

# 柿子情

□廉彩红



晾台窗户上挂着一枝柿子，和晾台上的花花草草相互映衬，成了家里一道亮丽的风景线。

我喜欢吃柿子。柿子下来的季节，烘柿、漤柿、柿饼换着法儿吃，并且在此基础上还创造了新吃法。新吃法离不开烘柿，把烘柿冻冰箱里，冬天拿出来吃，冰冰凉凉、甜甜蜜蜜；或者烘柿和面炸丸子，色泽金红，味道香甜，皮筋里软让人喜欢；把烘柿和到玉米面里一起发，再烙成饼，焦黄喷香耐咀嚼，成了我们那时候的解馋零食，甜滋滋地喂养着我们的口服。

西村郑乃谦老师是一位民间文史作家，他几十年如一日，不管摄影还是写作，心底永存着一股挖掘山区红色文化的意志，他挖掘出许许多多可歌可泣的革命故事，他笔下的革命英雄人物影响了无数人，激发出人们心里的红色情怀，他被市、县级聘为特约文史员。郑老师家住山村，管理着几棵柿子树和二十几棵山楂树。前几天，郑老师邀请文友去山楂园采风，我和几位朋友相约前往。

一进山，我们就发现，秋在山野和城市是完全不同的景致和韵味。山里的秋，多了几分高阔和舒朗，色彩斑斓、层次丰富，一道弯有一道弯的风景，一道坡有一道坡的况味。柿子是大山秋景不可或缺的重要点缀。柿子的性格其实挺温润的，但它们又是那么活泼、热情、张扬，黄澄澄、红艳艳的挂满枝头，引人注目，让人喜欢。一树柿子红，一座巍峨青黛的大山相互映衬，成了一幅绝佳的水粉画。是的，此时，它们是水粉画，秋再深，乃至到了冬天，才能是一幅水墨画。此时，这幅水粉画还是嫩，还是活泼，它们无所顾忌地和到来的客人打招呼示好。我们被这景象吸引着，在收割过玉米的田野上流连，穿行在一片柿子林，抚摸过一个个饱满硬实的柿子，陶醉在浓郁的丰收氛围里，阳光斜照进来，像一条隐约、飘逸的丝带，挥舞出天空的多彩和大地的多姿——这是一派多么怡人的景象。对土地最虔诚的要数植物了，无论土地贫瘠或富

饶，只要给它们生存之处，它们就能铆着劲儿生长，它们吸足了土地的水分和养料，以沉淀博大的情感、硕大完美的果实，将最美好的自己与人类相伴。它们有着土地的绵实和厚重，而又傲然绽放着自身特有的光芒，无声地召唤着我们的爱慕。

我们在欣赏柿子，郑老师爬在高高的树上够柿子，他妻子在树下捡柿子。夫妻俩配合默契，一会儿就装满大半车柿子。我们问郑老师收回家的柿子怎么做，郑老师说做柿饼、漤柿子醋都行。最懒的方法就是放烘它，吃起来特别甜。一边说着，一边给我们往袋子里装。我们推脱不过，只好收下。我拿起一嘟噜柿子，说带回家挂到室内，也是风景啊。

这几天，郑老师在微信朋友圈说：白天如猿猴攀树摘柿子，晚上蜷缩着身子旋柿饼。如此忙碌，为的是生活少一点苦涩，多一分甜蜜。想来郑老师年过花甲，且身有残疾，依然对生活充满希望，洋溢着乐观精神，对自己热爱的事情孜孜以求，矢志不渝，真是值得我们学习。

我望着安静而恬淡地挂在室内的柿子，心里仿佛流过一条缓缓的河，传出感恩、回馈、祈祷的旋律。这是一种贴着人性的温暖，简单而又丰富，阔大而又祥和，朴实而又执着。

## 柿子的身世(外一首)

□乔燕章

裔

有人摇头不相信  
那边山壁上响起回音  
是的，俺曾经救过开国皇帝  
朱元璋的驾  
因而被封为“傲霜侯”

大雪封山的季节  
万山丛中几点红  
为的是给鸟儿留食  
落下的碎屑把地皮穿透  
变成了虫儿苏醒后的美餐

曾经的年代  
也救过不少人的  
尤其是女人和孩子

## 红叶吟

马良的神笔也失去灵性

红得无边  
红得发紫  
不过她自己也不知道  
再越一步就是陷阱

一位老者背琴路经此地  
驻足一看，晕乎乎的有点醉了  
他把琴放在膝上，弹了一曲  
《凤求凰》

她们吮吸着红色的乳汁  
转而母亲再喂给孩子  
几棵老树聚在一起，边喝酒  
边唠嗑着抹不掉的记忆

深秋，我穿的本来就单薄  
但还得被扒掉衣服  
一层一层，直至裸体  
并被告知不减肥不变白不能回家

菜摊上，一位老农大声吆喝着  
“先尝后买，不甜不要钱”  
当人问及是什么时  
老农指着山上的一棵老柿树说  
“问它吧，它最清楚”

悠悠的琴声与神通灵，与妙通道  
躲在石缝里的虫子也支起耳朵偷听  
然后僵直了

一阵风刮来  
夹杂有《百鸟朝凤》的唢呐声  
一人问：这是谁家在办喜事吧  
另一人答：对，今天是红叶出嫁的日子

黑咕隆咚的夜晚  
一位醉汉跌跌撞撞地往家走  
路过一个坟头时  
两只脚一直在原地打转  
怪，莫不是遇到鬼了

忽然，前面一棵树上亮出一盏小灯笼  
醉汉高兴得一蹦老高  
他循着红色走去  
终于跳出了怪圈

带着寒露的风吃过  
一群小红娃摇头晃脑  
显摆自己曾是公侯将相的后

霜降来了  
她似乎有什么心事  
脸上冷冰冰的  
透出一股忧伤，一丝苍凉  
王母娘娘了解她的心思  
不经意间，妆盒从天上掉下  
刹时，染红了这片山林

红，一种别样的红  
六宫粉黛无颜色

## 松花蛋与童年

□朱莉娟

敲去泥壳展绿装，晶莹透亮扑鼻香。精雕细琢松花现，切入盘中与君尝。这就是松花蛋。作为一道提味菜，经常出现在餐桌上，以香油与醋调拌之，味美汁鲜，开胃下酒。每每看到松花蛋，我就会想起童年时期那段难忘的时光。

时光倒流到二十多年前，我家房后的那条河还没被填平，河水清澈，鱼虾成群，母亲养的十几只鸭子，每天早上都会下水“扑腾扑腾”，顺便饱餐一顿。鸭子们很勤快，晚上会准时下蛋。鸭蛋攒够一筐了，母亲便会蹬着三轮车去附近的集市上卖。而没有卖出去的，大部分会制成松花蛋。

松花蛋的制作过程虽然不复杂，但需要准备很多材料，泥巴、草木灰、生石灰、谷糠、稻壳、木屑、茶叶末、松柏、盐、碱、花椒、茴香等。我负责去捡松柏枝，弟弟负责去木匠那里讨些木屑，草木灰是平时用木材烧火后一点点存下来的。母亲把盐、花椒等加入水中熬成汁，然后趁热倒入盛有泥巴、草木灰、生石灰的容器中搅拌成黏稠状，紧接着放入干净的鸭蛋，等蛋壳均匀地粘上“泥土”就可以捞出来了，随后放在谷糠和木屑上滚动一圈，让泥鸭蛋穿一层外衣，最后一步是小心翼翼地把“身披战袍”的鸭蛋一颗接一颗地放入缸中封存。那时候天真地以为松花蛋上的松花就是松柏枝印上去的，所以每次制作松花蛋，我都会让母亲多放点松柏枝。那时候感觉母亲会变戏法，以纯人工的手艺，造就了鸭蛋从一种美味变成另一种美味的奇妙过程，而见证奇迹需要静等一百天。

一百天对于我和弟弟来说，漫长又煎熬，每一天都是数着过的。母亲说：“任何改变都需要时间。从鸭蛋被放入滚烫的石灰中开始，它就开始发生了变化，那是一种神奇的渗透，在沉默与黑暗中慢慢孕育，然后汇聚成新生的力量，直至重生，成为一道让人喜闻乐见的美食。”母亲的话让我若有所思，与其乏味地等待，倒不如多读书学习。鸭蛋在变化，我也在慢慢改变……经过时间的沉淀，松花蛋出缸了，我迫不及待地清除上面的泥土，敲开一个，香气扑鼻，让人垂涎欲滴，却还是忍着馋先细细观赏一番。半透明的如琥珀般的松花蛋映入眼帘，黝黑光亮，上面的白色花纹一朵朵铺开，像能工巧匠专门雕刻上去的，那种精致的美让我除了惊叹还是惊叹。直到母亲调拌好一盘盛宴过来让我们吃，我才回过神来，细品这美味，回味悠长……那个年代零食种类少，松花蛋也算是高档食品，很多家庭只有在过年过节时才能吃到。而我们家，吃松花蛋成了家常便饭，这是一种幸福。这种幸福，归功于母亲的勤劳。

勤劳是一种美德，是一种褪去一身汗水后收获的美好，是灵魂深处的颜色。我喜欢松花蛋，不仅是它的味道，更因为它泥泞不堪的外壳内包含着玉石一般的肉体。母亲说：“做人要像松花蛋一样，即便没有光鲜亮丽的皮囊，但灵魂必须干净纯粹，不要被世俗的灰尘和污垢迷了双眼。”母亲的话我一直铭记于心。对于松花蛋的喜爱，也随着年龄的增长日益加深，并时时鞭策自己，堂堂正正做人。

一年又一年过去了，日月如梭，母亲的青丝被岁月无情染色，已有十几年没养过鸭子了，但每逢过节或是宴请亲朋好友，餐桌上还是会有一盘松花蛋。味道，虽然和童年时吃的不一样，但童年那段时光会时不时地浮上心头，为美好生活而辛勤劳作的场景也历历在目。

本版来稿请发至邮箱：  
jzwbxq@163.com