



胃知乡愁

□ 周桂芳

乡愁很轻,轻得就如瓦房上的那一缕袅袅炊烟;乡愁很重,重得就如院里那笨拙厚重的石磨。

乡愁很远,远得就如那夜空一轮皎洁的满月;乡愁很近,近得就如脚底下母亲纳的千层底布鞋。

乡愁很虚,虚得就像儿时梦里喃喃耳语的梦话;乡愁很实,实得就是肚子饿了特别想吃母亲做的饭菜。

乡愁,不轻不重,却让人感觉沉甸甸的,心里堵得慌;乡愁,看不见摸不着,却让人不自觉地眉间打结、眼里结霜。每当我想吃母亲做的饭菜的时候,一定是想家了。

凡尘的烟火生活,都在一粥一饭之间。一日三餐,一盘菜,一碗饭,一锅汤,一碗面,都是最普通的平常食物,却是乡愁的来源。

原来,乡愁是从胃开始;原来,乡愁是从嘴巴开始的。那一缕淡淡的乡愁,是想家了,是想母亲了。想母亲,就是从味蕾开始的。乡愁,就是从想吃母亲做的饭菜开始的。

每次想回家了,就开始在心里盘算着回家后要怎样大

快朵颐地吃母亲做的菜和粥。原来“胃”知“心”,是胃唤醒了心,一起思乡、梦乡。每个离家的游子,从离家的那一刻起,从吃不到母亲种的菜做的饭菜起,就开始就有了乡愁。这种乡愁基因是从小就种下的,在出生的小乡村,在呱呱坠地的老瓦屋,在有趣的小院子里。母亲每天围着灶台做出各种简单朴实的食物,喂养我一天天长大。乡愁的记忆,就深深地烙印在我的体内。

儿时吃过的平常的食物,平淡的饭菜、平凡的味道,辗转经年后,却是我久久思念的。每次回家,总感觉饥肠辘辘,感觉母亲柴火灶上做的饭菜就是要香些,清炒的白菜是那么翠绿,是那么新鲜,有股天然的清香。那肥肉炒白萝卜酥烂软糯,人嘴就融,还有一股萝卜香。

儿时,农村贫困,早晨有时是白米粥,有时是红薯粥,有时是剩饭粥,就一碗小咸菜,或腌萝卜丁,或豆腐乳,或腌黄豆,简单而随意。虽然清淡,但吃起来爽口。一家人围在一起喝粥,人胃贴心。尤其是小咸菜,都是母亲亲自腌制

的,萝卜还是我帮母亲切的,切成长条或小丁,经过太阳的暴晒,晒到半干不湿,母亲再加盐加姜蒜辣椒腌制而成,酸脆可口。

儿时,我和哥哥放学回家,进门第一句话就是:“妈啊,妈啊,今天吃什么?”我们来不及放下书包,都是第一时间跑进厨房,揭开锅盖,看母亲做了什么好吃的。我是这样,哥哥也是这样。因为,母亲怕菜凉了,总会把炒好的菜放在里面保温。这个喜欢揭锅盖的习惯,我和哥哥至今依然在保持。

后来,生活条件好了,母亲会变着法子给我们做各种好吃的。每次想回家了,人未动,心已远。人还未出发,就会第一时间给母亲打电话:“妈啊,我回家吃饭,马上出发了。”每次回家,必定是赶着饭点儿。母亲从来不会问我想吃什么,好像是心灵感应似的,每次回家,母亲已经摆好一个个炒好的菜,有时令的白菜、白萝卜,煎得两面黄的豆腐、红烧肉,还有黄亮的土鸡汤,竟还有一盘腌萝卜丁,荤素搭配,一个都不少。母亲早早地备好了一大桌

子好菜,个个都是我喜欢吃的。我感觉母亲的饭菜香能顺着电波传到我的耳边,传到我的胃,真的是胃知乡愁,以解我相思之苦。

胃知乡愁,我们的味蕾怀念食物的美味,我们的心更想念母亲的味、亲情的味、故乡的味。我们小小的胃,是一部时光机,是记忆的存储器。人间烟火里的人情冷暖、亲情美好,只有心知道,因为心最柔软。

父亲离世早,哥哥少年离家讨生活,一个人在异乡打拼,吃了许多苦。哥哥离家远,一年难得回家几次,肯定更想家,想母亲做的饭菜,难怪他每次回家总舍不得离开。更多的时间,是我和母亲在农村相依为命,我对母亲的依恋更深更浓。我和哥哥长大各自成家后,我们三人就天各一方,一年能聚在一起的时间,就是回家。回家,看母亲,是我和哥哥打电话最多的话题。当我们成为父母后,才更知母苦。

家是圆点,母亲是磁场,牵引着我们的缕缕乡愁,萦绕心头,挥之不去。胃知乡愁,那越是平常的温暖朴实的烟火气,越是心底不能忘的。

“裹”冬

□ 李秀芹

入冬后,天气还不寒,但老伴儿沉不住气,要将院子里的石榴树包裹起来,以防天气突变冻坏了。

今年刚栽种的石榴树幼苗,大半年蹿得比人高,老伴儿想搞“行为艺术”,打算把石榴树包裹成葫芦形状。我找来不穿的旧衣服当瓢,又找来一块绿色的篷布当皮,用红绸子束腰,初试成功后,老伴儿打算细裹一次。我感慨,将树裹起来后,再拆开就是春暖花开了。

老伴儿建议我,让我把当下的烦闷忧愁写到纸上,装进塑料袋里,塞进裹石榴树的旧衣服里,待明年立春拆开裹布后再看,保证那些烦恼都长出嫩绿芽儿,开花小花出来也是有可能的。

我知道老伴儿这是揶揄我呢,我从小有爱记日记的习惯,旧时一大家人挤在逼仄空

间,日记总会被姐姐们发现偷看,于是我将心事写在纸上,埋在我家的桐树下,有时去田里干活,也悄悄埋在地头。后来嘛,不是自己忘了地方就是被雪水浸湿,字迹都模糊看不清了,连当初自己写下的啥事都记不得了,少年的烦恼就这样彻底消失。

到了青年时期,心事更多了,人也聪明了,将重要的事写到纸上,放进陶罐里,找个隐蔽的角落埋起来,待明年再刨出来看。当下解决不了的事情只能寄托于时间,很多事情,一年后再看,即便彼时天大的困难,那时再看也觉得云淡风轻了,有些已经通过努力解决,有些虽然没有解决,但已经放下了,或另辟蹊径,不再过多纠缠。

记得有一年,母亲想创点土泥炉子,赶巧创到了我藏日记的陶罐,好几户人家住在一

个院子,母亲以为是谁家藏的宝贝,不敢自己打开,于是喊来院中邻居,挨个询问陶罐主人,幸亏我在他们没打开前回家了,不然有人冒领或当众开罐,我那点心事和秘密就要大白天下,成为大家餐桌上的谈资了。

这事儿让父亲知道后,特意给我做了一个带锁的小木匣,让我将重要的东西锁在里面。虽然那个小木匣非常粗糙,却是我第一个带锁的“日记本”,青春里好多故事和心事都锁在了里面。

小木匣我一直保存了很多年,后来的一天,我没事翻看日记,觉得过去的很多烦恼忧愁都是为赋新词强说愁,即便是真愁,隔着光阴再看,也觉得事情已经发生,总有一天会跨过去,当年何苦那么痛苦呢,真是没必要呀。

后来,忙于工作、家务,我

再也没有那个闲情记日记了。现在回想起来,当年那些想方设法藏起来的日记,其实是一种排解烦恼的方式,将浓得化不开的心事写出来,写的过程中完成了情绪释放,然后藏起来,隔段时间再看,其实是将烦恼收藏起来,寄给了未来,无形中给了自己期盼和希冀。

秋收冬藏,也适合心情呀。我接受老伴儿建议,人应该适当保留一点天真,我也让自己回归到年轻时节,将那些愁苦担忧写下来,裹进石榴树里,待来年拆开再看,一定不会有今日愁绪。这,便是时间送给自己的惊喜。

那天我和老伴儿裹了石榴树,裹了水管,也裹藏起沉淀三季的心事,让它们猫冬去吧。接下来的冬日里,我只需心向暖阳,轻松过冬,才是对时光最好的敬畏。

岁月深处的美味豆渣

□ 龙红平

周末去菜市场买菜,路过一家豆腐店,见出来的顾客手上拎着袋子里,居然有一小袋豆渣。顷刻,我的眼睛发亮,信步走进了店铺。

店铺内,豆香四溢,热气腾腾。一位老妇人在店前忙着给顾客称五香干子。她面前的摊位上摆着豆腐皮、豆泡、老豆腐……品种繁多,香味十足。我要了几块钱的豆腐,又笑着说:“您这还有豆渣吗?”老妇人朝边上一角指了指:“豆渣在大袋子里,自己装,不要钱。”呵呵,听说不要钱,我感觉像中了奖似的,欢天喜地地走过去。半人高的袋子里装满了白里透黄的豆渣,装了两碗的量,一路上心情如初冬的阳光暖融融的。

豆渣是制作豆腐时滤去浆汁后剩下的渣滓。如今的市场,鲜有豆渣出售,但土味十足的豆渣,却是我童年记忆中不可或缺的一部分。儿时,家里人多,母亲为了节省开支,一年四季餐桌上都是地里种的蔬菜。吃不完的蔬菜,母亲就会用盐腌制起来,泡萝卜、酸豆角、萝卜干……轮番上阵,久而久之,我们的口味变得挑剔起来,央求母亲给我们换换口味。于是母亲白天忙完农活得空就去离家不远的张大娘家帮忙。张大娘是远近闻名的豆腐大户,忙不过来时,就会请人帮忙。母亲每次帮忙回来,手上都不空着,有时是一大碗冒着热气的豆腐花,有时是一碟豆腐块切下来的边角料,有时是一袋豆渣。这些对于天天地里有啥吃啥的我们来说,自然是欢喜至极。

豆渣的做法很简单:油烧热,放入切好的生姜,爆出香味,倒入豆渣,小火焙,水分干后加盐勤翻炒,等淡黄的豆渣炒成焦黄色,加入切细的葱或者大蒜叶继续翻炒,有葱蒜的香味钻入鼻孔,就可以出锅了。一碗黄绿相间的豆渣成了我们哄抢的美食,可以拌粥喝,也可以作为下饭菜。现在回忆起来,豆渣仍是唇齿间美味十足的食材。

今又遇见了久违的豆渣,像遇到了久别的老朋友一样,心中分外欣喜。味蕾是有记忆的,食材就是密码,一旦被解锁,喷涌而出的鲜香里蕴藏着童年的纯真与美好、岁月的醇厚与浓香。

征稿启事

“齐迹”副刊为宣传推广齐文化而生。因为齐文化的兼容并包特性,她也接纳广义上的齐文化稿件,比如涉及聊斋文化、鲁商文化、黄河文化等与本土文化相关的内容。

投稿请发邮箱:lzc b f k @ 126.com。来稿请注明建设银行开户行、开户名、账号,联系电话、通讯地址、邮政编码。请勿登门投稿,谢绝一稿多投。