

■ 槐荫新语 ■

朋友圈里,老家的亲戚发了一段短视频,在热闹的集市上,一位穿着红色长棉袄、戴着红帽子的大妈在唱戏,旁边坐着一位鬓发斑白的大爷在拉二胡为她伴奏。大妈唱得抑扬顿挫,激情澎湃;大爷的二胡配合得很好,婉转悠扬,锦上添花。我懂戏,但看他们的表情和那份精气神,我莫名地有些感动。

大妈的两颊冻得红扑扑的,大爷满面尘灰,一身沧桑,一看就是寻常百姓。然而,如此平凡的他们,身上却散发着一股活泼快乐的劲儿,特别富有感染力,让人一下子觉得生活是多么美好。

原以为他们唱戏是为赚钱,问了亲戚才知道,他们是发

自内心地喜欢戏曲,是唱着玩的,不收任何人一分钱。他们是一对夫妻,种着 20 多亩田地,有的吃,有的穿,有的花。孩子们都大了,在城里工作。冬闲无事,农村也没公园,他们就到集市上凑凑热闹,唱会儿戏,在自己快乐的同时,希望能给别人带去一些快乐。

短短的一段小视频,我回看了好几遍。就像著名作家杨绛在《将饮茶》里写的那样:“世态人情,比明月清风更饶有滋味;可作书读,可当戏看。”虽然只是喧闹集市上的一个小小片段,但越品味越觉得内涵丰富,让我颇多感悟。不管我们处在怎样的境地,不管拥有怎样的生活,不管是学富五车还是目不识丁,我们

耿艳菊

都可以活得美好而丰富。

曾见过一个环卫工人,她负责的路段不但被清扫得干干净净,而且散发着淡淡的香味。她的业余爱好是养花,在她的车筐里,总能看到一盆盛开的花,有红色、紫色、粉的、黄的……随季节而变换种类。花朵陪着她干活,她跟花朵说话。她的衣着打扮总是那么清爽干净,她的脸永远是笑盈盈的。

那段路上有几棵茂盛的银杏树,入冬的时候,一阵风吹过,金黄的银杏叶子纷纷凋落。她小心翼翼地捡起银杏叶来,放在一个大筐子里。休息的时候,她在路边用银杏叶摆一个心形,再摆出“祝你快乐”和“幸福一生”。路人注意到了,她似

乎很不好意思,又将那些银杏叶小心地收到了筐子里。

爱人学书法时,认识了一个卖早点的商贩也来学书法。没想到他人到中年,每天起早贪黑地为生活忙碌,内心竟还有一份艺术情怀。他学得十分专注,认真地书写一笔一画,连教书法的老师都佩服他的态度。

“原来,只要我愿意,生命可以是一处多么丰饶与美丽的园林。”吃午饭时,看到电脑上跳出席慕容《丰饶的园林》里的这句话。想起这些努力把人生变得丰富多彩的人,他们并没有锦衣玉食,处境也不优渥,可是,他们的生命却是一处丰饶美丽的园林。他们在粗砺的现实里,活得精神明亮,熠熠生辉。

南方的冬

冬,款款向我们走来。

冬,比春多了庄重,比夏多了厚实,比秋多了苍凉。

南方的冬天,气温没有北方寒冷,你永远体会不到零下几十度的刺骨寒意。一般劳作的人,都不需要依靠取暖设备温暖身体。

田野依旧绿意盎然。虽然落叶的树木已经脱去华丽的衣衫,只剩下裸露的主干与枯枝,给人以嶙峋之感。但大多数的柏树却不受季节的影响,依旧用绿装点原野。

南方的冬天多雾。早上,一缕缕雾气在山脚弥漫,忽左忽右,忽上忽下。一会儿厚重,一会儿薄薄一层,一会儿聚集一处,一会儿四散飘去,一会儿露出房屋的顶部,一会儿将整个房屋隐去。让人觉得,仿佛一切都变得虚无缥缈,少了些真实感。

最美的是下雪的日子,泡一杯茶,坐在火堆旁,或闲聊家事,或看书,或下棋,这恬淡的光阴让心处于宁静的状态。还可以在火里埋入红薯或土豆,一会儿就可以掏出来品味简单的美味。或

者煨上一壶酒,中午烧几道好菜,这样的日子,着实令人神往。

下雪,是孩子们最喜欢的天气,因为雪少,看到雪,那喜悦的心情无法用语言表达,他们会第一个冲出房间,奔向院子,用脚去踩晶莹的雪,听雪发出咯吱、咯吱的声音。用手去捧那如盐的雪,感受雪的温度。或者将雪收集到一处,堆成可爱的雪娃娃。孩子们感受不到气温的寒冷,体会的是纯真的快乐,一张张童稚的脸红扑扑的,连眉毛都笑弯了。

母亲的萝卜

自从女儿说老家的萝卜好吃后,父亲每年都要种萝卜。初冬时节,萝卜长成后,母亲就开始张罗着萝卜的各种做法。

新鲜的萝卜,水灵灵的,带着一股甘甜味,特别适合清炒。将萝卜切成丝,剥几颗红辣椒,拍几瓣大蒜,嚼一口脆生生的,清香可口。也可以切成块状,和新鲜的猪肉或者羊肉一起炖,越炖越香。在我们老家,萝卜炖肉是招待客人的佳肴。

萝卜丸子是孩子们的最爱,无论到谁家,闻到炸丸子的香味脚就挪不动了,非得尝几颗才甘心。母亲炸萝卜丸子时,我们总要打打下手,讨好似的帮母亲拿这拿那,目的是早点尝到散发着香味儿的萝卜丸子。将萝卜剁碎后,打两个鸡蛋,放入调料,倒入面粉,充分搅拌,然后捏成一小团、一小团的就可以炸了。白色的丸子入油

锅后,“咕噜、咕噜”地冒着气泡,渐渐变成黄色,香气扑鼻而来,刺激着我们的味蕾。“好啦,出锅了!”母亲的话音刚落,金黄色的萝卜丸子就倒在盘子上,我们的手立刻伸了过去,一边吹着气一边吃着。一盘刚炸好的丸子,只一会儿工夫就被消灭得干干净净。母亲常常笑着嘱咐我们,别烫着、别噎着,不过,我们越是吃得欢快,她就越欣慰。

如果天气连续晴好,母亲一定不会错过晒萝卜。无论是切成片还是条,都可以晒干做干菜。小小的院子里,常常被母亲晒满了萝卜,一片一片的,密密麻麻,那场面真有点像“萝卜开会”。晒干的萝卜,做菜前只需用开水浸泡一下,爆炒后撒些辣椒粉,拌点蒜末、姜末,不仅下饭,还能当下酒菜。萝卜干便于保存,可以从冬天一直吃到第二年春天。

萝卜还有一种做法,就是腌制起来。选一些个头较小的萝卜,洗净后整个放在坛子里,撒上合适的盐之后,压上大圆石头。不到一个月,腌萝卜就可以出坛了,切成片炒辣椒,那是在外游子最牵挂的食物。很多人回家过年后,都要带一坛腌萝卜回城,他们说那是老家的味道。

母亲常常告诉我们,冬吃萝卜夏吃姜。每年初冬,母亲都要给我们送萝卜,变着花样做给我们吃,难怪女儿说老家的萝卜味道好。

母亲的萝卜会“三十六变”,不变的是父母对我们的爱。

赵自力/文



金秋

孟繁君/作

