

小小少年

□ 桐城 魏海霞

小小少年14岁,第一次离开父母,离家千里之外。同龄的孩子还在父母怀里撒娇打滚,他却独自处理了自己生活和学习的一切事务。每次我不放心,问他有没有什么问题,他总是笑着说没有。我既欣慰又担心。

期待中的寒假到了。才晚上六点,儿子就打电话说:“妈妈,我已经到了火车站了,明早六点到家。”语气里有抑制不住的兴奋和激动。晚上九点半的火车,学校到火车站二十分钟车程,要在火车站等候三个多小时呢,是想家心切吧!

其实,从他决定报考乡村教师我就反对。他却自己做主,在几所招考的学校选择了亳州学院,给了我三个理由:一、这是招考学校中唯一一所本科院校;二、交通便利,有火车直达;三、北方地区,有利于学普通话。虽然我心里一万个不愿意,可我又不敢替他做主不让他填报。我只能寄希望他不被录取。

其时,他在补习高中数理化,也是作了读高中的准备。下课回来就主动做作业,态度很专注,我暗喜。

可是等到亳州学院的录取通知到了,他还是放弃了读高中。那是我最不希望的。很多关心的人也劝他还是读高中前途大。读高中考大学,以后选择的机会多,平台高,走得远。做乡村教师,学习压力小,轻松安逸,但未来一眼看得到。我不明白他为什么只安于在山脚看风景呢?明明有能力再上一个台阶的呀,山腰的风景会更美呀,山顶的风景就更美了。他不去试试就放弃,我内心不甘!虽然我尊重了他的选择,给了他我的祝福,但我仍独自伤怀。



有一天,我在书柜里翻出一本《格林童话》。那是儿子三岁生日我送他的礼物。后来他把书送给了表弟。去年他在表弟家里看到这书,封面已撕坏,书角卷起,落满灰尘。他心疼半天,把书要回来后,用透明胶带把破损的地方粘好,包上书皮,把卷了的书角一一抚平,压在桌子下。

翻开扉页,我的寄语赫然在目:“愿我的宝贝永远健康快乐!”“健康快乐”这应该是我对孩子最大的期待呀。为什么今天我忘了初心?我想得天花乱坠,可我没有办法把我的想法变成他的想法。又不能强迫,很多孩子被父母包办已是前车之鉴。他选择的,他喜欢,他适合,他才快乐呀。最了解他的人应该他自己呀,我的想法也许真的不适合他呀。我希望他上高中,考大学,有个更体面的工作,有更高的薪酬,可如果他不愿意,不快乐,这有什么意义呢?

看着桌上的那个水杯,修长的杯身,淡雅的颜色,那是三八节儿子送我的礼物。我生日,他独自骑自行车跑到“壹多滋”给我买蛋糕。冒着酷暑不说,还用的是自己的零花钱。母亲节,他亲手给我做里一个金光灿灿的奖牌,上面写着“最美妈妈”。去年,我到离家60公里外的新单位上班,因为离家远,我要住单位,他

偷偷地在我包里塞了一个小手电,还塞了一张写了暖心话的小纸条,我眼睛湿润了……

这是一个暖心的孩子啊。想想我自己,这些日子我心里的不满都写在脸上,满脸阴云,唉声叹气。让孩子觉得对不起我!孩子在我面前小心翼翼!我们在一起的日子充满阴霾……

有人说,人一生有三次成长,一是接受父母的平庸,二是接受自己的平庸,三接受孩子的平庸。是啊,不是每一棵树都是栋梁之才,如果是固然可喜可贺,如果不是,只是一颗小草,只要小草能以绿色点缀大地,大地也不会太寂寞。无论在哪个岗位,只要热爱,只要用心就好。只要孩子健康,品行端正,努力向上,他的人生就会越来越好。这世上哪有那么多称心如意的选择?哪有一劳永逸的选择?我何必奢求?我奢求就能得到吗?结果只能是徒增伤感而已。我何不放下执念,从内心深处正视、理解、接受?

况且现在的每一天,都是余生中最美好的一天,都是不会再来的一天。生命来来往往,没有来日方长。珍惜与孩子相处的每一个日子,不要让阴霾充斥我们的日子,不要让相处变成对彼此的折磨。努力让每一个与孩子相处的日子都充满欢笑吧!

朱巷仔猪肉飘香

□ 合肥 陈立明

小时候说到吃,舌尖上的馋虫就活跃起来,舔着嘴唇,念那句耳熟能详的顺口溜:“符离集烧鸡、下塘烧饼、朱巷红烧仔猪肉……”边念边咕咚咕咚咽口水。符离集远在北方的宿州,想吃正宗符离集烧鸡不是件容易事。偶尔从水家湖火车站坐一次绿皮火车去淮南大通姑家,不待火车停稳,站台上就涌来一批人,背着布包,扒着车窗高声叫卖:“烧鸡,烧鸡,符离集烧鸡!”叫卖声或高亢或低沉,此起彼伏……初中之前,做过三两次绿皮火车,却一次符离集烧鸡有也没买过。

说到烧饼,大街小巷都有得卖,甜的咸的都有,下塘烧饼有什么过人之处,不得而知。况且,下塘在长丰县城南部,靠近省城合肥。烧饼不是什么稀罕物,加之距离较远,心里也就没攒下多少念想。少时,朱巷仔猪肉倒是在过年时吃过三两次,一寸见方的方块,闪着油红的光泽,咬到嘴里嫩、滑、香、糯,肉皮下夹着瘦肉,瘦肉下垫着些许肥肉,后面一层贴着骨头的又是瘦肉,肉皮柔韧富有弹性,瘦肉软糯幽香,肥肉浸润鲜香,香味一层一层迸裂,在舌尖上荡开,在味蕾上炸裂,浓郁的香味随着咀嚼又复合在一起,糅合成了馥郁的鲜香,让人欲罢不能。

那时,家家户户养猪,猪是家里的小银行,养大了卖掉能派上大用场。很少有人家舍得杀了仔猪吃肉,仔猪肉是奢侈品,老家虽距以仔猪肉名遐迩的朱巷镇不太远,却也难得吃上几回仔猪肉。朱巷镇介于合肥和淮南之间,地处江淮分水岭丘陵盆地,土地平坦,水利优越,田地肥沃,是有名的鱼米之乡。丰盈的物产为养猪提供了富足的饲料,朱巷养仔猪已有千年历史,是远近闻名的仔猪市场。仔猪,专供各地的农户、饲养场用来饲养肥猪,远销各地。

生活水平日渐提高,人们不再满足于吃得饱,而要吃得好,于是仔猪被端上了餐桌。红烧仔猪肉以丰富的营养,诱人的口感,赢得一片青睐,成

为小有名气的一道地方美食,也成了朱巷镇一道油亮亮的名片。朱巷仔猪肉选材颇为讲究,猪是地方的土白猪,只选出生月余的小仔猪,猪太小脂肪少味道寡淡,太大肉又不够细嫩。仔猪宰杀后净膛,打斜刀,里外均匀涂抹上精盐,用力揉搓,闷在缸里或桶里,压实密封三天,三天后翻个面,继续再闷三天,直到把血水全部逼出。如果血水逼不出来,晾晒后就会发红发黄,影响品相。腌渍好的仔猪肉拎出来,两片之间打上撑子,趁着好天气,挂到太阳下暴晒,每晒一两个小时就需翻个面,以便阳光晒到每个角落。时光在盐的浸润下,一点点洩入肉里,发生着不易察觉的变化,这些变化会让肉吃起来更香。

只要天气好,仔猪肉就一直晒,直到晒出盐渍,收起来挂在阴凉通风处,随吃随切。若是遇到阴雨天,即使腌够了六天也不能起缸,阴雨天晾晒特别容易闷批,腌制出来的仔猪肉不仅不香,还会有一股淡淡的腐臭味。有经验的老手遇到阴雨天,就把仔猪肉多腌几天,等到天气晴好时再出缸晾晒。晾晒仔猪肉,有些厨子会多加一道回卤的工序,仔猪肉晾晒半干,收回来,涂上酱油花椒等调制的卤酱,再拿出去晾晒,这样制作出来的仔猪肉口味更佳丰富。

腌好风干的仔猪肉以红烧为最佳,仔猪肉切成寸半见方的方块,洗干净,放入温水里浸泡五六十分钟,一是去除多余的盐分,二是使得皮肉回软,捞出后沥干水分。锅底滑入少许菜子油,迅速翻炒,直至肉块汪出油星,盛起。洗刷干净铁锅,倒入菜子油,将油熬熟,放入八角、桂皮、干红椒、老姜、葱段,爆出香味,倒入肉块,加少许白糖、料酒、老抽、生抽,加清水将肉淹没,大火猛攻,待滚开后改中火,汤汁快干时再拍一把老蒜籽,改大火迅速翻炒收汁,盛起装盘。一盘咸香软糯、鲜嫩滋滋的红烧仔猪肉端上餐桌,润红油亮,色、香、味、形兼备,馋得人口角生津,直咽涎水。

犹忆童年偷西红柿

□ 蚌埠 徐玉向



太阳仿佛就挂在头顶,火辣辣的光线让北塘底下的作物耷拉着脑袋。寂静的菜地,劳作的人回家吃午饭了,饭后一定要睡上一觉。在炎热的夏天,唯有后园树上密密的叶丛中,就连知了偶然发出的音频,也仿佛是梦中的呓语一般。

我和堂哥顶着柳条编成的帽子,在后园的树丛里瞅着北塘底下一排排西红柿。小表哥则轻松地靠在桑树上,朝着我俩贼兮兮地笑着。“走!”确认地里没有人,堂哥捅了一下我的胳膊,率先猫着腰下到坡下面。我紧随其后,穿过苘麻丛生的荒地,沿着自家的菜园,翻过土路,潜入了西红柿地里。

这片红西红柿是邻村乔郢的物产,我依稀记得主人的住址。前几天,母亲带我来浇菜,戴着破草帽的老汉将一个周身粉红的物件塞给我。我用力一掰,一股酸酸的气息直冲脑门,粉红的沙瓤,鲜红的汁,爽滑的籽,还没开吃已先咽下口水。小表哥来做客,堂哥正犯愁没有待客之物。许是它的味道扎了根,我的脑子里直接跳出偷西红柿的念头,与他们一说,竟也同意了。

西红柿的架子高及胸口,我们略微弓下身子,便隐在一排排绿荫中。每排架子中间仅留下一条不到一肩宽的路,身前身后,数不过来的西红柿散落在绿叶和茎间。其中个大且周身红彤彤的则是成熟的,大多数则是一面红一边青,也有黄色的,个子小一点的基本都是青色的。这些西红柿都是自然生长,且从不打农药。我们挪着小碎步,双手齐出,左手扯着汗衫的领口,右手掰下又红又大的西红柿直接填了进去。边摘边瞅着路,看看有没有人过来。才转两排架子,我们的胸前的汗衫便鼓了起来。堂哥招了招手,我们再猫着腰往回跑。

等我们满头大汗地跑到树下,扔掉头上的柳条帽子,双手一掀汗衫,西红柿便骨碌碌地滚到草丛里。表哥便开心地与我们一起笑了起来。