



时光记忆

有时,坐在池塘边垂钓,“绿树阴浓夏日长,楼台倒影入池塘”,欣赏这桃花源似的田园生活,也不管鱼儿上不上钩,直到很晚,才收竿回家,享受着乡村悠长的夏日宁静。

夏日长

□王诵诗

绿色是夏天的主题,而杨柳却是绿色的主题,河岸、湖边、山坡、路旁、乡野树林,杨柳居多。我喜欢夏日的绿色,更喜欢挺拔的杨树,婆娑的垂柳。夏日的傍晚,夕阳如一个圆圆的大火球,在西北天际燃烧着,迟迟不愿落下。在河堤上散步,微风过处,岸柳婆娑,不知名的小鸟在水面上鸣叫掠过,丝丝凉爽氤氲全身,有一种惬意,夏天的日子真好,拉长了时光,妙不可言。

记得那年七月,我们坐公交车去县城参加中考,穿行在杨柳掩映的路上,望着路旁田野里一片泛绿的稻田,心情特别舒畅,好像这夏日的时光特别美好。到了县城,被安排住在临时宿舍教室里,教室前边,是棵棵垂柳,我们坐在绿荫下石条凳上复习功课,太阳已经落下,但夏日老长,时光正好,正是考试前难得的学习好机会,老师三番五次催着回去休息,我们还久久不愿离开。

第二天上午考语文,试卷只考作文,题目有两个,一个是:《在麦收的日子里》,另一个是:《小红七永远活在我们心中》。我选的是《在麦收的日子里》,开篇写道:“我们坐在去县城参加中考的公交车上,路边的白杨参天,垂柳轻扬……我不由得想起麦忙的日日夜夜。”文章采用倒叙手法,下面用亲身感受编了故事。800多字的作文,考试时间刚过一半就完成了。交了试卷,一出教室,跑到教室前边小河边柳荫下,感到特别轻松。

中考成绩发布,我的总成绩过线很多,那篇作文得了高分,如愿考上了县中。无疑,是老长的夏日,是夏日的绿色杨柳,助我一臂之力,它们功不可没。

师范毕业,我到一所完中任教,代的是高一语文课,第一堂课,传授的是朱自清的《荷塘月色》。夏日长,天亮早,太阳还没有露面,我来到学校东南角的池塘旁备课,岸柳枝条氍毹,倒映在清清的碧水里。朗读:“荷塘四面,长着许多树,蓊蓊郁郁的。路的一旁,是些杨柳,和一些不知道名字的树。”此情此景,何其相似。就在这池塘旁,我一遍又一遍背诵《荷塘月色》,直到背熟。当我走进课堂,把书本一撂,一边背诵一边讲解,还不时板书,写下知识点。那一课,学生印象很深,直到现在,学生和我小聚,还绘声绘色描述当时的情景。

如今,我经常去老家,那里还有老房子。特别是浅浅的夏日,在那里住上几天,一出门,满眼都是绿色,路旁是杨树,河边是垂柳,田里是绿色的庄稼。有时,坐在池塘边垂钓,“绿树阴浓夏日长,楼台倒影入池塘”,欣赏这桃花源似的田园生活,也不管鱼儿上不上钩,直到很晚,才收竿回家,享受着乡村悠长的夏日宁静。

生活滋味

人间烟火气,最抚凡人心。炊烟深处的家、美食与爱,永远是每个人心底最温暖的归宿。



厨房里的爱

□朱海涛

烟火人间,一日三餐,热气腾腾的厨房,成为每个家庭最有温度的地方,让我们感受到踏实的温暖。

儿时,每天放学路上,远远看见家里厨房的烟囱袅袅炊烟升腾,心里就觉得暖暖的。进门直奔厨房,“妈,今天做什么好吃的了?”“回来啦,洗洗手,马上就好。”母亲头也不回地在厨房里忙碌着。寒来暑往,每次放学回家,都能看见正在厨房里忙碌的母亲。早餐则是由父亲承包了,清晨,父亲总是第一个起床,蹑手蹑脚地在厨房里忙活,今天稀饭、包子;明天面条、鸡蛋;后天糍粑、馄饨……每天想方设法变换着不同早餐,让我们吃不腻又营养健康。

20世纪70年代,人们生活大都不富裕。父母总是想方设法让一家人吃饱吃好。利用休息时间,父亲自制“虾笼”到小河里捕鱼捉虾,而从未种过地的母亲,四处请教种菜的方法,在院外的空地和河坡,种上了红薯、黄瓜、青菜、韭菜、丝瓜、茄子、青椒等蔬菜。在那拮据的日子里,香葱爆炒红薯丝、凉拌黄瓜、韭菜炒蚬子、河蚌烧豆腐、酱爆螺蛳……用面粉做“菊花池”“虾池”……父母将寻常食材粗粮细作,精心搭配,把一日三餐做得有滋有味,让我们吃得舒舒服服。

有父母的地方,就有热腾腾的饭菜和心安。工作后,每次回家,无论早晚,父母第一句总是关心:“吃了吗”?倘若知道还没吃,忙不迭跑到厨房忙活,即使他们已上床准备休息。常和同事感慨,在外面连续应酬两顿就腻了,可家里的饭菜为什么总是吃不厌、吃不够?想想其实是家里每一盘菜都载着满满的爱意,每一碗汤都装着暖暖的温情,家常饭菜是家的味道,是父母的味道,贴着心,暖着胃。特别是困倦劳顿之时,回家看到父母特意为我煮的小米粥,还有亲手腌制的爽口小菜,一股暖流顿时涌上心间。坐在桌前,边吃边和母亲拉家常,慢慢享受这种温暖,累与烦烟消云散,心顺气定。就这样,一天又一天,一年又一年。

母亲常说:“一个家如果没有烟火气,就不像在过日子。”从小,父母就培养我们做家务和下厨的能力,从采买到择菜、洗菜、切菜、烧菜……每一个步骤悉心指导,手把手指点。经过三餐四季的磨炼,自

己在厨房里的技艺虽说还属“雕虫小技”,难登大雅之堂,却也能蒸炸煮炒、焖烧烤炖,将瓜蔬鱼肉做得有滋有味,厨房收拾得“条条实实”。

下班回家,换鞋,洗手,系上卡通围裙,直奔厨房。在“哗哗”的洗菜声、“咔嚓”的切菜声、“滋滋”的炒菜声中,此时,自己俨然是一位艺术家,一位指挥官,一位创作者,各类食材巧搭配,油盐酱醋适勾兑,锅碗瓢盆听指挥,任神思飞扬创意翱翔。看着食材由生变熟,由熟变香,这过程是快乐享受着的。

烹饪的魅力在于“入心入味,以手化食,以食悦人,以人悦己”。做菜不但要用心,而且往往会将自己置身度外,首先想到的是家人爱吃什么。每次做饭前,我都会提前征求家人的意见,他们想吃什么,我就买什么、做什么。我会把所有的菜洗净切配好,再依次下锅,依着家人的口味把握火候、咸淡。一直信奉一句话,“你让身边的人幸福了,你也就幸福了”。下厨人最开心的就是一家老小尽开颜。饭菜上桌,我总是先等家人伸箸,边看各人脸色,若有人皱一下眉头,心里就忐忑;若某道菜被啧啧称赞,认可“今天这个菜炒得不丑”,并夹起一块又一块……于是,一边将爱吃的菜往他们面前移,一边欣赏着他们大块朵颐的吃相,比自己吃到美食还开心,烟熏火燎后的腰酸背痛也浑然不觉,一股成就感让自己喜形于色,充满力量。

人间烟火气,最抚凡人心。炊烟深处的家、美食与爱,永远是每个人心底最温暖的归宿。朋友常说,傍晚下班回家,闻到厨房飘出缕缕饭菜的香味,就有一种温馨亲切的感觉。每当厨房里升腾起烟火,一家人围坐桌前,吃着可口的饭菜,老人笑着爱人乐着孩子们美着,家里就有了幸福温暖的味道。

做个快乐的家庭“煮”夫,在琐碎的厨房里操刀弄铲、弄菜煮饭、炊烟起灶,用一刀一铲、一瓢一碗、一蔬一饭,表达对亲人的珍视和体贴,传递温暖和关爱,让家人感受到家的温馨,何乐而不为。

一掂一炒是关爱,一勺一铲是柔情。铁锅炖万物,百味调人生。厨房里的油盐酱醋,如生活中的喜怒哀乐,学会百味调和,学会调制人生,让我们具备生活的能力,拥有幸福生活的源泉。

流年碎影

蚕豆,蚕豆

□肖兵

“蚕豆,蚕豆,刚摘的鲜蚕豆便宜卖了!”星期天早晨,走进经常买菜的巷子,两边地摊上摆满了蚕豆。近段时间,经常有人大包小包把新鲜的蚕豆源源不断运到城里卖,价格也很便宜,十元钱可以买到四五斤。

蚕豆,古代又称胡豆,据记载,西汉张骞出使西域时,把蚕豆种子带回中国。蚕豆成熟时,因饱满的豆荚形似蚕,所以取名蚕豆。

蚕豆的蛋白质含量高,脂肪含量较低,含有丰富的维生素,是一种高蛋白、低脂肪、富淀粉的作物。

周末得闲,我便买了几斤,剥着蚕豆,思绪又把我带回了遥远的童年。

儿时的农村,家家户户养猪,上小学的我们每天放学后都要结伴打猪草,田野里肥嫩的青草到处都是,不一会儿猪草就挖好并装满篮子了。因为当时我们没有钱买零食,便把蚕豆当作水果,就这样我们也很满足。

在农村,蚕豆是不挑地方生长的,可以说见缝插针到处都是,尤其是田埂水渠两边长得挨挨挤挤。刚开始吃嫩生生的小蚕豆,还有股青涩的味道,吃多了偶尔也会不舒服,学了一点知识后,才知道其实嫩蚕豆要因人而异去食用。

后来,我们学聪明了,干脆从家里带了铝制的饭盒当锅用。清明节前后的水渠里大部分还是没有水的,我们便学着泥瓦匠的样子在渠道边挖起了坑,筑起了土灶,拔了些干野草生火烤着吃。不一会儿,蚕豆就在饭盒里滋滋作响,冒出香味,我们都怕被别的小伙伴抢了先机,两眼瞄着周围的小伙伴,一有人出手便赶紧拾掇着抓进嘴里,有时候抢得太急,我们顾不上渠道边的碎泥土滚进饭盒里,一起吃进了肚。不久后,当蚕豆大量上市的时候,我们便把它们剥开煮熟,再用针线一个个串起来,这样一串蚕豆项链就制成了。

蚕豆炒咸菜则是家常做法,也是这个季节最完美的搭配。一粒粒蚕豆晶莹剔透,如碧玉似宝石,吃起来糯糯的。诚然,或许是汲取了鲜蚕豆的精华,咸菜也不似往日平淡寡味,变得格外好吃。正如江南才子范烟桥在《茶烟歌》写道:“煮而食之,可忘肉味。”早上、中午和晚餐有了这道菜,吃饭更是有滋有味了。对我来说,这滋味和范烟桥一样,又何须有肉?

关于蚕豆的做法有很多,去了皮的蚕豆米可以炒菜,也可以煮汤。如今,尽管我还是按照当年母亲教我的做法做了蚕豆炒咸菜,却吃不到小时候的味道了。

