

妈妈的手工果丹皮

安静

午后,阳光穿过防盗窗,在厨房的台面上投下斑驳的光影。妈妈买了很多山楂,表皮带着霜感,沉甸甸的,是做果丹皮的好料。她总爱用老法子折腾些吃食,让寻常日子浸着烟火气。

妈妈处理山楂的动作利落又细致。她先把山楂在水龙头下冲得干干净净,再拿起小巧的去核器,对准山楂核轻轻一旋一推,红嫩的果核便带着少许果肉顺势脱出,动作干脆利落。“用去核器省事又干净,还能少浪费果肉。”她一边说,一边将去核后的山楂码进盆里,饱满的果肉泛着莹润的红光,接触空气后渐渐晕开一层温润的浅褐色。她不用削皮器,特意保留了薄薄的果皮,“带点果皮更有嚼劲,还能锁着汁水。”随后妈妈把山楂倒进蒸锅,大火烧开后转小火慢蒸,蒸汽裹挟着山楂香渐渐漫出,清甜中带着一丝微酸,绵长又清冽。蒸到果肉软烂透亮,再关火开盖,将温热的山楂块盛入碗中,待稍凉后倒进破

壁机,再加入些白糖,机器启动的嗡嗡声打破了客厅的安静,不一会儿,细腻绵密的果泥盛进盆里,纯粹的果香愈发浓郁,弥漫了整个房间。

熬煮是最考验耐心的环节。妈妈把山楂泥倒进不粘锅,开最小火,手持硅胶铲不停地翻炒。山楂泥在锅中慢慢变稠,颜色从浅褐色变成琥珀色,甜香也愈发浓郁,顺着厨房窗户飘到楼道里。我靠在门框上,看到她的额角沁出细汗,发丝被阳光照得泛着微光,手腕不停转动,确保每一寸山楂泥都受热均匀。“熬山楂泥不能急,火大了会糊,还会丢了山楂的本味。”妈妈的声音温和,像这慢火熬煮的时光,不慌不忙。

家里没有专业烘干设备,阳台就成了天然晒场。妈妈在烤盘上铺好油纸,用刮板将熬好的山楂泥均匀抹开,薄厚控制得恰到好处。她把烤盘放在阳台的晾衣架下,让深秋的暖阳均匀覆盖,又轻轻推开

一条窗缝,让风带走多余的水汽。“以前在老家靠炕烘,现在楼房里有阳光,一样能做出地道滋味。”妈妈抚平山楂泥表面的褶皱,眼里带着笃定。

接下来的两天,家里始终萦绕着淡淡的山楂香气。妈妈每天会去阳台查看两三次,用手检查山楂泥的干湿,调整窗户的开合幅度。等到山楂泥表面干爽,能完整从油纸上揭下来时,便是最治愈的时刻。那张琥珀色的果丹皮薄如蝉翼,带着阳光的温度,妈妈将它卷成紧实的小卷,用刀切成小段,装进提前洗净晾干的保鲜盒里。

晚饭后,一家人坐在客厅,打开盛着果丹皮的保鲜盒,果香便满满整个房间。妹妹挑了一小段,小口咬下,边吃边说:“妈妈做的真好吃,酸甜刚好。”爸爸也边吃边感叹:“还是家里做的实在,味道比外面买的要好吃,还健康,没有添加剂。”妈妈看着我们满足的模样,眼角眉梢都漾

着柔和的笑意,自己也拿起一块慢慢品尝。

我想,幸福从不是轰轰烈烈的仪式,而是藏在这些寻常烟火气里的用心。妈妈用两三日时光,慢剥、慢熬、慢晒,将普通的山楂酿成带着温度的甜。那缕漫在家里的山楂香,是老法子的坚守,是家的印记,更是快节奏生活里最珍贵的慢滋味——它提醒着我,最动人的温暖,藏在这些触手可及的寻常岁月里。



王振其

冬日里的羊杂汤



汪树明

萝卜干情思

又到腌萝卜干的时节了。自打记事起,家里没有一年不腌萝卜干,一年里吃得最多、吃的时间最长的

也就是它了。吃起来方便省事,端着碗从腌缸里抓起一根,不洗不切就能吃。来了亲戚临时添菜,抓上一

把洗净切碎,用热油炸一下葱花,倒入锅中翻炒,就是一道香脆可口的下酒菜。

从菜园里拔了红皮萝卜,削去翠绿的缨子,去掉胡须般的细根,洗净切条。一筐挤挤挨挨的红皮萝卜,在母亲刀下翻几个滚,就变成了白花花镶着红皮的象牙条。接着,摊在柴帘上晒软,让阳光收去水汽。

晒软的萝卜条入盆腌制,一层萝卜一层盐,盐要撒得均匀。第二天捞出再晒,让热气和水分散去,晚上收回盐卤中,反复揉搓,让每根萝卜条裹匀卤汁。如此反复三四天,萝卜条便从白玉似的变成温润的肉红色,捏着紧实不软塌,便可装坛封存了。

开封取出的萝卜干脆嫩爽口,咸中带甜。端着粥碗咬一口萝卜干,脆响里裹着阳光和盐的味道,粥的绵密恰好中和了萝卜干的咸味,配着一根萝卜干,一碗粥不知不觉就见底了。

萝卜干的吃法多样,藏着家常日子的灵活滋味。最简单的是切小丁拌红椒,红亮的椒丁裹着脆嫩萝卜,又鲜又辣,一口开胃;讲究些的就切两叶青蒜,淋上一勺现榨香油,蒜香与萝卜的咸鲜交融,清爽不腻;最解馋的当属爆炒——葱、花生、姜在热油里一激,香气瞬间炸开,倒入萝卜干快速翻炒,锅气裹着脆响,光闻那股鲜香,就让人忍不住咽口水,配饭配粥都能多吃两碗。

如今,萝卜干依旧是那抹朴素的暖色,是舌尖忘不了的脆,也是光阴里最踏实的陪伴。而母亲年复一年腌制的身影,和她藏在坛坛罐罐里的那份心意,比任何滋味都更悠长,更让人惦念。

秋天的红薯

陈青峰

秋深了,街上便有红薯卖,城里人的蒸饭锅里,也就多了这香软物儿,一家几口人,每人吃上一两个,满屋里就有了熟透的秋天气味。这时的乡下,红薯也就当了饭吃,一锅红薯焖得焦黄,像黄金糕点,那一份香味儿,就是乡野人得天独厚的享受。你看那大人小孩每人手里捏着冒了热气的红薯,边走边啃,噙唏地吹着气,便吃起了一个圆鼓鼓的肚皮;或者用红薯焖了糯米饭,一开锅那股香气,满村子里散去,就连屋顶上随风而去的炊烟,也似乎濡染了那一股子气息。吃的时候,便用大碗盛了,一家人喜喜欢欢地吃得一点不剩,就连那又韧又香的锅巴皮儿,也让小孩儿铲去当了果子吃。

秋天里吃红薯,是乡村里的一种生活的美景。其实,红薯并非稀罕物,乡下家家都有,红薯煮粥红薯榨薯粉,然后做粉丝粉皮等等,有很多实际的用处。尤其是薯粉捏成扁的肉丸和圆的泡丸,煮熟加点肉末和蛋花,以及姜葱蒜,那可是过年过节办喜事必不可少的一道好吃菜肴。总之在米谷不够吃的年代,红薯便是塞饱肚肠最为耐饥的杂粮,同时也可以变着花样做成各种乡村美味。

红薯极贱,随便在山坡旱地禾田,剪了半尺长的薯蔓茎节,埋一截在土里,注一汪水,即便落地生根。然后,就在近处的野地铲一些草皮,堆在一起烧草木灰。接着,在薯藤的根脚洒上这种黑泥般的灰尽,那薯秧儿便悄悄地扯长绿蔓,巴掌形的叶儿开始覆盖着土地,整个田垄由黄转绿,在悠悠南风里,薯藤蓬蓬勃勃,薯叶儿密密地遮蔽着,阳光便漏不进去,叶下的杂草就不得生长。

因为那贴地扯长的蔓儿极容易扎下不定的根须,这样就抽拔了地气,分散了总根处的养料。于是,便要隔几日翻一次薯藤,以那总根系为中心,一根根抽拽那远远延伸开的蔓儿,翻过来放到另外一边,不让那薯藤定下细白的根须。翻了几次薯蔓,忽然就发现藤蔓下光光的土壤,肿胀起来,四处开了长长的裂缝,这是给人的一个信息呢:那一窝儿



红薯在地下拱着,就像一群胖孩子扭成一窝戏闹。

这就到了挖红薯的时候了,一刀把藤蔓割去,再用四齿耙使劲挖下,胖大结实的红薯便跳了出来。若是不小心,把红薯挖烂了,就要心痛半天呢。掀开泥土挖红薯,收获了一窝沉甸甸的红薯,同时也收获了一份由衷的喜悦。

冬天的时候,乡下一家一户的屋梁上,挂着的便是带着根茎的捆捆红薯,那粘着黄土红红的累

累果实,一嘟噜一嘟噜地悬挂在屋角壁间,也是农家特有风景。馋了的时候,便摘下一个两个,风干了水分的红薯,吃起来便脆脆的甜甜的,就像上好的果品让人喜欢。

土里土气的红薯虽然平庸,然而民间有言:“当官不为民作主,不如回家卖红薯。”说明红薯有家园的暖意,不仅能为老百姓解决温饱问题,而且还意味深长、很有一些嚼头。