

诚征小小小说、散文、随笔等各类文学佳作,要求地域性,正能量,主旋律,原创。不拒草根,不唯名家,作品说话。字数不超过800字。投稿邮箱:lswbscgh@sina.com

征稿启事

煎饼摊的儿子

□刘玲

他们是大学同学,并且毕业后同时在一个重点高中工作。新娘是学习英语专业的,小巧玲珑,玉树临风。新郎是一名理科生,教数学高大帅气,阳刚俊朗。

看着比父母高一头的新郎,新娘不止一次地问婆婆,给儿子吃什么了?让他这么强壮?婆婆擦了一下眼睛,高兴得一边儿说一边儿笑。儿子从小每天都要喝大骨汤做的菜,早餐固定牛奶、鸡蛋、两块瘦肉,半个苹果或者一个橘子,加上面包、油条、包子或者小饼儿。冰箱里时令鲜果,酱的、红烧的鱼、肉不断,每天还要为他准备新鲜的青菜,夏天还要有冰果、绿豆汤、酸梅汤……

按照惯例,大屏幕上开始播放新娘的录像。我抬头看屏幕上的新娘,从出生到现在,20多年的照片能有百十来张。可能是时间的关系,画面在快进状态,其中有学声乐、学小提琴、学书法、出国旅游、去香港迪斯尼乐园的照片……新郎的照片只有几张,一张是小学毕业照。一张是大学毕业照,戴着学士帽儿中规中矩。接下来播放新郎的照片,一张是他儿时在家照的照片,背景是糊着报纸的墙,墙上贴了几张奖状,还有一把二胡。新郎在看书,趴在一张用纸壳改装的箱子上,下面装书、本学习用品,上面当书桌、饭桌,看上去也就十来岁吧!另一张照片儿是新郎考上大学,与父母的合影。在一个煎饼的摊子前,新郎的父亲是修自行车的,由于现在骑自行车的人很少。母亲就在父亲的摊位前卖起了煎饼果子,照片上父亲右手搂着新郎,母亲系着围裙、套袖,手里拿着煎饼鏊子,儿子手里拿着录取通知书。全家人笑容灿烂。

放新郎录像时,刚好我在婆婆身边,她握着我的手,满脸自豪和满意的目光看着男孩和女孩,她的手粗糙,有些棘手。公公瘦小,脸色也是黑红的,他手里拿着一朵花儿,我看了一眼签上写着公公。他在一旁一边点头,一边儿听婆婆与我寒暄,手不停地把这朵花儿放在白衬衫的上衣口袋里又拿下来。

看到照片,全场鸦雀无声,来宾都静静地看着,我邻座的来宾,也不知道是谁带头鼓起掌来,逐渐的全场响起了掌声。惊叹,感慨,尖叫声不断。

直到婚礼结束,新郎和他父亲的眼睛一直是红红的,父亲不时地用手擦着眼睛,新郎致辞时,他双膝跪地面向双方父母,一句话也不肯讲,不论主持人怎么启发……

本版稿件作者如涉稿酬,请与lswbscgh@sina.com联系

干菜的滋味

□王祥夫

那些年,人们晾晒干菜成风,秋风一起,巷子里到处都可见晾晒的萝卜干、干白菜、干豆角、干葫芦条什么的,几乎是家家如此,什么东西可以晒干储存到冬天就晾晒什么,有晾晒西瓜皮的,晒干的西瓜皮吃的时候发好,以其炖肉不赖,比冬瓜有嚼头,做什锦果脯,西瓜皮做的瓜条比冬瓜做的口感好。北京有名的“四季青”,年年冬天上市的洞子菜,是过年过节人们桌上的稀罕物。洞子菜由来已久,所谓的洞子,和现在的大棚差不多。洞子韭黄、洞子黄瓜、洞子菠菜,尤其是洞子黄瓜,在清代贵得惊人,有野史记载,一根黄瓜当时要卖到二两银子,负责给皇帝采买菜品的太监嫌贵,卖黄瓜的二话不说,拿起一根转眼吃掉,太监急了,说你不能吃啊,你再吃我就买不到了,再买剩下的那根,又长了二两银子。过去在冬季,想吃一口新鲜菜谈何容易。为了在冬季能吃到菜,人们穷尽了各种办法,一是腌渍,二就是干制。三就是买大量的大白菜和土豆放在闲房子里,闲房子不住人,冬天不用生火,可以储存这些菜,但手要勤,要不停地翻腾,把菜倒来倒去才不至于烂掉。在过去,人们住四合院,冬天储存菜不成问题。现在的四合院不是一般人能够住得起的,住楼房,到了冬天,要说储存菜,只是个遥不可及的童话。好在现在吃什么东西都已经不分季节,你想吃什么都有,只要你口袋里不缺“阿堵之物”就行。

各种的蔬菜,只要是晾制成干菜,味道就一定会比鲜的时候浓,我现在很怀念母亲在家里煮干菜的那种说不出来的味道,干菜泡好还

盐是咸的,却是人体所必需的。

上世纪七八十年代,物资短缺,村里人家做菜时往往会多放盐,尤其像炒鸡蛋之类的稀罕菜,若是自家吃,一般的四五口之家,炒一盘鸡蛋,可以吃两三天——那炒鸡蛋太咸了,跟咸菜有的一拼,所以只有吃一小口炒鸡蛋,再紧扒两口饭,以冲淡那股咸味儿。

其实,当时吃饭能有菜吃,已经不错了。我有个同学,他家里兄弟姐妹比较多。有一天,我到他家找他玩,只见他拿起一个大煎饼来到灶房,拿起油瓶,在煎饼上滴了两滴油,然后撕了一小角煎饼将油抹匀了,又从盐坛子里捏了一小捏盐,撒在煎饼上。接着,他卷起煎饼,就跟我出门了——还没开始玩呢,那个煎饼已被他狼吞虎咽塞进肚了。

由此可知,当人还在解决温饱的路上时,果腹的主食是第一位的——有了主食之外,第一个必需品就是盐了。小时候,看电影《闪闪的红星》,其中有潘冬子智运咸盐给红军的桥段。我看了后问父亲:人为什么必须吃盐呢?父亲说,人不吃盐就没劲儿了。我便对盐有了最初的认知:盐=力气。

真正体会到盐和力气的关系,则在我初到厦门读书的时候。作为一个山东人,自然比南方人口重一些。初到厦门,我吃饭时的感觉是:这里的馒头都是甜的,菜做得好淡——一个星期之后,我总莫名其妙地无精打采,老没精神儿。我担心自己生病了,来到校医院看病。医生听完我的“病

细味咸淡

□闻云飞

在南方待了四年,再回北方,我的口味变淡了好多。这时,我也知道,盐虽是人体所必需的,但也不是吃得越多越好。吃饭时口轻些,对身体健康是大有益处的。

现在许多人在家做菜时,有时会说一句:尝尝咸淡!——这时候的咸淡,已经不是指单纯的咸味了,而是指滋味如何,可口不可口。我小时候在老家,在饭桌上没听母亲说过这句话的——那时候,能吃饱就不错了,谁还管个咸淡?人在饥不择食的时候,不会挑肥拣瘦、面条嫌粗卤子嫌咸的。人只有在衣食无忧之时,才会有心情去追求好的滋味。

人被各种烦心事缠绕时,味蕾可能会丧失辨别咸淡的功能。电影《饮食男女》里的厨子老朱,被三个女儿的婚姻大事搞得焦头烂额,同时他也有一个天大的心事瞒着女儿们。鰥夫老朱为此一度丧失味觉。后来,女儿们各有所属,他也公布了自己的心事——他和女儿的姐妹淘搞地下情,且已修成正果。这时,老朱的味觉竟然恢复了。

在我们有条件讨论咸淡的时候,在我们可以去仔细品味咸淡的时候,我们应该珍惜这样的日子。

被乡下童年治愈半生的人。

一片虫鸣,有人抵触,只觉扰人清梦,不好。有人却欢喜了得,伴着入梦,妙哉!世界,从来就不缺乏爱憎。蛭蛭自然不懂,也不理睬人类的好恶。

我嘛,大爱大憎,都不至于。倒是与清人《琐寒窗·咏蛭蛭》有些相近:“挂筠笼,晚风一丝,水天儿女同闲话。”既然家有田园之客,心平气和,听对方把闲话叙完,也是起码的待客之道。

都是天地的儿女,谁没家长,谁没里短,不过就是,你听我长话,我听你短说。

谁是谁的听众,还不好说呢!



日子有平淡的好,怎么炖干菜的味道就一定会让人觉得平淡呢?那味道当然是平淡朴素,炖肉、爆炒、煎鱼的味道是强烈的,是轰轰烈烈,是厨房里看不到的敲锣打鼓,而炖干菜却真是平平淡淡。炖什锦干菜,配以小米捞饭,

殷实而不动声色。

去海边,见人家的墙上黑乎乎拖拖拉拉晾了不少东西,问了一声,答道:晾干菜。

走近了看,是海带,海边的人把海带叫“干菜”。

菠菜是一种一旦有了水就不停生长的蔬菜,我见过那种大棵的菠菜,比我都高,人猫在那种菠菜地里想必是干什么都不会被别人看到。把这种大菠菜连根拔下,把枝枝杈杈打了用开水拉过搭出去晾,晾干后的颜色是黑的,而那老粗的菠菜秆儿也有用,可以用来腌制,腌好后的菠菜秆儿和绍兴菜里的“臭苋子”一个意思,一吸一“咕叽”,一吸一“咕叽”,也是既酸又臭,但十分下饭。干菠菜在我们那地方一般用来吃馅子。别看干菠菜黑,用开水一焯,马上就会又碧绿起来,以其拌馅子特别好看。

中国人吃东西,从来都是“一看,二吃”。

吃饭用嘴,但从来也离不开眼,没人闭着眼吃饭!

大家微语

小心试错

□程筠

●衣合不合身,鞋适不适脚,都经不起想象,只有穿着才知道。于是,无一例外,卖衣售鞋的店,只让你放心大胆地试,买不买,都是后话。

●过敏肤质,不知某品牌化妆品,够不够友好?无妨,先试用,再决策。

●小吃街、蛋糕店、水果摊,处处邀你试吃。食有色香味,三分在色香,七分全在味。对不对口,只能靠尝。店主无疑是自信的,有人拒绝,也有更多人喜爱。试吃,也许会丢掉一部分食客,更会迎来一大波“吃货”。

●一本新书,风尘仆仆与你见面之前,先让你试读为快。试读一二,好似寒暄已毕,捧书之际,即是深谈之时。当然,一本只需略读的书,试读即止,也就没有下文了。

●不难发觉,生活,总在鼓励人们尝试。

●玩具,快来试玩;车子,可以预约试驾;途中旅店,欢迎试住;地铁新线,邀请试乘;明前新茶,请先试饮一杯;珠宝首饰,更要劝君左挑右选,一一试戴;还有AR虚拟,科技试衣、试妆、试戴……试错,不再成本高昂。

●勇敢尝试,并不是冒险主义的专属,而是对生活的好言相劝。前人早说过:一个尝试错误的人生,比无所事事的人生更荣耀,并且有意义。没有路,试着试着就有了。本来无望的事,试着试着往往成功了。