

凋零的叶子

□朱帮义

前几天,我偶尔走进一片小树林,树下落满了厚厚的一层树叶。看到这些凋落的树叶,不由勾起了我儿时在家乡村头捡树叶的情景。

过去,农村做饭都是烧地锅,那时候柴火特别紧缺。我的家乡在豫东平原,那里没有高山和森林,平时柴火的来源主要靠庄稼秸秆和杂草、树叶,但它们又是牲畜的重要口粮。所以,就导致了做饭用的柴火特别紧张。在我的记忆里,从上学开始,一直到初中毕业,学校一放假,我在家里的主要任务就是拾柴火。麦收罢了,就用竹筛在地里搂麦秸秆,用小铁铲挖麦茬。一个假期,我能拾一小垛麦秸秆。到了秋天,我就捡拾庄稼的秸秆,高粱秆、玉

米秆、豆秆……只要能烧锅的都捡拾,然后把它们堆成垛,准备冬天烧火做饭使用。

到了初冬,田野里的秸秆没有了,就开始在村头和堤岸上拾树叶。每年霜降后,各种草木的叶子就开始凋落。一开始树叶零零星星地掉下来,比较稀少。我和村里的小伙伴手里拿着一根粗铁丝,一头磨出一个尖,看到哪里有落叶,我们就用铁丝把它扎起来,一会儿就能扎一串,然后再把树叶从铁丝上捋下来放入篮子里。有时候一上午就能拾一篮子树叶,够母亲做一顿饭。看到母亲用我捡拾来的树叶烧锅做饭,很有成就感。

寒风凛冽,树叶开始大面积凋落,这

时候是我们拾树叶的最佳时机。几个小伙伴一起,我们左手提着篮子,右手拉着竹筛,顶着呼啸的寒风,冲入村头的小树林里捡拾树叶。桐树和杨树的叶片比较大,容易捡拾;而槐树和榆树的叶片较小,只能用竹筛搂。在小树林里,我们来回奔跑着,发现哪棵树上有枯死的树枝,就爬上树将其弄下来。树枝比树叶耐烧,捡到几根树枝回家,就会受到母亲的表扬。

改革开放以来,农村生活发了翻天覆地的变化,有些地方做饭用上了天然气,既干净又省时,那种烟熏火燎做饭的生活早已成了几时的记忆。

●桑榆苑

老了吗

□王根才

不知从什么时候也不知道为什么越来越喜欢平静的生活
一盏清茶
几行文稿
坐定冥想
紧走慢跑
一个简单的动作
一种细节的微妙
都会被快乐幸福感动得莫名其妙

不知从什么时候也不知道为什么对身边的人对眼前的事多了一分淡定少了一些思考
总想置之于度外将距离把握正好远远地欣赏
不指手画脚
不轻易评判对错更不去自寻烦恼朋友,你说这是不是已经老了老了吗? 不老脚下还有路可走能干的事儿也不少东升西落青山夕照虽然已到了冬季还不甘墙根把冬猫还想活出一个样子将那点儿余热燃烧想归想,做归做每天的太阳都是新的管它什么汤多还是米少只要还有那口气就要把心中的日子过好

记忆中的美味

□陈丽娟

时光如白驹过隙,悄然流逝,然而,记忆中的某些味道却如同璀璨的星辰,永远在心底闪耀。焦作酱油在我心里便是一份承载着岁月温情与美好的独特美味。

小时候,在农村老家的日子充满了艰辛与质朴。平日里,炒菜、做饭不过是放点盐调味即可。条件稍好些的再加点自家做的醋或晒的酱,平日里基本上没有吃过酱油。过节时去村里供销社打一瓶酱油,都能让一家人欢喜许久。有了酱油的饭菜,仿佛被施了魔法一般,味道瞬间变得格外诱人,让人食欲大增,能多吃上一大碗饭呢。那放了酱油的菜,我们甚至会的菜汤都喝得干干净净、一滴不剩,只为贪恋那一抹醇厚的滋味。

第一次吃焦作酱油要追溯到上世纪70年代初期。妹妹参加工作后和一位家是焦作的同事住一个宿舍。妹妹把母亲做的素包子、烤红薯等农家食品带给她吃。她送给妹妹一瓶“酒”,妹妹愣了一下说:“我不会喝酒。”她咯咯地笑了起来,说瓶里面装的是焦作酱油,让我们尝尝。

当那瓶酱油出现在我们面前时,打开瓶盖,一股浓郁的香气扑鼻而来,那色泽更是深沉而诱人。尝上一点,味道醇厚,色味俱全,与村里供销社卖的酱油简直不

可同日而语。放入焦作酱油的饭菜特别好吃。我老家中午饭常吃面条,大伙有个习惯——除了天气不好外,就端着碗在院子里聚在一起吃。那天,我端着放有焦作酱油的面条聚堆吃饭,春花嫂子看着我的饭说:“妹子,你今天的面条咋这么香呀?”我说:“放了焦作酱油。”她说:“我说呢!”我说:“你尝尝。”春花嫂子顺手从我碗里夹了一筷子。“姐,让我也尝尝!”玉玲小妹也夹了一筷子,两人都说好吃。我看着她们羡慕的样子,就从屋里拿出酱油瓶给每个人碗里倒了点。从那以后,我们家便开始钟情于焦作酱油。渐渐地,妹妹往家捎酱油的次数也增多了,每次回来都给我们院里的邻居送去一碗,大家高兴地说焦作酱油味道真好,夸我妹妹是个好姑娘。邻里之间的情谊,也在这酱油的香气中变得更加深厚。

我调到焦作上班后,有幸得知同事李青萍的父亲在酱油厂工作。从她口中,我了解到了焦作酱油的制作过程。那是一种传统与匠心的融合,每一道工序都饱含着工人的辛勤与智慧。先挑选优质的豆子,将豆子洗净后浸泡吸收水分,蒸熟冷却到40摄氏度左右,加入小麦面粉搅拌均匀,放到竹席上摊开保温制曲,再放入

罐中倒些配制好的盐水发酵,还得定期翻动,使其发酵均匀。发酵结束后,将其过滤去渣得到酱油原汁,放置一段时间酱油颜色变深,风味变得醇厚,口味才会极好。从精细的酿造工艺,到严格的质量把控,焦作酱油的诞生就像一场奇妙的旅程。经过复杂又精致的制作,焦作酱油怎能不成为美味呢?

我每次从焦作回老家不带什么礼物,只带一大塑料桶焦作酱油,送给左邻右舍,让大家都吃上这美味。乡亲也把蒜、红薯、小米等土特产送给我,让我带到市里送给我的同事。

然而,随着时代的飞速发展和变迁,各种瓶装酱油纷纷上市,并迅速占据了大小商场的货架。在这股潮流的冲击下,我却记不清何时焦作酱油在市场上渐渐消失了。它就像一颗曾经璀璨的流星,划过岁月的天空,留下一抹令人难忘的痕迹。

无论时光如何流转,我永远忘不了焦作酱油的美味。那是故乡的味道,是家的味道,是邻里之间温暖情谊的味道。它如同一个珍贵的记忆宝藏,永远珍藏在我的心底。每当想起它,便会勾起我无尽的思念与感慨。

疆农源

Jiang Nong Yuan

12.12

年终献礼

有机冻干沙棘全果粉

月卡 3 桶 750 元
送活力苻蓉饮 1 盒

季卡 12 桶 2800 元
送活力苻蓉饮 3 盒

年卡 36 桶 8000 元
送活力苻蓉饮 10 盒

送

疆农源沙棘全果油

月卡 3 瓶 518 元
送活力苻蓉饮 1 盒

季卡 12 瓶 1800 元
送活力苻蓉饮 2 盒

年卡 36 瓶 5000 元
送活力苻蓉饮 6 盒

送

涵坤堂汉方道节膏

月卡 4 盒 630 元
送活力苻蓉饮 1 盒

季卡 12 盒 1770 元
送活力苻蓉饮 2 盒

年卡 48 盒 6600 元
送活力苻蓉饮 6 盒

送

Heaste 肉苻蓉活力胶囊

月卡 3 瓶 899 元
送有机沙棘原浆 300ml 装 3 盒

半年卡 18 瓶 4800 元
送肉苻蓉活力胶囊 2 瓶

送

疆蓉源悦容膏

月卡 4 盒 720 元
送有机沙棘原浆 300ml 装 2 盒

季卡 12 盒 1980 元
送悦容膏 1 盒

年卡 48 盒 7500 元
送悦容膏 6 盒

送

疆蓉源从蓉膏

月卡 4 盒 720 元
送有机沙棘原浆 300ml 装 2 盒

季卡 12 盒 1980 元
送从蓉膏 1 盒

年卡 48 盒 7500 元
送从蓉膏 6 盒

送

预订电话: 13839165077 (微信同号)

地址: 人民路报业国贸一楼北厅焦报欢乐购

广告