



扫一扫更精彩

鲸落

湖北武汉 胡蝶

老屋旁的银杏树,年华簌簌地生存着,见证了曾祖母的春秋轮回:
生于那片土地,长于那片土地,隐于那片土地,终究又归于那片土地。

曾祖母那个年代,农村人大多生活不易,农村妇女就是如此:经济匮乏,生育又多,处理农事和照料孩子的重担沉沉地压在她们肩上。年复一年,曾祖母种下自己平时都舍不得吃的瓜果、喂养只有逢年过节才会狠心宰杀的家禽。她看到毛豆上的大青虫是非常害怕的,然而她看到蛇会勇敢地捕杀,取其肉为家人加餐,取其皮为孩子们做二胡,大概这就是“为母则刚”吧!为了家庭,她总是习惯于为自己做最少的打算,将自己的青春和欲望都留在了不复的岁月中。她仿佛生来就是为家庭奉献的,养育了儿女,带大了孙子,滋养着曾孙,银杏叶落了一轮又一轮,树干逐年粗壮,屋檐下的拥挤和笑语,越发蒸腾出兴盛温馨的烟火气。

上世纪五十年代的农村,生孩子都是托接生婆去家中接生。曾祖母就是自学成才的义务接生婆,她不求任何回报,遇到难产的,甚至彻夜忙碌于床前,她靠的是经验和胆识,更是一颗热忱的心,帮助数十个妇女度过生孩子的“鬼门关”。直到政府提倡新法接生,她才慢慢隐退。像一场缓慢又坚定的鲸落,沉淀出一份至深至广的、普通而不凡的人性之爱。

最小的孙子也上了学,她本该安心退居幕后,颐养天年,却仍执意为家庭耗尽余热。于是,她离开了生活数十年的老屋,只身前往经济较为发达的上海,去寻求一份薪酬尚可的工作,成为村里最早进城当“保姆”的人,那年,她六十六岁。她

以农村潺潺溪流带来的淳朴和勤劳,获得了一份稳定的工作和小小的住所。生活的快车进入奋斗打拼的年代,农村人纷纷进城务工,她又将自己的温柔和慈爱献给那些漂泊异乡的人,用自己小屋为更多“家乡人”提供一份可以落脚栖息的温暖。假如城市是一座孤岛,曾祖母就是鲸一般背负着多彩的生命,向着时间的尽头自愿地、竭尽全力地游去。

“逝者如斯夫,不舍昼夜。”——岁月最无情:再坚强、再是铁打的人,也终有难以支撑的时刻。曾祖母也终是抵不过岁月的催促,在城里过了八十岁生日,辞去最后一份工作,带着满面沟壑、满头银发,回到了那个生养她,也是她生养的地方。她又来到了那银杏树下,有时子孙相伴,有时孤身一人,只落得一身黄叶。

恍惚间,树下那人的身影渐渐缩小、远去,最后化作了一捧灰尘,就那样葬在了树下,也算是落叶归根。我很遗憾未能陪曾祖母走完最后一程,未能赶得及参加她的葬礼。但怀着悼念的心情,我有幸听到了母亲所诉说的曾祖母的一生——平凡而勇敢。那个年轻时活力满满、中年后坚定能干、别人退休的年纪她才开始成为“打工人”的曾祖母,是我母亲的最爱,是家族中的寿星,是全村爱戴的“太奶奶”。我想那沟壑一定流淌着爱的溪流,而银发的末梢一定缀闪着奉献的光辉——我感受到了鲸落的魅力与伟大。

洗澡

安徽合肥 刁海华

现在很少有人会把冬天洗澡看成是难事了,暖气、空调、浴霸、热水器,这一切在很多农村家庭都实现了,城市家庭就更普及了,很多人一年365天每晚都要洗澡。在我童年时期,冬天洗澡是一件大工程。

那时候冬天很冷。屋后背阴的水沟整个冬天都不化冻,我们可以放心地在冰面上跳绳,屋檐下垂挂的冰溜子能拖到地面。每隔几天,妈妈就要拎一篮子脏衣服去水塘口清洗,到了塘口,把篮子放在石板上,妈妈就开始砸冰。有时候冰结得太厚,棒槌砸不动,妈妈竟然要带榔头或斧头去砸。这么冷的天,洗澡就成了问题。

有的人家能将就,整个冬天洗不了两回澡。我妈不行,她宁愿少吃一口饭、少睡一会觉,也要挤出时间,每周给我们洗一回澡。我们姐妹仨都留长发,编两根垂到腰部的麻花辫。妈妈说,小姑娘家不扎辫子不像样子。每次洗澡前要先洗头发。一套程序走下来,妈妈要烧两大锅热水。妈妈先烧好一锅水,帮妹妹们洗头洗澡,我在灶下添柴,烧下一锅热水,供我和妈妈洗头洗澡。

我们白天洗澡要是赶上大晴天,妈妈就把澡盆搬到自家小院子那个避风又有阳光照到的角落,早早地把要换洗的内衣拿出来晒着,大木澡盆倒进热水,热气袅袅。小妹赖着不想动,怕冷怕痒更怕烫,妈妈麻利地掀掉她衣服,拉到澡盆里的小板凳上坐着,先泼一些热水在她身上淋着。小妹先是挣扎着,很快就老实了,一双小手在水里划来划去,咯咯地笑。趁着热气散去之前,妈妈以最快速度把小妹身上擦

干,穿上衣服,塞到被窝里。

遇到阴天或下雨下雪天,妈妈就想着法子给我们洗澡。有时候是在澡盆旁边地上生火取暖,有时候是用家里的篾席卷起来围住澡盆,在上面盖一块木板,拢住热水冒出的热气。这个方法在村里是女人生孩子,满月熏澡经常用到的。

爸爸冬闲在外面做木工活,他洗澡都是晚上在澡盆旁生一堆火取暖,等爸爸洗完澡,火还没完全灭,我们仨就钻进屋里把双手放到火堆上烤热,再往脸上摩挲。

无论男女老少,所有人在春节前都要洗一回澡。家家过年都要蒸年糕,家里人趁着蒸年糕时机在锅灶边痛痛快快地洗个澡。蒸年糕烧的是枯树根、老树干之类的硬柴火,不像平时做饭烧的稻草,火一灭就没热气了。蒸年糕的灶间温度很高,几锅年糕蒸下来,要大半天时间,一家老小有足够的时间洗澡。

有一年快过年时,爸爸买回家一个塑料浴罩。那是一只淡粉色的透明圆筒状塑料薄膜罩,罩住澡盆,热气就跑不掉了。有了浴罩,可以慢慢洗。人在浴罩里洗澡不会冷,热气凝结成水蒸气,挂在浴罩顶部,时间长了,水蒸气会滴到人身上,也有些凉。塑料浴罩不透气,在浴罩里呆时间长了,会头晕。我家有了浴罩,全庄子人家都来借,有一段时间,我家的浴罩几乎每天都罩在不同人家的澡盆上。

舌尖上的鸡火锅

贵州六盘水 傅柏林

俗话说:“无鸡不成席”,因为“鸡”与“吉”谐音,被人们视为大吉大利。特别是在贵州乌蒙山一带,朋友相聚,“鸡”不可少。很多凉都人在宴请宾客的时候,首先会想到是茨冲鸡火锅这道美食。在凉都六盘水,鸡火锅很多,要说正宗,当属水城茨冲的鸡火锅。茨冲鸡火锅,辣中有香,鲜辣爽滑,唇齿留香。在炎炎夏日里,陡箐茨冲街头巷尾都是这香辣诱人的鸡火锅。食客们满头大汗吃着香辣爽口的鸡火锅,顿感浑身通泰,身心舒畅。

茨冲的鸡,都是散养的。茨冲村寨四面环山,封闭的养殖环境宛若世外桃源,隔绝了外界污染,避免了外来禽类疾病感染,这里空气清新,成为散

养鸡健康生长的天然氧吧。散养的土鸡在山野和树林间或飞行或奔跑,有的在林中穿梭觅食,有的在空旷的山地追逐打闹,还有的飞跃到树丫枝上蹲下跳,造就了鸡肉特别发达。食用选取的土鸡,炒出来的肉不仅筋道有嚼头,更能品味出散养鸡的山野之味。这些在山里散养的土鸡虽然长得像养殖场里的鸡那样又肥又大,但是鸡肉的口感是养殖场里无法相比的,肉质细嫩,口感鲜香嫩滑,且蛋白质含量高,脂肪适中,是不可多得的滋补食材。

烹饪茨冲鸡火锅,待油温有七八成高的时候,下鸡炒至水分干后捞出,将糍粑辣椒、姜蒜等香料放进油锅炒干水分且香味四溢时,再将捞出的鸡块放到锅里来回翻炒,直到把鸡块炒

出鸡肉特有的香味,看上去有金黄色、油汪汪的感觉,倒入泉水高汤。鸡火锅一上桌,撒入葱蒜,瞬间香味四溢。为了保证茨冲鸡火锅的口感,必须是散养达到半年以上的公鸡,豆腐必须是当天做的本地豆腐,水也必须是茨冲的山泉水。蔬菜,是无公害的新鲜食材。就餐时,泉水豆腐在锅中不停地抖动,沸腾的时间越长,豆腐就越嫩滑。鸡肉虽被高温煎炸过,但在泉水高汤的滋润下,依然鲜嫩多汁。一口下去,独特的辣香充斥唇齿之间。这是大自然赐予茨冲这座小山村得天独厚的礼物。

茨冲鸡火锅最“灵魂”的搭配就是在火锅中放入茨冲豆腐。用山泉水制作出来的茨冲豆腐,口感细嫩,放在火锅中,久煮不烂,并且越煮越嫩。而能少量吸附和释放食物味道的砂锅茨冲鸡火锅,更是绝配,保温能力强,食物更入味。鸡肉肉质细嫩,吃进嘴里蓬松软糯,麻辣浓郁恰到好处。吃完鸡肉,加汤放进一些蔬菜,就着微苦降压的炒荞饭涮着蔬菜吃,悠长的香气直叫人放不下碗筷。茨冲鸡火锅有三好:水好,鸡好,豆腐好。茨冲鸡火锅就是凉都六盘水的一张名片。

在茨冲村,随处可见的豆制品加工坊。一谈到豆腐,村民们满脸都是幸福和自豪。走进豆腐坊,豆香弥

漫,水雾之中隐约可见进出的身影。在人们眼里,磨豆腐不过就是一件简单的事,其实,看似一块简简单单的豆腐,它可是经过很多道工序才能磨出来。从黄豆的浸泡、磨豆腐、烧浆,到碾压,再到磨制烧浆,等到所有工序完成时,早已累得筋疲力尽。因此磨豆腐作为一门工艺,不是一般人可以坚持做到的。

茨冲四面环山,山清水秀,山美水美。悬崖矗立,将村寨围在了一条山冲里,是典型独特的喀斯特地貌风景。茨冲的水,是未受工矿污染的天然山泉水。茨冲的土壤砂石中锶、硒、铁的含量很高,溶解多种对人体有益的微量元素,经层层过滤,一股清澈、柔软的泉水喷涌而出。这些都是茨冲的山泉水独特的地方,也为鸡火锅提供了良好的水源。茨冲山泉水,四季清澈透明,口感清爽,富含人体所需的锶、硒、铁等十几种矿物质及微量元素,为天然弱碱性。故而,茨冲的山泉水做出来的鸡火锅,豆腐越煮越嫩,鸡肉越煮越鲜。

其实,鸡火锅既是一种家乡情结,也是一种饮食文化。品尝热腾腾的鸡火锅,让人感觉到鸡火锅能慰藉那份浓浓的乡愁。

还等什么,走,吃茨冲鸡火锅去。

百味·感悟

百味·美食

