



山中有棵『真情树』

□杨代军

人有许多情感萌发于树,我的人生注定与树有缘。

30多年前,我刚入伍时,营区位于吉林境内的长白山脚下。冬天,满山白皑皑一片,山脚下的溪流是黑水流淌,难怪人称此地“白山黑水”,只是到了夏天,山上各种不知名的树才露出真容,给这块土地带来生机和美意。

树是有品格和精神的,总是潜移默化赋予置身其中的人们。比如,驻扎在长白山下的我们这群兵,也和树一样,外表纯朴淡然,内心真挚热烈。

我所在连队的曾排长就是这样一棵树!曾排长是从川西平原沱江岸边的杨家沟应征入伍的,他性格倔强,在连里似乎是一个被遗忘的人,又是一个敏感的人。连队官兵都躲着他,但暗中又关注着他。他在我的眼中是个爱学习的人,每逢空闲,总见他从小木箱中取本书坐在营房后的那棵大树下阅读,累了就仰面朝天,用书盖着脸睡一会儿。

曾排长的情况,是我从老兵口中零碎听来的,他入伍前是大学生,在全团文化程度最高,是重点培养干部,可因为一个女人“毁”了他的前程。

这个女人是他家乡杨家沟的同学,他们相恋六年多时间,当准备结婚的外调材料寄到部队时,大家才知道,女孩的父亲是造反派,属于“文革”中的“三种人”,那年月,这一条在政审中是绝对过不了关的。

那天夜里,曾排长拿着一封信看了很多遍,泪水早已打湿了枕巾。次日,他走进团政治处,向领导表示,他坚决不与女朋友分手。

从此以后,曾排长从“红人”变成了连队的孤独者。

那时,连领导安排我每周办期黑板报,每到我写板报时,曾排长总会默默地过来观看,时不时告诉我抄点警句以及战争史料,外加插花进行修饰,这样弄出来,果然深受官兵们喜爱。后来他又送了我几本文学书让我阅读,渐渐地,我俩心灵相通了……有几次,我问他嫂子长得怎样?他的脸就会红,欲言又止。

这年十二月底,团里确定他转业了,那几天他特别忙,离队前的一天,他请我借部照相机帮他照下相。为了感恩,我连夜到别的团借了部傻瓜相机回来。

第二天一大早,我在营区门口看见曾排长背着一位身穿红衣裳的姑娘一步一步朝连队走去。寒风中,还有两位妇女陪伴,那该是姑娘的亲人,要不,下不了地的姑娘如何能从千里之外的杨家沟来到长白山下……见此场景,刹那间,我拍下了这一幕!

当天下午,曾排长背着那位姑娘连同两位亲人又一步一步地走出了营区,走向了火车站,他们回家了……一个月后,曾排长来信问我要照片,并告诉我,红衣姑娘就是嫂子,到部队来是旅行结婚,可是不久前,因发生意外事故,她残废了。

看到这里,我的双眼模糊了,排长的婚礼就只留下那一张照片呀!后来,在给曾排长寄照片的时候,我专门把营区后的那棵大树拍下来一并寄去,并特别注明:你,山中一棵“真情树”。我将永远牵挂和铭记,人生如树一样,逢春生绿,愿你幸福安康!

30多年过去了,我不曾再回到长白山下的军营,但拍下的那棵大树,却留在了我的心中……

母亲做的刀削面

□贾海

我最难忘的食物,还是母亲精心调制的刀削面。

第一次吃到母亲的刀削面是在读小学时。记得那天父亲去监考,自小生活在父亲身边的我,看着他渐渐远去的背影,忽然感到了莫大的委屈。嘴一张,母亲给我吃的糖块一下就飞了出去,还未等母亲反应过来,我已哇哇地痛哭起来。

母亲一声不响地看着我,她悄悄走进了厨房,在那里叮叮当当地忙了起来。当我哭到“荡气回肠”之时,母亲颠着脚送出一碗面来。一阵异香使我不由自主地停止了哭泣。“吃吧,孩子。”母亲挑着面往我嘴里喂。迟迟地,我咬了一小口。那的确是一小口,小小的嘴,轻轻地咬,但就是那一小口,足以令我破啼为笑。我吮着舌头,响响地嚼着面,双眼再也离不开那碗和筷子。

从此,每当我哭闹的时候,母亲总会做刀削面给我吃。

我至今也无法知道母亲是如何将一碗普通的面做得如此好吃的。听父亲说,母亲擅长做面,尤其是她做的刀削面,更是出了名的好吃。我曾亲眼见过母亲做面,那的确不是一般人可以做得来的。首先,必须要有一身的力气,否则,单是做面条的面便揉不出来。揉得小了,面软,刚一出锅便粘在一起,缩成一坨面糊,吃不出任何味道。母亲揉面的时候,总是用尽全身的气力,使劲地压下去,又用力地揪上来。直到那面硬到当当响,母亲才去揭开那口特大号的铁锅。

“酱”里滋味知多少

□陈德琴

川渝人的一日三餐怎么能少得了胡豆瓣酱呢?炒肉丝、炖臊子、红烧土豆、烹制麻婆豆腐,一应需要增色调味的菜品,只要放入一勺胡豆瓣酱,菜品味道立即变得新鲜、浓郁、醇香,令人食欲大振。

关于胡豆瓣酱,也许知之者不多,但是说起郫县豆瓣估计大家都知道。郫县豆瓣就是胡豆瓣酱,冠了地域之名后又注册商标,其名气算是为胡豆瓣酱扬名立威了。

胡豆瓣酱用料简单,制作却很讲究。主料即乡村大地上的胡豆,有的地方又叫蚕豆,经发酵生霉掺入适量食盐、红辣椒,再经岁月水乳交融即可。据《郫县县志》记载,康熙年间,福建永定县翠享村陈氏一家,挑筐扛包,移民入川。因遇连日阴雨,他们随身携带的充饥干粮——胡豆,不幸生霉了。陈氏便在田埂上晒干,用辣椒、食盐拌和,以填肚充饥。不料一入口,竟鲜香爽口,余味绵长。入蜀后,他们定居郫县,将无意间得来的胡豆食用方法发扬光大,从此诞生了郫县豆瓣酱。

我老家的家庭主妇基本上会做胡豆瓣酱。在家乡,咸菜(包括泡菜)、胡豆瓣酱、霉豆腐做得好不好,是检验女人能不能干的三条硬杠子。过去的年月,女子结婚,陪嫁物品中便有一坛咸菜一坛酱,婚礼当天,新媳妇的咸菜和酱端上席桌,接受亲朋好友、邻里乡亲品评。有的女人外表利索,可做出来的咸菜、胡豆瓣酱、霉豆腐要么臭烘烘,要么酸叽叽。这时往往会有人尖酸刻薄地来一句“马屎外面光,里面一包糠。”客观地说,这也不是女人的错,只能说女人的经验不够丰富,还没掌握做胡豆瓣酱、咸菜的火候。

奶奶和母亲是做胡豆瓣酱的高手,在左邻右舍中享有很高的威望和声誉。每逢三伏天(母亲说,做胡豆瓣酱气温一定要稳定在32摄氏度左右),他们将胡豆用慢火炒香,再用石磨去壳,然后拣出米黄的胡豆瓣用清水浸泡。清水泡胡豆瓣非常关键,泡久了,胡豆瓣烂稀稀的,影响口感;泡的时间短了,胡豆瓣有硬芯,不好吃。母亲说,浸泡1.5—2小时,掰开胡豆瓣,瓣中无其本质的白色且手感绵实

削面更是一个细致活儿,完全可以用赏心悦目来形容。菜刀在母亲手中灵活地上下飞舞,飞动的刀片仿佛翻飞的蝶翅,刀刀都险险地擦过手指,却永远也不会削上去。闪着寒光的刀口吞吐着粉白的面片,飞花溅玉般落入滚开的水中,晶莹的水花溅到锅沿上,又呼啦啦地滚回锅里去。

面虽要精揉细削,精华却全在汤中。母亲所用的汤料,不过是紫菜海米和葱姜蒜白之类,最多加一个鸡蛋,这一锅的鲜味儿就齐全了。滚滚地煮一会儿,热热地捞上来,再浇一大勺油花四散的面汤,画龙点睛般地点几滴香油,无上的美味便热气腾腾地横空出世了。

我抱着自家特大号的海碗,一路倒着手到屋里去,趁热呼啦啦地狼吞虎咽一气,那滋味儿,玉帝见了都会坐不稳。

举着那碗面,吧唧着嘴去逗邻家的孩子,是我那时最爱做的事了。做得多了,没出息的孩子就大哭起来。这时候,慈爱的母亲便叫邻家的孩子进屋来,要我分一半给他吃。我若高兴,便挑几根给他,若是心里烦,就把碗抱在怀里,死也不松手。笑眯眯的母亲只好另做一碗来。

如今,母亲已老,老得眼已花了,再也不能做刀削面给我吃了。

不过,现在回想起来,能够吃到母亲亲手做的刀削面,是我这几十年来生活中最幸福的事。

时,胡豆瓣便算泡好了。这是经验积累出来的火候。母亲说,她做胡豆瓣酱也有失败的时候。没有人生而知之,只有不断摸索和总结,就像人生,不可能一帆风顺。浸泡好的胡豆瓣摊放在竹制的簸箕里,稍微沥干水分(以手抓不起坨为准),再盖上翠绿洗净的南瓜叶,放至阴凉处“窝”霉。大约7天时间,待胡豆瓣上长出细密淡黄绒霉的时候,胡豆瓣“窝”霉便大功告成。如若长出的是白霉或黑霉,那是断然不行的。白霉和黑霉是有毒霉,不能食用。这是“窝”霉前没控制好水分造成的。有人缺少科学知识,喜欢用唯心方法解释黑霉白霉的事,认为那是运势不好的征兆。胡豆瓣“窝”好后,放太阳底下晒干,这时再按1斤胡豆瓣3两盐的比例加入食用盐(有讲究人家喜欢用酱油浸泡),拌和后放入土陶瓷瓮中发酵。这时,再将土里摘回的红辣椒剁碎,加盐,再与腌过盐的胡豆瓣融合,胡豆瓣酱即大功告成。这之中,掺盐是关键,盐少了,胡豆瓣酱酸叽叽的,甚至会发臭,一夏的辛苦便白费了;盐太多,苦咸,影响口感,不好吃。奶奶和母亲做的胡豆瓣酱既不酸,也不会太咸,刚刚好的样子,大概是年复一年的摸索慢慢积累出来的。这既是经验,也是生活阅历。

胡豆瓣酱色泽红润。大概是经历了盐的腌渍,又去除了辣椒明晃晃的亮红色,酱色变得温和而内敛。其香味更是醇厚绵长,因为制作的所有原料都来自土地。在过去青黄不接的岁月里,胡豆瓣酱更是家家户户的裹腹调味妙品。喝玉米糊糊或吃面疙瘩,舀一勺胡豆瓣酱,立即增色增味,即使难以下咽的高粱粑粑或红薯,在加了胡豆瓣酱后,味道也会变得美妙起来,涩中带辣,咸中蕴香,麻辣鲜香的滋味会让人暂时忘却生活中的苦和涩。在那些困苦的日子中,因了妇女们的智慧和巧手,生活亦不全是艰难困苦。

如今,川渝人家在制作家常菜时,都少不了胡豆瓣酱。虽说不是每道川菜都要放胡豆瓣酱,但放了胡豆瓣酱的一定是川菜。胡豆瓣酱已然成为川菜的魂,是每个川渝人念念不忘的家乡味儿。