已去的磨声

贺宝璇 于培甫

岁月流逝可以把一切淡忘,然而,那蕴藏在心灵深处的记忆永远抹不掉。这些年来,我一直在寻找一种声音,它可以寄存我的思念。它就是我儿时母亲的推磨声。

上世纪六十年代,没有机器磨出的面粉。一家老少吃的都是用石磨磨出来的面粉。那时胶东人每家都支着一盘石磨,两块厚厚的石磨,紧紧偎依在一起。石磨坚持着自己的信念,在磨穿一种种粮食的同时,奉献着自己不悔的青春,养育着勤劳朴实的庄稼人。

岁月流水,如今,石磨已被现代化的加工机械所代替。而那绵长的、动听的母亲的推磨声,时时在我耳边回荡。

上世纪六十年代,我家的东厢房,四壁土坯,冬日透风,夏日潮湿。可厢房有一种声音温暖着我,那时因为有一盘石磨,有母亲悠悠的推磨声。

我小的时候,半夜时分,常被一种声音惊醒。透过窗棂,看到东厢房里,微弱的油灯下,母亲一人推着磨,这是在为全家人明天吃的饭做准备。沙沙的磨声,盖过了墙角下虫子唧唧啾啾的叫声,天上的星星月亮陪伴着母亲,水和喘息洒落在磨道上。此时此刻,一种难以言状的情愫涌上心头。我在想,长大后定要好好孝敬父母。日子在母亲的推磨声中一天天度过,我们也在这磨声中一天天长大。

生活的味道,有时是在苦中酝酿着,一个在城市长大的母亲,突然过这种农家生活,那得克服多少困难,母亲付出了多少艰辛。看见自己的汗水有了结晶,母亲便喜出望外,石磨在母亲的脚步声中透着喜悦,饭桌上的一日三餐正是母亲推磨声硕果的展现。

那个时候,母亲在我们面前,从来不说一个"累"字,她一直乐呵呵的,直到一天过去了,母亲才会拖着全身的疲倦歇息下来。

在旋转的磨声里,转出了母亲的满头白发,转走了母亲的青春年华,转出了我们一个个的家,看着母亲的缕缕白发,心窝里深藏着一腔对母亲浓浓的爱。今天我们谨记母亲的教诲,聆听着那已去的母亲的推磨声,走在人生的路上。

东厢房一盘磨,尽在眼前,收在心底,从前母亲推磨时的情景,时时浮现在我的面前。所有生活的喜怒哀乐都展现这里。从母亲的推磨声中,感受到母爱的伟大,亲情的温馨,人生的启迪。在我心中,母亲不就是那厚重的石磨吗?

今天,厚重的石磨虽然已经退出历史舞台,但是,我依旧想着母亲的推磨声,因为,这磨声给了我无私的母爱。母亲的推磨声是我心中永恒的记忆,这种记忆甜蜜、沉重,无比珍贵。

想起炊烟

刘吉训

每次回到家乡,大老远便有浓烈幽香的炊烟扑面而来,乡情亲情顿时笼罩全身,沁人心脾。按风俗,这可是家乡最相思之物。听老人说,大凡有游子回家,炊烟仿佛通灵性似的,几天前就盘绕在房屋四周,直到接着亲人归家。

炊烟是从每家每户房子前坡上的烟囱里冒出来的。烟囱连着火炕,火炕连着锅灶,秸草和木柴在灶堂里熊熊燃烧,一边制造炊烟,一边煮熟填饱乡下人肚皮的食物。村里每户人家都有一间灶房,灶房里盘着一个锅灶,锅灶是用泥坯或砖砌成的,灶的大小基本上是按人口的多少而定,有单眼灶和双眼灶之分。

小时候,我们只在书本上见过钟表,农村一日三餐并没有精确的时间分段,上山割草挖菜;下河捉鱼摸蟹,只要见到炊烟升起,便可以挎着篓子或提着小筲回家,就恰到好处地赶上吃饭时间。一路上炊烟就成了观赏频率最高的景象。炊烟先是从村子里某座茅草房袅袅升起的,接着就有第二家、第三家,一会儿整个村子都笼罩在烟雾之中。

炊烟一直饱满着乡下人的日子,有了炊烟,便有了农村的五谷丰登;有了炊烟,便有了庄稼人的安居乐业。

家乡话常说的"断炊",意思就是没米下锅,烟囱里冒不出烟来了。我常想:没有炊烟的岁月,定时饥荒的年代。

如今,回到家乡,却愈来愈难见炊烟了。电和燃气已替代了秸草和木柴,电炊具和燃气灶已替代了土灶。走进村子里,房屋一排排红瓦白墙,村西盖起二层楼房;村南方塘里鱼儿欢跃,村东大棚里果菜飘香。走进厨房,精美瓷砖铺成的灶台上,燃气灶吐着蓝蓝的火舌,电饭煲里正冒出饭香,一尘不染的厨具锃亮亮,诉说着今天火红的景象……

又想起炊烟,想起炊烟滋润的童年,想起只有炊烟只有稀粥只有野菜的童年。

一碗玉米糊

汪新军

盛夏的黄昏,信步走向浩淼的田野,看到一畦畦长势正旺的玉米,尤其是听到时不时发出拔节的声响,亦或是微风过隙,玉米秸碰撞挤压发出的曼妙乐曲……伴随着碧浪翻涌,我的思绪悠扬,激起我的"玉米情结",让我把思绪定格于往昔与玉米的故事里。

幼年的记忆里,在我的家乡,玉米是农户人家的主粮,也许是它易成活、产量高、生产周期短的原因,成了庄稼人赖以糊口的重要粮食来源,特别是在秋冬时节,便自然而然地成了每家每户的主要口粮。那些年月,每到盛夏的黄昏,站在屋后的山坡上,看到碧叶相接的玉米铺天盖地漫过山野,心中既有着对丰收的期盼和喜悦,又有着以玉米为主食的惆怅和焦虑。

每家每户每天的中午饭必是玉米糊,家景好些的,玉米糊黏稠一些;家景不好的,玉米糊稀薄一些。初食玉米糊,有一丝甘甜而清新的味道,入口颇感清爽。然而,再食之,尤其是久食之,则舌头粗糙、酸涩,甚至令人难以下咽。可是,在那个刚刚可以解决温饱的年月,特别是受尽缺衣少食折磨的日子稍有好转的岁月,人们以日日食上玉米糊而感到欣慰。于是,就这样适应着、延续着、习惯着、习以为常着,日复一日地吃着或稀或稠的玉米糊,在日月轮回中,度过一天又一天。于是,玉米糊就这样每日风雨无阻地与我相见,乃至我见之就双眉紧锁、心储厌倦。

每每中午放学回家,面对那碗不热不凉、凝成平面、焦黄色的玉米糊,心中五味杂陈。有一天,家境贫寒苦的"江姨"来到我家,她头发蓬乱,面露倦容,脸上还挂着汗渍,说话的声音也比平日微弱了许多。得知大人们都去农忙了,她极其尴尬地问我有没有吃的东西。我说只有玉米糊。她端起这碗玉米糊,认真地吃起来,津津有味,一口接着一口,中间几乎没有停顿。我默默地站在旁边看着,她吃的似乎不是一碗在我眼中难以下咽的玉米糊,而是一碗香甜可口、无比诱人的美味大餐。

事情过了许久,"江姨"大口享用玉米糊的神情一遍又一遍在我的脑海中浮现、叠印。由此,也加深了我对玉米的"特殊情结"。

时过境迁,如今,玉米糊再也不是家中的主粮了,偶尔熬制玉米糊也会在其中添加许多"作料",细心调配,慢火温炖,淡淡的清香飘溢开来,竟然令人垂涎三尺。喝入口中,更是甘爽万分,直沁肺腑,余味萦绕,心情舒畅……品味着异于往昔的玉米糊,不由自主地再次回忆起那碗让"江姨"容光焕发的玉米糊,心中升腾起无限感慨。

闻香识美味

邹芸霞

记得第一次去婆婆家时,惊叹于婆婆的厨艺,婆婆做菜从来不用尝,她通过"看"就能判断出菜的火候是否恰到好处,不管是她做的爆炒腰花还是清炒芹菜,火候都刚刚好,既不生也不老。婆婆凭借三十多年厨艺的经验和积累,她通过"闻"便能判断出菜的味道是咸了还是淡了,是该加点盐还是该添点水,闻香识美味这句话,用在婆婆身上是再适合不过了。

婆婆做的每道菜都非常美味,尤其是她做的可乐鸡翅,那叫一个香啊,吃起来味道鲜美、肉质香嫩,吃后令人口齿生津、回味无穷。跟婆婆学做可乐鸡翅的时候,她特意强调说鸡翅一定要反正面各划两刀,先用酱油、姜和葱腌了入味备用,并且腌制的时间不用太长,十来分钟即可,最好放点料酒,可以去腥味,葱也不用放太多,一点点葱末就好,如果葱放多了,会把可乐味压下去。婆婆说做可乐鸡翅的时候油要多放一点,这样做出来颜色会好看也好吃。先用大火把油加热至冒烟,然后放入八角、花椒、桂皮和香叶,煎出香味后,再放入葱段和姜片爆炒几下,最后把鸡翅顺锅沿滑入滚汤的油中,煎至鸡翅两面呈金黄色后,加入少量老抽翻炒。由于可乐鸡翅这道菜以甜味为主,而且腌制的时候已经加盐了,所以炒的时候千万不要再放盐了。炒出香味后倒入可乐和清水,淹没鸡翅即可。几分钟后,锅里的可乐和水越来越少,当汤汁快要收干的时候,必须勤加搅动多翻炒几次,以免鸡翅表面煳掉。待汤汁,其实都是油汁黏稠后就可以停火出锅了。摆盘的时候,在鸡翅上面放一点香菜叶,会令这道菜看起来更加美观,色香味俱全,光看就垂涎欲滴。

得到婆婆的真传后,慢慢地,我也爱上了做菜,并且悟出来一点菜道:做菜是一种享受,通过做菜,我能够在创意的变化中不断挑战自己,寻找一种创新的乐趣,也能在食者的赞叹中得到心灵的愉悦。正如婆婆说的那样,其实做菜真的没有我想象中那么难,不要在乎做出来的菜有多美味多丰盛,只在乎是否用心,只要用心了,肯定好吃。