

犹有小船来卖饼

钱红莉

秋雨不绝,整个城市沉浸在淡淡桂花香中。有桂花的深秋,我都特别馋,无非想吃青少年时代的食物而已。

倘可以吃到芜湖的腰子饼就好了。所谓腰子饼,极简单的一类作物。白萝卜擦丝,和在稠稀适中的面粉里,加点儿香葱末。用一种猪腰形状的薄铁模具定型,轻轻放在沸腾的菜籽油锅中,慢慢炸至金黄。吃腰子饼,要趁热,凉了就不香了,最好沾点儿水辣椒。

我还想吃二街的炒凉粉。一口扁平大铁锅,一边堆着小山似的粉,一边现炒。要炒老一点,炒得粉底结一层焦焦的锅巴才好。盛一小碗,搁一拗儿茼蒿末,浇几瓢汁水,酸溜溜的,是真美味。可惜现在没有了。

芜湖以前的晚间大排档,也是一景。黄昏时分,集中于鸿江饭店一带。老鸭锅巴汤、炒面皮,是每一家大排档都有的。炒面皮的面可能加了一点小苏打,是碱面。啪一声点火,鼓风机呜呜抽动起来,一口带柄的锅乌黑发亮,猪油素油各半,姜蒜煸香,一把肉丝,加一把莲花白炆炒,投入面皮,飞速颠锅,真香啊。

小刀面,也好。要一碗素面,汤汁乌漆麻黑的,最惊艳的是面头那一撮油菜茎。春三月,掐来腌制的,黄澄澄,酸溜溜。嗦一口面,挑一根油菜茎,成千上万颗味蕾被激活,快活地跳舞,无上享受。

在小城,刀鱼享用过无数。那时,一点也不贵,小贩将刀鱼用几根稻草串着,拎着售卖。我爱吃糖醋口。先炸,再用糖醋汁烩烩,刺是酥的,嚼嚼一并吞下去。

大数据无所不在,大抵感应到我的馋意,将无数芜湖美食的公众号推给我。吃罢午餐,我就在那里一条条看下去,鲜肉蒸饭、锅贴饺、小笼包、红鸭子、虾子面……

苏轼有诗:“此生归路愈茫然,无数青山水拍天。犹有小船来卖饼,喜闻墟落在山前。”此生的归路越发茫然,眼前青山绿水延伸至天际,然而,还有卖饼的小船靠近,令人欣喜的是墟落就在山的前方……

这是苏轼被贬粤地途中作的组诗五首中的几句。人生低谷的他,饥肠辘辘的他,不过是茫茫白水中遇见了一个卖饼人而已,就那么欣喜若狂的。真是不以苦为苦的典范了。

这样的深秋,我也不过就是想吃到几块腰子饼而已。

那鸟在歌唱

马克

清晨,我又开启了晨练之旅。我匆匆的脚步惊动了路边草丛里一群正在觅食的麻雀,它们“扑棱”一声展翅向不远处一片绿荫飞去,空中掉落的几根羽毛在清晨明亮的阳光下舞蹈、飘落。

我追随着那群麻雀,走进了绿荫。走在林间小道上,我听到树林间传来“笃笃笃”的响声。侧转身向前望去,两只羽冠漂亮的啄木鸟在轻轻叩击一棵马尾松树干。林间,几只喜鹊追逐打闹,在悬铃木枝头“唧唧喳喳”上下翻飞,间或把树叶碰落下来,轻轻地砸在我的肩上。

继续往林荫深处走,身边几步远处有两只灰褐色斑鸠在草地里觅食,它们毫不在意行人朝这里走来,依然踱着方步优哉游哉地享受着美味。我东张张西望望,心中生出无限感慨。我和身边的这些树与鸟,同在这片蓝天下生活,一起同呼吸、共命运,我感到一种莫大的幸福。

连续好几天的清晨,我总能看到河北岸一棵高大的白杨树的枝头上,一只黑色的乌鸦,也就是俗称的百舌鸟,迎着金色朝阳,在蓝天白云下引吭高歌。“啾啾啾——啾啾啾——”它清脆悦耳的叫声,常常引来不少路人驻足。这种鸟会模仿各种鸟的叫声,还会根据周围环境的嘈杂程度调节音量高低。虽然我不懂鸟的语言,但是我分明听懂了它在高高的枝头上,用自己的歌唱表达对春风拂面、对万木抽芽、对阳光普照大地所感到的快乐心情。

太阳升起来的时候,遛鸟的老人也来了。一位胡须似雪的老者说,给在家里关了一个晚上的鸟儿们放风,让它们与自然界中的鸟儿们会个面,晒晒太阳,也呼吸一下新鲜空气。说话间,他给拎来的两个鸟笼子脱去蓝色罩布,将它们挂在身边一棵国槐粗壮的枝干上。笼子里的鸟在微风中无比欢畅,它们蹦上跳下,嗓门儿一个比一个大。不一会儿,十几只鸟笼或在树枝上挂着,或在地面高台处摆着,仿佛拼凑成了一个小乐队。遛鸟人常常在这时也会显摆一下,给大家科普养鸟知识,他们会指着笼子里的鸟说,这个小家伙是黑子,也就是大山雀,别看它个子小,生性好斗,嗓门很大,这只是鸚哥……

此刻,几只喜鹊又在我的头顶盘旋、追逐,好像习惯了这样与人和谐相处共生的生活方式。眼前的鸟语花香,让我感到,生活在这样一个好时代,何其荣幸!

爸妈的房前屋后

江光荣

假期闲暇又吃到爸妈在房前屋后种的黑芝麻,炒制时就忍不住尝起来。随着年龄的增长,我对家乡土特产的迷恋越来越深。多年前,舅舅大学毕业后在省城工作,每次回来最爱吃的就是外婆做的家常菜,走的时候还不忘带一些外公外婆的土特产,说特别好,外面吃不到的。那时还年幼的我,觉得舅舅在骗人,省城的食物肯定比乡下的好吃百倍。

后来,我也考上了大学。时光飞逝,如今我已在北京成了家,由于工作和带娃的原因,回乡下老家的次数越来越少。

去年春节假期一时念起,大年初二踏上了回去的高铁,到家已是晚上10点。这可把一直习惯早睡早起的爸妈惊得不轻,他们既意外又高兴,欢乐得像孩子。

第二天我睡到日上三竿才起,爸妈早已准备好饭菜在等我。一大桌的美味佳肴,有房前屋后种的蔬菜,有爸爸在鱼塘养的鱼,有妈妈养的黑猪做的红烧肉,还有小鸡汤,我坐下就动起筷子大口吃起来。不由得想起,多年前舅舅没有骗我——离家千里尝人间百味,还是妈妈做的饭菜味道最好!吃着吃着,我的眼眶有些湿润,看着不停给我夹菜的妈妈和满是笑容看着我的爸爸,他们早已不是当初我离家时的模样,脸上的皱纹深了,两鬓的白发更多了,唯一不变的是他们眼中透着的慈爱。

3天后,我启程回北京,爸妈在我的行李箱里装上了10斤黑芝麻和5斤菜籽油,都是他们自己栽种收获的。当时我嫌重,不想带,然而,这两样自家特产竟成了我回京后大半年的最爱。每当我压力大、心情波动的时候,吃上几口爸妈种的黑芝麻,就会很快心静下来,在它的脆香中,咀嚼思绪,回味点滴,仿佛有特别的效果,使我积极乐观起来,攻克一个又一个困难。

现在,我经常和爸妈视频聊天,我最爱的镜头是爸妈展示房前屋后,有时令瓜果,有小麦油菜,还有红薯芝麻。春天的莴苣、夏天的黄瓜、秋天的玉米、冬天的油菜,四季轮回,爸妈的房前屋后也轮番上演着不同的风景。

那时我们一起背炸药



张修东

我曾有3年半的下井经历。40多年前的一个冬日,“煤二代”的我,来到了肥城煤矿掘进工作面。我有一个一起背炸药的工友,叫老张。

20世纪80年代初,我俩同一批参加工作,都是职工子弟身份入矿,且分到了同一个掘进队。我们俩的父亲又都是本矿务局兄弟矿一个区队工作的战友,于是我俩自认识那天起,就慢慢接近,而后相互熟悉,后来成了好友。

那时的老张,比我大两岁,脸面白,身材比

我还小。至于为啥能干上放炮员,极有可能是因为,当时的区队领导考虑,去一线掘进迎头打钻,他不够高;去给垒墙的师傅搬运石料,他抱不动;去帮着完成打钻的师傅拖风水管,他拽不动……于是,只好培养他当放炮员。

当值第一天,赶上工作面整理支护质量,用药少,他自然取药少,没觉得累。可后来正常掘进了,一个班用药就是六七包,指望一个人一次性弄到现场,着实不容易。那时,我的师傅是班长,就把帮着老张背炸药的轻省活儿派给了我。打那起,在掘进队的3年里,只要上班,只要掘进,我俩便形影不离。他的药箱放两包炸药,隔板那边是需用的雷管。一块儿上井下井,我俩无话不谈。

老张责任心强,干起活来更是认真。一次,剩下了几根雷管,按照规定必须交回火药库。副班长说,悄悄找个废弃老洞,听听响声,得了。老张把眼一瞪,背起药箱,二话

不说,飞快离开了现场。他比最晚的交班工友上井还晚了近一个小时,那份执着深深感染了我。

后来,我离开区队,去学习通讯报道写作,并留在了党委宣传科,和老张见面的机会就少了。但一天的工友,一生的情分。时间久了,也怪想的。有时我去基层采访碰到他,两双手紧紧相握,得拉呱一阵子。从交谈中,我知道他还在干着放炮员的行当。

再后来,就是在矿上组织的放炮员安全例会上,我为正在台上讲授放炮实践经验的老张留下靓照,等洗印出照片,我送到区队,让领导传给他。看到他干放炮员取得安全成绩,我很高兴。

退休后的这六七年里,我从没在社区见到过老张。前几天在大街上碰到他,闲聊几句,原来跟我料想的缘由一样,他给孩子照看孙子去了。



麋鹿过桥

10月17日,在江苏省泰州市姜堰区溱湖国家湿地公园,一群麋鹿通过独木桥。
新华社发(周社根 摄)

重阳三叠

苦,忽然就懂了,这登高哪里是为了看风景,分明是借着秋光,把日子里的琐碎烦恼,都散在山间的风里。

二叠敬老。小时候的重阳,总与祖母的灶台有关。天还没亮,她就踩着露水去菜园摘菊花,回来用井水淘洗干净,和着糯米蒸成糕。后来才知道,这重阳糕又叫“菊糕”,是给长辈吃的。有一年重阳,父亲接祖母来城里住,她仍记挂着老家的菊花,念叨着“今年的菊酒还没酿”。父亲便陪她去花店买了盆菊花,摆在阳台,又买了糯米和酒曲,祖孙三代围着阳台的小桌酿菊酒。祖母的手有些抖,却依然熟练地把菊花瓣撒进酒坛,说:“酒要封严实,等明年重阳开封,才够醇。”那一刻忽然发现,敬老哪里需要什么大道理,不过是陪着老人做些他们熟悉的事,听他们讲些过去的故事,就像他们当年陪着我们长大那样。

三叠怀远。李清照写“帘卷西风,人比黄

花瘦”,从前读只觉得凄凉,如今在外工作,才懂这重阳的思念有多沉。去年重阳,加班到深夜,走出办公楼时,看见路边的小贩在卖茱萸,红紫色的小果子串成串,在路灯下泛着光,忽然就想起祖母蒸的菊糕。给家里打电话,接电话的是母亲,说父亲手里正拿着我去年给他买的放大镜,在看旧照片。母亲说:“你爸刚去买了菊花糕,说要留一块给你呢。”挂了电话,风里的凉意忽然变得温柔,原来这思念从不是单向的,就像山间的茱萸,你插在衣襟上,远方的人也会把牵挂别在心头。

登高,敬老,怀远,这三重意蕴,如同三股丝线,将重阳编织成一幅内涵丰富的锦缎。“人生易老天难老,岁岁重阳,今又重阳。”当最后一缕夕阳沉入山峦,当最后一盏灯在窗前亮起,重阳的乐章仍在继续。它不是终点,而是新的开始——对生活的热爱,对亲情的珍视,对传统的坚守,将随着岁月的流转,代代相传,生生不息。

子更香,如何判断浆的稠度才不粘锅。原本是应对青黄不接的无奈吃法,竟成了那段清贫岁月里龙潭沟人共同的秋日记忆。

后来我离家工作,每年秋收还是会回龙潭沟。母亲知道我惦记这口,早早就备好嫩玉米。石磨“吱呀呀”转着,乳白的浆汁顺着磨盘往下淌,一切都和从前一样。只是她的手劲不如从前,拍出的饼子薄厚不那么匀了。灶膛的火光映在她脸上,那些深深浅浅的皱纹,像极了浆巴馍烤裂的细纹。

母亲走后,我再回去,大哥接过了做浆巴馍的活儿。他挑的玉米,总是那种刚要熟又没全熟的,磨浆时水和玉米的比例,竟和母亲当年分毫不差。他贴饼时也爱念叨那句“火要小,心要细”,和母亲的语气一模一样。那一刻,灶房里飘着的烟火气,仿佛还是四十多年前的模样。

如今超市里也有各种玉米饼卖,机器磨的浆,电饼铛烙的,一个个整齐划一,却再也吃不出当年的味道。浆巴馍,如今成了我心底最珍贵的念想。它像一枚时间的书签,稳稳夹在龙潭沟的秋天里——那一锅金黄中,总躺着几个焦黑的饼子,那是岁月故意留下的印记,提醒着我:有些滋味,注定带着一点苦涩,才更显真切,也更难忘怀。

母亲的浆巴馍

陈新才

鄂西北秦巴山余脉深处,藏着个龙潭沟村。这里山高风劲,秋风总比别处来得早,每年玉米秋收,总有些青黄不接的嫩棒子,来不及等籽粒饱满就被寒霜催着。可在缺衣少食的年月,这些皮薄浆足的嫩玉米,却是母亲手里能改善一家人伙食的宝贝。

母亲管这吃食叫浆巴馍。做法不复杂,却满是农家巧劲:把嫩玉米粒用小石磨磨成浆,或是拿对窝捣成糊,拌上葱姜蒜、花椒粉等佐料,稠乎乎的是一大盆端到灶前。大哥坐在灶门口管火,母亲从盆里捞起一把浆,两手轻轻一捏、一拍,圆鼓鼓的饼坯就成了形。这时铁锅已烧得微热,她

袁家莉

当金风捎来第一缕桂香,当梧桐叶打着旋儿扑向大地,九九重阳便如一位着青衫的老者,携着千年沉淀的诗意与温情,踱步至人间。这个被岁月镌刻的节日,恰似三叠乐章,在时光的琴弦上奏响深沉而悠远的旋律。

一叠登高。王维说“遥知兄弟登高处,遍插茱萸少一人”,从前总不懂,为何重阳要往山上跑。直到跟着祖父爬过一回屋后的山,才明白这登高里藏着的意趣。秋霜染过的林子最是热闹,枫叶把枝丫燃成火炬,野柿挂在枝头像红灯笼,连路边的茅草都顶着蓬松的白穗,风一吹就簌簌地笑。爬到山顶时,日头已偏西,山下的村落笼在淡淡的炊烟里。祖父从布兜里掏出茱萸,分给我和姐姐,说插在衣襟上,能祛邪避灾。我学着他的样子别在扣子上,鼻尖萦绕着草木的清

从油罐里刮出一点珍藏的猪油——那油在那个年代金贵得很,油花在锅底“滋滋”化开,香气瞬间就填满了屋子。再用刷子把油均匀地刷遍锅壁,浆巴馍贴下去,就不会粘在锅上了。

母亲贴饼时总爱反复叮嘱:“得用草柴、叶子柴,微火慢炊,火大了就糊了。”可我那时哪耐得住馋?趁她转身的工夫,偷偷折一把细枝碎柴塞进灶膛。火苗“呼”地蹿起来,锅里立刻响起急切的“滋滋”声,结果总有几个浆巴馍被烙得焦黑。母亲举起锅刷作势要打,落下来却只是轻轻扫过我的手背。

等饼出锅,我们兄弟五个抢着要金黄油亮的,咬一口,外脆里糯,玉米的清甜裹着猪油的焦香,黏糊糊地粘在牙齿上,全是满足。有一回,我好奇地掰了母亲正吃的焦糊