

菘入日常

□杨丽丽

只那么一眼,菘这个字眼就入了我的心,妥妥帖帖的草本植物,读起来似乎比大白菜多了更多清香气,但是依然朴实得贴近生活,贴近人心。

大白菜耐储存,是中国的老百姓特别是中国北方的老百姓冬储菜里必不可少的菜品。我的老家就是北方最寻常的农家,青瓦红墙,篱笆小院,记忆里整个童年的冬天,大白菜都是餐桌上不可或缺的课程。

北方的冬天,寒冷,萧瑟,少有新鲜的蔬菜,即使商店里有卖的,也因为价格的昂贵而使大多数人家望而却步。但是大白菜就不一样了,因为亲民

的价格而受到大多数人家的青睐。记忆里的冬天一日三餐都离不开白菜,还好母亲有一双巧手,可以变着花样给我们改善大白菜带来的朴实味道。白菜炖粉条、醋溜白菜、白菜丸子汤、白菜鸡蛋饺子……这些最日常的菜品,经过母亲巧手的调配却做出了不一样的味道。而大白菜那些清香味也慢慢深入了我们内心。

母亲常说:“白菜不如白菜,白菜是农家的看家菜,入了冬,储下一窖白菜,心里就踏实了很多。”母亲是这么说的,也是这么做的,每年的秋末冬初,母亲总会在自家的小院里储下大量的大白菜。大白菜都是自家种的,一棵棵经了秋霜,都瓷

实实的,白胖白胖的惹人喜爱,排在院子里,晒着太阳,那股大白菜朴实的清香就钻进人的肺腑,让人闻着踏实放心。

白菜除了炖、炒、熘、拌以及做馅、配菜,母亲还会用它腌制酸菜。在北方用白菜腌制酸菜是每个家庭主妇的拿手戏。母亲腌制酸菜的方法总是与众不同,不用一滴水只用细盐。新收获的大白菜在院子里晾晒几天,母亲就开始腌制大白菜,选那些白白胖胖瓷瓷实实的大白菜用菜刀细细地切成条,在一个坛子里,一层白菜撒一层细盐,一层一层压下去,压满了就用一层薄膜封好坛子口,再压上一块洗干净的石头,把坛子挪进通风阴凉的角落里,接下

来就是慢慢地等它发酵变酸。一整个冬天白菜特有的气味就飘散在小院里,那种酸味儿没有陈醋的浓烈,却比陈醋多了一些日常,闻起来更加贴近生活。

母亲最喜欢做白菜汤,不管是白菜豆腐汤,还是白菜虾米汤,或是酸菜粉条汤。母亲喜欢那种热腾腾的感觉,总觉得熬汤的岁月里那些水汽蒸腾的日子才是真正的人间烟火。一家子在冬日的冷寒里,围着火炉上热气腾腾的白菜汤,你吃白菜,我吃豆腐,香气袅袅,热热闹闹,那是何等的幸福圆满,又是何等的日常朴实!

其实最日常的日子都是平淡的,就像大白菜的味道。

微观

○○○

人间第一香

耿艳菊

读柳永的《满庭芳·茉莉花》,单不说内容,只看词牌名“满庭芳”,就知道茉莉花的品性了。茉莉花的美,开头两句说得最精当:环佩青衣,盈盈素靥,临风无限清幽。出尘标格,和月最温柔。

小时候生活在乡村,大娘家的院子里有几株茉莉。夏夜里乘凉,我们爱去大娘家,一定要浸染了一身茉莉的花香才肯回家睡觉。爱美的堂姐常常挑两朵茉莉花戴在发间,风姿怡然。堂姐不美,脸上有雀斑,还很凶,可是,她戴上茉莉花后突然温柔了,也顺眼了。因了几株茉莉花,简单素朴的粗糙生活也有了茉莉的芳香和清幽淡雅。

怪不得宋代诗人江奎在诗中很豪情万丈地写道:他年我若修花史,列作人间第一香。

出口在低处

杨晔

某日下午,我在室内看书。忽听嗡嗡声不绝于耳,于是循声望去,原来是一只大昆虫正振翅不停且用头拼命撞击天花板。我把离它最近的窗户打开,默念着快到窗户这儿来。还好,不一会它居然真的飞到窗前。可它偏偏在打不开的窗的上面飞来飞去。

与此同时,我发现相邻的窗户上也有只飞虫,体型略小,它也在玻璃上撞来撞去,努力寻找出口。我忙把那扇窗户也打开。我不得不承认这是一只很聪明的昆虫。它上面找不到出口时,就到下面来找。终于在它准备再用身体撞击玻璃的时候,它发现自己已不受任何阻拦地拥有了梦寐以求的自由。

再看那只可怜虫,它依然不屈不挠地在窗户的上面撞来撞去,就是不肯低飞。其实有一次它距离自由的出口只有十厘米,可它却不肯再低头,于是又与出口失之交臂。只有肯低头,才有机会振翅高飞。

“未售后”服务

马海霞

我居住的小城有好几家大型商场,H家电商城是一家小规模商场,十几年一直蜗在小城一角。要问市民:买家电哪里好?都会告诉你H家电商城。

我有一次电脑坏了,朋友说让我去H家电商城看看。我说,我的电脑不是从那里买的。朋友告诉我,就一口咬定是从H家电商城买的,若他们要发票就说时间久了,找不到了。我壮着胆子,拨打了H家电商城的售后服务电话,接电话的女士告诉我下午会安排上门维修。维修师傅来了以后,给我测试了半天,最后告诉我是硬盘出现了问题,他已经修复了。我问费用,维修师傅忙说,又没换啥零件,不用付钱。

不久,侄女婿购置家电,我陪着侄女直接去了H家电商城,也没有货比三家。“未售后”服务,是最好的广告。

青石街来稿邮箱
xinfukan@126.com

青石街

NEW SUPPLEMENT

260



木刻 甘露

大暑天里的酱

□鲍海英

我身边的很多人,都讨厌暑天,大概最难抵挡的就是酷热。可暑天也有它的好处,比如,我可以吃到我最爱吃的酱,尤其是母亲做的酱。

母亲做的酱,花色品种很多,其中,数蚕豆酱最好吃,做起来也最费工夫。

母亲先将蚕豆放入温水中浸泡,等到蚕豆吸饱水分之后,再一一剥去外壳。干这种活最耗时,母亲通常也会让我们一起参与,一人一份。刚开始剥还比较顺利,时间一长指甲泡软了,一使劲便向外翻,触电一般浑身酸麻,很难受。没办法,我们只好用牙啃。

等我们把蚕豆剥了皮,母亲就会把蚕豆米收到一起,用清水反复淘洗,沥干后,放到蒸笼上蒸。母亲说,此时一定要把握好火候,不能蒸得太熟,太熟了,一捏就烂;也不能蒸得太生,太生了下酱后会捏不烂。

等蒸熟的蚕豆米凉下来,母亲就会用麦面拌匀,放在筐筛、筛子里面,摊匀,接着盖上高粱叶、艾草,或是麻叶,再挪进房屋的阴暗角落。母亲告诫

说,不仅筐筛子不能移动,连窗户和门也不能打开,更不许我们掀开叶子偷窥。因为母亲的告诫,对年幼的我们来说,做酱,被蒙上了一层神秘的面纱。

就这样,等过了一周时间,母亲再揭去盖在蚕豆米上的叶子,奇迹出现了,呈现在眼前的是绿茸茸的霉层,恰似生长在青石板上的青苔,好看极了。

上了霉的蚕豆,或者是黄豆、豌豆,通称酱豆子。接下来的工序是,对发了霉的酱豆子,母亲会拿到室外饱经日晒。晒透之后,正是一年最热的大暑天。早晨,将烧开的水加盐放缸里凉透,把酱豆子放进去和匀,盖上玻璃,再放到太阳下暴晒成暗红色,油光光的。这个时候,母亲总是带着自豪的神情,用手一掀开盖子,一股带着鲜气的酱味就会扑面而来。母亲做的酱,既可以当菜吃,亦可以酱菜吃,花样翻尽,韵味无穷。

在我农村老家,每年大暑天,几乎家家都会做酱。小时候,我们常常捧着饭碗,去左邻右舍串门,也会尝尝各家酱的味道,然后啧啧称赞一番,那味道,至今还唇齿留香。

我妈妈是个做饭的

□张军霞

深夜,一位好友在微信上给我留言:失眠啦!白天让我家小朋友的一句话给震撼了!伤心、失意、纠结、后悔……总之,各种难过,你懂吗?我不懂,于是睡眼朦胧地发过去一个大大的问号。她很快为我讲了事情的原委。昨天下午,她去幼儿园接女儿放学。当时,大部分小朋友都已经走了,只剩下小部分参加舞蹈学习的孩子。她等了一会儿,看到女儿穿着舞蹈服出来了,边走边和小伙伴聊天。

一个小朋友说:“我妈妈是理发师,你看她给我扎的小辫子多好看!”一个小朋友说:“我妈妈在银行上班呢,每天能数好多好多钱,能买许多好东西……”另一个小朋友不服气:“我妈妈开着超市呢,我不花钱,想吃什么就吃什么……”她的女儿不甘落后,也抢着说:“我的妈妈是个做饭的,她总是在厨房里,除了做

饭,还是做饭……”

几个家长都被逗乐了,她却被女儿的话刺痛了。自从生完孩子,她就没有出去找工作,丈夫忙着做生意,她除了照顾孩子,每天最主要的任务,就是安排一日三餐。孩子早晨睁开眼睛,听到妈妈在厨房做饭;晚上睡觉前,又听到妈妈在厨房准备第二天的早餐,在她眼里,妈妈可不就是个做饭的!

“当年,我在单位也算个小小的中层干部,因为怀孕身体太差才辞了职。没想到,隔了短短的几年,我在女儿眼中的本领,竟然是只会做饭,这样下去,早晚会被她嫌弃!”

其实,她生完孩子之后,有好几次不错的工作机会,都因为她习惯了在家里睡到自然醒的状态,最后一一放弃了。一个当妈妈的,自己放弃了成长,如今被女儿嫌弃,又能怪谁?好在,她现在醒悟得不算太晚,一切都还来得及。

打造风景

□朱文杰

每次去长途旅行或是去近郊登山,都能看到穿高跟鞋的女游客。

攀登石阶时,如果石阶宽不容履,她们便侧着身子,让鞋跟和台阶小心地契合。假如是土石的山路,那么她们纤细的鞋跟就会一步一步地嵌进泥土里,当结束这一段行程时,纤细的高跟鞋跟便纠缠着泥土、草的根须和绿汁。山或许被这鞋跟刺得疼痛,但这也为山体打通了呼吸的小眼儿。

这次单位组织旅游,刚刚走出我们住处的大门,女同事就抱怨说:“今天不知道走的路远不远?脚又要痛了。”我就问,为什么非要穿高跟鞋旅游呢?她解释说:“是为了配我穿的裤子呀。”她穿着米色纱质的长裤,还系着一根珠链的腰

带。

女同事穿着高跟鞋婀娜地走在异乡的旅途上。她在经过了前一天的奔波之后,已经对新的旅程望而却步了。高处的美景?不看!高点的楼阁?不上!在高跟鞋面前,世上有难事,因为要攀登。她还说,由于同样的原因,她曾过巴黎的圣母院而不入,还把许多胜地从她的行程中抹去。但五花八门的旅游小商品店对高跟鞋是亲善的,她轻盈地迈过门槛前去挑选,就像我们平时在商业中心步行街上看到的淑女。她不远万里乘飞机是专程来逛街的,不,面对她的阵势,再看看那庞大的旅行箱,你甚至可以说——她是来进货的。

其实,我十分佩服穿高跟鞋的女游客,因为即使是在路上,在她们看风景的同时,仍然不忘将自己打造成风景。