

流年记

## 听夏

牟民

迈进夏的时光里,听听夏的声音吧,那声音告诉你,一切都在快速生长!

听夏,那就要在夏的怀抱里,与之共甘苦,一起消长。早晨,阳光早早地探进窗户,把四处渲染得热辣辣、火辣辣的。吃过早饭,拿起锄头,走进苞米地里。苞米行间,草趁着悠闲季节,发疯般地生长。如不及时除草,几天它就长满地,抢占庄稼的营养。锄头亮铮铮地伸向草,听到咯叭咯叭的草根断裂声、锄头跟泥土的亲吻声。一会儿,汗水就满身,整个人像一条游动在水里的鱼。这天气,稍一动身,汗就吧嗒吧嗒滴落,何况挥锄大干呢!雨也痛快,仿佛就待在不远处的神秘地,说来就来。一阵乌云被雷声撕开。先是几个雨点儿打先锋,噗噗落地。那雨点儿大大的,沉重,打在身上,却不疼不痒,倒很舒服。打在苞米叶上或花生叶子上,啪啪的,带着一点儿后音,你便听到了万物的呼吸,那是顺畅的呼吸。你可以听到,喝到雨水后,蚯蚓的低吟、夏虫的歌唱、喜鹊们在地头树上的开怀谈笑。低头看看那些植物的叶子,墨绿墨绿的,撑破了肚子似地,滴着油水。经雨洗刷,泛一片绿色。逢上大雨,不一会儿,树叶就饱生生的,枝杈间没了树缝儿,空间突然变窄了。四处房屋并没加高,却立显高大,雨雾蒸腾,如起了一片片烟火。

雨歇间,远视山峦,许多原本不亲近的山之间仿佛有一双双绿手牵线,它们搂肩搭背,壮阔苍茫,天明显小了下去。这夏慷慨得真够意思,把一切都养得肥透透的,绿汁滴向大地。

记得夏日,我曾跟父亲去苞米地里锄草。地上草疯长,长得最欢的是那些马唐草,也叫抓地龙,粗壮的根掩在泥土里,很难拔除。苞米高过人头,我握紧锄把,锄头啃咬着草,一送一拉,两边肥厚的苞米叶子跟着拉胳膊。不一会儿,胳膊上多了一道道红痕。挥汗如雨那刻,埋怨这苞米长势太旺盛。苞米叶子哗哗啦啦,似在说,这是我们最美好最适宜生长的季节,你咋就不理解我们呀!我弯腰拉锄,专心对付杂草,苞米叶子仿佛不再划我了。父亲早超过了我一趟。等得出地来,地头早已被各种野菜霸占了。父亲耸耸肩头道:这天,丢下一滴汗,也能喂饱一棵草。说着,我听到父亲脸上落下的一滴滴汗,洒于草丛里。

听夏,最好在门前芙蓉树下。“夏木阴阴正可人”,铺着草帘子,光膀子躺下,手摇蒲扇,翘起二郎腿,和街坊邻居聊天。从树缝里,想象

辽阔的天空。这时候你会听见满世间摒住了呼吸,夏天也困乏地摊开身子睡着了,只有作物拔节的声音四处回响。那个中午呀很漫长,漫长得可以说几回《水浒》呢;那个中午呀也很富有,扇子不摇了,风来助阵,浸润在可意的温度里,如微醺般,不知不觉就睡着了,那时间哟,可以让人做几个美梦。此刻,最美莫过于拿本没读完的书,沉醉其中。苍蝇嗡嗡,展翅落于臂膀额头,又自讨没趣地离去。书中悦耳之音,恰如凉风阵阵,真是夏日读书好乘凉。

听夏,不妨晚上去照知了。记得有一天晚上,我拿一个大功率的手电筒,和朋友一起,汗津津地来到河边树丛里。河岸上的杨树黑乎乎地遮蔽了天空,给人一种压抑感。把手电筒打开,对着天空,一道强光射到茂密的杨树上。碗口粗的杨树上,落满了乘凉的知了。朋友轻摇杨树干,树上的知了受到了突然的震动,惊醒了甜蜜的美梦,睁开眼睛,惊慌地朝着亮光扑去。它们在空中没有半点儿犹豫,吼着嗓子,成群结队地扑到电筒周围。我们捡着一个一个不知所措的知了,装在塑料袋里,一会儿就能装上百个。这些知了知道上当了,哇哇叫着,挣扎着。它们积攒了一肚子的劲儿,在这牢笼里无处使用了。听着知了哇哇的声音,夏天的热越来越厚了。

装满了知了,提着回家,油炸一番。喝着啤酒,嚼着熟知了,如咬住了这夏的夜晚,把夜晚喝长了,没有半点儿“仲夏苦夜短”的感觉。

吃过知了,到河里去洗澡。河水涨满了,泛着亮,一股凉凉的气息引着你跳进去,顺着河水游动。听着旁边有节奏的蛙鸣,那水也饱满了,厚厚的,带着太阳的味道,与你的身体没有半点儿隔阂。这河水被蛙鸣撩拨得很不安宁,上下一齐发力,那哗哗的流水声,携带着欢快的节奏,你仿佛摸到了夏天急速的脉搏。风吹来一阵阵凉意,吹动得夏夜精神勃勃。

最美的应该是晚上“开轩纳微凉”的时刻。和家人坐在晾台上,或者在街面上的露天小吃部,喝着酒,欣赏着月亮,看着星空,把月亮一直看得长大了、升空了,星星一个个隐去了……听着知了密密麻麻的歌唱,微风慢慢把满山果园里的凉爽送来了。一切都舒展开、裸露着,你才会真正听到夏的心音,体会到夏的韵味。这个夜晚,不用说什么,因为你已经被诗意包容。那种幸福感,那种富有感瞬间传遍全身,你会情不自禁地喊着,哟,你这夏天的脚步,唰唰的,多么惬意!

人世间

## 妈妈的厨房

尹爱群

厨房是妈妈大显身手的舞台,妈妈是厨房里出色的演奏家兼画家。

锅碗瓢盆是她手中的各色乐器,叮叮当当汇成一首首温馨美好的烟火交响曲;各种食材是她手中的水彩,肆意挥洒成一幅幅活色生香的美食图。

对于做饭,妈妈有着近乎严苛的要求和标准,用“食不厌精,脍不厌细”来形容毫不过分。有时候,为了做一份红烧排骨或者是一份家常酱焖鱼锅片片,她能精雕细琢一上午。妈妈做的酸辣白菜、炆拌土豆丝、拌三丝等菜肴,那刀功、那摆盘,妥妥地就是艺术珍品。所以,她总嫌我切的各种蔬菜丝太粗,“没什么刀功”。

妈妈的烹饪是有诀窍的,什么时候用海米,什么时候用虾皮都大有讲究!同样的食材,只要经过妈妈的手,便会烹调出不一样的滋味!

我最喜欢妈妈蒸的大馒头,搭配清蒸的新鲜小黄花鱼,清甜嫩滑,再配上风味独特的花椒酱,每次我都吃得肚子溜圆。心满意足之余,再责怪她做得太好吃,以至于把我养得这么胖!

妈妈炖的大白菜也特别美味。记得小时候,妈妈在铝制饭盒里面铺上切成片的大白菜、事先泡好的粉条,加上葱花、几片猪肉、猪油、酱油、少许盐,盖上饭盒盖,放到花盆炉子上加热。不一会儿,阵阵鲜甜的味道便飘出来。我和弟弟迫不及待地揭开盖子,你一勺子,我一筷子,一扫而光!虽然妈妈只能用馒头蘸着剩下的菜汤,但笑意却始终挂在她的脸上,看着我们姐弟大快朵颐,妈妈就觉得无比满足。

妈妈还会做各种咸菜,那蕴含着时间味道的黄县红咸菜,被妈妈做得出神入化,回味无穷。还有以香菜、花生豆为原料做的酱油菜、酸辣萝卜……每当妈妈做老咸菜的时候,我总是感叹人类的智慧:咋这么会吃呢!

每年春节,妈妈都不厌其烦地准备各种炸货,炸肉、炸鱼、炸丸子会做上几大盆。于是,她的手艺便换来了亲朋好友脸上的笑靥。

妈妈总嫌我在厨房里笨手笨脚的,所以,我只配打下手,上灶是没有资格的。在我打下手时,妈妈会不厌其烦地传授一些做饭的小窍门。譬如,海鲜饺子的扇贝丁,要

提前切个十字刀,放料酒和生抽腌一下,这样才入味;包子馅的排骨也要用黄豆酱煨一煨,加热微微一炒,馅料才香;蒸虾酱的时候,要放一点辣椒,一点温水,多放葱花和油才好吃;她还教我如何做一滴水也不加的疙瘩汤、嫩滑如果冻的鸡蛋羹……

妈妈做的包子是一绝,也成为她喜欢送给亲朋好友的伴手礼。从小到大,我的同学、同事一直念念不忘妈妈做的包子、茴香排骨包子、芸豆排骨包子、芹菜萝卜丝烫面包,各种蔬菜馅的包子……妈妈做的包子堪称艺术品,外观精致,皮薄味美,那也是老妈的一大骄傲。

前年,定居沈阳的大堂姐带女儿来烟台看望老爸老妈,她俩对老妈做的各种海鲜水饺,特别是扇贝水饺,惊艳不已,叹为观止。

直到现在,我和大姑家的表妹还经常一起回味过年时老妈做的各种美味。她说,小时候,最盼望的就是过年到我家吃饭。依稀记得,为准备和大姑一家人一年一度的年夜饭,老妈总要提前好几天拟定菜单,采购食材,之后还会非常郑重地征求我们的意见。而我们也总会说,老妈做的每道菜都好吃!我们的褒扬极大地鼓励了老妈,她做得越发用心,越发精细。而我们的口福也在老妈的努力中得到空前的满足!

十八岁时,我离开烟台到济南上大学,吃着清汤寡水的学校食堂饭,我不仅没能瘦下来,反而变得更胖了。这是因为老妈隔三差五就会托人给我捎熏鲅鱼、咸鸭蛋,我的生活水准丝毫没下降。现在大学同学聚会时,我的舍友们对老妈做的五香熏鲅鱼仍然想念不已。

记忆中,妈妈的厨房很热闹,青菜在锅里被翻炒得脆响;妈妈的厨房总是被热气缭绕着,不时传出菜肴的浓香;妈妈的厨房装着慈祥的母爱,锅碗瓢盆里盛满了醉人的温馨。在这些荤素素里,洋溢着妈妈特有的味道!

其实,在普天下妈妈的厨房里,都有一道叫作“妈妈的味道”的秘制菜。这道菜,是妈妈用爱熬制的,加入了经年累月的陪伴、牵挂和思念,香味独特醇厚,暖心暖胃。

妈妈的爱是永恒的,温暖儿女一生!

想念妈妈的厨房,想念妈妈的味道!