老妈的心愿墙

老妈来城里小住,这一住就不想回乡下了。真奇怪,老妈年龄大了,习惯了乡下的生活方式,以往怎么劝,就是不肯来城里多住上几天,这次到底怎么了?

“这次到城里来,发现有好多心愿要实现,等一个个实现的心愿贴满了心愿墙,再回乡下去,在乡下住得也心安。”老妈的几句话,让家人似乎明白了什么。

做杂粮饭,这是她要实现的第一个心愿。老妈说:“你们在城里天天吃细面,白面馒头好看也好吃,但五谷杂粮最养身,我要用杂粮饭给你们调养出好身体呢!”老妈还说:“等做杂粮饭的心愿实现了,剪个彩色小纸条,贴到设计好的心愿墙上,这第一个愿望和心思也就完成了。”

这天,老妈蒸了一大锅杂粮馒头,看上去,一个个像紫红薯,还像一个个黑色的小鼠标,散发着特有的香味。这些杂粮馒头,是老妈用乡下人常吃的玉米、高粱、荞麦、地瓜、大豆等多种粗纤维谷物磨成的面粉做成的。儿子最先拿了一个,掰了一小块塞进嘴里,然后朝奶奶挤了一下眼,甜甜地说:“好吃。”接着就狼吞虎咽起来。等一个杂粮馒头进了肚,他撅着小嘴又说:“我要奶奶天天给我做杂粮馒头吃。”

第二天,老妈又煮了一锅杂粮面条。老婆平时饭量不大,这次竟吃了两大碗,还嚷嚷着要老妈今后多煮杂粮面条吃。老妈变着法儿给生活在城里的我们做杂粮饭,这回又蒸了一锅杂粮花卷,香喷喷的,我吃得肚子鼓鼓的,好解馋。老妈还将亲手做的各种杂粮饭送给邻居吃,邻居们吃上了瘾,也跟着老妈做起了杂粮饭。为我们做了一顿又一顿杂粮饭,终于有一天,老妈完成了进城的第一个心愿。这实现的心愿写在一个彩色小纸条上,贴到了老妈的心愿墙上。

老妈在我家周围溜达,清水边、墙根处、道路旁的边角里,所到之处,只要能利用的地方,老妈都把它们开垦成了小菜园。有的几步长,有的一肩宽。老妈说:“这些地方都是宝地,每一寸可利用的土地都不能浪费掉。”

老妈在乡下种了一辈子地,她知道土地的珍贵。她买来了豆角、西红柿、朝天椒、紫茄、黄瓜的种子,种在这些开垦出的不起眼的地块里,然后施肥、浇水、除草,等一粒粒蔬菜的种子长成了手指长的青苗,老妈才长舒了一口气,说:“在城里,巴掌大的地儿都要利用好,等这些地块都长成了红红绿绿的蔬菜,我的第二个心愿就实现了。”

老妈一向节俭,见不得丢掉一点有用的东西。那天出门逛街,她看见一个又一个空饮料瓶扔得到处都是,心里十分不爽。一回到家,老妈就有了在城里要实现的第三个心愿。她说:“我要把城里人随手丢弃的空饮料瓶捡回来,这些塑料制品样样都是好东西,可回收利用,白白扔了多可惜,我要拾回20筐,再回乡下去。”

老妈的心愿墙上,贴满了红红绿绿的小纸条,小纸条鲜艳又夺目,代表了老妈在城里实现的一个个小心愿。

那天,老妈要回乡下了,走之前对我们说:“我在乡下住上一阵子,以后还会再来看我那调皮的小孙子。”哎,谁知道老妈下次来,又会有什么心愿呢?

文/董国宾

垄上青葱绿

一场春雨过后,翠绿的青葱,整整齐齐地长在垄上,像等待检阅的部队,威严,庄重。葱长在土里的那一部分是白色的,叫葱白。下面还有一段细长的毛根,就像爷爷那白花花的胡子。

爷爷是个种葱的高手,早春土壤解冻以后,他就会把菜地深翻,精细地锄耘,奶奶说他像绣花。土地平整后大水浇灌,爷爷就会摘下挂在房梁上的葱种子,放在簸箕里用手搓,把黑黑、硬硬的种子搓下来,然后簸得干干净净的,均匀地撒在地里,再盖上土。爷爷说土不能太厚,否则细苗钻不出来;也不能太薄,种子裸露着不会发芽。

不几天,地里就钻出绣花针似的绿苗,细细地在风中摇头晃脑。随着气温升高,在阳光的爱抚下,小葱苗撒欢似的长,个头蹿得很快,三寸,半尺,一尺高,不久后,小葱已经有筷子粗细了。俗话说:小葱拌豆腐,一青(清)二白。

薅一把小葱切碎,买一块水豆腐切丁,放上点油盐,把它们拌在一起,豆腐白如凝脂,小葱叶鲜嫩翠绿,葱白亮白如珍珠,光卖相就令人把持不住了。嗅一口,葱的辛辣香气和着豆腐的淡淡豆香令人垂涎欲滴,禁不住大快朵颐起来,不大工夫,盘子见底了,我还意犹未尽。

古人食葱却是将它当做主菜的,主要食其叶和茎。潘岳在《闲居赋》里明确将葱列在众蔬之首,如“菜则葱韭蒜芋,青笋紫姜”。葱的食用方法跟今人不大相同,今天我们用少许做葱花,可以说是调味品。而古人以烹,炒为主。炒食主要以葱白为料,譬如流传至今的“葱爆羊肉”中的葱白。元代耶律楚材在一首诗中写道:“匀和豌豆揉葱白,细剪蒌蒿点韭黄。也与何曾同是饱,区区何必待膏粱。”显然,古人将葱白和韭黄相提并论。

小葱有筷子那么粗的时候,就可以定植了。这时候爷爷又开始忙起来了。他先把小葱刨下来,分拣开晾在大门底下,大的放一起,中间的放一起,小的放一起。然后把另外的一块挖出一条条平行的沟,把晾过几天的葱苗分别均匀地栽到沟里,间距不用太大。埋上土,用脚踩实。每逢这时,爷爷在前面踩,我在后面踩,看着我歪歪扭扭的脚印,爷爷禁不住笑起来,我也不好意思地笑起来。地里留下一大一小的串串脚印,菜园上空飘荡着一老一小的阵阵笑声。

踩实后开始浇水,那时候,爷爷都是从小河里挑来水,用大瓢一瓢一瓢地浇到葱垄里。我也不闲着,拿着小瓢一瓢一瓢地洒。太阳的余晖里,爷爷笑眯眯看着我,雪白的胡子染成了金色,仿佛从神话故事里走出来的神仙爷爷,我觉得自己也变成了小仙童,还会跟着爷爷腾云驾雾呢!

葱种好了,我和爷爷大手牵小手,快快乐乐地回家了。青葱绿油油的,随风舞动,只等丰收季节,收获一捆一捆的大葱,也收获幸福和喜悦。

文/陈会婷

吃有百相

对我来说,讲究吃相也是人们从生存到生活的一种升华。

小时候在老石旦,虽然奶奶也经常对我说些吃饭的规矩,但我还没有吃相这个概念。到了吃饭时间,我们那条巷子的孩子经常端着垫着毛巾的大碗有的坐着吃,有的蹲着吃,有的站着吃,还有的边走边吃。对于这些吃相大家都司空见惯,谁也不会觉得别扭。

即使在我长大后,我认识的同龄人也很少有讲究吃相的。第一次跟志刚吃饭把我吓了一跳。我俩吃拉面,先上来一碗,我让他先吃。可等我的面上来,一抬头志刚已经放下了筷子,碗里是空的。他上学时,宿舍里几个人在一个盆里吃饭,每个人的吃饭速度决定着能不能吃饱,志刚在那时练就了吃饭的好速度。尤其吃拉面,不管多大的碗他都能一筷子搞定,一气呵成。但让我佩服和不解的是,他的速度固然让人惊奇,但他又是怎么解决烫嘴的问题?志刚还有一绝就是吃西瓜不吐子儿,减少了中间环节,自然也就提升了吃瓜的速度,别人一块没吃完他3块已经干掉了。于是,我再跟他在一起吃瓜时也不吐子儿。

在露天矿上班时,我跟涛哥住一个宿舍。早晨,我经常被翻饭盒的声音吵醒,那是刚下夜班的涛哥。虽然满头满脸都是灰,但他也不急着去洗脸,而是忙着从头一天的饭盒里找吃的。不管什么,兑上开水,那些汤汤水水就稀里哗啦倒进他的肚子里,声音极度夸张,像是直接倒进了下水道。接着一声赞叹:“多美的早餐啊!”然后毛巾往背上一搭去洗澡。

后来我在自由圪旦住的时候,朋友们经常去我那里小聚。烩一锅土豆,连锅一起端到我既用来看书又用来吃饭的课桌上,开一瓶二锅头,一群人光着膀子开吃。

当然,我们也有过斯文体面的时候。有一阵子,乌海兴起吃自助餐,有天中午,我跟建敏、建强等来到一家自助餐厅。这家餐厅菜真丰富,啤酒还免费。那天我穿着单位里的西服,其他3人也都穿正装。进门时也对热情的服务生礼貌的微笑致意,对引领我们入席的服务员也说谢谢。吃饭时,我们4人温文尔雅,悄声细语,细酌慢品,给外人看来就是几个有素质的人。但我清楚我们这种斯文是心怀鬼胎的,吃自助最讲究实惠,我们先从贵的吃起,什么贵先吃什么。不一会儿,我们面前就堆满了虾皮、羊骨头,服务员帮我们收拾,我们照例斯文地说谢谢。免费啤酒喝完一扎又一扎,顾客走了一拨又一拨,一直喝到服务员交班。交班时,我看见上午班的服务员指着我们这桌嘀嘀咕咕,不知说些什么。那顿饭吃得尽兴,吃得不知啥时候结的账,也不知是谁结的账。又过了几个月,我和建敏约好,再去这家餐厅,才发现店已经关了。

过去吃饭不讲吃相是因为饿,现在不讲吃相是因为忙。来呼和浩特后我自己开了家小超市,往往在别人吃饭的期间,也是我最忙的时候。于是吃饭更没有规律,即使吃着,也不能一鼓作气。在吃饭中间还要不断迎接新来的顾客和供货商。于是就有了狼吞虎咽的习惯。更让人难堪的是,吃的稠的还是稀的,吃的荤的还是素的,全赤裸裸的暴露在众人眼前。

有一次儿子回来,我回家吃饭。正巧电视上彭林教授在讲餐桌的礼仪,罗列了就餐时的礼仪,好像是针对我讲的。吃饭不能发出声音,我赶紧闭上嘴嚼;又讲吃饭不让在盘子里乱挑,吃完饭不能当众掏牙……我一条条更正着。讲一条儿子对号入座对我笑一阵,还专门让我坐在离电视最近的地方接受再教育。我吃了40多年的饭到这时才发现吃法全不对,我狼狈至极,但儿子却看得津津有味。

儿子他们这一代够幸福的,现在他们可以真正地静下心来吃每一顿饭,他们有足够的知识和修养讲究吃相,品评厨艺,最主要的是他们再也不用挨饿。

文/杨爱民