

# 仙人球

□李勇

盆中的仙人球终于萎下身来，缩作一团，灰暗的色泽像是一块破烂的抹布。我暗自叹了口气，这盆仙人球到底没能逃过一劫。

初春时节，我就发现仙人球有些异样。原本墨绿的颜色变得灰绿，甚至长出了褐色的斑块，像上了年纪的人脸上的老年斑一样。随着褐色斑块的增多，两株最大的仙人球率先出现横向裂纹，紧接着，第三株也有了细细的裂纹。

我对栽花种草一知半解，以为是春季多雨，而仙人球喜欢干旱的环境，于是将它们挪到一个阳光更易照射到的地方。然而，这样的情形并不见好转，我不知症结所在，除了常常去看看它们，对此完全束手无策。

临近初夏，三株仙人球便日渐萎缩了，除去依旧坚硬的刺，它们的身体已经软下来，有气无力地趴在盆沿，像是瘫在床上病入膏肓的人。我知道，应该为它们另外找一个地方了。

我有些后悔，当初将它们搬回家时，

怎么没有分别栽种在不同的盆中呢？那样的话，或许就不会同时遭遇厄运了。仙人球们待的地方，其实并不能算是一个花盆，而是在一个废弃的面盆里填上土，权作它们的栖身地。三株仙人球委屈地挤在一起，已经二三十年了。

这些仙人球是从外婆家搬来的，当时它们就被栽种在这个面盆里。盆里的土掺杂了蜂窝煤灰，想来是为了替它们营造一个干燥的环境。我不知它们确切存活了多少年，在我四五岁时，外婆家就栽有仙人球了。如果这几株是当年那些仙人球中的一部分，说不定它们不比我的年纪小。

上世纪70年代，下乡的舅舅得了一种怪病，身上长满脓疮久治不愈。舅舅招工回城后，外婆听人说仙人球炖鸡能治好这病，便找人要了一些仙人球，栽在自家的花园里。过上一段时间便弄一两个仙人球，杀一只母鸡，文火慢炖。

不知是这偏方真的起了作用，还是环境的改变有助于康复，舅舅的怪病终于痊愈了。那些剩下的仙人球，就在外婆家的

花园里安家落户，有的母株上长出小球，被切下埋入土中，繁衍成新一代的仙人球。

外婆最后一次搬家前，那些仙人球已被移植到面盆中好些年，我抱回了其中的一盆。最初，它们被我安置在阳台上，十天半月浇一点水，几乎没有特意照管过。后来，我也搬家了，它们便随我迁入新居，落寞地待在一角。

在我发现它们显露病恹恹的气色前，这些仙人球除去极短的花期，很少引起我的注意。这10多年来，每年有那么一两两次，它们开出大朵大朵的白花，长长的花柄将花朵举在头上，仿佛是撑了一把伞。

仙人球花瓣色泽温润，花蕊金黄纤细，与昙花有几分相似，而且花期也极短。我把它们摘下来，洗净后切成丝，做了鸡蛋汤，口感嫩滑舒爽，无异味。

我在网上查到，仙人球的寿命可达几十上百年。我默算了一下，三株仙人球的寿命可谓不长不短。

“无可奈何花落去。”我的心里留下一丝淡淡的惆怅。

# 熬菜酱油

□傅厚蓉

我的家乡在重庆市涪陵区的长江边，那里盛产榨菜。我小时候，每年秋天菜头成熟时，就会有一车车菜头被拉进城里，用来做榨菜。

长江岸边，夏天过去，到第二年夏天汛期来临前，江水会退下去很远，露出宽宽的河滩和草坪，那里是搭菜棚子最好的地方。小城有的人没正式工作，剥菜、串菜挣钱是主要的生活来源。剥菜，就是把菜头皮剥掉，再用竹篾把菜头穿成1.5米长的一串串，经过菜厂工人验货后，这些菜串被挂在菜棚子上晾晒。

当时要是有机拍飞机从天上俯拍的话，那一定非常壮观：蜿蜒东流的长江岸边，晒满菜头的菜棚子宛如一条条绿色长龙，静静卧在清清的江水旁边。这大自然的脉动和人间烟火的相互依偎，是多么和谐美满的画面啊！

经过几天太阳的照晒或是河风的吹拂，菜头变得蔫巴巴的。晒好的菜头被拉到菜厂，放进大池子里用盐腌着。不久，菜头要出水，要专门请一些人去踩池子。

菜厂的池子很大，里面成千上万的菜头被盐腌成了黄色。十多个人排成一排，在池子里使劲地踩，还有人带领唱节奏很强的歌。

腌榨菜后剩下的水，菜厂舍不得丢，要卖钱，当然不贵。每年菜厂卖榨菜水的时候，父亲和哥哥们就去买几担回来，先用纱布把水过滤一下，倒入一口大锅里，烧大火烧开后，再用小火慢慢熬。讲究的人家，烧的柴里要加柏桤、松木屑。

锅里熬的榨菜水慢慢减少，中途要加花椒五香八角茴香桂皮草果等佐料。那个时节，小城的上空总会飘着一阵阵时浓时淡的香气，有清甜的菜头香，佐料的浓郁香。

父亲一直守在灶台边，看着火候的大小，用铲子不停地在锅里搅动。我们也喜欢在灶头烧火，因为那个时间已是深秋了，外面凉风阵阵。灶台边的温暖，加上父亲的慈爱，那里是我们儿时最喜欢待的地方。

等一大锅水慢慢熬成一小半，颜色变

得深沉浓郁，酱油就熬成了。熬好的菜酱油装入坛子密封好，再用小瓶子装一些即时吃，可以吃一年。当时的酱油可是卖两毛钱一斤的，这能为每家每户节约多少钱啊！

菜酱油色泽深红、味道浓香扑鼻，吃凉菜时放一些，吃面条时放一些，炒回锅肉还是可以放一些，那个感觉啊，真是巴适得不行。当时也没有什么生抽、老抽的区别，父亲那一代人只晓得酱油。

到第二年，家家户户的酱油吃得差不多坛子到底的时候，新的一批菜酱油又开始熬了。就这样周而复始，一方水土养一方人，我们也在活色生香的生活里快乐地长大。

后来，生活好了，各种调味品增多了。现在的榨菜工艺已不需要剥菜、晾晒、踩池子那些工序了。父亲在改革开放几年后就去世了，我家熬菜酱油也已成为历史。

现在，每当我吃酱油时，都会想起父亲熬菜酱油的情景，心里热乎乎的。

# 风雪中的父亲

□敏子

与我们郊游了一天的父亲，带着倦意早早进入了梦乡。

丈夫突然问我：“世上是爸爸好，还是妈妈好？”我说：“当然是妈妈好。”“不对，爸爸好。”我问：“为什么？”丈夫说：“你没有发现吗？咱儿子从小到大饿了、吓了、疼了，遇到事情都喊爸爸，都是向爸爸求助，可没有喊妈妈啊。”我无语。

父亲年轻创业时干过很多种工作，经营着不大不小的好几个企业，一直很忙。但父亲爱我们，尤其偏爱我这个唯一的女儿。父亲对我的偏爱，首先是一定要让我吃饱、吃好。父亲做吃的从不打怵，永远充满乐趣。

我从小就爱吃父亲做的各种带馅的东西：菜包子、肉饼子、菜团子、肉粽子、菜饺子等等。只要我说喜欢吃，他就很喜欢做；只要我说想吃，他再忙也会立刻去做。

我怀孕时，妊娠反应十分厉害，半夜里突然想吃父亲做的酸白菜馅的饺子、包子，而且一刻都不能等，竟像孩子般地哭了起来。丈夫忙给我父亲打电话告急。翌日中午，百里外的父亲开车给我送来一

大包酸白菜馅的饺子、包子。

有了这一次，就有了无尽的牵挂。隔上十天半月，父亲不是做好了派人送来，就是风尘仆仆地赶到我家里做给我吃。父亲似乎同母亲一样，过惯了这种一根肠子十八下扯的日子。

三年前寒冬的一天，下了那年最冷最大的一场雪。我正在邻近老家的一个市区党校给学员上培训课。父亲打来电话说，家里的酸白菜还能包一顿饺子。于是，上完课，我便冒雪匆匆往家赶。

北风呼呼地吹着，冰凉刺骨，雪花纷纷扬扬地飘着，街上行人很少。远远地，我看见了父亲，他撑着一把黑黑的伞站在街口，伸长着脖子，努力地想看清从远处驶向他的每一辆汽车。他那只矮又胖的身躯，在白茫茫的风雪中如一尊凝重的雕塑。

大约是看见了的车，他趑趄趑趄地朝我跑来，还叫着我的名字。他那沉重而凌乱的脚步深深浅浅，把一路的白雪踩得四溅。

不知那时在想什么，我只感觉脑袋一片空白。我没有应答父亲的呼唤，只是怔

怔地看着雪中的那把黑伞，看着父亲拖着肥胖的身躯磕磕绊绊朝我跑来。

直到那把黑伞严严实实地遮在了我的头顶，直到父亲穿着厚厚羽绒服的双臂紧紧抱住我的双肩，我才说：“爸，我没有说什么时候到呀。”父亲说：“只要你回家，管你什么时候到呀！没想到你的儿子都那么大了，你还不会照顾自己。这么冷的天，你穿得这样少，会冻坏身体的呀……”

说着，他便把围巾解下来，围在了我的脖子上。于是，比我个子还矮的父亲，跟在我的身后，替我打着伞，穿过街道，穿过楼前的花园，把我从楼下推到了楼上的家中。

那一顿酸白菜馅的饺子，吃得我鼻子发酸，泪水直流，一生难忘。

21岁的儿子同我一样，也爱吃父亲做的带馅的包子、饺子、团子，百里之外的父亲又多了一份不尽的牵挂。我在儿子远涉重洋后，找到了做母亲的感觉：母爱就是无尽的牵念、全部地给予、全部地付出，心里永远没有她自己。

而父亲，我们的父亲，又何尝不是如此呢？

# 一坛酸菜

□莫玉英

1960年，父亲和母亲结婚后，分家分到的唯一家当，是一个大酸菜坛子。坛沿和坛盖严丝合缝，泡出来的酸菜金灿灿、脆生生、香喷喷的。这个酸菜坛成为我家最贵重的家什。之所以珍贵，不仅因为它是老祖宗传下来的东西，更重要的是在那个物资严重匮乏、生活条件极差的年代里，酸菜无疑是当时最方便、最节约的下饭菜。

它跟随我们先后搬了三次家。每次搬家，我们都小心翼翼地把它放进一个垫了厚厚稻草的大箩筐里。然后，一个人先在前面探路，两个人抬着坛子跟在后面。搬动中，不能有一点碰撞，否则泡出的酸菜就不香了。

我家的酸菜品种很多，主要以青菜居多，时令的有酸萝卜、酸辣椒、酸豇豆、酸四季豆、酸刀板豆、酸白菜、酸莲花白等。

我小时候对这个酸菜坛充满了好奇，感觉每天总能从坛子里摸出不同品种的酸菜来。

酸菜要泡到酸辣爽口，可是一门手艺。其中的秘诀，除了要有一个好坛子，对坛子的管理、对咸淡的把握，也很重要。我们每周最少要换一次坛沿水。换坛沿水时，坛盖要轻拿轻放。把坛沿和坛盖清洗干净后，换上干净的坛沿水，就会听到坛盖吸水的咕噜声。

每年泡青菜时，都由母亲现场指导。坛底先泡一些姜、葱、蒜、辣椒等，做为香坛子的佐料。把青菜在太阳下晒两天，泡出来的菜更有嚼劲。把晒蔫的青菜洗净，滤干水分备用。坛里老酸水要舀一些出来，保存好，等新酸水渗出来后舀掉一些，再加入老酸水，老酸水养出来的酸菜更香。

把青菜放进坛底，铺平，压紧实。每铺一层青菜，就在上面撒一层盐。每层青菜都要压紧实，每层盐都要撒均匀。盐的分量很重要，盐放少了，菜就酸了。菜泡熟后发现盐放少了再加是不行的，那样酸菜会咸酸咸酸的，严重影响口感。盐放多了，就太咸了，让人难以下咽。

我家的酸菜在村里是出了名的香，吃起来更是不咸不淡，酸辣脆爽。

在那些年月里，一盘酸菜经常是饭桌上唯一的菜，无论是下稀饭，还是红苕玉米糊糊，我们都吃得有滋有味。偶尔打一次牙祭，用酸菜炒肉，酸菜煮鱼，酸菜烧泥鳅、黄鳝，或酸菜煮血旺、酸菜煮魔芋、酸菜煮豆腐等，让我们饱饱口福。

在荒月里，酸菜汤成了我家的主食。把酸菜切碎，加一大锅水煮。水开后，放入野菜煮熟，就是一锅有盐有味的酸菜汤了。这样一锅酸菜野菜汤，比玉米糊糊更顶饿呢。

因为有一坛酸菜，让我们对每顿饭都充满期待。虽然只是一坛酸菜，却让我们百吃不厌。

多年过去，一坛酸菜，带给了我无尽的乡愁。至今让我回味无穷，难以忘怀。