



母亲的食物

市直 袁朝庆

年近八旬的岳母每个周都会乘很长一段公交来到我家,因为我儿子是她带大的,她来看看外孙,也害怕我和妻子吵架,因为原来她和我在一个单位工作,更多的是唠叨工作时的陈年往事,大多数情况我都是一个倾听者。岳母也很勤劳,每次还会在菜市场买些新鲜蔬菜带来,以免我们买菜耽误时间。

那个星期六,她在菜市场买菜时,看到一个卖菜的地摊上摆了7个葫芦,她经常看电视健康类节目,知道葫芦不用打农药,刚想问价买两个,却让先去的买主一次性买走了。她和我们唠叨时,妻子就说“葫芦有啥好吃的”。我说“葫芦很好吃,儿时母亲经常给我做葫芦拌面,还有葫芦肉丝汤配火烧馍”。

我当时只是说说而已,不料,第二个周末她早早去菜市场买了两个拿到家里来。岳母走后,我让妻子炒着吃,妻子说“我就不明白,这有啥好吃的”,但还是炒出来了,妻子和儿子如同看待外星人一样看待我,葫芦炒出来后他们始终没有动筷子,我吃了一大口,发现岳母买的还是药葫芦,炒出来是苦的,但我还是硬着头皮吃完了。还剩一个,第二天妻子说再给我炒一碗,我说算了,妈买的是药葫芦,炒出来是苦的,妻子更加不解,苦的你不说,还硬要把它吃完,简直不可理喻。

对于背井离乡的人来说,乡愁是赖以生活下去的心灵支柱,而每一个怀揣浓浓乡愁的游子,无不拥有狭窄而偏执的饮食记忆,这种偏执与母亲有天然的联系。

儿时的记忆里,母亲是家里起得最早的。每天早上,她先把屋子和院落打扫一遍,然后引火烧好洗脸水,才叫醒家里其他人。母亲要剁猪草喂猪,要去小河边洗衣服,要在门前用棕壳子剪鞋样子,用无数的布条做布鞋底子,在院子里晒粮食,在屋里纺棉纱、腌酸菜坛子,在自留地里种小葱、大蒜、韭菜、西红柿、豆角、豇豆、黄瓜、南瓜、葫芦、萝卜、白菜等。灶

房、门前院落、河边的洗衣处、自留地及附近的山坡,方圆两里地的范围,足可以盛得下母亲的一生。

母亲最重要的工作还是给我们做吃的。母亲做的饭菜是有地理标志的,那个时代生产队打的粮食,先要完成缴公购粮的任务,而粮站只收被称为“细粮”的稻谷和小麦,虽然大部分“细粮”都交了公购粮,但想到拯救了挨饿的亚非拉人民,社员往粮站挑粮食时,还是充满着完成崇高使命的兴奋。

农历二三月,当人们经过春节短暂的“奢侈”后,立即面临着食物的匮乏,母亲和村里大多数家庭主妇一样,每天只敢做两顿饭,早餐千篇一律的红薯煮苞谷糊,就连菜家家户户也差不多,清一色的腌酸菜或腌萝卜干,下午饭是红薯或红薯干蒸米饭,其实大半锅都是红薯或红薯干,米饭只有上面薄薄的一层,勉强能给下面的红薯遮丑,春天也没有菜,好在腊月刚杀了过年猪,晚餐还能用猪油炒酸萝卜丁下饭,家境好一点的再加几块豆腐乳。母亲就像一个怀才不遇的人,整个春天眼神都是忧郁的。

只有等到夏收之后,母亲的才干才能得到充分的发挥,也才能与村里其他的家庭主妇区别开来。从旧社会过来的母亲,没有上过学,只在20世纪五六十年代生产队举办的夜校扫盲班识得少量字,除了自己的名字和生产队的名字,只认识“毛主席万岁!”等政治标语,然而母亲却是一个心思缜密的女人,记忆里她总是在自留地里忙,她如同一个画家,她把自留地当做画布,把锄头当做画笔,她知道,只有画出最美的画,我们的嘴里和胃里才会有源源不断丰富的食物。

每一季菜罢园过后,母亲就会带着我们用锄头把菜地翻得很细,再挑一些农家肥倒在地里,如同网络游戏告一段落,她要让自留地增加有机质“满血复活”,同时她会按家里吃菜的

量和每种菜的存续时间规划种植面积,年老的菜退休了,马上又有新菜补上。

夏收之后,新麦子磨的面有一种天然的麦香,这时也是农村蔬菜最丰富的季节,母亲要将她所拥有的做饭经验和创新的想法全部变为现实。那时机制挂面是稀罕之物,只有过年时才会花钱换一点挂面,每把挂面两斤,都用草纸包得严严实实,中间还要用红纸打一道箍,用于走亲戚。因此,农村的面食基本上是桐子叶蒸馍、擀面、火烧馍老三样,而母亲会开动脑筋,她会做“蜈蚣”花卷、“鸡脑壳”、清水拌汤、扯彪彪、包包子、包饺子等,花样繁多。

母亲的食物离不开大量的劳动,比如“鸡脑壳”和“扯彪彪”要先烧一锅香喷喷的菜汤,“鸡脑壳”是用大盆和较稀的面,用筷子一个一个往锅里挑,而“彪彪面”则是用手一个一个地扯。至于饺子则更麻烦,比如南瓜子饺子,先是吃南瓜时把南瓜子淘出来晒干,等到积累到一定量后,先放锅里用盐炒,炒熟后放在石臼里搗成粉状再包,包好后先把猪肉切成肉丝放在锅里将油炼出来,加上葱花炒出香味后,再加大半锅水,里面加上葫芦片、豇豆、四季豆、丝瓜和西红柿等煮成菜汤,在煮汤的同时,另一口锅煮饺子,煮到七八成熟捞起来倒入菜汤里再煮一会儿,吃的时候连菜汤带饺子一起吃,满屋飘香。最麻烦的还要数地斑煎豆腐,雨天过后,母亲带着我到山坡去捡地斑,捡回来后用水反复漂洗,漂洗掉杂草,再用水煮,煮好后再洗掉粘在里面的泥沙,刺碎后,用猪油和豇豆丁一起炒至半熟,再包成饺子。

母亲的食物更多的与爱相关。我上小学时,由于农村吃饭的时间是上午九点至十点,下午两点至三点,放学时间滞后两个小时,母亲除了做饭还有大量的农活要干,她总是把给我留的饭菜装在两个大碗里,把碗放在锅里,往锅里掺一些水,再往灶里加一些柴火,我回

家时饭菜总是热的。冬季时老是吃红薯,吃多了就口吐酸水吃不下去,母亲会把蒸红薯捣成泥,加少量糯米粉或面粉,揉成汤圆,煮在菜汤里,味道香甜滑嫩。在自留地干活时,她总会带上我和两个弟弟,边干活边给我们讲老祖宗传下来的故事,也给我们唱一些民间的老歌,那时我们对外面的世界一无所知,我们也一无所有,但因为有了母亲的声音,感觉整个世界都在身边。

年复一年的平淡岁月,我二姐慢慢长大,她也学会我母亲做食物的一切技能和爱心。在幸福的包裹下,我完成了自己的学业,走进了城市,见了太多美食后,我开始感觉母亲的食物是那样的土气上不了台面,我的胃和味蕾开始接受城市的改造,并彻底冲入了美食大餐的海洋。几十年过去了,我跑遍了祖国的大江南北,也吃遍了各地的名菜大餐,然而却越来越味觉钝化。中年过后,儿时的饮食记忆逐渐苏醒激活。

每个人的生活都与自己的内心世界有关,母亲的食物是我们内心世界的起点,让我们区别于别人。老之将至,世俗名利逐渐退回到远景,各种美食大餐也被我们逐渐厌倦,我们的饮食连同我们的心灵,需要回归儿时的纯真。

1989年,母亲彻底离开了我,我二姐也远嫁外省,她们带走了我熟悉的食物,老家就慢慢成了记忆。现在我仍然经常回乡下老家,乡下的老屋也早已倒塌,因为儿时的记忆没有了载体,每次回去我觉得只是个过客。

其实母亲的食物承载了儿时生活的全部,也承载了无限的母子之情。岳母听我谈起儿时母亲给我做的葫芦拌面、肉丝葫芦汤配火烧馍,便专门去买葫芦给我吃,是想力所能及地给予我一些母爱。所以,即使有些苦我也全部吃下去了。葫芦的味道如同儿时的生活,有些微苦,但回味无穷。

飞渡河畔有人家

汉滨 陈静华

从天书峡通往镇坪的路上,是连绵起伏、层层叠叠的山脉,路边登临远眺,化龙山如几条巨龙横亘向远方,鸟雀成群结队在满布高大茂密的珙桐、罗汉松、油松的林间盘旋翱翔。

路途遥远,道路蜿蜒,洪水侵袭损毁的公路有很多坑坑洼洼的沙土路,一路颠簸,中午时分,我们来到曙坪镇。沿着曙坪镇的道路一直向西走,来到了在镇坪小有名气的避暑胜地——曙坪镇阳安村。

村口有两棵树龄达250年的古杉木——夫妻树,古树足有十几米高,可两人合抱,树神身上披红挂彩,树冠硕大如巨伞,枝叶茂密,撒下阴凉。夫妻树前一条马路边开满了农家乐,几十米开外便是陈家农家乐,老板陈祖奎和妻子热情地接待了我们。农家乐是一新一旧两栋两层小楼,门前栽着一排竹子,一条小河在门前静静流淌,环境不错。

我们住进了夯土墙和木板搭建的旧楼,虽稍嫌陈旧,倒也干净整洁。进得堂屋,迎面墙上挂着屋子主人陈老用蝇头小楷书写的《陈氏家训》,上书“读书为重次即农桑,克勤克俭毋忘母荒”等训条,旁边贴着一张老陈的书法作品参展证书。一看这就是一个有文化底蕴的家庭。

老陈夫妻一直在厨房里忙碌,给家里住的十多个客人准备午餐。休息了一会儿,几道小菜很快上桌,都是镇坪特色菜,有洋芋把把炒腊肉、炒野辣椒叶、干土豆片烧鸡块、家常豆腐和锅巴饭等,食材新鲜,味道可口。

饭后我们随主人陈祖奎一起去采摘豆角,闲聊了起来。陈先生和妻子同岁,今年59岁。男主人高个子窄脸庞,女主人高挑身材白皙的圆脸庞。夫妻俩说起话来都面带微笑,略显羞涩,红润而有光泽的面庞显得非常年轻。陈先生的蜀葵花开得正绚丽,像女士的笑容一样灿烂。

据老陈介绍,他家有一儿一女,都在镇坪县城工作,女儿是幼儿园老师,儿子自己开了一家卖通信器材的小公司。老陈说自家的农家乐夏天入住客人较多,最多的时候同时开七桌。家里除了开农家乐,还耕种着五亩地,养了三四头猪,四五十只鸡,年收入10来万。

老陈津津有味地介绍了镇坪腊肉的制作方法:“自家养的肥猪宰杀以后,把肉切成条状用盐腌制两三天,然后高高悬挂在灶头,用柏树枝柴火熏上半年,肥而不腻的腊肉就制成了,挂得越久腊肉的绿锈越多,成色越好,难怪他家的腊肉肥而不腻,咸香可口。”

镇坪腊肉腌制技艺分两大流派,南部紧邻重庆,饮食多以麻辣、盐味重为主,流行熟盐腌制。东北部靠近湖北,崇尚食物清淡微甜,多以生盐腌制为主。两种腌制方法各有千秋,别具风味,但都需在5℃以下的冬季进行,烘烤方法相同,将腌好的肉悬挂于炕房,距火源1.8米至2.2米处。熏料以较为粗大的木柴、树壳等为佳,添以锯末燃至半明火,初温70℃为佳,一天后降至50℃至56℃。该过程中需在火中不时添加鲜柏树枝、干辣椒、陈皮、鲜松枝、香椿树皮,烘焙8至10天。成品腊肉条形整齐,色泽红润,脂肪似腊,咸淡适口,熏香浓郁,味道鲜美,营养丰富,一般悬挂于阴凉通风处,1至3年不会变质。

老陈夫妇不单给了我们镇坪的美好味觉记忆,还让我们认识了新时代农民的另一种风采——多才多艺。老陈爱好书法,忙碌完以后,他兴奋地拿出自己加入镇坪县书法协会和安康市书法协会的两本证书,跟我们聊起了书法。聊完书法,他又拿起手机,加了我们的微信,给我们看他表演演奏锣鼓的视频。视频上的他手有节奏地敲着铜锣,伙伴儿击鼓配合着他,脚下是绿茵茵的庄稼地或果园,身旁是蒋草劳作的农人,他们似乎忘记了耕作流汗的艰辛。

我们倾听着这浑厚质朴的山歌:“今天的太阳大得很,温度高晒坏人呀,蒋草的哥你且且听,几件事情要分明:首先易口要摆正,男女搭配要均匀……”老陈的山歌唱得好,唱词也丰富活泼,曲调优美动听,音域宽广浑厚,高亢嘹亮,加上巨大的锣鼓声,气势磅礴,震撼山谷,地域特色浓郁,乡土气息扑鼻,其情其景令人陶醉。他说自己忙的时候会应邀参加各种演出。提到这项爱好,老陈的脸庞成了他家的蜀葵,眼睛也变得格外明亮,像屋旁的飞渡河水一样清澈。

傍晚时分,天变了,狂风过后,群蝉唧唧下起了雨,山里的雨来得快去得也快。后院边红硕的大花月季和雪白紫薇在风中摇曳,娇艳无比。晚饭是洋芋片片和炒腊肉、炒香椿、青椒蒜泥等时令小菜,清香扑鼻,此刻一路上的疲惫都消失殆尽。老陈的儿子从县城回来看望父母了,这是一个白净帅气的小伙子,他和父母围着小板凳用餐,聊着家长里短,看见我们,他温和热情地起身和大家打招呼。

饭后,客人们都三三两两两向河边散步。同行的张朝林介绍说这条河叫飞渡河,源自飞渡峡,汇入南江河。河水湍急,河边有钓鱼的,洗衣服的,捉螃蟹的,还有一群孩童在戏水、玩水枪。一排树冠宽大的香樟树栽种在道路边,树荫遮天,两山上的大片玉米正在扬花结穗,长势喜人。雨后的山村像淡雅的水墨画,远处黛青的山上山岚氤氲,云雾缭绕,在这里你可以尽情欣赏云卷云飞,看浪起浪落。一条公路延伸出去,路边开着紫色的格桑花和浅绿淡白的野花。河滩上一地的金黄翠绿,有明黄南瓜,有翡翠黄瓜,有绿色莼菜和即将成熟的芭蕉。

附近村委会的布告栏上有介绍,阳安村距离镇坪著名景点飞渡峡仅有两公里,村庄借助飞渡峡逐渐扬名,民宿吸引了无数游客前来避暑纳凉。听闻飞渡峡景区因为洪水导致玻璃栈道等部分景点关闭,游客遗憾不能一览飞渡峡的全貌,但是来这个峡谷旁边的小村庄住上几天,你会忘记暑热和喧嚣,你的内心一定会变得恬淡宁静。

来镇坪一定要来飞渡峡,来这个小村庄看看,这里的空气清凉干净,这里的人温暖明净。



瀛湖

第 1329 期

温宇豪 作



黄金大道

孙辉

不记得
哪年哪月认识的你
却开始了时时刻刻地惦记
你毫不经意的日常
都成了我梦里的天堂

金秋时节 阴阴的梯田
美得足以让世人惊叹
诗人用语言无法描述
画家的颜料表达不全

春天的油菜花海
已经换成了果实饱满的稻穗
是想压弯庄稼人坚实的腰杆吗
却和着夕阳
铺成了一条迈向幸福的黄金大道

是谁想出如此浪漫的名字
青砖记载着故事
窗棂浮现出光阴
吴家花屋
怎么能不让人浮想联翩

一群放学的少年
排着队走在蜿蜒的公路边
他们迈着矫健的步伐
愉快的歌声飞向大山的外面
那一刻,勾起了谁记忆里的童年

鸽子梦

平利 王仁菊

年逾古稀的母亲急吼吼地打来电话,让我回去一趟,说鸽场动静大得很,村里都快成鸽园啦!她要报名创业。

这些年,母亲总给我打这样的电话。父亲在的时候,是俩老儿轮流打,要养牛、要养猪、要兴果木。开始,还试图让我们明白,年纪来了得服老。几个回合下来,就知道说啥都是徒劳。父亲去世后,想着母亲一个人,大概不会再折腾了。恰恰相反,母亲的那股子心劲儿更盛了。先是坚决不愿搬离老屋,舍不得下屋周的田地、鸡舍、猪圈和地头零星的果木。可一个老太太住在半山腰显然不合适,孤单害怕,还有一些生活上的不便。百般劝解下,母亲抹着眼泪搬到了公路边的新屋。新屋盖得晚,田地都在老屋前后,只院坝坎下有两三分地的菜园子。

一个人吃用,有这么块园子,种懒人地,菜蔬也是管够的。可母亲铆足了劲儿兴菜,把小菜园分成许多垄,靠南边还隔出一个鸡圈来。鸡圈里先是养了鸡,然后鸡鸭同圈,不久,又入住一对鹅。理由是:几只鸡太孤单,鸡鸭同圈又老是不睦,需要鹅来主持公道、镇场子。

母亲的心里没有成本核算一说,只要脚不沾泥就心慌,吃不下,睡不好。我无法理解她的“创业”激情和胼手胝足的乐趣,也无力改变,唯一的办法是冷处理,冷她一段时间可能就作罢了。

话,后来是一天几个电话,我不得不回去。

很巧,回去那天鸽场老板正好在我家对面的沙坝上指挥工人建鸽舍。因母亲电话里说,村里到处都是新建的鸽子房,我自村口就特别留意,沿河两岸确实新建了不少鸽舍,林林总总已有十来个。

鸽场老板高中毕业后,去广东务工十余年,前几年带着家人回村搞养殖,打算扎根村里。鸽场建在距离村口一公里的田坝上,起初规模不大,养殖肉鸽大约两三万只。山里雨量充沛,植被好,空气好,富硒,富氧。鸽饲料用当地玉米、大豆、高粱、小麦等加工而成,配以山泉水,辅饲一些野生草药,属深山原生态养殖。鸽子长得快,肉质好,蛋质也好。但这东西低产,一对成鸽每月仅产四枚蛋,一半用来孵仔,一半零售。孵一窝雏苗约莫半月有余,孵化技术要求高,成本也较高。一枚蛋卖五块钱,刨去饲料、工时、防疫、设备折旧费用,一对鸽子每月净挣十块钱。另外,还有个副业收入就是鸽粪,那东西烧性大,对庄稼大补,论麻袋卖给庄户人家,一袋十块。村里人对养鸽并不看好,说那玩意儿浑身上下没有几两肉,有个啥吃头!听说谁家蛋大小小的鸽蛋卖五块钱一个,直摇头,说哪个烧料子货舍不得吃那贵物儿!村里人率直,讲这些并不避人,有些长辈还好心捧到鸽棚里去点拨一二。鸽场老板是“哑巴吃秤砣——铁了心”,好烟好茶地招呼,却并不松口,把一些老人家恹恹地跺脚直叹,只骂好心想

喂了狗啦!

谁也没有料到,小打小闹两年后,鸽场竟闯出了名堂。先是县里和市区一些餐饮店家来村里买鸽、买蛋,然后越来越多的客户慕名前来。运营稳定后,心思活络的鸽场老板又摸索起深加工的路子,在村口开了一家鸽子宴,并陆续推出系列产品,线上线下同步销售。逐步成了县里养殖业的一张名片。村名也被叫走了样儿,外面的人打听路,总问老县鸽子村在哪儿?说木瓜沟村人家疑惑疑惑,还得费一番口舌解释。

鸽场的养殖模式引起了县领导的高度重视,县上确定了以鸽场为原点,辐射全村,带动周边村,大力发展肉鸽养殖及深加工的发展思路,出台了十分优厚的帮扶政策。只要村民条件允许,意向明确,由鸽场老板牵头选址建舍,免费提供技术指导、防疫并负责回收和销售。政府补助大棚建设费用,农户只需投入三分之一的种鸽成本,个人投资很小,也不用愁技术和销路。一些受疫情影响,无法外出务工的村民喜不自胜。还有一些外出务工的年轻人,闻讯赶回加入了养鸽队伍。

母亲加入人家忙得热火朝天,急得把园子的菜拔了好大一片,空出地来也要建鸽舍,搞养殖。自母亲花甲后,我们就进入了拉锯战。她是挖空心思地要“创业”,我是绞尽脑汁想怎么断了她的念头。接下来的两天里,我们大部分时间跟在鸽场老板后面,看他教