

真
情

一

碗 菠 菜 面



□荆亚芬

在我的印象里,每到春天,母亲最爱做的饭是手擀菠菜面。那一抹翠绿,是初春最鲜亮的昭示,更是我童年挥之不去的颜色。

因为无论是油泼的、哨子的,还是咸汤的,我统统都爱不起来。那股挥之不去的土腥味,像一层无形的屏障,让我对菠菜有着与生俱来的抗拒。于是,一碗菠菜面,常常成为我和母亲之间矛盾冲突的导火索。

每次放学回家,看到母亲弯腰在案板前擀面,我便气不打一处来,心里暗自抱怨:明知我不爱吃,偏还日日做。母亲仿佛能看穿我似的,一边在院里菜地掐那最嫩的一撮,指尖轻拂叶片上的晨露,一边说:“瞧这家伙多懂事,不打药不施肥,悄悄挨过一个寒冬就长大了,多嫩呢,现在吃再好不过喽!”

我假装没听见,眼睛却忍不住追着她:洗菜、焯水、和面、擀面。母亲干活不疾不徐、井井有条。如果说灶房是她的战场,那根被岁月磨得光滑的擀面杖,

便是母亲最称手的兵器。在那双柔软却有力的双手操控下,不过片刻功夫,一团圆圆润润、深绿鲜亮的面团,就变成了轻薄透亮、泛着浅绿光泽的面片。凑近了看,菠菜的纤维在面片里纵横交错,宛若一幅随性的泼墨油画,让人看得入了神。接下来便是最隆重的时刻,被切得粗细均匀的面条,像一群整装待发的战士,纵身跃入沸水里,接受着水火淬炼。出锅时,菠菜面像是换了一身墨绿色的新军装,油亮亮的。

人勤春来早。忙碌时节农家人饭桌上没啥像样的菜,一碗菠菜面拌上油泼辣子就是一顿顶饱的好饭,足以慰藉劳动一晌午的疲惫,带来扎扎实实的能量。饭前,母亲照例苦口婆心地动员我:“这又不是药,还能闹你不成?吃一口,长个子。”我使劲把头摇得像拨浪鼓:“不吃不吃就不吃!”母亲无奈地叹口气:“那你自便吧。”于是,在一阵呼噜呼噜的吃面声中,我委屈地胡乱对付一口就去上学了。总之,每年春天,菠菜面是我们家饭桌上的常驻嘉宾,母亲绝不会因为我不吃就少做一顿,那份坚持里,藏着我彼时未曾读懂的苦心。

真是怕什么来什么。生了孩子以后,我患上了缺铁性贫血,医生反复叮嘱,要多吃菠菜补充铁质。那一刻,我才第一次正视被我嫌弃了这么多年的蔬菜,放下了心底的偏见,真正认识并接受它。菠菜一年中几乎每个季节都能播种,而我们晋南人最常吃的,是越冬菠菜——十月中下旬

至十一月上旬撒下种子,顶着寒风扎根土壤,熬过凛冽的三九天,在春寒料峭之时,迫不及待地冒出嫩芽,成为春日里最鲜的一口美味。而它身上那股我曾抗拒的土腥味,原来是泥土的厚重,是春天的气息,是最本真、最纯粹的大自然的味道。对于爱吃面的晋南人来说,菠菜最家常、最省事的做法,终究还是菠菜面——有面有菜,一碗下肚,暖胃又省心,藏着刻在骨子里的烟火气。

风水轮流转,如今我的儿子,也像小时候的我一样,皱着眉头拒绝菠菜,这一刻,我充分理解了做母亲的为难。于是,我挽起袖子,系上围裙,学着母亲做起了菠菜面。洗菜、焯水、和面,这些都还算轻松,可擀面,却难住了我。水面比例总也掌握不好,和出的面团时而硬得像石头,任凭我使出浑身力气,也擀不开一丝一毫;时而软得粘手,擀起来倒是省力,稍不注意,面条就粘连在一起。无奈之下,我只好拨通母亲的电话,请教擀面的技巧。母亲言简意赅地说:“擀面的诀窍,先在和面。加适量水,边揉边添,三揉三醒,让面筋充分醒发,擀起来就顺滑省力,面也劲道。”我照着母亲的话一遍遍尝试,案板上的面团慢慢舒展。虽不如母亲擀得厚薄均匀、粗细一致,可儿子却很给面子,端起碗吃个精光。

一碗菠菜面里,裹着春天的生发之气,藏着中国人顺应自然的智慧,承载着两代人之间无声的母爱,从被爱到爱人,岁岁年年,从未改变。

品
味

□南崇俊

乡下大姐捎来一袋家乡美食炒糕,一股诱人的香气扑鼻而来,唤醒了儿时尘封的记忆。

小时候,物资匮乏,我们能吃的零食就属母亲炒的炒糕了。上学前,母亲会把包好的炒糕装进我的书包里。背着沉甸甸的书包,我感受到的是母爱的温度,心里充满着欢乐和喜悦。下课后,我总不忘拍拍自己的口袋,炒糕在口袋中发出清脆的撞击声,引来小朋友羡慕的目光,我拿出炒糕分给身边的小伙伴,看到大家开心地享用,我的心里充满了成就感。

炒糕以类似棋子而得名。这种美食的流行范围大约就在故乡晋南。晋南炒糕色黄焦脆,爆香可口,口感香脆绵长。

每年春暖花开时节,母亲都要为我们几个“小馋猫”做上几回炒糕。那时,母亲让我们去堡子南先取回土。土是块状的,经过我们晾晒捣碎,用细密的筛子筛过,就变成细细的红色蓬松土,用手搓手感细腻如面粉一般,一股特有的黄土气扑鼻而来。制作炒糕时,母亲要和一大盆面,放上准备好的五香大料、葱花、精油、花椒叶、鸡蛋、芝麻、精盐等配料,揉成面团,把面醒好后,再搓成细条,然后切成粗细均匀的面丁。

院子的大铁锅早就搭起了灶火,过筛的土倒进锅内,文火加热,直到锅内的细面土像水烧开了似的发出“咕嘟咕嘟”声,在锅内翻来翻去地滚。然后再将准备好的面丁倒入锅中,用铲不停地翻炒,在黄土的加热下,面丁变得干脆,出锅后用筛子筛掉表面的浮土就能吃了。

传统医学认为“脾虚伤食,补以脾土”,晋南炒糕子正是以土为载体,精心炒制,养胃健脾。

记得二十世纪七十年代末,我随建筑工程队去太原打工,母亲担心我初次出远门,水土不服,肠胃难受,便提前好多天就开始准备要带的炒糕。炒糕有土,但这土是家乡味道的乡土。土的味道,就是家乡的味道。带着母亲精心准备好的炒糕出门上路,再远的路程也不惧怕,再长的时间也不煎熬。带着炒糕出发,就是带着母亲的希冀出发,带着母亲的牵挂出发,无论天涯海角,看到炒糕,就会想起家乡亲人,就像回到快乐的老家。

农村包产到户后,家里粮丰了、囤满了。那时,我每年都要外出打工,每次出门,母亲会搭锅用土炒炒糕。闲暇口空时,来上一把,满口留香,吃在嘴里的是炒糕,融入身心的却是绵绵的母爱。

随着时代的发展,乡土气息浓郁的炒糕,已成为家乡的特产美食。一家一户的炒制已变成规模化生产,自产自用的模式已经打破,商场超市也可见到销售的炒糕,电商平台上也可随时选购,快递上门,十分方便。

面对眼前香味诱人的炒糕,我已是垂涎欲滴。随手抓来一把尝了尝,的确酥脆爽口。但继续吃下去,却怎么也吃不出我们小时候母亲做的炒糕的味道。

舌尖上的幸福,凝聚的是亲情,刻印的是记忆,熔铸的是家国情怀,彰显的是时代变迁!

感
悟

心 上 的 故 乡

□郭永贵

春分,昼夜均分的美好时节,万物复苏的温柔起点。

这是一个浮云遍布的早晨,天气乍暖还寒,刚刚升起的太阳也显得无精打采,勉强从云层中挤出来的薄晖,透过挂着稀疏枝叶的树梢,洒向通往家乡的大道。

踏上故乡的土地,总有一种难以言说的亲切感。走在家乡的小道上,心情格外地欢愉。推开小院大门的那一刻,院子里堆满了树叶。

孩子们欢快地冲上去,抓起地上的树叶,或抛向空中,或撒向彼此。这一刻,树叶仿佛被赋予了生命,像蝴蝶一样翩翩起舞。孩子们玩得尽兴,大人们看得开怀。我站在厚厚的树叶上,环视着小院的一砖一瓦,儿时的情景在眼前浮现。

那是一个物资匮乏的年代,当时家里做饭取暖全靠玉米秆、棉花柴,还有树叶。秋日里,村民们或扫或耙,将树叶拾回家中,冬天里用来烧火做饭、烧炕

取暖。幼时的我,常跟着父母捡拾树叶。在上工的间隙或饭后,母亲会挎着柴筐扛着竹耙,带我去村旁或路边捡拾树叶。每当此时,我便特别高兴,兴致勃勃地将颜色各异、大小不一、形状不同的树叶归拢成堆,再用小手一把把抛向天空,乐此不疲,心中满是惬意。玩够了,再用树枝将树叶一片一片穿成串。穿成串的树叶,五颜六色参差不齐,像极了奶奶打扫灰尘的鸡毛掸。然后,将其高高地举过头顶,摇来晃去,满心欢喜。等母亲扛着满满的柴筐回家时,自己便拖着成串的树叶,一颠一颠地跟在后面。树叶拖起的尘土,如飘渺的晨烟在身后缓缓升起,又渐渐散开。

长大升学后,每天早上上学前和下午放学后,我都要捡上一筐树叶回来,倒进柴房,进入冬季的时候,柴房总是堆满了各种树叶。学校的清晨书声琅琅,秋风吹着树叶飘然而下,铺落在校园的大地上。晨读之后,老师总会带领着小学生们,将落叶扫成一个个小堆,再倒入灶房后的柴

棚,以备冬日学校生火做饭之用。每当打扫落叶的时候,同学们总是兴奋不已,干得热火朝天。

那时尚小,只是想得多捡些树叶回家,能做饭、能取暖,帮母亲减轻些负担。如今社会飞速发展,人民生活水平日益提高,取暖做饭不再需要柴和树叶,就连煤炭也渐渐淡出了视野。每当秋风吹过,路边总是堆积着厚厚的树叶。捧着这些树叶,心中有种难以言喻的情结。

不知不觉,父亲已离开我们三年,父亲如山的身影历历在目,犹如就在昨天。耳畔回荡着父亲那充满磁性的声音,眼泪渐渐地模糊了视线。

人生一世,草木一秋。岁月的年轮,已深深镌刻在脸上的皱纹里,儿时的玩伴也已步履蹒跚。童年的身影,已幻化成小孙子嬉戏的模样。只是他们并不知道,树叶还可以生火做饭取暖。

我轻轻地捡起一片树叶,沐浴着春日带来的丝丝暖意,思绪万千,脑海中回荡起那悠扬的歌声:“往日的一切啊仿佛都在昨天,转身就是岁岁年年。”