

忆情

回音

华容县第一中学 郭思瑶

得知外婆遭遇车祸的消息后,我匆忙赶回了家乡的医院。因医院需要办理手续,妈妈递给我老家的钥匙,让我去取外婆的身份证。

我接过钥匙,仔细端详。那些钥匙还是记忆中的样子。它们大都粗大笨重,边缘有一些锈迹,但钥身因被人反复摩挲而锃亮,被外婆用一根红线紧紧串在一起。

小时候,外婆要出门工作时,都会在我的裤扣系上这串钥匙。她俯下身子,一边穿绳,一边念叨着,红绳保平安。

一晃十年过去。

的士飞快地驶进老旧的居民区。车窗外,葱葱郁郁的树木不断飞逝而过,因无人修剪而散发着粗野的生命力。

我想到十八岁离家那天。外婆不听劝告,非得送我。烈阳炙烤着大地,外婆拄着一根棍子,在汹涌的人群中,拼命地冲我挥手。车子启动了,她踉跄了两步,脸胀得通红,大声喊着“思思,

思思啊……”我探出身子想要回应,却看见眼泪已经爬满了外婆满是皱纹的脸颊。她无能为力却固执地喊着我的名字,思思,思思啊。

那一天,人生的列车载着我驶离了和外婆并行的车轨。望着巴士窗外生机浓郁的绿色,我仅仅悲伤了一会,就忍不住期盼起我的明天。我没有注意到,外婆的身影在大巴后头越来越小,小到如同一个微弱的句点。

那时的外婆,究竟是抱着怎样的心情,一步一步走向家的呢?在外公逝世、我离家的老房子里,她是怎么熬过那么多黄昏和日出的呢?

我颤抖地打开那扇已经有些生锈的绿色铁门。

映入眼帘的是外公的遗照。外公在墙正中央的相框中温厚地笑着。走近看,相框的边缘,相框的玻璃都被擦拭得一尘不染。墙壁的两侧,挂着我从小到大获得的奖状,被人用透明胶带反复张贴。

我的心中弥漫出一片潮湿,咬着牙

走向卧室的床头柜。外婆曾说那里锁着她的许多宝贝。我打开柜门,却惊讶地发现里面只有一个装着证件的黑色塑料袋和一个红色木盒。

我小心地把外婆的身份证放在口袋,接着捧起了那个红色木制盒子,轻轻打开。盒里放着我的几张证件照,还有一个做工精巧的金手镯和一条金项链。盒子底下压着一张纸条,上面是外婆歪歪扭扭的字迹,“给思思的女家装。”

年轻时是搬砖工人的外婆,退休后每月只能领到2000元的退休金。外婆又是偷偷省吃俭用攒了多久呢?

黄昏的光落在了老房子里。眼泪朦胧中,我仿佛看到了外婆正欲登上她的车。我大声喊道,外婆!外婆笑着向我摆手,示意我不必追。

我嚎啕大哭着,向着光抓去。我终于懂得了外婆的心情。我把红绳钥匙握紧在手心,一边祈祷,一边奔跑。我要去紧紧握住外婆的手。爱有回音,她听得到。

抒怀

人一代代地老去,菜园却永远不老。从伯父到我这里,菜园依然荡漾着自在的绿意,黄蜂和蚂蚁在园子里闲着。

初冬的傍晚返乡,暮色很早就降临,裹着车轮的急促,不依不饶地触摸着路灯纤瘦的影子。我把车停好,就迫不及待去看看菜园,菜园在房子的斜对面,只隔了一条马路。目光扫过菜园,漆黑一片,当微风掠过时,隐隐约约可见菜叶在轻轻抖动。

这个菜园是伯父一手修建的。两年前每次回乡下时,我总能看见伯父一个人在菜园里劳作,他的眉目间都是褶皱,粗糙的双手握着锄头慢慢地挥动,有时候推着土车,与山路融合成一幅天然的剪影。伯父只有三个女儿,都嫁出去了,伯母过世得比较早,他一个人,养了一条狗,常年陪伴他。

可能年龄大了,也可能自己一个人吃不了多少菜,菜园的一半地总是荒芜的,不时长出一些杂草。伯父耳朵不太好,背也佝偻。他大部分时间总是静静地坐着,“巴拉巴拉”吸着自己捻的旱烟。他不时眺望远方,眼光是游离浑浊的,那条狗就一直偎依在脚下,偶尔翻滚一下身子,却不曾离开。

周末时分,伯父偶尔也会来到我们身边坐坐,我总会递上一支烟,伯父抽完这根烟后又静静地走向屋外的菜园。不曾想,这样的画面就定格在那个冬天的记忆里了。那个寒冬,伯父走了,菜园就没人打理,冬天下显得格外得荒芜。我跟学姐说,这个菜园就送给我吧。有了这个菜园,我心中有了念想,田野的风微微吹来,菜园怎么布局,购买些什么种子和菜苗等等,常常成了我茶余饭后想着的事。

今日小雪,已是深夜了。此刻微光只能勾勒菜园的轮廓,我想,红菜应该抽薹了,包菜应该卷起来了,半扎根在泥土中的白萝卜依然饱满充实,还有茼蒿、大蒜、上海青、莴笋、香菜,在土地上蓬勃生长。那片土地,没有成长的喧哗,却也有不服输的低吟,初冬的花香似乎依稀飘来。

我也明白,所有的生长都发端于那些小小的生命萌发。人到中年,守住微风下的宁静,守住菜园的自在,也是乐事。

荡漾着自在的菜园
湖南生物机电职业技术学院
罗海亮

生活

家乡的酿豆腐

湖南省作协会员
曹会斌

酿豆腐是家乡的一道美食,百吃不厌。

小时候,由于经济条件不允许,只有家里来客人或传统节日时,才酿豆腐吃。

家乡的酿豆腐做法简单。主材料是五花肉与油炸豆腐,次料是白萝卜,或荸荠,或冬笋,再就是葱或蒜头、姜。五花肉,最好是猪的前身肉,油炸豆腐,是两个手指头宽长方体那种。

制作酿豆腐时,将五花肉用刀切小块,再用刀剁成肉泥。然后,选择少量的白萝卜,或荸荠,或冬笋,切片剁碎后,加在肉泥上一起剁,拌匀,再把葱或蒜头、姜剁成末,加在肉泥里,抓匀。再放适量的盐、味精、酱油等,充分拌匀,做成肉馅。可加淀粉或鸡蛋清。

酿豆腐时,把长长的油炸豆腐在温水里泡一下。拿出来,切成两块。左手手指托住豆腐,右手食指从豆腐切口处中间,边伸进去边转圈,慢慢“挖”空。最后,把肉馅塞入挖空的豆腐里,使肉馅微微凸起,豆腐就酿好了。

豆腐酿好后,即刻下锅。在我家乡,酿豆腐不是煮,而是焖。洗锅,烧锅,倒如适量的水,把浸泡三小时以上的黄豆,去皮倒入锅中,水开煮几分钟后,把酿豆腐轻轻放入黄豆之上,使水淹过酿豆腐,盖好锅盖。先开大火焖,闻到酿豆腐的香味时,继续焖三五分钟。然后改用中火焖上半小时,再用小火焖十来分钟,黄豆和酿豆腐的香味四溢,让人垂涎三尺。

酿豆腐是最好的下酒菜和下饭菜。夹一块酿豆腐,在辣椒酱里蘸一下,咬一小口,辣辣的,嫩嫩的,细腻嫩滑,香酥可口。酿豆腐下饭,总是吃不腻。

每年小年以后,酿豆腐多。酿一次豆腐,可以吃上十来天。

家乡的酿豆腐,承载着昔日里苦难的时光,也承载着记忆中幸福的感觉。

美好时光



印象

盛近/摄

感悟

如果把季节描绘成一幅画的话,春天的艳丽,夏天的火热,还有秋天的厚重,最适宜于水彩画,层层叠叠,色彩缤纷。而冬天的色调是单一的,气氛是静穆的,更像是一幅黑白的素描,或者只是随意的几笔勾勒,冬天便跃然于纸上。

冬天的风,带走了树枝上的最后一片落叶,留下光秃秃、赤裸裸的铁干虬枝,在寒冬里挺立着,有风或者无风,不动不摇,不卑不亢。冬天的树是最有风骨的,卸去了一树绿色的盛装,枝是枝,干是干,在霜寒雪重的冬天里,迎风而立,傲雪不朽。绽放的花儿,在冬天来临之前,露了露笑脸,一转身残红褪尽。还有肆意生长的小草,萎顿着,躲进泥土里,开始了长长的冬眠。

故乡的冬天,水瘦风冷。小河里的水,流着淌着,恍惚间不见了踪影,即便流淌不尽,也是一眼望得到水底,被寒风一吹,结上了一层薄薄的冰,明镜

冬天的素描

□ 田秀明

一般透亮。大河里的水呢,在冬天里也是平静了许多,温柔了许多,像一个巨人被严寒绑住了手脚,不再汹涌澎湃,不再水激浪高,有风而过,也只是轻波荡漾。冬天的河水,放慢了流淌的脚步,默默地流向远方,流向春天。

枝头上的鸟儿,蹲成了一排又一排,一个挨着一个,一个靠着一个,蜷缩着身体,蜷缩着脑袋,沐浴着冬天里的那一抹暖阳。一到了冬天,鸟儿安静了许多,就连平日里叽叽喳喳聒噪得令人生厌的麻雀,也是冷得噤声闭气,生怕一张口一出声,要冻僵在这寒风刺骨的冬天里。

站在冬天的田间、树下、河畔,冬天的景象在我的脑海间凝结成了一幅画,一幅黑白的素描。一望无垠的旷野,缓缓流动的河水,枯瘦的树枝,安



静的鸟儿,一幅幅,呈现在我的眼前,那样安详,那样静穆。

冬天的素描,不仅仅是纸上的,也是人的心里的。冬天的寒冷,挡不住孩童们在雪地上嬉戏,堆雪人,滚雪球,一把莹雪扔得漫天飞舞;胆大的跑到河边,捡起一块破瓦片,奋力向冰上扔去,瓦片尖叫着滑得无影无踪。猫在家里的大人们,烫一壶老酒,煲一锅热汤,围炉而坐,举杯同欢。

诗人说:“冬天来了,春天还会远吗?”在黑白相间的素描背后,看到的是春意的孕育,春意的萌动。当春天到来的时候,树枝换上了新装,河水涌动着激情,鸟儿也舒展开一双翅膀,向着更高更远的天空翱翔。