



翠绿 蕹菜 摄

酸坛记事

■ 张一虹

往事随风,1969年的晨雾里,至二十世纪七十年代初,我从城郊附中,转回城就读于化州一中,留下了让我难忘的一段历史记忆,校园里的老榕树见证了这一代人的春夏秋冬。

“那是个劳动成为日常课业的年代”,留学归来的先生们暂时放下了粉笔,把学校农场当作社会实践活动阵地。

我被分配到“三同户”阿香嫂家,同住、同食、同劳动。当时的第一餐农家菜,亚香嫂在揭开酸菜坛的“噗嗤声”中伴着生产队的出工哨声。我们这群城里来的初中学生妹,捧着粗陶碗,看着刚腌制好的、金黄的酸菜丝在番薯粥里浮沉。

那时我总嫌这酸涩呛喉,却不知这味道会在记忆里窖藏了半个世纪。

第一次插秧,我的腰弯成煮熟的虾公。晌午歇息时,阿香嫂往我碗底多埋了一截酸菜梗:“妹子吃惯这个,才经得住泥土的脾气。”酸汁混着掌心血泡的咸腥,竟嚼出一丝回甘。秋收时我已能利落地挥动镰刀,农妇们笑我晒黑的脖颈像极了酸菜坛沿的釉色。

1985年我重回到旺山农场寻找当年足迹。沿路的水泥路边的酸菜摊摆着玻璃罐装的新品。阿香嫂执意拉我去看她檐下的老坛:“机器腌的哪有魂?”她掀开陈年陶瓷坛,那股混合着米酒香的酸味,瞬间把我拽回十四岁的雨季——那时我们蹲在漏雨的农场半山坡的屋子里,房间里点着煤油灯(因常停电)在数着掌心的茧子,而酸菜坛在墙角咕嘟冒泡,像在应声和少女的私语。

如今我虽离开了家乡,在阳江工作定居了,但厨房里,我的冰箱总为化州酸菜留下位置。

新年将临,女儿提早网购为我下单定了酸菜鱼调料包。我却制止了她,不用网购了,家乡的文友早为我寄来了化州地道的酸菜。

元旦这天,我做了一桌家庭菜,我却固执地用老法子:热油爆香姜蒜末(取出待用),首先将切得整齐的酸菜翻炒干水,再加入蒜姜末,后下生葱或生蒜,再加香菜,最后浇半匙当年阿香嫂教我用点米酒秘诀。我把早已掌握学会泡制的家乡“香油鸡油”淋在酸菜上。

抽油烟机像在响起伴奏声,一阵阵香味扑鼻而来。在蒸汽朦胧中,厨房的玻璃窗映出两个身影——穿的确良衬衫的少女,与两鬓微霜的妇人,隔着泛黄的岁月,在同一缕酸香里相视而笑。

昨夜寒风杀到,我在整理旧书时抖落一片风干的艾叶,1969年谷雨时阿香嫂的话忽然在耳边响起:“酸菜坛沿水要常换,就像人得守着念想。”窗外的海风掠过餐桌,那碟吃剩的酸菜微微颤动,油花里浮着星点云母碎光——那是春在红土地上最后的星火。

正是那些没能写在作业本上的功课,在农村广阔天地的大课堂里,教会了我们最深刻的人生道理!

焖冬菇

■ 谭用

岳母在世时,每年正月初二回娘家,临走时都会给我们一包冬菇。冬菇是大年三十提前焖好的,用透明袋子上,抽真空,放冰箱里急冻着。三个孩子一人一份,要吃时蒸热即可,能吃二三餐的样子。

岳父忌口,平时都是岳父煮饭,以清淡为主。但正月初二,岳母却要亲自下厨。围一条淡黄碎花围裙,肥胖的身影一大早就在狭窄的灶台转来转去。焖冬菇是必不可少,还有就是煎鸡翅,因为孙子们爱吃。厨房里烟雾缭绕,岳母却面带喜色,脸庞微红,额头渗着汗珠。鸡翅在平底锅里滋滋作响,待两面都煎得金黄,岳母用筷子一个一个夹出摆盘。吃饭时,岳母总是笑着看孙子们把整盘金灿灿的鸡翅变成一堆潦草的骨头,才低头扒自己碗中的饭。而我,最喜欢吃的却是岳母的焖冬菇。冬菇被焖得软烂适中,冬菇里吸满油脂,汁水带有咸香,刚好突显了冬菇的菌香,却不喧宾夺主。好的搭配应该是互相成就,而不是此消彼长。冬菇外层的汁水有一丝丝肉糜,酥酥的。荸芥般大小,一口一个,嚼起来软烂咸香,汁水饱满,回味无穷。

儿子一岁的时候,岳母生病了。之后的一些日子,在各大医院间辗转。岳母的头越发暗淡,黑与白相间,且越来越稀疏;脸色也由红润转为苍黄,以前穿过的衣服显得越来越宽,像漏气了的气球。她在交付生命之前,先付了围裙和锅铲,面貌和尊严。那天我

带儿子去看她,出门时,外面出着太阳,衣服晾在楼顶。我抱着一岁多的儿子,站在病床前,她试图举起手来与儿子握手,试了几次,终究没有成功。她躺在床上流眼泪,发不出声音,一旁的岳母在宽慰她,“放宽心,会好的。”从医院出来,天突然下起了雨,远处有阳光,雨和太阳同时存在。四五月间,天气沉闷,水汽重,让人喘不过气来。回到家,晾在楼顶的衣服被淋得湿透,重洗了一遍。

岳母去世后我起了念头,想按记忆中的味道去重做那道焖冬菇。翻了很多菜谱和美食书籍,有说,要焖出来油脂饱满,冬菇要先用鹅油腌制,试了,咸淡味不对。又有说,冬菇要用凉水泡发,热水会影响冬菇特有的菌香味,试了,还是差点意思。后来听妻子说,岳母的冬菇是用肥猪肉焖出来的。我才恍然大悟——冬菇外层包裹的汁水里酥酥的肉糜应该就是煮化了的火腩。火腩,即烧肉,顺德人称火腩仔。把火腩与泡发后挤干水分的冬菇搁锅里小火焖煮两三个小时,待火腩化成肉糜即可。火腩本身有咸味,味都不用调了。

儿子问我,这是什么味道?——“外婆的味道!”我随口而出。心里却异常明白,岳母做的焖冬菇是不可替代,亦不可复刻的。脑海里全是多年之前岳母在那一方小灶台前,围着一条淡黄碎花围裙,几分酸甜咸淡,几分耐心从容。

捡番薯漏

■ 牟锡高

前些天,发现家里买来的番薯,竟然悄悄地抽芽了,数量还不少。儿子说抽芽的东西有毒,让我立刻把它丢掉。我也在酝酿着:该如何处理掉这些刚抽芽的番薯,但总是舍不得丢掉。因这番薯,让我回想起一件往事。

小时候,二十世纪七十年代初,每当秋收时节,番薯成熟的时候,家家户户都忙于挖番薯、晒番薯干、榨番薯粉、做薯粉面,忙得不亦乐乎。我家也不例外。

但对于这番薯的来源,却与别家大不一样。我家由于所谓海外关系,分到的自留地,少得可怜。政府供应的补贴粮票,也较其他家庭少。为了生计,父亲哥哥他们只能在田头、路尾、溪边、山坳里,亲自开垦一些荒地,来播种番薯之类的旱地庄稼。还有一种途径,就是父亲动员我们姐弟仁去捡番薯漏。

在那个时令,刚好放农忙假。每天,我们都扛着锄头或钉耙(挖番薯的农具),提着菜篮,带上午饭,清早从家里出发,去山区的村庄,如本乡的鸟山、山卡,平田乡的里龙、官田、庄前、车里岙等,甚至乐清大荆的十四坑等山地里捡漏。凡盛产番薯的村庄,都是我们捡过番薯漏的地方。我们在这些乡里乡亲的山地里,在他们已经彻底挖完番薯后,进行捡漏。具体地说,就是在他们挖完番薯后,我们再把他们的山地,重新仔细地逐一进行铲地,翻新一遍,看看这些山地的主人,有无遗漏的番薯。有时运气好,偶尔捡到因山地主人遗漏在地里的一块番薯,我们如同捡到珍贵的宝物,立刻把它放在篮子里。因劳动强度大,年纪小,手皮薄,我有时手上都磨出了血泡,痛不堪言。

更令我难忘的,有一次,在本乡的鸟山村,正当我们兴冲冲地在铲土捡漏时,来了一位山地主人,如凶神恶煞一样,二话不说,立刻夺过我们的篮子,把我们在别处好不容易捡到的番薯全都拿走,说我们踩坏了他的庄稼。那天,我等只好垂头丧气,空手回家。

在那个年代,因物资匮乏,庄稼年年歉收,许多家庭穷得揭不开锅。捡漏,成为我们小伙伴们常见的事。

我也亲眼看到,善心散发的光。由于家里无米之炊,同村的好心人,邻居本家大嫂偷偷地把她家一篮番薯之类的粮食,悄悄地放到我家的桌罩下,让我家暂且解决无米之炊的困难。

我也清楚地记得,父亲在世,凡是播种之后,剩下的种子,哪怕是已发芽的番薯、马铃薯,他都是经过技术处理后,拿回家蒸起来,再给我们吃,从没有丢过。

往事不堪回首。如今,我们生活衣食无忧,再也不用去遭受捡漏的罪。但我们那种勤俭节约、艰苦奋斗的精神,永不能丢。

于是,我毫不犹豫地决定,把家里这些已抽芽的番薯,通过煮番薯粥、蒸番薯等方法,加以处理,一点都没有浪费。

庆元旦

■ 朱庆良

一元复始沐晖光,鹤跃狮腾喜气扬。梦想心随迎泰岁,人间福满乐飞翔。梅香暗度小寒天,爆竹声中送旧年。暖暖东风犹未尽,枝头又见绿芽妍。

滩底古荔园行

■ 舍得

当荔风漫过高凉
在滩底村柏油路的尽头
挽了个婉转的结
古荔园的余韵
自史册深处漫溯
“青花实,大如鸡子”的旧语
随浓绿,染透了初冬的清冽

虬枝刺破澄空
把天光熔成细碎的金币
洒向石径蜿蜒的篆刻
“叶绿团金”撑开一襟清宁
方圆间,只剩风过的浅痕
根系在深处攥紧
与地心订立的千年契文

我指尖触到的,并非
粗砺的树皮,而是
唐雨宋风雕琢的苍鳞
是雷霆锻打后
依然温润的玉质年轮
老荔的沉默本身,即
直立行走的史诗
在枝桠间,以气音轻吟

祭坛祝词长出绒样青苔
待来年农历五月
三牲与赋文将同时熟透
压弯虬劲的枝头
此刻疏影横斜
恰好用目光

称量落叶里囤积的钟鸣

短剧镜头忽然掠过黛瓦
晾晒的荔枝干泛起蜜色字幕
民宿庭院中,村民背诵着
另一世代的台词
笑纹里漾开新酿的甜

我们站成另一排行道树
倾听年轮内部绿浪调频
有的波段名唤“贡典”
有的署名“直播间”
而所有深根都保持
朝着春天侧身的姿势

残阳为古荔镀上碎金
也点亮次第苏醒的窗牖
那是千年老树
与檐角灯火对望的眸光
厚重与鲜活,在夜色渐浓时
完成静默的相认

归程时,风揉合荔香与酒香
漫过车辙。我回望——
那千载凝萃的绿意
已发酵成一滴宿墨
落在我未写完的诗笺
它将缓缓晕开
长成年农历五月
缀满枝头的丹红诗行



快捷投稿
扫码关注