

岁月如歌

我家房子边上,都是果树。有些树是我种的,我喜欢果树,与果树为伴,春日果树可以观叶赏花,夏季可以遮阴避暑,秋季果实可以采摘品味,到了冬季,积雪覆盖在树上,也是一幅美丽的冬日风景画。



流年碎影



久违的草香

□谢建骅

每次回乡,总喜欢去田野走走,今冬返乡,依然一样。漫步在田野,一派冬日的美景尽收眼底。埂边空地,堆着一垛垛被弃的稻草。我情不自禁地走近草垛,抓起一把稻草嗅了嗅,闻到久违的稻草清香。自打离开家乡后,只是常在梦中嗅到这味道,记忆的闸门一下子被这草香叩开了。

过去,在农村,稻草可是个宝,它是农村生产、生活必不可少的物质。有句俗语:“稻草是个宝,农家少不了”。

秋收结束后,各家各户都忙着船装、担挑,把地间、场头的稻草往回运,家前屋后都堆着大大小小的稻草垛。一年四季,一日三餐,全指望它来烧煮呢。在庄稼人眼里,稻草垛才是坚实的依靠、温馨的港湾。那时,母亲烧火做饭时,我们最喜欢当“火头军”,抓起一把把稻草,打成草疙瘩,猛地朝灶膛里一揣,看着猩红的火苗舔舐着锅底,嗅着稻草的清香,听着灶膛里稻草燃烧的“噼啪”声,那是多开心的事啊。锅底下冒出人间烟火,那袅袅炊烟,在诗人眼里是诗,在画家眼里,又成了一幅田园风情画。

用稻草搓绳、编草帘是庄户人家一项重要的副业,主要的经济来源。冬闲的时候,几乎家家都搓草绳、编草帘,以增加收入。那时,放学后,没有多少作业,就约好几个伙伴一起搓草绳,起好绳头扣在墙缝里的木楔上,沿着屋子绕着搓,搓完一把草后,再把绳度好。集到一捆时,贩子来了,就卖给他,母亲接过钱,也会奖赏一角钱给我们。拿着钱,心里不知有多快活。晚饭后,还要与父母一道编草帘,嗅着稻草的清香,甩着草绳,充分地起劲。家里有了这项收入,生活也有了较大的改善。

用稻草铺的床铺,总觉得比今天的席梦思还要暖和舒服。那时,入冬后,气温节节下降,这时,母亲就会在床铺上铺上厚厚的稻草,上面铺着芦席,软软的,忒舒服,稻草的清香伴随着我们入睡,连梦都是香甜的。家里来人到客了,床铺不够,我们就把床铺让出来,干脆打个稻草地铺睡到灶屋里。冬天睡在暄软的稻草铺上,全身暖暖的,至今想起禁不住还要乐出来。

在那物质匮乏的年代,冬天,不少人家因做不起棉鞋,就用稻草打草鞋穿,用以御寒。每年冬天,母亲都要给我们买双草鞋窝,进行再加工,里面絮上鸡毛或棉絮,鞋口订上布条,这样既美观暖和,又不搁脚。这双草鞋窝,就像是两只大暖炉,让我在寒冷的冬天里有更多的温暖。

乡下的稻草垛也是我们童年的游乐场。更多的时候,我们在月光下的稻草垛旁玩游戏、捉迷藏、摔跤等,那欢乐的叫喊声常常惊飞钻在草垛洞里栖息过夜的麻雀,“明月别枝惊鹊”,连树梢上的喜鹊也被惊飞了。晚上看露天电影,草垛顶上是最佳的位置。

在农家,稻草的用途远不止这些。就连卖肉摊手拎的肉片子,也是用稻草扎的,稻田里的秧把是稻草捆的,围篱笆、编草帘的绳筋,老牛拉碌碡的绳索,拉纤的纲绳,都是稻草做的,有的人家还用稻草做成坐垫、饭笸子,稻草是捆绑的绳,是牲畜的粮食,是打猪草的网包,是盖房的材料,举不胜举。当时,在农家,稻草真是个宝。

而今,在农村,稻草不再是宝。稻草的使用离我们已渐行渐远,这彰显着时代的发展,昭示着农村的变化。

看着眼前的稻草,闻着久违的清香,心中便涌起一份莫名的感动和无法言说的亲切。它留给我们更多的是片片记忆,是扯不断的缕缕情结。

与果树为伴

□王惠

秋去冬来,村庄里的果树褪尽盛装,露出疏朗枝干,瘦成一幅幅简笔画,伫立于村道边、果园间。

乡村里,最不缺的是各种果树。梨树、柿树、桃树、橘树、柚树、枣树、苹果树、无花果树、猕猴桃树……人们与树为伴,果树不用悉心照料,不用费心劳神,默默向人们奉献所有。

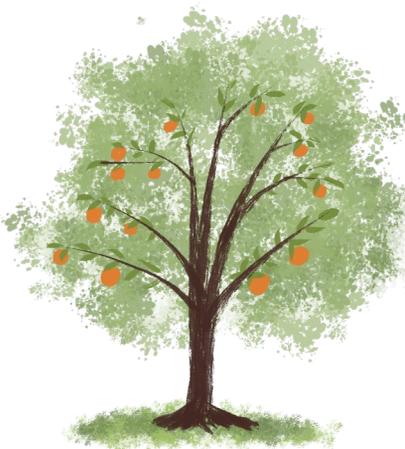
春日,果树绿意萌发,深绿、浅绿、墨绿、草绿、豆绿……斑斓的绿色占据了整个村庄。

夏日,果树嫌绿色渲染还不够,又用深红、浅红、姹紫、嫩白的花,点缀着炎夏。甜津、淡雅、清甜……走近果树,便会闻到令人愉悦的果树花香。

在丰收的秋天,果树们向人们奉献出他们的硕果,“果香飘逸彩云间,采摘轻盈舞玉颜”。我喜欢在秋日里,到乡村的果园里采摘秋果,品尝秋果的美味。

熟透了的柿子,沉甸甸的,皮是暗红色的,皮很薄,轻轻咬破一点柿子皮,像喝牛奶一样,喝柿子的甜汁,吃得肚子撑。柿子的叶子,像枫叶,可观,也可以泡茶。柿子是耐寒、耐旱的树,在农村,素有“铁杆果树”之称,柿子树不会那么娇弱,严冬不会冻死,每年的秋天,柿子树从不会让人们失望。

梨子是最便宜的水果,在水果价格动辄六元、十元,甚至二十多元的今天,梨的价格,也仍然在两元左右。我喜欢吃秋梨,读小学的时候,家里种植了几棵丰水梨梨树。母亲总是把最大最好的梨留给我,秋天下午放学后,做完作业,母亲会拿出削好的梨给我,梨的果肉丰满,甜而无渣。母亲从来不和我分梨吃,她会自己削一只小点的梨吃。一年秋天,我咳嗽得厉害,咽喉里一直有痰,但是痰很难吐出,堵在嗓子眼里,咳了大半夜,无法入睡。母亲用



砂锅炖鸡

□王美东

我家大宝老是嘀咕家里做的饭菜不好吃,常常扒上几口,就在外卖平台上“挖啊挖啊挖”,在那些烧烤、麻辣烫、关东煮、油炸食品上“艰难”选择。我由此暗自下决心:学做一两道美味的菜肴,让女儿喜欢上自家做的饭菜。

翻阅网络平台上的厨艺视频,眼花缭乱。感觉我这个笨拙的新手,即便现有各种调料、佐料、配料、香料的加持,没有十次八次实践,根本做不出人家的色香味。思索一番,还是先学做一道简单又营养的母鸡炖汤。

先前听邻居大爷说,北边老小区有个杀鸡的,卖的散养母鸡最为正宗。一早,七绕八绕,循着鸡叫,终于在一个偏僻的小巷子里,找到那家又小又旧的店铺。

“老板,哪种鸡好?煮给小孩吃的。”

“听我的。小孩吃的,不要买老母鸡,肉老,煮的时间长。”身旁胖大婶快言快语。

“好,就新母鸡。”

“行的。”

老板黑瘦,五十开外,麻利地挑出一只,称重、放血、烫毛、去毛、开膛,在大水缸里一按,左右一抖,往上一提,鲜嫩食材很快制备完成。

回家,洗净鸡身,准备好姜葱。在打开煤气灶前,又默念几回烹饪步骤。确认无误,果断开干。

倒两匙菜籽油,油碰着热锅,浓郁的菜油香顿时流溢在厨房间。油五六成热,切了姜片和葱段,扔进铁锅,炸出葱姜味。拎着鸡脚,放在锅里滚动煎,煎得鸡身微微发黄,放进备用的砂锅里。

加开水,“咕咚咕咚”,水漫过鸡身。再扔几颗小红枣,浮在水面,如红玛瑙般温润,慢条斯理地翻滚。开大火,水再次沸腾,水汽顶得锅盖咣咣咣敲打着锅身。赶紧调成小火,锅盖渐渐安静下来,原想溜出锅的汤汁,收回了不安分的腿脚。

砂锅里的鸡被慢慢熬煮。一个半钟头后,掀开锅盖,热气裹着香味扑面而来,翻滚的鸡汤微黄清亮,诱得口水直淌,肚里叫嚷,心旌摇荡。稍后,向汤里再加一些盐粒,焖一会儿,让肉和汤增味提鲜。

终于可以出锅了。先盛两碗汤,一只大碗,一只小碗,放在餐桌冰凉。等凉得差不多了,高声招呼大宝小宝。大宝端大碗,舀一汤匙,喂一口,再喂一口,眉头舒展。小宝捧小碗,小脸埋进小碗里,小嘴嘟囔:“好喝,好喝。”

提心吊胆,手忙脚乱,终于做出一道让两个宝贝都认可的美味菜肴,幸福得心花怒放,像站在春天的小山上,春风吹过,心中莺飞草长。

好口味,还得是自然鲜美的原汁原味。

生活百味

