

贵人

□曹化君

晨跑回来,经过一个路口,有个卖菜的,只两样,小葱和草莓。

小葱散落于铺放在地上的一块塑料布上,带着湿土和露珠。草莓装在竹篮里,红艳,水灵。

我挑了一把葱,递给摊主。她接过去,放进称盘,说,三块。

真便宜呀。心里这样嘟哝着,掏出一张票子递给她。她不理,伸手从塑料布上拿起两棵葱,和称盘里的捆一起,递给我,顺手将票子接过去。

草莓多少钱斤?她抬起头来,望着我笑,不是草莓,香莓,两块钱一斤。她仿佛自言自语地接着说,都是自家园里种的,值不当去菜场,还不够交费的,这路口,南来的,北往的,不断人,早上摘的,晌午就卖完了,下午摘的,天不黑就卖完了。

我接过她递来的两枚硬币,抬脚离开,她说,等等。她从布包里掏出一双鞋垫,递到我

手边,笑眯眯地说,棉布的,可吸汗了。

我不由得皱一下眉头,瞅一眼她佝偻的腰身和花白的头发,伸手把鞋垫接过来说,多少钱?她摆摆手,不要钱。她给我说了下面的故事。

“上个星期五,下午,我摘了黄瓜和香莓来卖。才摆放在地上,感觉脸上猛地一凉,紧跟着,又一滴雨珠儿落在手上,不大会,地上就湿乎乎的了。望着一辆辆飞驰的车辆和急匆匆的行人,我心里越来越急躁。也许卖不了几个钱,它们可是我一天的劳动成果和收入,放一夜,看相就不好了,香莓更是娇气,第二天就得当垃圾倒掉。正当我焦躁不安的时候,一个穿迷彩服的小伙子走过来,买了满满一方便袋黄瓜和香莓。

雨越下越紧,我劝自己,坏就坏了吧,人淋病了更不合算,才要收拾摊子,一辆电车嘎吱停在跟前,那人下来车,买了一袋子黄瓜和香莓。跟着,陆陆续续不断有人赶过来,一袋子两袋子的要,一会儿都卖空了。

回到家,我把这稀奇事儿说给家人听,闺女说,我遇见贵人了,一定是第一个买我菜的人发了微信群。

我缝了几双鞋垫子,打算送给贵人。过后仔细一想,我觉得闺女说的不对,穿迷彩服的那人我知道,就在旁边的一个工地上干活,可后面买我黄瓜和香莓的,有骑电动车的,有开小汽车的,

穿戴都很讲究,有个人脖子上还系着领带。

我想了好几天,到底没想出贵人是谁,后来就不想了,买我菜的人都是我的贵人,以后每次卖菜,我就带上一摞鞋垫子。”

我低头瞅一眼手里的鞋垫儿,心里油然升起一股感动和得意,为一颗颗美好的心,为自己被当成贵人。

一直以为,贵人和达官是邻居,遇见贵人,更是一件比达贵更奢侈或高不可攀的事情。而在卖菜人的意识里,那个雨天甚至所有买她菜的人,都是她的贵人,她每天都会遇见贵人,一波又一波。

忽而对眼前这个衣着朴素的老农起了敬佩之情,她把“贵人”的标杆架在触手可及的众人之间,雨中的一把伞,泥泞中的一只手,萧索里的一个拥抱……只要愿意,贵人,人人可做,天天可遇。

这样想着,心里充满了感动和幸福。



母亲的咸菜缸

□陈华卿

前段时间搬家,许多不适合往楼上搬的老家什只能扔掉。虽觉得可惜,然置之无用,且占地方,索性扔了。当要把老院子墙角的那口老咸菜缸扔掉的时候,母亲万般不舍。她用粗糙的手一遍遍抚摸着缸身,口里唠叨着:“可惜了,还能用呢!”

我知道母亲对这口缸有感情。

说起来,这口咸菜缸对我们家可是立过大功的。我小时候,家里条件不好,一年中除了夏秋季可以吃些自家菜园里的新鲜蔬菜,其余时间都是从这口缸里捞咸菜下饭。即使在有茄子、黄瓜的时节里,我也爱吃些老咸菜。

腌咸菜的这口大缸是用父亲半个月的工资——三块五毛钱买的。缸身雕有两条盘周遭的金龙,吐着火珠,很威风的样子。缸径口八十五厘米,缸身一百二十厘米,不算太小。自从有了这口缸,腌咸菜就成了母亲的专利。

母亲腌咸菜是极严肃的,这关乎一家人的生计啊!母亲腌萝卜是有讲究的。将新鲜的萝卜去头去尾,洗净后用菜刀劈成两半,干净利落。那萝卜劈开时的裂开声,我到现在记忆犹新,很是悦耳。劈开的萝卜放阴凉处沥干,在风

力和阳光的作用下,一天后的萝卜已半干。刷净晾干的大缸已静候待命,将半干的萝卜整齐地码在里面。码一层萝卜撒一层盐,码到中间的时候,将盛有花椒、八角、白芷、肉蔻、姜片等大料的料包放里面,借此增加咸菜的香气,同时冲淡萝卜本身的辛辣味。腌好后的萝卜切成细丝,温开水淘一遍,拌上辣椒丝、香菜、葱丝,调上点棉籽油,香气四溢。粗粝的玉米窝头在腌萝卜的陪伴下,我那时能吃三个。

而腌制青杏则是需要煮盐料水的。春季里,拇指大的杏子遇到倒春寒,极易落地。母亲每年都要去杏树下捡些个头较大无虫眼的来腌制,这种食材就地取材,无需成本,简单易得,母亲很愿意做这种咸菜。

杏子的研制也很简单。洗净沥干的杏子直接倒入咸菜缸中,再倒入事先煮好晾凉的盐料水,盖严缸盖,然后交给时间就好了。过个十天半月,杏子在料水的作用下,变得咸咸的,酸酸的,恰到好处。就是这么神奇,本是废物的青杏子在母亲的巧手中,完成了华丽变身,成了下饭的好菜。端一碗地瓜玉米粥,捏上一颗酸杏,地瓜的甘甜遇到杏子的酸咸,相生相惜,转换成了一道舌尖上的美味。记得爷爷晚上喝酒的时候,常从缸里捞几颗青杏下酒。“嘎嘣”的清脆声,岷酒的“滋啦”声,是苦日子

里酿出的幸福味道,令人久

久回忆,终生难忘。

母亲也会做一些精致的咸菜,比如老酱豆。这种咸菜颇费工夫,而且技术水平的高低直接影响到咸菜的口味。首先,做老酱豆须在三伏天才好。把精挑细选的黄豆洗净,放在大铁锅里煮熟,捞出,用叶片较大的荷叶或梧桐叶包好,再用穿不着的大棉袄裹紧捆好,埋在自家堆放的麦糠里。两周的时间,由于高温的作用,微生物会在黄豆里发酵。这时候取出黄豆,黄灿灿的黄豆已变身为通体紫红的酱豆了。豆汁也变得黏稠,用手指一沾,能扯出长条,这说明豆子烧得刚好。当然,烧好的酱豆会发出强烈的刺鼻的气体,使人很难接近,母亲却说这就是老酱豆特有的香味。发酵完成后,母亲再次把酱豆交给阳光,在屋顶上摊开摊平,毒烈的阳光下晒上三天,湿湿的豆子变得干巴巴的,酱豆的香气才比较正宗了。盛起来,做成酱豆咸菜,或碾碎后做成豆酱,都很好吃。

酱豆咸菜必须挑选上好的萝卜或西瓜,它们是老酱豆的最佳搭档。无论是腌酱豆咸菜或是黄豆酱,母亲都会摘些嫩嫩的花椒叶放在里面,这就是母亲腌制咸菜的秘密,这是从姥姥那里学来的,而母亲又教给了左邻右舍。腌好的咸菜,一掀缸盖,酱香扑鼻而来。使人食欲大振。

母亲腌咸菜的手艺在我们三乡五里是出了名的,也正是母亲的巧手,才让我们在那段苦日子里过得有滋有味,这多亏了那口老缸。现在,母亲偶尔还会用小坛子腌些小咸菜给我们打打牙祭。那口老缸,现在真的用不着了……这次搬新家,我把那口老咸菜缸洗了几遍,用油纸盖好,仍旧放在老院子的角落里。

