

邮寄幸福的味道

□崔向珍

万物结籽的秋天,热烈的阳光把枝头的小枣晒红了,把毛茸茸的绿豆荚晒黑了,把油亮肥胖的棉桃晒炸了……长满了庄稼的田野里,到处香喷喷的。

刚刚从树上打下来的鲜枣,皮薄、肉厚,入口甘甜。每年秋天,母亲都会把红艳艳的枣子摊在筛子里,放在阴凉通风的地方晾干。晾干后的枣子,被母亲挑选出其中饱满圆润、外皮皱褶少的,装进崭新的白布口袋里。果肉不算肥厚的,就留着过年蒸糕用。留在筛子里的枣子,大多又小又瘦,母亲做小米粥的时候,常常泡洗一把放进锅里,煮得屋里屋外枣香弥漫。

绿豆被种在一块倾斜的沟坡地里。这块地原先是荒芜的,胡乱长着些茅草、野菜和罗布麻。一般来说,长

茅草的地块都是好地,因此,母亲起早贪黑把地里的每一根茅草都刨出来,种上黄豆和绿豆。绿豆花朵朵金黄的时候,母亲忙着拔草除虫;绿豆荚青翠碧绿的时候,母亲还在忙着拔草除虫。摘取的绿豆,母亲摊在包袱上晒干抽打,除去皮屑,挑选一些籽粒饱满油亮的装进崭新的白布口袋里;成色稍差的就装进旧白布口袋,放在炕梢小心储存,以备来年煮绿豆汤清热消暑。

绿豆收完了,母亲的脚印又在棉花地里一天天重叠。秋霜快起的时刻,密密麻麻的棉桃炸开了,它们如肥硕轻盈的雪花,一朵朵盛放在秋高气爽的亮蓝天空下。每天晨光微露,母亲便会推着独轮车去棉田里捡拾棉花。

捡拾回家的棉花,会被母亲摊在院子里晾晒透,然后挑出两包袱留着轧皮棉,其余的送到棉站卖掉。轧好的皮棉,蓬松柔软,像极了天上的云朵。母亲找出一个白色的大编织袋,把卷得结结实实的皮棉塞进去,把父亲写好的信也塞进去,和装着大枣、绿豆的白布口袋放在一起。白色的大编

织袋上,父亲已经用细细的毛笔写好了住在城里的爷爷家的地址,端正的小楷格外醒目。邮递员王叔麻利地把白色的大编织袋绑在自行车后座上,来不及喝一口父亲泡好的大叶子茶,就叮铃铃地走了。

记得每次把王叔送走,父亲都会坐在桌子边沉思好久。在那个缺衣少食的年代,幼稚的我不止一次地问过父亲,城里没有红枣吗?城里没有绿豆吗?父亲也不止一次地回答,城里有红枣也有绿豆,但城里的红枣和绿豆煮不出你爷爷想要的味道。我听不懂父亲的话,只能看见他眼睛里的泪光。我不敢再问,只好跑到一边傻傻地寻思。

秋天一年一年地过去,邮包一次次地寄走。当我长大后离家工作,在千里之外的城市里过年,反复咀嚼着热腾腾的水饺,却怎么也品不出想要的味道时,我终于明白了父亲当年回答的那句话的意思。

那一刻,我紧紧抱着父亲刚刚寄过来的母亲做的新棉袄,哭得稀里哗啦。



初秋的雨

□管淑平

初秋的雨是迷人的风景,如诗如画,温柔可亲。

初秋的雨如邻家的女孩,正豆蔻梢头,既微微带着娇羞,又对世界充满好奇。它来得轻轻的,不像夏雨,来前总要一番电闪雷鸣的铺垫。

初秋的雨也是低调的,它总是来得悄悄的,不知何时呼唤来了一缕风,不知何时邀请来了一片云,又不知何时幻化成了一滴滴雨珠……一切都如同一个个正在做着甜甜的梦,缓缓地展开,充满绚烂和浪漫。

初秋的雨,隐隐地带着一丝严肃,严肃中却又透着意趣。也许,就一眨眼的工夫,天空便被乌云笼罩,周围的空气也随之变得凝重起来。当你不经

意地一抬头,那些欢快的小精灵们,已经从高高的云霄飘落到你的发梢。

雨水,冰冰凉凉的,轻轻拂去心头所有的焦躁。起先,还只是漫不经心的一两滴,如同初生的孩童好奇地打量身边的一切。慢慢地,雨滴多了起来,一滴、两滴、三滴……淅淅沥沥地就落了下来。它们飘飘洒洒地从天而降,轻的如纱,薄的像雾,给人一种扑朔迷离之感。

雨滴落在湖水里,溅起一个个圆形的水花,那些扩散开来的小小涟漪,宛如秋天曲谱上跃动着的音符,欢快而流利地谱写着秋天的乐章。人的思绪不禁如雨滴一样,轻快又欢畅。

雨的另一种情愫似乎是和别离有

关。记得我曾在初秋时节的一个雨天,独自背着行囊,踏上前往异乡求学的列车。列车的声音呼噜呼噜,窗外流动着的风景匀速划过身旁。起伏的丘陵、农民的瓦房、慵懒的村庄、高高低低的白桦树、水边的芦苇……一切都在雨天的怀抱中变得朦胧,它们仿佛知道我要离开。那些微妙的情感也如同雨滴一样,扑簌簌地落着,似在倾诉,又像是告别。

“细雨落檐花,帘卷金泥红湿。”在这初秋时节,告别一天的忙碌,停下来,靠窗静坐,欣赏雨落,抬起手臂,摊开手掌,近距离感受雨珠落在手心的温度。捧着那些小小的精灵,我也收获了诸多乐趣。

三餐有味是咸菜

□隋清运

物质贫乏的年代,油盐酱醋尚不至于使家庭主妇们犯愁,攒两把鸡蛋,拿到供销社,都可以换来。然而饭桌上的菜蔬,就显得贫乏了。夏秋冬三季还好,有白菜萝卜,青黄不接的时候,则只有咸菜可以下饭了。

秋末冬初,田里的萝卜收获了,村里每家会分到百十来斤。妇女们坐在萝卜堆边,左手萝卜右手刀,刻削一阵后,光滑匀溜的一堆萝卜就要下窖冬藏——这是一冬一春的下饭菜。较小或是有伤的,刻削洗净后则会窝进咸菜缸里。萝卜缨子另作处理,但大多也是作为蔬菜吃了。

菜园里还种一些辣菜(芥菜的一种),也在这时收了,刻削好窝进咸菜缸里。高浓度的盐水,好多年多的老汤,上边飘着一层白醃,萝卜、辣菜里的青绿汁水被老汤杀出来,再把盐水收进去,这样不停地交换,形成了一种新的电解质平衡。萝卜辣菜被腌成了咸菜疙瘩。

咸菜缸通常会被安置在墙角阴凉地。打开缸盖,随便掏出一个来,拿水

冲洗干净,随意切成条、片或是丝,码到碟子里就可以上桌。萝卜芥菜经盐腌之后,纹理变得致密紧实,清脆甘甜或微辣的风味不再,代之以程度不同的酸咸清香。吃一口芭米饼子,咬一口萝卜头,不仅嘎嘣脆,还回味悠长,口留余香。若是有醋和香油,或者用蒜泥拌了,就是奢侈的吃法了。

生萝卜头吃烦了,就炖了吃。萝卜头切条后码在碗里,滴一滴花生油,不用调味,大锅炖熟之后,软烂咸香,别有一种滋味。我喜欢把白面饼子掰成小块盛到碗里,加一点炖咸菜的汤。这咸菜汤颜色淡淡的,飘着黄色的油花,滋味却很厚重。加少许开水冲开,一碗咸菜汤泡饼子就做好了。白面饼子筋道柔软,麦香浓郁,每一块饼子上都挂了汤汁,沾了油花,滋味鲜咸清香,入口绵柔有味,那是我少时的美食。

如今的咸菜,种类繁多。咸菜不再以咸取胜,看重的是菜品和风味。各种蔬菜均可以做成咸菜。萝卜芥菜自不必说,黄瓜茄子、芸豆角、白菜甘蓝、

青红辣椒,大蒜嫩姜、香椿蒜薹,或腌或渍,或辣或鲜,或酸或咸,在吃腻了大肉大鱼后,来一碟咸菜,咸中微甜,酸而清香,鲜得缠绵,辣得热烈,极大地调动了因油腻而麻木的味蕾。

爱人的表姐会腌黄瓜条。将黄瓜洗净切条,腌渍后挤去水分,稍加晾晒,切葱姜加八角花椒,用生油炸过,蒜瓣一分二,青红辣椒切丝,一并拌进黄瓜条里,加点生抽,装进瓶瓶罐罐,放冰箱保鲜一段时间就可以吃了。酷暑之际,懒得吃饭,来一碟鲜脆凉爽的黄瓜条,暑热顿消,食欲大增。

同事的母亲会做泡菜。前年冬天同事给我一大玻璃瓶泡菜让我尝尝。是白菜根和萝卜,泡在淡红色的汤汁里。试着吃了一点,竟是放不下筷子,就着泡菜吃了两碗米饭。

去年年后还想着怎么跟她再要些泡菜吃呢,她却因病去世了。那只玻璃瓶,我还用它装咸菜,春天盐渍香椿,夏天做糖醋蒜,秋天放黄瓜条,冬天装泡白菜根。

诗三首

雾里青岛

□崔均鸣

这是一处被海雾锁住的地方
湿冷的天气之下
我们被分割包抄
也被若即若离地黏合在一起
左边是雾,右边是雾
左冲右突 却仍然驻留此地
不知不觉间
日子就过去了一百多年
一茬接一茬的人们渐渐老去
野草一样被时间收割
而之于一座城池却是年纪轻轻

这是一个有海雾光顾的城市
模糊的视野之内
我们彼此熟悉而又陌生
并被似真似幻的关系捆绑在一起
前面是雾,后面是雾
前呼后应 却只能逡巡原地
不紧不慢地
时间就过去了一百多年
岁月的霜雪落上了鬓角
也漂白了所有的记忆
而之于历史星河却只是个段落

云里雾里
朦朦胧胧

我们统统被钉在这时光的刻度上
彼此见证,也互相点赞
挥洒斯文,也成就梦想
那些锥心铭骨的往事
渐渐隐没于浓雾深处
这些碑一样的文字已成时代歌谣

很近很近的故乡

□董敏

夜晚,思绪飘过母亲河
叮咚成脉搏中跳动的乡音
月光下,你用款款柔情
守护旧时家园
滋润儿时的乡愁

故乡是一个古老的传奇
百年巨变,都刻在大山的额角
老屋周围葳蕤的草木
织就篱笆墙的沧海桑田
阳光下,母亲佝偻的背影
是我挥之不去的记忆

常在梦里探寻故乡的方向
故乡啊,我的故乡
我若乘舟归去
请赐我一首相思的歌谣
于异乡每一个有月光的夜晚
默默守候,独自奏响
故乡,便一直依偎在我枕边

悬崖上的松

□蔡同伟

置身险恶的环境
你没有抱怨命运的不公
凭着无畏的气概
靠着信念的坚定
顽强的生命
牢牢扎根于岩缝
顶天立地的风骨
四季常青的心情
从容应对着风暴
坦然笑傲着苍穹

