

# 腊味里的乡愁

文/周广玲

刚进腊月,家家户户都弥漫着腊肉的香味,熏制腊肉的声音在空气中回荡,仿佛在诉说着一种乡愁。我站在窗前,看着窗外飘落的雪花,思绪万千,想起了远方的家乡,想起了母亲的爱意,想起了那沉积在我心底的乡愁。

腊肉的制作过程繁复而漫长。新鲜的猪肉经过腌制、熏烤、风干等多个步骤,最终成为色泽红亮、口感醇厚的腊肉。这种独特的口感,让人一尝便知其来自何方。母亲是我们家的灵魂,她用一双巧手,为我们家制作了一道美味佳肴。而腊肉,则是母亲最擅长的一种美食。每当腊月来临,母亲就会开始忙碌起来,准备熏制腊肉的各种材料。她会吧新鲜的猪肉用盐、花椒等腌制,再挂在火炉上慢慢熏干。那独特的香气,让人垂涎欲滴,而这种味道,就是乡愁的味道。

每当腊肉晾干后,我便迫不及待地品尝母亲的手艺。那腊肉的味道,咸香适口,肉质鲜嫩,口感丰富,让人回味无穷。每当这时,我就会想起家乡的寒冬腊

月,围炉话家常的情景。那时,我们一家人围坐在火炉旁,谈笑风生,品尝着母亲亲手制作的腊肉,感受着家的温暖和幸福。

家乡的腊肉,是一种生活,也是一种记忆。每逢冬季,家家户户都会忙着腌制腊肉。那是对即将到来的新一年的期待,是对即将过去的冬天的留恋。每一刀下去,都是对生活的热爱和对食物的敬畏。家乡的腊肉,不只是一道菜肴,更是一种情感的寄托,一种文化的传承。

乡愁是什么?对于在外打拼的人来说,就是这一口家乡味。腊肉不仅仅是一种食物,更是一种情感的寄托。每当舌尖味蕾尝到此味,脑海立即会浮现某个记忆中的画面:那是一个飘着雪花的冬天,家人们围坐在火炉旁,品尝着妈妈炖的腊肉,聊着家常。那一幕幕温馨的画面,都化成了深深的乡愁。

而腊肉,正是这种情感的载体。有时候,我们会在异乡的城市中品尝到类似的味道,但那种感觉总是不尽如人意。因为那种味道,已经不再是我们记忆中的味道了。那种熟悉而又陌生

的味道,让我们想起了远方的家乡,想起了那些已经逝去的岁月。

家乡的腊月,是充满欢声笑语、温馨和谐的。而腊肉,则是乡愁的象征,它浸满了我们对家乡的思念和眷恋。每当腊肉飘香,乡愁便浓烈起来。那种思念,那种眷恋,仿佛是一种无法言说的情感,深深地烙印在我们的心底。

每逢腊月,我便会感受到母亲的关爱和温暖。她用她的爱意和智慧,为我们家制作了一道美味佳肴,也唤醒了沉积在我心底的乡愁。我想,这就是家的味道吧,这就是母亲的爱吧。在这个腊月里,我感受到了家的温暖和幸福,也感受到了乡愁的深沉和美好。

每个人的心中都有一分乡愁,那份情感深深扎根在记忆中,缠绕在心头,每当特定的味道在舌尖弥漫,那熟悉的乡愁就会瞬间涌上心头。家乡的腊肉,就是这样一种独特的味道,勾起了无数人的乡愁。



## 胡萝卜食单

文/孙建平

过去的年代,胡萝卜是家常食材,细细列一下,可以做一个胡萝卜食单。

咸菜缸里腌的胡萝卜,是喝粥的绝好小菜。我小的时候,每年冬天,母亲都会在家里腌咸菜。咸菜腌好了,腌咸菜的缸里会有好多的咸水,咸菜就浸在咸水里。这个时候,母亲会将洗净的胡萝卜放在咸菜缸里腌制,腌制的过程不需要任何的工艺,大小不等的胡萝卜扔进缸里,浸在咸水中就可以了。经过一段时间的腌制,咸咸脆脆的胡萝卜就可以端上我们的早饭饭桌。

那时我们的伙食极其简单,每日的早饭,就是稀粥,搭粥的小菜随季节而定,基本以萝卜干、咸菜为主。冬季里,腌胡萝卜也是我们的“稀饭伴侣”,可以陪伴我们好长时间。和今天在超市里买的下饭小菜不一样,我们吃的腌胡萝卜,没有任何的食品添加剂,自家田里长的,是纯绿色的有机食品。腌制后的胡萝卜咸咸脆脆,吃在嘴里,满是田野带来的清香。那些冬日的早晨,我坐在饭桌前,两碗稀饭,几根咸胡萝卜,吃得十分开心与满足。吃完了,就背起书包,对

母亲说:“妈妈,我上学去啦。”母亲听了,微微一笑,说,去吧。

胡萝卜白米饭,胡萝卜菜饭,胡萝卜菜粥,都是很常见的食单。那些年代里,白米很是珍贵,吃干饭也好,吃菜粥也好,单纯用白米是很奢侈的事,大多数时候,为了减少白米的用量,都会在干饭或者菜粥里加一些辅助食材,辅助食材以南瓜、山芋、胡萝卜等产量高的“副食”为主,俗称“瓜菜代”。

现代人也有在饮食中主张“瓜菜代”的,说是健康清淡饮食的一种主张,以瓜果和蔬菜代替鱼蛋肉,也可说是用素食替代荤菜,时不时给肠子洗个澡,功效可比减肥茶好多了。但在我们小的时候,“瓜菜代”可不是这样的解释,而是因为粮食匮乏而以瓜菜代替粮食,不是为了追求“高尚”的生活方式,是为了保命不得已而为之的办法。

我的记忆中,我们的家常食单里,就有胡萝卜白米饭、胡萝卜菜饭,而更多的是胡萝卜菜粥。胡萝卜白米饭、胡萝卜菜饭的做法大致相同,就是将胡萝卜切成小块,放在米饭里同煮,其他同做白米饭、菜饭的用料和程

序是一样的。我是很喜欢胡萝卜白米饭的,煮熟了后的胡萝卜白米饭,金黄色的小胡萝卜块和雪白的大米混合在一起,颜色就非常好看,米饭里又混合了略带甜味的胡萝卜味和清香的大米味,吃起来很是怡人。遗憾的是,胡萝卜饭和胡萝卜菜粥都是困难时期的家常吃法,后来生活条件渐渐好了,白米也不再珍贵,用胡萝卜来代替主食的做法也就渐渐渐远,从我们的生活中离去了。我也好多年没有吃过胡萝卜饭和胡萝卜菜粥了,有时会有点想念,但也不敢和孩子们说,因为感到他们远离那个时代,应该实在是没有办法理解。

蒸胡萝卜,也是家常胡萝卜食单之一。这种关于胡萝卜的做法,因为食材和做法都太过简单,我都不知道怎样去描述,但在“瓜菜代”的那些岁月里,就算是这样极其简单的蒸胡萝卜,对于我们生活的意义,也是非常重大的。那时的三餐都以稀饭为主,而人们的工作又以体力劳动为主,因此,“饥饿感”大概是那个时候常见的感觉之一。为了解决喝稀饭容易饥饿的问题,最常见的做法,是做“熬饥”的家常食物,在我们家,这样“熬饥”的食物一般有两种,一是“烩山芋”,一是蒸胡萝卜。我的感觉,少年时候,这两样东西没有少吃,感到味道还是挺好的。因为时代的发展,已经有好多年不吃“烩山芋”和蒸胡萝卜了,但它们的味道,还是留在自己的舌尖上,有时想到了,就会拿出来品味一下,并借以回望过去。

现在的日常生活里,也有新的胡萝卜食单了,比如胡萝卜丝炒什香菜、胡萝卜烧牛肉,还有用胡萝卜做配菜炒腰花、炒猪肝、炒牛柳等。这些东西,在过去的岁月里难以想象,因此,每上餐桌,我就愈加感谢社会的进步与发展,也愈加珍惜今天这个时代。

## 孪生兄弟

文/陈锦江

那天赵建国上城,在火车站看到排着队的新兵上火车。使他想起十年前从部队退役回来,在这站下了火车,回到家乡后遇到一件有意义的事。

那天正逢高温天气。山区果农们一大早去葡萄园摘葡萄。建国把装好的葡萄篮子架在摩托车上,准备送到农民专业合作社,在集镇的销售点,早上买菜的人多,早市葡萄好卖。刚骑车出村子三里多路,在一个石子路下坡,看见一个老人跌倒在路旁,建国赶忙小心翼翼把老人扶起坐好,老人说,他本人年近八十,昨晚跟住在高家庄的女儿约好,第二天到她家吃午饭。

老人习惯早上锻炼,练了一阵径直去女儿家里,走到路的下坡一不小心,脚踩着大拇指般的几粒石子,年老了,腿没有撑力,滑倒。夏天穿的单衣单裤,屁股撞在石路上,疼得不能动弹。老人脸上流着汗。建国问他子女电话号码,老人告诉他:“老伴早去世了,儿子在外打工,儿媳妇带一个上高中的孙子在家,把我手机给你,上面有女儿号码。”打了几遍,手机嘟嘟响着没人接。

建国想,这下耽误我的事了。再一想,少做点生意倒没啥,可救人不能半途而废,如果离开,这高温天气很容易中暑,后果不堪设想。建国抱着老人坐到一棵遮阳的大树下,耐心等待,半天没人路过。大约一个小时,老人手机响了。建国告诉她:“我在石子路下坡处。”老人女儿不停地向建国打招呼:“我一早匆忙到地里去摘葡萄,手机忘在家里,不知道老爸来得早,快到葡萄地,听见别人手机响了,才想起老爸要来。”建国打了招呼走了。老人女儿在后面喊着:“喂,师傅你叫啥名字?”

建国有一兄弟叫刘卫国,他们是孪生兄弟。这天下午,建国开了面包车送老父亲去镇上的县第二医院住院,父亲有气喘病,一年发两三次,严重时住院一个星期。兄弟俩约好建国先去,卫国有会,散会后随即去。

卫国住在高家庄邻村的刘村,从小过继到舅舅家。卫国初中毕业便中断了学业。他在村里参加了共青团组织,工作积极成绩突出,不久,担任村团支部书记,积极配合党支部工作。心想,哥哥去部队参军光荣,我也要努力工作搞点名堂来。他带领团员经常义务修路,为困难户治虫,帮困难老人洗被子等,经常受到上级表彰,他光荣地加入党组织。卫国今天参加党小组会议刚结束,骑电动车赶往镇上去。

经过乡村大道,路旁站着一个四十多岁妇女冒着高温像在张望等什么人,看到卫国,大声喊道:“师傅,帮个忙。”卫国把车停好,妇女说:“能不能带我一段,我姑娘在公路边撑把大伞卖葡萄,难卖,高温热得吃不消。我联系了店家把家里葡萄过给他,没办法,宁愿少卖点钱。没想到车子半路坏掉了……”卫国心想,我是党员,这急事理应帮助:“大嫂,没问题,我可以捎你一段。”

妇女接着说:“要谢谢你上次救了我爸!但是走得急,没告诉我名姓,这次可要好好谢谢你!”“上次不是我啊。”“明明就是你啊!”卫国想了一想,“大嫂,上次救你爸的应该是我哥,叫赵建国,我们是孪生兄弟,我叫刘卫国。我哥是退伍军人,一向乐于助人。”“哦,是这样啊,还真看不出来……”

卫国说:“你们卖葡萄有困难吗?我哥和我参与村里专业合作社果类销售工作,可以帮你们解决销路。”妇女听后激动地说:“难怪都是孪生兄弟,都是热心肠啊!这下不但我们家的问题解决了,附近农户也都不用愁了!”那年兄弟俩分别在所属专业合作社,帮助30多户果农销售葡萄达十万元,他们的善行义举还受到有关部门的表彰。