

传家有道

郑忠信

独在异乡为异客,每逢佳节倍思亲。岁岁重阳,今又重阳,不知远在老家的八旬父母可安好?一边任脑海闪过与父母相处种种过往,一边便不由地掏出兜里的手机。若在以往,每一次都会打一通电话,嘘寒问暖,卖乖耍宝,高谈阔论,总想逗二老开心。而他们每次都会捎带一句告诫与我:切记安分守己,清正廉洁。

老家自从有了家用摄像头,天涯咫尺,分分钟实时在线,静悄悄云端探访。手推磨的磨盘上堆着一叠秋衣秋裤和几双团成球状的棉袜。母亲坐在磨架的一端细细查看,有没有破损脱线?父亲弓坐在磨架另一头,正凝神帮母亲穿缝衣线。院子里,三三两两的鸡鸭纷纷涌向主人,乞食的阵势像看热闹,块头硕大的公鸡出其不意地来一波引颈高歌,体形彪悍的黑犬煞有介事在远处竖耳警戒。菜园中,整畦的香葱娇嫩水灵,连片的辣椒鲜红欲滴。村道旁,依然还是硕果累累的柚树。矿山上,早已不见烟雾弥漫的立窑。

父母出身贫寒,弟妹众多。也许是贵为长子或长女,难免被区别对待,严格管束,向来为人正派,做事勤勉。结为夫妻后育有二子,自立门户时孩子尚小,便寻思着在务农之余打点零工,家门口矿山上的石灰立窑自是不二之选。印象中,父母出门时着急忙慌,回家后疲惫不堪,灰头土脸令我心酸不已。反观捧着供销社铁饭碗的隔壁老王,每日准时上

下班,一身行头总是清清爽爽,让人好生羡慕。那天黄昏时分,我正远望矿山立窑,此情此景,喃喃诵出了刚学的《石灰吟》,意外看见灰头土脸的隔壁老王正往回赶,顿生疑窦,便问父母所谓何事,母亲说是私拿公物被辞,父亲默不作声,叹息一声转而问我“《石灰吟》,关键在哪?”我说要留清白在人间,父亲再无言语,我也陷入沉思。

遗憾的是父母早早放弃了矿山上的这份零工,决定另谋出路。幸运的是父母依然对白色情有独钟,开起了豆腐店。那时候,菜蔬虽是家家都有,荤腥还得逢年过节。道取中庸的豆腐恰可寻常就市,不愁销路。其实,卖豆腐是小营生,关联带动才是大买卖。豆腐渣喂猪,就等天天长膘。猪圈里制栏肥,只需垫些稻草,栏肥可肥田,种柚种菜绿色无公害。如此小营生大买卖地统筹兼顾,父母肩上的担子更重了,不得不日夜操劳。每天凌晨一二点,走廊内的手推磨就伊伊呀呀地开唱了,磨豆,烧浆,滤渣,点卤,压实,环相扣,有条不紊。上午卖豆腐,下午干农活,周而复始,一干就是十年。但父母从不言苦也不喊累。殊不知,菜园里整畦整畦的香葱就好像是专门为豆腐而种的,隔三岔五来个香黄拌豆腐,一青(清)二白,看着养眼,吃时下饭,有如父母自己赚得每一分钱都是“青青白白”的,夜里睡得安稳踏实,白天自然精力充沛。来路悠悠,前路漫漫,父母的清白观颇耐咀嚼。

人生百态,五味杂陈,父母的苦辣论同样值得细细品味。父亲自幼怕辣,逢辣就满头冒汗。母亲向来忌苦,遇苦则索然无味。望着镜头里红艳艳的辣椒和黄澄澄的胡柚,分明又到父母大展厨艺的时候了,还记得父亲进柚林摘一颗大果,去除外表皮和内果肉,将胡柚壳切丁淖水后挤干。母亲到菜地采半熟尖椒洗净切好。一个灶下生火,一个锅边掌勺,爆炒胡柚壳旋即出炉,鲜辣与微苦的别样融合,瞬间燃烧你的舌尖味蕾。颇有趣的是,怕辣忌苦的父母不但吃得津津有味,而且时常唠叨一番苦辣论,良药苦口,忠言逆耳,尝点苦,降降火,怎会不好?吃些辣,红红脸,出出汗,又有何妨?听具言,观其行,方知父母的良苦用心,人生如逆旅,谁不是行人?倘能保持清白人生的自律定力,兼具包容苦辣年华的他律格局,何愁不能行稳致远。

红叶黄花秋意晚,千里念行客。现如今三儿子事业顺利,两个孙子在读研究生,惟一的孙女研究生毕业后以中央选调生的身份进入中央国家机关工作。平时聚少离多,常让二老牵挂,但父母鲜少打电话,只默默地寄些家中土特产。其中不乏家传特色菜——香葱拌豆腐和爆炒胡柚壳的食材,我兴起时也会当着自己孩子的面秀一把厨艺,虽说滋味不如自己父母地道,但那股“清”出于蓝必胜于蓝。

问渠哪得“清”如许,为有源头活水来。惟愿父母安康,清廉家风代代传。

【诗歌长廊】

子夜学书有感

刘基才

学书不觉夜已深,
搁笔方闻秋虫声。
入木三分谈何易?
书圣盛名非偶成。

注:

知书法家桐雨居小俊兄弟,习书也刚停笔,静对茶壶,享受孤独,亦未就睡,其痴迷于书学,似“二百五”的老古董,恨己不珍惜时光,如得其百之一,成二点五,余亦足舞手蹈,山里人记于杏仁堂。

山乡晨韵

余恒

鸡展雄风报晓天,
催醒农妇续炊烟。
千峰环绕民居屋,
碧翠清屏醉万年。

再咏茶花

赵木兰

迎寒绽放霜雪姿,
未恐冰容不入时。
借得朱丹染桃色,
云霞朵朵靛青枝。

【往事钩沉】

一碗酸辣汤

郑凌红

越简单的东西,越有味。

饭前喝汤,身材不慌,女人最记得牢。天一冷,对酸辣汤的感情于我而言,则是热度飙升。

记得那一年到郑州,已是下午,火车站人来人往。环顾四周,目光在一块广告牌下停留。那是一碗“胡辣汤”。汤料足,多杂碎,有辣也有甜,一口气下肚,疲惫顿消,不过五块钱,让人惊呼河南人的厚道。这和家乡的酸辣汤差别不大,主角和配角都是汤,也都是里面的料。

面对一碗酸辣汤时,我经常分不清到底是谁成就了谁。是汤成就了料,还是料成就了汤,似乎寻寻觅觅,冷冷清清,无人应答。胡辣汤发于唐,兴于宋。话说北宋南渡之时,大量中原的土族随之迁居江南,也带来了口味独特的汤和料。胡辣汤,有三个特点,烫,辣,酸。酸辣汤也基本如此。在江南,胡辣汤被改良了。说是辣味太浓,降了一点。说是酸味太寡,增了一点。这一降一升,酸辣汤就出来了,贴上了原产地标志。酸辣

汤,在江南,无锡的最有名。我初品时,有如遇见樱花的喜悦。我想,如果无锡的哪个厨子能在酸辣汤加点樱花,那更是一种国潮了,河南人肯定不会反对。

最怀念的是儿时的酸辣汤。一口土灶,柴禾在边,顺手可推入灶膛。火腿一根,切成细丝。木耳浸泡,走前人的路。金针菇洗净切断,嫩豆腐切断,高汤,烧煮,火腿、木耳、金针菇入内,放大火。淀粉跟着来勾芡,浓稠依心来。鸡蛋液打散,倒入锅里,勺子轻搅,调料迫不及待,该点缀的也赶紧跟上队伍,美味在前。身后父母在看,欣欣然。我想着,自己等哪一天老了,也能喝上热汤稀饭,把简单坚持到底,这样或许生命的长度会更长一些。

在农家眼里,豆腐,萝卜丝,粉干,辣椒,金针菇似乎是五朵金花,酱油,醋,葱花,辣椒酱好像是四大名捕。这样的组合,让一场火绵延不绝,几十年来用饱满的热情渡过岁月的河流。简单,热烈,拌饭有声响,开口有热气,这该是一碗汤的

价值。它舒展了面部肌肉,它走进寻常百姓家,让美美与共成为现实。

这碗酸辣汤,和打工人的关系最好,见面的机会更多。它没有葛粉汤那般娇贵,有菊花和鲜栗子的簇拥。它也没有木槿花那般勾搭,一定要配上农家的猪筒骨才有开化味。它独立,不想依赖那些山珍的名气来让自己看上去高大一些。它有可能被鲫鱼汤恨过,抢了它的主场。它也有可能被米羹嫌弃过,类似于模仿,却形成了快速的超越,如短道速滑,让人猝不及防,暗生妒意。

一切戛然而止,一切向阳而生。一年的轮替中,饮食男女的模样映在一碗汤的主场,一碗酸辣汤的围裙上。简单的人执念于它的简单,节俭的人寻求它的节俭,怜悯的人安放它的怜悯,每个人都能找到属于自己的心经。

一道菜的回归,当如《尔雅》所云:春猎为搜,夏猎为苗,秋猎为猕,冬猎为狩。这一点,酸辣汤做到了。来去不迷路,来去顺自然,善哉,善哉。

扫码关注我们 了解更多农村资讯



常山农商银行

常山人民自己的银行

