

乡里

那只漂亮的提箩

□ 刘胜彪

已经是秋季了,我们到达那里的时候,村民们正忙着收地里的玉米。地在山脚、山腰、山头上,有大有小,形状各异,就好像农民们有这本事,能用锄头给大山裁剪一件合身的衣裳。

村间小道上,我第一次见到女人叼着旱烟锅下地干活。我的同伴们忙着看山上跑下来觅食的猴子,而我的目光则无法从那些抽旱烟锅的女人身上移走。

我们来这个地方,纯粹是一种偶然。那天,我们把车停在路边,向当地人打听去多依河的路应该怎么走。当地人很客气,我们就多聊了几句,他们很真诚地建议我们,应该去山海子看看,那里有野猴、雾海、云村等,一定不会让我们失望,所以我们就到了这里。

我们本打算在太阳出来之前去看雾海的,但精明的后勤官们则坚持要把午饭落实好了才能去。出门之前,我们开了一个会,人员作了明确分工,两辆车三个家庭共九个人,三个男家长任专职司机;三个女家长是后勤官;三个孩子则负责快乐。人们常说“女人是水做的”,我理解不了。在我看来,女人应该是上帝用尺子量着做的,她们的精明与心细让粗枝大叶的我佩服得五体投地。

细心一点就会发现,整个村子没有一家专营的饭店。偶尔有房子宽敞一点的,会随意找来一块木板,在上面胡乱涂上“农家乐”“小吃店”之类的字样竖在房前就算是饭店了。有一家的牌子上写成了“农家东”,人生地不熟的,我不敢笑。现在正是农忙时节,等我们欣赏完风景回来,他们早就下地干活去了,那时还到哪里去弄吃的呢?

我们跟着森宇的妈妈朝一个叫“农家土鸡馆”的人家走去。她能会说会道,是砍价的高手,也是点菜的高手。她点的

菜,一盘青菜里有几片叶子她都要谈好。说是土鸡馆,其实就是一家农户,主人住在堂屋里,偏房改作餐馆。我们走进小院子,一个八十多岁的老奶奶正在缝一个草锅盖,我过去递给她一支烟。老人笑了笑,没接我的烟,说了一句我听不懂的方言,就卷了一支旱烟装在烟锅里抽了起来。

一个系着花围腰的中年妇女迎了出来,森宇的妈妈向她说明,中午我们要在她家吃鸡肉火锅,问她都养些什么鸡。她把我们领到房子后面,栅栏里养着十多只土鸡。我们问她价格,妇女想了想,说:“就十六元一斤吧。”她接着解释道:“这段时间,抱到乡街上也是卖这个价。”森宇的妈妈大半天说不出一句话,最后问她:“十二点左右能不能做好?”她说做得好,让我们放心去玩。

从那里出来之后,大家都很疑惑,其他地方的馆子里,肉鸡、三黄鸡等都是四十元一斤,像这样的土鸡就更贵了,所以都纷纷猜测,这里面存在猫腻。大家都认为,店主应该是故意把鸡肉的价格压低,让我们开心地吃,完了再把小菜的价格抬高,让我们吃个哑巴亏。我们便想好了一个对策,如果是这样,那我们就不吃小菜了,让她再宰一只鸡给我们吃。

看雾海的观景台建在村子东面的一座山头上,当地人用木头修了一条简易的栈道上。看得出来,这儿还没有深度开发。我胆小,有一些恐高,不过还是鼓起勇气上到了山顶。我们来得正是时候,从这里看,我们才发现这个小村子建在了悬崖边。从观景台往下看,下面是万丈深渊;朝远处看去,云雾缭绕,只露出若隐若现的山头来;太阳藏在天边的云雾里,漏出千丝万缕的金色光线。孩

子们在悬空的玻璃栈道上欢呼,而我只敢站在边上看看,一步都不敢踩上去。

回到土鸡馆,已经是下午一点多了,可能是太饿了,也可能是土鸡肉实在太鲜美,我们竟然忘记了此前的约定,风卷残云般地吃光了鸡肉,还吃了一盆嫩油菜、一盆洋芋、一盆青菜、一盆说不出名字的野菜,一电饭煲米饭也被一扫而光。在我的记忆中,这是吃得最夸张的一次。在我们吃饭的时候,做饭的女人一直坐在院子里,只有在我们需要加菜时,她才会端着菜进来一趟,然后又有一些羞怯地出去了。

酒足饭饱之后,我们吊着一颗忐忑的心去结账,女人告诉我们给她九十六块钱就行了。我们愣住了,告诉妇女是不是忘记算小菜、米饭的钱了。妇女和善地笑笑,说小菜都是自己地里种出来的,不收钱;大米是自己稻田里产的,也不要钱;煮饭用了一度电,收三角钱;煮鸡、煮菜的柴火也是自己从山里捡来的,不需要出钱。

我们在去看云村的路上,总觉得亏欠了人家什么,所以又回去给了女人五十元钱。女人死活不收,我们再三地坚持,她拗不过我们,最后才勉强地收下。

村子后面的山高得很,站在山顶,远处的一个个村落就像挂在了天边、生在云里一样。这里的天,蓝得有些虚幻;这里的云,白得有些不像话;这里的天空,广阔深远得让我感到自己就像一粒没有重量的尘埃。

就在我们饱览了风景,回到停车的地方,打算返城的时候,我们发现花围腰妇女拎着满满的一提箩土鸡蛋等在那里。

这些年我去了不少的地方,最美的风景却被装在了一只提箩里。

美食

好一碗莲藕排骨汤

□ 杨晓艳

“荷莲一身宝,秋藕最补人。”秋风起,秋意浓,秋藕带着丰收款款登场,荷塘边、超市里、早市上,随处可见它熟悉的身影,它散发着淡淡的清香。

“接天莲叶无穷碧,映日荷花别样红。”大自然厚德载物,夏天,荷花滋养人们的双眼;秋天,莲藕滋养人们的脾胃。莲藕的吃法五花八门,有藕片炒肉、凉拌莲藕、桂花糯米藕等,然而,我最喜欢的还是婆婆做的莲藕排骨汤,始终对此念念不忘。

婆婆厨艺很好,特别会煲汤,她炖的莲藕排骨汤鲜美、可口。藕是长长的粉藕,排骨是细细的肋排,为了更美味,婆婆还会加点花生做佐料。婆婆说,煲这道汤要选生长周期稍长的老藕,这样汤才会浓郁可口,鲜香味足。

煲汤时,婆婆会把排骨仔细清洗干净,加葱、姜和料酒焯一下水,然后捞出洗去浮沫,再把莲藕切成大菱形块,一起放入黑色砂锅里,加入适量清水用大火煮开再转小火慢炖。整整半天,婆婆小心看守着砂锅,不但要偶尔揭开盖子散散蒸气,防止汤汁溢出来,时不时还要用筷子戳莲藕和排骨,看是否熟了,最后再加入盐与各种辅料。经过几个小时的文火慢炖,厨房里弥漫起袅袅的香味,排骨的浓香与莲藕的清香混合在一起,淋漓尽致地散发开来。吃上一口,莲藕又糯又软,排骨入口即化,让人回味无穷。

记得有一年深秋,我风尘仆仆地

从外地回来,凉风飕飕,我又冷又饿,肚子咕噜咕噜响个不停。回到家里,炉子里的火已烧得红红的、旺旺的,婆婆乐呵呵地端来一个瓦罐,小心翼翼地揭开盖子,一股熟悉的香味扑面而来。婆婆舀了一碗热气腾腾的莲藕排骨汤端给我,说:“快尝尝,饿坏了吧?”我迫不及待地吃了一口,汤汁香浓,莲藕粉糯软烂,一根根丝丝缠绕唇齿,排骨鲜香扑鼻,十分美味。转眼间,一大碗莲藕排骨汤被我喝得一千二净,身体倍感温暖。婆婆又给我舀了一碗,她那饱经风霜的脸笑成了一朵花,乐呵呵地说:“好喝吗?知道你要回来,我早早就把莲藕排骨汤炖上了,炖了一下午呢。”我点点头,莲藕排骨汤暖在胃里,香在心里,满足在嘴里,胜过世间无数的佳肴。

前几天,我回到老家。公公挖来今年池塘里的头一茬莲藕,婆婆买了最新鲜的排骨,又给我做了一锅香气四溢的莲藕排骨汤,诱人的排骨和莲藕浸润在汤里,令人垂涎三尺。我接过婆婆递来的碗,津津有味地吃了起来,排骨和莲藕依然是熟悉的味道,再喝上一口滋补的汤,脾胃瞬间滋润开来。

藕虽断,丝还连,秋天,好一碗莲藕排骨汤,它带着烟火里的深情,无声无息地融入了我的生命里。汤里有婆婆对我的关怀与惦念,更有她浓烈的爱,缕缕清香,从唇齿间一直走进心底。



对酌 刘鹏 摄



旧事

秋日粉豆染红妆

□ 张海新

一日,我沐浴着秋日的余晖,在小区里散步。迎面走来一位卖花老人,推着满满一车绚烂的花。我瞟了一眼,一抹紫红色跳入眼帘,一朵,两朵,三朵……如燃烧的火焰,这样的热情与浓郁,唤醒了我对粉豆花的所有记忆。

儿时,母亲爱种花,尤其喜欢种粉豆花。我也喜欢种花,但我种的更多是月季花。

我的月季花喜欢在阳光下展露婀娜的风姿,招引来许多蝴蝶。粉豆花却与众不同,大白天里,它们合着花瓣,闭眼呼呼大睡。日沉西山时,才纷纷绽开,盛装出场,如同赶夜场的演员。等到早上我上学时,它们薄薄的花瓣又会合上,仿佛一夜的热闹消耗了它们全部精力,它们又开始闭目养神。

但是我不喜欢粉豆花,它开起花来太霸道。春天时,母亲明明只种下两三棵。到初夏,它们居然开出了一片花海,如同节日街头着红装吹喇叭的队伍,高举着粉紫色的小喇叭,热热闹闹地吹吹打打,从暮春一直张扬到深秋。

粉豆花刚开始在墙角绽放,嫌舞台不够大,然后慢慢扩张地盘,肆意疯长,把我种的几棵月季,挤得伸不出头。我气得恨不得把它们全拔光。

母亲却笑着制止:“傻丫头,不能拔!它们是蚊子的天敌,你想想,为什么蚊子不叮我们?”我恍然大悟,夏天的夜晚,我能在清新怡人的花香中安然入睡,原来要感谢它们呢。

渐渐的,我不再讨厌粉豆花。

每到秋天,放学后,女孩子们就在我家的粉豆花旁扮家家。我们摘几朵粉豆花,揉碎出花汁,涂在嘴巴上。再摘两朵粉豆花来,仔细地把花托拔去,挂在耳朵上当耳环。或者拔出花蕊一朵接一朵串成花环戴在头上,挂在脖子上。还会采几颗粉豆花的果实,剥开漆黑的外壳,碾出白香滑腻的粉,细细擦在脸蛋上,又白又香,漂亮无比。

我们被粉豆花装扮成童话里的小公主,踮着脚,提着裙,嘟着嘴,转上几圈,互相对视着哈哈笑个不停。

我慢慢爱上了粉豆花,它盛满了我童年的快乐。后来,我才知道,粉豆花还能入药。

一日,我的腰上长了痼疮,红肿一片,疼痛难忍。母亲却不慌不忙,她把粉豆花的花叶放在石臼里捣碎成泥,敷在我的患处。没成想,两日便消了肿,之后竟痊愈了。

我夸母亲有办法,她却笑着打趣:“现在你不讨厌粉豆花了吧?它虽然只是一种普通的花,但用处可多了。它从不邀功请赏,只是默默奉献自己。做人啊,都要向这粉豆花学习,脚踏实地做好自己。”

“姑娘,是不是要买花?这花好养,花期长,还能驱蚊,有用着呢……”卖花的老奶奶把我的思绪一下拉回,我看着老奶奶,她那自豪的神情像极了童年时的母亲。

恍惚间,我有一种时空交错的感觉,仿佛通过它,便可以回到自己的童年。而眼前的粉豆花,如同泊在老照片里的旧时光,静好而悠长。

最终,我紧紧捧着一盆粉豆花回家了,如同拥抱我回不去的故乡,内心盈满了温暖与感动。

