



## 请多“麻烦”父母

□ 吴林溪

前段时间,因为赶工作进度,项目组晚上要集体加班。我打电话告诉母亲,我需要加班,晚上不回家吃饭,让她不用做饭,自己出去吃点。母亲在电话那头不耐烦地嘟囔:“我自己会做饭,你甭管了。”

另一边,同事也在大声地打电话:“妈,今天晚上我们要加班,你给我们蒸一锅大包子送过来吧,就蒸你最拿手的芹菜馅就行。”

我听得目瞪口呆,惊讶地问他:“这样好吗?”同事乐呵呵地说:“我们家老太太,让她干点活可美着呢。”我笑着摇摇头没有说话。

不一会,老太太风风火火地来了,带着刚蒸好的芹菜包子和白菜包子,热情地招呼我

们:“你们吃,好吃下次我再蒸。”

我们笑着谢过老太太:“谢谢阿姨,您辛苦了!真是太麻烦您了。”老太太一边给大家分包子一边乐:“辛苦啥,你们忙,能给你们帮点忙,挺好。老年人多运动对身体好。”

看着精神焕发的老太太,我想起了母亲。母亲退休后,我便将她接来同住。为了让母亲能够享享清福,我和爱人包揽了所有家务,连个碗都舍不得让她洗,母亲“抢”了很多次都没“抢”过我们。我心里暗暗得意,把母亲按到沙发上,让她好好休息,安心享福。原以为母亲会开心,没想到没多久母亲就闹着要回去。我反思了很久也没想明白是什么,只好更加小心翼翼地

“精心照顾”。

“下次加班你们想吃啥,让我儿子给我打电话。我就喜欢你们给我‘添麻烦’。”老太太的声音把我从回忆里唤回。

看着老太太麻利地收拾东西,我开始反思,自己什么都不让父母干是对的?加完班,我决定做个实验。我给母亲打了个电话,让母亲帮我烧上洗澡水,顺便给我煮包面当宵夜。

回到家,厨房亮着温暖的光,手擀面刚刚出锅,冒着香气。见我回来,母亲笑着迎接我:“快来尝尝我的手擀面,好久没做了,手艺都生疏了。”

我大口大口地吃着面,嗔怪她:“不是说简单煮个面就行嘛,怎么做这么麻烦的手擀面。”母亲坐在桌子对面笑着说:“好吃吧?我不怕麻烦,就

怕你不让我麻烦,还怕给你添麻烦。我觉得我都没用了,光剩给你们拖后腿了。”

夜晚,我反复琢磨两位老太太的话,最后,我决定要多多“麻烦”父母。

第二天上班,我给母亲发微信,让她帮我浇花、取快递,还让她给我炖肉吃。看我们吃得开怀,母亲脸上露出了久违的笑容。

从那以后,我经常“麻烦”母亲,让母亲帮我参谋衣服,帮我腌小菜,还给母亲买了毛线让她多动手。

看着在沙发上哼着小曲钩帽子的母亲,我庆幸自己醒悟得早。正所谓“百孝不如一顺,百顺不如一用”,多用小事“麻烦”父母,让父母感受到自己被需要,他们才会更开心。

## 乡间饭食

□ 夏学军

灶台下的柴火热烈地燃烧着,大铁锅里是奶奶蒸的枣糕。正当我一脚迈进厨房的一刻,奶奶正起锅,一股浓浓的热浪泛着白色烟气,将厨房灌得满满的,恍然之间如入仙境。这就是乡间厨房常见的场景。

小叔在家庭群里发来照片,几棵丁香树竞相开放,粉紫色的花朵,安静地开在寂静的农家小院里。小叔说,奶奶问呢,院子里的花都开了,小菜也青了,你们啥时候回来?思绪忽地回到奶奶家的厨房,想到了乡间饭食,记忆里的美味重新在舌尖旋转。

时光倒退二十年,夕阳西下,暖暖的风从院子里的花间穿过,我和爷爷合力将餐桌抬到院子里,我搬来几个木凳子,摆好碗筷。奶奶吩咐了,今天晚上在院子里吃饭。

农家人的饭食,一般都是柴火饭,以炖煮为主,有自家地里种的各种蔬菜,有满地跑的“溜达鸡”、笨鸡蛋,有爷爷钓的河鱼。人虽然不多,但是饭菜摆得满满当当。爷爷总是在晚餐时要小酌一点的,一粒一粒地吃着花生米,抿一口酒,不时地看向天空,有一搭没一搭地和我说他过去的故事。青菜是那么绿,油汪汪地泛着光;水磨豆腐是那么软嫩,裹着酱汁入口即化;泉水炖河鱼的滋味,能鲜掉眉毛;锅贴蘸鱼汤,好吃得用爷爷的话说,“给个乡长都不换”!

农家饭菜无需精致,味道也是朴素真诚的,却最能唤醒身体,如时令密码一般灵验。春夏秋冬,吃的就是那一口从地里冒出来的清气。如那道令我至今难忘的“土豆片炒韭菜”,土豆和韭菜都是刚刚从地里采的,土豆切片,韭菜切成段,简简单单炒制,只加入一点点酱油,再不用其他调料,韭菜汁液的鲜味浸到土豆里,味道别具一格。多年以后我无数次做过这道菜,不论如何细心烹制,但缺少了那些恰当的时机和心境,味道难再得。

爷爷热情好客,家里但凡做了好吃的饭菜,就隔着墙头吆喝隔壁徐爷爷:“来啊,喝一杯。”这也是农家一大特色,晚饭是大家串门聊天的好时候。徐爷爷就端着自家好吃的饭菜过来,或者夹一瓶好酒。他和爷爷相处是快乐的,两个人常常互相贬损对方,却不生气,酒杯一碰,哈哈大笑。

农家人劳作了一天,晚饭是最惬意的时光,一吃就是一两个小时。漫天繁星,灯火可亲,奶奶不紧不慢地在厨房收拾碗筷,我和爷爷坐在院子里,一把摇椅一个小马扎。爷爷喝着大缸的茶水,我看星星看月亮,抱着猫,什么都不去想,这样的时光漫长又温馨。

鱼鲜风婉,山花争艳,星语虫吟,斜阳舒缓,那时无心吃过的每一餐,都刻入了心窝。

## 红叶总关情

□ 窗外风

在深秋,在小城,最热闹的一件事就是赏红叶,红叶绚烂了远山,远山映红了天空。红叶在远方呼唤着,让人不由自主地迈开脚步去亲近它。朋友圈里晒得最多的也是周边景区的红叶。

多年前曾经和同学去香山赏红叶,记得那时不坐缆车偏要爬上去的执拗,记得小虫子在耳边的嗡嗡声,记得和同学一起置身于漫山遍野的红叶中的惊叹。多年以后,翻检旧书籍,书页间赫然夹着一枚红枫叶,棱角分明的样子,颜色有些褐黄,已不复当年的艳

丽。小心翼翼地拿起来,叶片薄如蝉翼,吹弹欲破,迎着光可见其清晰的脉络,纯净透明,有淡淡的忧伤,仿若当初自己年轻的心。

小城周边的红叶与香山的红叶不同,香山的红叶记忆里大都是椭圆形的小叶子,很光滑,红得晶莹剔透,一枚一枚红彤彤的叶片挂满树身,是整棵树披了红妆,微微在秋风中舒展着,是红色的云朵游荡在天心里。从嫩绿的小芽到碧绿的枝叶,再到一身红妆,大自然就是这么神奇。若是这身红妆不凋零,一直就这样该

多好。

霜降过后,原本碧绿的群山如同被燃料泼洒过,呈现出斑斓的色彩。深绿色、黄褐色、红彤彤的大红色,一天一个变化,一夜一个样儿。几天不见,红色就成了主流,那些深绿、黄褐都被淹没在红色里,陷入红色的海洋。天高云淡,无论从哪个角度,每一张照片里,蔚蓝的天空都是这红色的底衬,这情景,也只有秋天才能见得到。

那天去爬山赏红叶,之前曾听人说此山很陡,红叶极绚烂。果然难爬得很,直上直下的台阶,望不到尽头的前路。

停下喘息的时候,远远见一人沿着山路健步如飞,迎面向我们而来,等到相遇,才发现是山里的农妇,黑红的脸庞,紫红的衣裳,我们都止不住地喘,她却面不改色心不跳,上上下下如履平地,在红叶间穿梭,像一棵奔跑的树。她手里拎着一个大编织袋,好奇地扫了一眼,是满满的一袋垃圾,原来她是这景区的清洁工,令人心生敬意。

抬眼望,漫山遍野的红叶在蔚蓝天空的映衬下静默成一幅水墨画。“万花都落尽,一树红叶烧。”这诗句,分明就是眼前。

## 白菜美

□ 舒一耕

白菜和萝卜一样,是北方人冬天的家常菜。

小时候,每天早起上学,母亲会单独给我用大油、葱花和白菜炆锅窝窝头和煎饼汤,简便省时又美味健康。

三哥曾说,“白菜就数白菜美,煮肉就数猪肉香。”他吃什么菜都能吃厌,唯独白菜百吃不厌。尽管小时候我不这样认为,但随着年龄增长,我开始觉得这话有道理。

白菜不仅味道鲜美,而且吃法多样,家常吃法有:包水饺、包蒸包、白菜炖粉条、白菜

炖豆腐、白菜炖肉、煎菜饼、白菜煎饼、芥末凉拌白菜等。对我来说,就是人们不愿意吃的白菜帮子,醋溜一下也是一道下酒的好菜。

邻家嫂子曾经告诉我,冬天下白菜之后,让它在外面略微经受些霜冻,味道会更加鲜美。后来经过验证,确实这样。我也明白了为什么冬天的大白菜吃起来味道会更加鲜美。

清代文学家李渔在他的著作《闲情偶寄》里说“菜类甚多,而杰出者则数黄芽”,称“食之可忘肉味”,而黄芽菜就是大白菜,也叫

菘。可见其对大白菜的钟爱之情。

生于“糠菜半年粮”穷人家的大画家齐白石,以白菜为菜之王,念念不忘“先人三代咬其根”,认为“菜根香处最相思”,不仅喜欢白菜,喜画白菜,而且还把“清白传家”作为画白菜的常用标题,以青白菜谐“清白财”之音。他笔下的白菜处处都透露出旺盛的生命力和浓郁的乡村生活气息。

古人描述白菜的诗篇佳作也不少,黄庭坚说:“葱秧青青葵甲绿,早韭晚菘羹糝熟。”韩愈赞:“晚菘细切肥牛

肚,新笋初尝嫩马蹄。”范成大称其味为“拨雪挑来踏地菘,味如蜜藕更肥浓”。苏轼说:“白菘类羔豚,冒土出熊蹯。”陆游以“白盐赤米已过足,早韭晚菘犹恐奢”推崇清简朴素的生活。

白菜不仅能够入诗入画,还有观赏价值。严冬季节,树木凋敝,有些富有情趣的人,会把白菜心放到水杯、茶碗里,里面盛上水,放置到几案或窗台上。在温暖的居室里,白菜很快就会开出素雅的花朵,那富有诗意的嫩黄、青白色调,让人们仿佛置身春天。