萝卜干就算腌好了。可以直接食用,也可以储存,放在一个密封的罐子里,储存半年也不会坏。

腌制成品的萝卜色深得诱人,味道更是好得诱人,我坐在饭桌边,就着腌萝卜喝下一碗又一碗的白粥。肚子都撑圆了,筷子还是不肯停歇地在腌萝卜上舞动。

家里来了客人,母亲就会用萝卜干变着花样做出好多菜来,如萝卜干炒鸡蛋、萝卜干拌花生米、萝卜干炖粉条等等,令人垂涎欲滴。有时,把萝卜干切成手指盖大小,放入碗中,再加入少许麻油,搅拌均匀。夹起一块送进嘴里,慢慢咀嚼,仔细品味,一种后劲十足的醇香顿时弥漫在口中。

除了用餐时间吃萝卜干外,我们还把它当作零食,常常偷着吃。有时下午玩饿了,就把手伸进坛里抓一小把萝卜干,一口一口地咬着,边吃边回味,特别脆、特别香、有一点辣,啊,太好吃了!有时晚上睡前也要吃几个萝卜干,那感觉美美的,然后一觉睡到天亮。

很多年过去了,如今能吃到很多美味佳肴,但我对儿时的萝卜干依然念念不忘。也许,我更怀念的是母亲的味道吧。

本版绘图 吴雨欣

故乡的黄豆

□刘年贵

在故乡,黄豆是唯一能跟稻米相提并论的粮食作物,在农人心目中有不可取代的地位。

黄豆和稻谷的秋收流程十分相近,脱去豆荚去除杂物,风风吹去残枝败叶,过滤干瘪豆粒,人工挑去小石子和泥块,最后得到的便是圆鼓鼓、金灿灿的黄豆了。抓一把黄豆在手里沉甸甸的,丰收的喜悦亦是沉甸甸地压在心头,金灿灿的光芒映亮了母亲的笑脸。

黄豆既能在荒岁之中成为农人活命的口粮,也可以化身成各种菜肴出现在餐桌之上,还能成为小孩子口袋里的零食。但在记忆里,最为简单最为广泛的吃法莫过于炒黄豆了。

黄豆在铁锅中翻转,在一阵阵“噼里啪啦”的爆响声中,中间炸开一道豁口,时不时在炸响声中飞着溅向外面,小孩子都管这叫“黄豆笑开了腰”。当时有首童谣是这么唱的:“长在泥边,死在火边,临当要死,豁开两边”,说的就是黄豆。

犹记多少个寂寞的夜晚,在那盏孤灯下,父亲端坐在桌前,眼前摆着一大碗炒黄豆,他“滋溜”地抿上一口小酒,然后“咯嘣”地嚼上一口炒黄豆,他动作很慢很有节奏,也很享受着这种时光,幸福在他的杯中旋转,化为舌尖上的享受,一天劳作的艰辛,在这种幸福的享受中慢慢地消解,最后脸上竟泛起了红光。

这种幸福我也有过。每当学习至深夜,倦了饿了,便抓起一把黄豆,围着脚下炭火盆的边沿放一圈,不一会儿豆子纷纷炸响,在炭火盆里翻滚着,跳跃着,给寂寞的寒夜、枯寂的学习带来些许乐趣。黄豆烤熟了,一颗颗地捡起来,捧在两手之间,来回翻动着,吹打上面的灰尘,再一颗颗地送入嘴中,滚烫的黄豆在唇齿之间化作一股股暖流和强大的精神动力,将倦怠和饥饿化于无形之中。

黄豆伴着我走过了儿时求学时光,成为那段艰辛岁月中挥之不去的记忆。

从小学五年级到初中三年级,我们需要住到镇上的学校,住校期间需要自己带米带菜去学校。那时带得最多、吃得最多的便是炒黄豆,是因为它具有久放不坏的优点。炒好的黄豆装在那个带菜专用的麦乳精玻璃瓶里,满满的一大瓶,足够我吃上一个星期。

将炒黄豆磨成粉末,拌入一些炒熟的芝麻和白砂糖,这便是香喷喷的炒豆粉了。那时候农家孩子买不起营养品,炒豆粉无疑是寒门学子冲刺在考大学路上的补品!忘不了高中岁月里,母亲每次前来学校,都是顶着烈日,冒着风雨,把一袋又一袋的炒豆粉塞到我手里,期待的眼神满是关切和嘱托。学习困乏了,碗里放上几勺炒豆粉,然后开水一冲,喝上一碗开水冲豆粉,既能充饥又能解渴更能提神。每当我端起碗的时候,心不由自主地在颤抖:碗里盛的可是母亲的心血和汗水,是家人殷切的期望啊!

而今,我成了全村有史以来第一个,也是目前唯一的研究生,每每想起那段刻骨铭心的岁月,我都心潮澎湃思绪难平,一种莫名的难过和激动涌上心头。在艰辛的求学道路上我能坚持下来,故乡的黄豆有着莫大的功劳。



诗意的冬天

□管淑平

走在空旷的马路上,无意间被凉飕飕的北风亲吻了脸颊,一刹那,树上的候鸟也仿佛惊起了忧伤。电话里传来母亲提醒加衣的叮咛,幡然醒悟:冬天渐渐走到了我们的身边。冬天很美,有着一咏三叹的隽永和纯粹。冬天的美,让人流连忘返,让人不禁悄悄收藏,细细品味。

冬天如诗。冬天里的一切仿佛都充满了诗意。诗可以点缀一个人的品质和灵魂,让人温润如玉,可亲可敬。如诗一样的冬天也同样让人心旷神怡,诗是人类情感的一份寄托,而冬天是诗之源泉,是幸福的出发点。内心的宁静和虔诚,生活的皈依和安稳,在冬之乐园中悄悄地酝酿。造物主把脾性一再放低,给予人们最大的恩惠和安慰。冬啊冬,流溢出一整季的冰清玉洁和清气满乾坤的神韵。冬天如诗,不仅因了北风,不仅因了雪花,更因了生活在冬天里的每一个善良的人。冬天是一位深邃的诗人,用短短的三个月的时间就将世间万物打磨得愈发清灵,起承转合的旋律,抑扬顿挫的味道,都纷纷跃进了冬天的辞章。

冬天如画。冬天是一幅简约的山水画。万物沉寂,处处留白,处处玄妙。这一幅画并不是浓墨重彩的画,而是以山为笔,以水为墨,纸墨丹青,白描勾勒。冬啊冬,似青花瓶上欣然冒出的流云风景图,养眼又养心。这图画亲切自然,图画里有鸟的期待,雪的流盼,莲的温柔,阳光的调皮,月的皎洁,有伊人在水一方的莞尔浅笑。冬天是一位技艺高超的画家,笔力简约,不带一丝累赘,自然而然地就泼墨出了动人心扉的一股神之灵动和韵之清透,那一笔一画的飞扬间,也有着万物的共鸣。

冬天如挚友。挚友往往最能熨帖心灵,不论身归何处。朋友是心灵的知音,纯粹的冬天也如朋友一样大方又磊落,谦逊又质朴。读冬,其实也是读朋友。红泥小火炉,绿蚁新醅酒,暖诗配小菜,坐拥冬与雪。这是北国之冬给人一种别样的感受,这份感受友人明白,冬也明白,雪也懂得。冬天如知心故友,它以润物细无声的方式来提醒着人们:冬最真诚,她不带任何掩饰;冬是良友,有良友的宽容和厚道,你若爱她,她会以飞花的雪韵为你点缀;你若无心伤了她,她也会潇洒地宽恕你!冬之美,如童话一般,给人一种纯净的美感。

冬天就是这样,如诗般灵动,如画般美丽,也如挚友一样,让人觉得放心,感到安稳。

