

“文学进军”擂台
征文 第八季

住在夏天的人

马海霞

人总善于记住生活中的美好瞬间,比如儿时的夏天。即便现在室内有空调,有各种冰镇饮品和瓜果,但我还会经常忆起儿时夏日的凉爽。

那时的夏天,纳凉全靠蒲扇,但酷热的印象却很淡,小孩子玩起来,火焰山也敢闯,玩心可以对抗酷暑。那时的夏天,对小孩子可真是友好。

每年盛夏,我就幻想穿越回忆里的夏天,去看林断山明竹隐墙,乱蝉衰草小池塘。观翻空白鸟,照水红蕖。到村舍外,古城旁,杖藜徐步转斜阳。享受殷勤昨夜三更雨,又得浮生一日凉。

在旧时夏天,我想偶遇一个人,就是我们队里的斗笠爷爷。我有记忆时,斗笠爷爷已经八十多岁了,清瘦,头发胡子都白了。他是个爱劳动的长者,每次见到他,他都在地里干活。脸上的汗珠密密麻麻,洗得经纬都可见的白布褂,被汗水浸透。

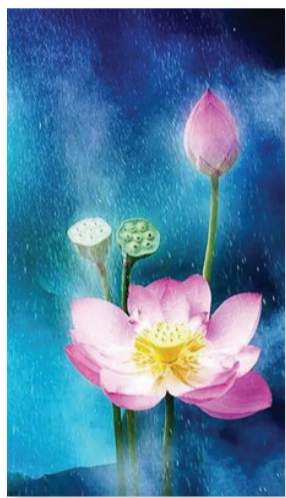
斗笠爷爷说,出一身汗,风一吹,凉快着呢。

我们小孩子都羡慕斗笠爷爷的一身汗,学他的样子,站在太阳下晒,一会儿拿起镜子照照,希望脸上的汗也像斗笠爷爷脸上的汗珠一样大,滴滴答答往下淌。

甚至连斗笠爷爷后背湿透了的白布褂也羡慕,因着急见成果,还拿水瓢往身上制造“人工汗水”,一脸的汗,湿透的后背,能让我们兴奋半天。

我们喜欢斗笠爷爷,还因为他会做荷叶水,采一个荷叶,用锥子刺透叶柄,将荷叶卷成圆锥形,灌满泉水,泉水从荷叶柄里吸入嘴里,甘甜的泉水里掺杂了荷叶的清香,格外爽口。

小时候的夏天,还必须去拜访哑奶奶。哑奶奶爱说话,但呜啦呜啦的,



辣椒里的幸福时光

刘慧新

每个人的饮食习惯大多受家庭影响,我喜欢吃辣椒便是深得奶奶的真传。

小时候,我跟着爷爷奶奶生活。饭桌上,经常有一道专属奶奶的辣椒蒸酱。奶奶经常说,“我不爱大鱼大肉,只要有一盘辣椒蒸酱就足够了。”辣椒蒸酱的做法很简单。新鲜的辣椒去籽切成方块状拌酱,撒上盐,滴上几滴菜籽油,饭熟时辣椒蒸酱也就熟了。冬天,没有青椒,奶奶就用晒干的红辣椒做配料,切入豆干丁,拌上她亲手晒制的黄豆酱,在饭锅里蒸,木质锅盖缝隙散发出的热气里,夹杂着豆干和辣椒交融的香味。奶奶盛上一大碗饭,用勺子挖上满满一勺辣椒酱堆在米饭上,一边吃一边吸溜嘴,“真香啊!真香啊!”看奶奶吃得津津有味,我忍不住用筷子蘸上一点,辣得直吐舌头,真不明白哪里好吃。

盛夏,我热得吃不下饭的时候,奶奶就煮上一锅白米粥。洗上几个青椒放入两三颗蒜瓣,用捣钵捣碎,加上盐、生抽、醋,拌上芝麻油。喝着清淡的白米粥,就着脆辣可口的小菜,胃口大开,很是畅快。渐渐地,我也喜欢上了吃辣椒。

这个季节,也是菜园里最繁盛的时候。巧妇们一大早挎着小竹篮走进了自家的“菜市场”,一趟“逛”下来,总能满载而归。韭菜、西红柿、茄子、豆角、辣椒、青葱……应有尽有。在众多的蔬菜里,我最喜欢吃的是青椒炒鸡蛋。奶奶把青椒洗干净,切成丝,再切上一根红辣椒配色。打上两个鸡蛋搅



不知道她说的啥。她家门口有座石头房,夏天坐里面特别凉快。

哑奶奶爱招呼我们去她家石头房里坐。哑奶奶是真心喜欢我们,天热得树叶都晒卷了的时候,哑奶奶会给我们二分钱,让我们买支雪糕。一群孩子买一支,一人舔一口,互相监视着,别说咬一口了,舔时间久了,大家都有意见。

小孩子都馋,物质匮乏的年代,二分钱对我们来讲,也是大数目,所以,我们老盼着天热,天热了,盼着哑奶奶招呼我们,去她家石头房。

年龄稍大点了,乡下已经拴不住我们了。夏天,我们三五成群,去城里玩。兜里揣着几分钱,或一分钱也没有,进城,顶着大太阳也去。

进了城,我们最喜欢逛小画书的书摊,一分钱或二分钱看一本。若没带钱,便站在书架前假装选书,借机看书皮;或站在别人身后偷看。若兜里有钱了,开心地递给摊主,选一本,坐在马扎上,慢慢地看,同去的小伙伴可以光明正大站身后看。天再热,也感觉不到,眼睛清凉,书能避暑。

看完书,去公园门口溜达,一位老奶奶在公园门口的树荫下卖水,凉白开一分钱一杯,茶水有二分钱一杯的,还有三分钱一杯的,看着一杯杯盖着玻璃片的茶水,馋得哈喇子直流。纠结半天,选来选去不知道喝啥好。老奶奶便会笑着给我们一杯茶水,里面还放了糖精。接过甜茶水的那一刻,咕咚咕咚喝下去,脸上笑开了花。

小时候的夏天,有蒲扇、荷叶水、雪糕、茶水摊,还有一个和藿可亲的老人家,他们都是住在夏天里的人,像雨后的风,让粘稠的夏日变得清爽怡人。

拌均匀,油热鸡蛋下锅炒成块盛出,再把辣椒炒到半熟,倒入鸡蛋翻炒出几下,一盘色彩鲜亮的辣椒炒鸡蛋就出锅了。鸡蛋松软,青椒爽口。辣椒炒鸡蛋,也是我人生中学会烧的第一道菜。

入秋后,菜园里的青椒变得红艳艳的,相当诱人。奶奶又忙碌了起来。她把红辣椒摘下来,清洗晾干,倒进盆里。奶奶把砧板平放在盆里,飞舞着两把菜刀剁辣椒,动作轻盈、娴熟,看得我眼花缭乱,我竟不知道奶奶还有这样的绝活。不一会儿,奶奶就把一盆红辣椒剁得细细碎碎,放入姜、蒜泥,再把红辣椒、姜末、蒜泥、盐搅拌均匀,放进玻璃罐子,加稍许白酒封存一个星期,即可开罐食用。

自从有了大棚蔬菜,菜摊上的蔬菜一年四季样样齐全。青椒种类更是繁多,螺丝椒、薄皮椒、杭椒、土辣椒……口感也不尽相同。螺丝椒像螺丝,像旋钮,皮较厚,微辣,可用作配料;薄皮椒皮薄、甜丝丝的,可用以炒鸡蛋、炒土豆丝、醋辣椒等,适合不能吃辣的人群;杭椒光滑细长,颜值高,饭店里用的较多;土辣椒是近两年冬天才有的新品种,小巧玲珑辣味十足。每次逛菜市,辣椒成了我的必备菜。

成家后,我不仅学会了料理家务,还无师自通地学会了烧菜、制作小菜。追根溯源,我想是在奶奶的耳濡目染下掌握了这些生活的基本技能。品尝着辣椒菜,便会不经意间回味和奶奶在一起的幸福时光。

种藕养荷小欢喜

李美丹

起初我的陶瓷缸是打算用来水养铜钱草的,拆包后发现铜钱草根都裹了湿泥,于是干脆把铜钱草土培了。这样陶瓷缸就虚位以待了,我决定顺应季节,养些荷花。

在菜场买藕时,我向师傅打听:藕可否种?师傅说可以,要挑两节头,而且得有芽。于是,我挑了两支两节头的藕,藕芽长长的,一路憧憬着长出荷叶,开出荷花,有蜻蜓立上头的情景。

谁知估计失误,缸小,藕节太长,斜斜地搁着。我又问自己:种藕养荷怎么可以没有泥,根须往哪安家?我种藕养荷的经历一波三折,但做一件喜欢的事,无论怎样我都会坚持。

我急切去网上找答案,问商家,告诉他我的缸的大小,商家推荐了合适的藕给我,并保证成活,养得好能开十来朵荷花。于是,我下单。货到时,我见藕芽老长,尖端有卷着的叶子。我把它和泥种下,蓄水,露出荷叶。我精心养护,脉脉对视,一天好几回探寻,终于种成功了。

我爱荷花源于小时候的经历。以前每次暑期回老家,都会路过一池一池的荷,荷不光是花有香,叶子也香,我固执地认为荷叶的香更好闻。

荷叶用处很多。少时,夏天我用稻谷换糖,拎回来时必定有半张荷叶垫着。糖洋本来就透着凉凉的甜香,相当于六、七月的雪糕,加上新摘的荷叶,那香就更绝了。现在我们留恋家乡,说起糖洋必定说一句荷叶垫着,神情放异光。此外,还有一道美食是用荷叶包裹着鸡,味道独特;荷叶茶味醇,有消暑安神的作用。

今年是我种花最积极,也是有生以来最投入的一年。一次次挖土,移盆,看说明,把花草端去避风寒,晒太阳。现在,玉树、君子兰,尤其多肉清奇得要拔头筹了,从中也学会了遵循生长习性的重要。这点经验,也被我拿来养荷花。

现在,缸里有十六七枝荷了。大的,还在猛长,像一顶顶漂亮的太阳帽;小的,似个“双人旁”,荷叶由两边往里卷。大大小小的荷叶,挨挨挤挤,或斜或挺,姿态各异,自然可爱。到了夜晚,荷叶微微闭合,清晨又精神抖擞、亭亭玉立。再过些日子,荷花将完全绽放,又让我憧憬着花蕊、莲蓬与莲子。美丽是持续的,一个阶段接一个阶段的花样年华,过程本身就很好。

种藕养荷虽然耗费了我的精力和时间,但过程既养心,又有小满足、小成长,让寻常的日子时时可见小欢喜。