

幸福的开关

幸福,是有开关的。

婆婆是个劳模。她刚退休时,闲不住,就出去打零工。生活老师、食堂工人、中介、清洁工,这些活都做过,且做得相当出色。直到我生儿子,她才回来。原先的几个老板打电话来,说让她过些日子再去。这时,婆婆总是笑着应允,可回头还是安心帮我带儿子。

婆婆很细心,是典型的秀外慧中。儿子的线衣裤,一家人的三餐,公公外出时交办的琐事,无一不处理得妥帖尽善。有段时间,我迷上了韩剧,婆婆也陪我看。她坐在沙发上,边织毛衣,边看电视。当看到电视里做炸酱面的场景时,婆婆按捺不住,一脸兴奋地说:“今晚,我也来做炸酱面!”她说话算数,当即买来粗水面。用黄豆酱搭配辣椒熬制炸酱,香菜切末,葱蒜成段,淋在热腾腾的白面上。还别说,味道口感棒极了。

婆婆是个多面手。有她在,我们的衣食无忧。房间的被褥蓬松干净,就连家里的电动车,都是光洁闪

亮的。

邻居们常来我家串门,大家也不见外。他们还没到门口,就喊着:“刘奶奶——刘奶奶——”若听见厨房散出的菜香,索性直接推门进来。婆婆笑盈盈地,边招呼着,边忙碌着手中的活。“今天的排骨是称的小李的,新鲜的很。”“对了,他女儿生了个大胖小子,正坐月子,一家人忒能吃肉!”……你一言,我一语地聊开了。锅里的汤汁翻滚,几个女人聊得欢腾。

婆婆原先是喜静的。之前,她在厂里做仓库保管员,很少与旁人说话。即使在家里,也是一个人坐在阳台上织毛衣,晒太阳。

有一年,她经常眩晕,好几次半夜跑去医院挂急诊。三九天时,她眼睛做完手术,还没有痊愈时,就一个人骑着自行车去买菜。她很能忍,痛得实在受不了,才咬着牙哼一声。那时,我和爱人刚置了新房,还贷压力大。婆婆默不作声地从自己的工资里抽出大半,给我们补贴家用。春去秋来,她私下接外贸单子,

偷偷攒钱,努力帮我们改善伙食。

后来,我儿子会走路了,到处跑。婆婆不放心,跟在后面走街串巷。渐渐的,她跟别的带孩子的人熟悉了。大家相谈甚欢,自然也越来越喜欢热闹的去处。孩子们扎堆儿玩,老人们就在旁边看着,说笑着。无数个夕阳滑落的下午,婆婆总是携着一缕春风,心满意足地回来。在她的感染下,锅碗瓢盆都叮叮当地唱起了歌。

幸福,如人饮水。可能来自一杯温热的牛奶,或是一朵初放的小野花。也可以是无拘无束的奔跑,或浑身轻松地徜徉一个下午。它是来自内心的满足感,无关乎地位的高低,物质的丰足,而在于自己与环境的相融,与生命的和解。

人世间本就是悲欢离合,笑泪忧乐杂糅一体的。与其愁眉苦脸,不如笑口常开,做锦上添花。想到婆婆常说的一句话“生活如茶,浓淡自取”。做个能掌控幸福的人,她自身也是幸福的!

1982年的迎亲

□ 佟才录

前些日子,我去乡下参加表侄的婚礼。表侄的婚礼办得很排场,光迎亲的小轿车就有60多辆,而且头车还是一辆高档的奔驰轿车。参加完婚礼回到家中,我不禁想起我当年结婚时,用“大蹦蹦”迎亲又抛锚半路的悲催往事。

那是1982年,我刚满21岁。那年夏天,邻县有一位远房亲戚给我介绍了他们屯的一个叫罗红娟的姑娘,姑娘18岁,长相端庄,贤淑能干。我们彼此见了一面,都对对方很中意,然后双方家长在一起吃了酒过了礼,就算是把这门亲事敲定下来,并拟定冬天为我们完婚。

打了场、卖了粮,父母便开始张罗着我的婚事。结婚那天,由于罗红娟家离我们比较远,又住在大山里,而且父亲也想风光体面一些,于是便舍下脸皮求本村的一个富户人家的“大蹦蹦”车去迎亲。婚礼的那天早晨,我和司机(富户家的大儿子)早早地开着“大蹦蹦”就上路了,在上午九点多多的时候,我们就赶到了新娘家里,一番繁文缛节的习俗过后,我终于把新娘子罗红娟和新娘家送亲的亲属接上车,然后一路蹦蹦、蹦蹦地往回开。我和新娘罗红娟坐在驾驶室里,驾驶座后边两侧的小座上,新娘家送亲的亲属则坐在车后面的拖斗上,拖斗里事先铺上了一层稻草。

我和罗红娟手拉着手正沉浸在甜蜜的幸福中。可没曾想,由于村里那家富户买的是“二手”旧车,“大蹦蹦”车开到半路时,突然熄火了。司机也是第

一次摆弄这个大家伙,不知道毛病出在哪里。他苦着脸说,他只会开不会修理。怎么办?时间已经10点多了,我们那里有个习俗,结婚典礼必须要赶在中午12点之前,否则新婚夫妇一生都不会顺畅。我把求助目光投向了新娘子罗红娟,她谅解地看了我一眼,然后跳下车跟拖斗上送亲亲属中一位长辈嘀咕了几句什么,然后那位长辈便向我走过来,郑重地说:“我是红娟的亲舅舅,现在我把红娟就交给你了,你以后一定要好好待她,她是一个好姑娘!”然后,红娟的亲舅舅说:“我们就把红娟送到这里了,我们就回去了,你带着红娟回家好好过日子去吧。”

于是,大家分道扬镳、各奔东西。罗红娟的亲戚往回走,我和红娟徒步往我家赶。为了抢时间,我和红娟几乎是走一会再小跑一会。路上,红娟和我撒娇:“我若是走不动了,你得背我。”我拍着胸脯说:“成,没问题。”一开始,红娟还不好意思,到后来也许她脚太疼,便顺从地爬到我背上。我背着红娟连跑带颠往家赶。幸亏我当年身强力壮,红娟又身材纤细,我一路飞奔,终于赶在中午12点之前赶回了家里……

如今,农村村村通了水泥路,农民生活也非常富裕,有不少农民家里都买了家庭轿车。回想起农村用大蹦蹦、大马车迎亲的时代,我不禁感慨万分:才不过短短30年,我们国家就发生了这样翻天覆地的巨大变化,这还真得要感谢我们的党和国家的好政策啊!

厨房里的爱

□ 邓迎雪

这些年,我越来越喜欢烹饪。

从菜市场买回新鲜食材,经过精心制作,变成一道道色香味佳、营养丰富的精美美食,是一件很有成就感的事。吃饭的时候,看着家人吃得津津有味,再偶尔听到几句夸赞,顿觉所有的辛苦和忙碌都可以忽略不计了。

我一直认为,喜欢做饭,最主要的动力是来源于对家人深深的爱。正因为想让家人吃得健康、营养、美味,才会不嫌苦累,喜欢在厨房多下功夫。

我真正喜欢做饭,还是在当了母亲以后。儿子出生六个月后长出奶牙,需要添加辅食,我买来婴幼儿食谱,学习做饭。那时的我笨手笨脚,做出的饭菜根本谈不上美味,但一颗热爱烹饪的心也就是从那时开始的。

儿子一岁多以后,我发现他爱喝咸豆腐脑。于是每天早上,趁他还在熟睡,我就到菜市场给他买一份热乎乎的豆腐脑。我一路小跑,唯恐他醒来哭闹。每当推开家门,看他仍在香甜地睡着,一颗悬着的心才放了下来。

因为儿子年幼,吃饭不好消化,我总是把粥煮得软糯,入口即化。为了能让他多吃点青菜,补充维生素,我把青菜切碎,和成鸡蛋面团,烙成又软又香的菜饼。

为了给儿子补充营养,每周,我都会做一次红烧鱼。鱼在各种佐料酱汁里小火慢炖,做成后鱼香扑鼻。每次喂儿子吃鱼,我总是先把好肉挑出来,然后用筷子一遍遍检查,挑出细刺。儿子张着小嘴,吃得很高兴。看他喜欢吃,我欣慰极了。

等儿子吃完鱼,我再吃饭。这时,锅里的鱼早凉了,也散了架,只剩一些零碎。现在想想,那几年,我从没吃过一次完整的鱼。但在当母亲的人看来,还有什么比孩子吃,更让人开心的事呢?

儿子入学读书后,吃饭挑剔,不喜清淡,爱吃有滋味的食物。有时,我辛苦做的饭菜,他吃上几口就不吃了,甚至给个“真难吃”的差评。这个差评就像兜头一盆凉水,对我爱好烹饪的“打击”很大,积极性顿时下降。但很快,我又重新“振作”,继续在厨房里忙碌起来。

光阴荏苒,我的厨艺就是这样一点点提高的。

这些年,我喜欢读美食类的文章,细心学习。平时去饭店吃饭,也会悄悄揣摩大厨的做菜技巧。每当家人说“你做个什么什么吧,这个做得不错”,我听了积极性大涨,立即在厨房忙活开了。

今年冬天,我去湖北看望二姑,对厨艺又有了一个新的认识。二姑今年80岁了,擅长烹饪,也喜欢在厨房忙碌。感觉烹饪的她就像个魔术师,蒸山药、炸鱼块、羊肉汤、面筋汤,这些家常的饭菜,经过她的巧手制作,味道变得特别鲜美。每当她端出一样美食,家人就围坐在桌前品尝。看着全家人其乐融融、共享美食的画面,我想,幸福生活就是这样的吧。

这世上,每个热爱烹饪的人,都有颗深爱家人的心。正因为这爱,才会喜欢上厨房这个舞台,才会经年不倦弹唱锅碗瓢盆的交响,才会用心把爱煲成一锅靓汤,让家人品尝……

腌制岁月香

□ 朱睿

以前的冬天,青黄不接。我对于上顿白菜、下顿萝卜菜品的单调,兴味索然。母亲担心我营养不良影响身体发育,所以她看在眼里,急在心上。

有一天,母亲刚下班回到家,就忙着劈柴点炉子。炉子点好,她拿出一个生芥菜疙瘩,洗净去皮,擦成细丝,然后放入锅中慢火炒制,等空气中香味愈发浓郁的时候,母亲将它们趁热赶紧放在一个大玻璃瓶中,拧好盖子焖起来。以后想吃的时候,取出少许,放几滴香油,那味道稍稍辣,香喷喷,很下饭。

平日,母亲还会将积攒下来的鸡蛋,洗净、擦干,做好记号,小心翼翼放入陶罐里。陶罐高约一尺半,小口大肚,表面有凸起花纹,在我心目中恍如珍宝。而母亲总是劝我要耐住性子:“如果不停翻捡,万一弄破一个,可就糟糕了。”所以我只好望眼欲穿地等待鸡蛋腌好的时日。终于等到开罐了,母亲穿上她的劳动蓝布围裙,戴上一次性手套,将咸鸡蛋放入大花搪瓷盆中。

煮好后的咸鸡蛋黄油汪汪,蛋清白嫩嫩,我可以就着吃下大半个馒头。但有的在罐底味道很咸,我就只吃蛋黄,母亲不愿我养成浪费的习惯,她将蒸好的豆腐碾碎,加上咸蛋清,撒上芝麻碎,卷入饼中。咬一口,瞬间齿颊留香,我不禁为母亲的巧妙心思竖起了大拇指。

天气愈发冷了,我们全家晚上或是休息日就要

合力腌制、灌制香肠。母亲采购猪肉、羊肠衣,还有各种香辛料。父亲把肉切成细长条,母亲按照从同事那里讨要的配方进行配料,将肉腌制约摸半天功夫,父亲则会洗去羊肠衣上的盐,然后用温水浸泡,吩咐我去将小红漏斗拿来。

母亲将肠衣套在漏斗上,用筷子把肉顺势给捣进去,父亲接过来,继续将肠衣塞满,我检查肠衣内部是否都填充实在,再将香肠间隔开,拧上几下,系上线绳,最后给肠衣封口打结。灌制香肠很耗时,用力要均匀,不能将肠衣给捅破,所以我们一直要忙碌到深夜。母亲心疼我,要叫我先睡,父亲却出乎意料地予以阻止:“我们家难得的集体活动,一定让她坚持下来,大不了明天周日晚起就是。”当时压根不知父亲葫芦里卖的什么药,后来年岁渐长,才明白了他的良苦用心:生活不容易,要学会珍惜,更要学会创造与以苦作乐。

母亲白天将灌制好的香肠挂在院子里的通风阴凉处的竹竿、绳子上风干,约摸二十天左右,母亲将它们收起蒸好。油亮亮的香肠香气扑鼻。这期间,父亲打造了一个大木头盒子,挂在窗户一侧的墙上,将凉下来的香肠收进去,下上几场雪,这无异于天然的“冰箱”。

现在有了电冰箱后,我还是回想起那些曾经精心腌制的食物,以及它们穿透时光的美好。