

生活百味

童年是人生的底色

■ 马亚伟

巴尔扎克说:“童年原是一生最美妙的阶段,那时的孩子是一朵花,也是一颗果子,是一片朦朦胧胧的聪明,一种永远不息的活动,一股强烈的欲望。”童年不仅美好,而且在人的一生中起着至关重要的作用。人在生命初始阶段,带着好奇心和探索欲认识世界,所形成的认知和观念其影响是深远的。甚至可以说,我们一生兜兜转转,不停奔波,都是沿着童年指引前行的。

童年是人生的底色。人生滋味种种,苦有苦的味,甜有甜的味。再苦涩的童年,也有甜蜜的回忆;再欢乐的童年,也有泪水的味道。智慧的人懂得把褴褛的童年,织补成一件图案丰富精彩的华衣;聪明的人懂得为美好的童年锦上添花,让生命散发出更美的光彩。作家萧红的童年是苦涩的,但她把苦涩的童年酝酿成一杯酒,让人生有了回甘之味。冰心的童年是美好的,她在美好的底子上精描细绣,让人生更加有光彩、有质地。

有人说,幸运的人一生都被童年治愈,不幸的人一生都在治愈童年。我不完全认同这样的说法,童

年只是一个生命阶段,即使投下了一些阴影,也是我们必然要体味的人生滋味,无需什么治愈。况且,人生本没有绝对的幸运和不幸。幸与不幸在天不在人,而觉得幸与不幸则在自己。再幸运的童年,也不全都是丽日晴天。人生充满了复杂的况味,有神奇玄妙的色彩,总会在生命伊始就让我们领略酸甜苦辣等等滋味。这样的体会,谁都逃不掉。没有谁完全是在苦水中长大的,也没有谁完全是在蜜罐中长大的。生而为人,所有的滋味都要品尝。而童年的记忆,总会被此后的漫漫岁月晕染成诗意美好的画卷,让人无限怀恋。

我们总是笑着跟孩子们讲起童年的苦和甜:“小时候吃了那么多苦,现在想起来却觉得甜滋滋的。”“小时候的经历多么美好,真想再回一次童年啊!”我们两鬓斑白的时候,回想一生辗转漂泊的经历,恍然发现童年的故事早已为漫长人生埋下了伏笔。

有人说:人生最大的骄傲,就是成年后实现了童年的愿望。童年是播种梦想的时期,我们萌生了那么

多美丽的心愿。当然,有些心愿走着走着就消失了。而更多的心愿,指引着我们人生的方向,决定了我们命运的走向。你仔细观察就会发现,很多人现在所做的事,都能在他们的童年找到源头。人生有迹可循,童年早已涂上底色。

我小时候是个小书虫,如今终日与文字打交道。燕子小时候最喜欢漂亮衣服,本想成为服装设计师,可未能如愿,如今她以开服装店为生。燕子的审美能力在线,服装店的生意一直不错。小梅小时候爱画画,当年立下壮志,要当画家。虽然她没有成为有名气的画家,却做了一份与绘画有关的工作。她是小学美术教师,每天教孩子们画蓝天白云、红花绿草,觉得特别有成就感。我小时候那些玩伴,都沿着少年时梦想的方向,走出了一条属于自己的人生路。

快乐是孩子的天性,童年是人生的底色。我们以童年为桨,摆渡人生。命运的沉浮,几乎都逃不出童年的影响。童年最真,童年最美,愿我们出走半生,归来依旧是少年。

印象美食

风流街并非一个街名,而是广西那坡县的传统民族节庆,每年农历三月的最后一个圩日举行。历史悠久的那坡风流街,壮语称“巷旦”,人们已习惯把“巷旦”翻译为“风流街”或“歌圩”。

小时候,风流街日有成群结队的青年男女穿着民族盛装在对山歌,我听得津津有味。那天,母亲会做各式各样的小吃,沙糕是每年必做的。风流街唱山歌、吃沙糕似乎已成为那坡的一种传统。我每次忆起沙糕那软糯香甜的味道,总会垂涎欲滴。

今年的风流街尤其热闹,山歌对唱、美食琳琅满目、人群熙熙攘攘。我和母亲走在街上,感受着这久违的人间烟火,心情难掩激动,这是我小时候赶风流街的场景啊,只是现在更加繁荣了。我在小摊旁买了几块沙糕,口感和母亲做的相差甚远。于是,我想和母亲一起做沙糕,找回小时候的味道。

制作沙糕是一项工序复杂且费时的事。糯米5千克,筛净,在清水中浸泡12个小时,取出上蒸笼蒸熟,再将蒸熟的糯米摊开晾干,把晾干的糯米放到大铁锅里炒,米粒焦黄散发出炒香味即可。炒香的糯米放凉,再上粉碎机粉碎。做完这些,母亲去园子里砍了几棵芭蕉,去掉头和尾,取中间的杆,然后一片片剥下来,洗净后阴凉处晾干,一字排开,一眼望去如一艘艘小船。把清香的糯米粉装到芭蕉杆的凹槽里,等待发酵,需时约6个小时。

母亲说,用芭蕉杆,一是因为它有药用价值,芭蕉杆性凉,味甘,有清热凉血的作用,可以中和炒糯米粉的燥热;二是刚砍下来的芭蕉杆水分含量高,有助于糯米粉的发酵。

这期间需要熬制红糖浆,文火慢慢熬制,糖浆的粘稠度要适中,把红糖浆和发酵好的糯米粉按比例混合搅拌均匀,再倒入正方形的模器中摊平并压实,随后在其上再淋上薄薄一层红糖浆,再覆盖上一层糯米粉,压实,静置6小时左右。经过漫长的等待,沙糕总算做好,按整体大小切割成等比例的小长方形块,6块沙糕成一份,用芭蕉叶包裹起来,寓意风调雨顺。芭蕉叶包裹沙糕,可锁住水分,便于长时间存放,也依然软糯可口。这就是小时候的味道。

我对沙糕的情有独钟,可能源于小时候和母亲做沙糕的点点滴滴,每次忆起总会心生温暖;也可能是因为,那一块块工序复杂的沙糕,凝聚着母亲对子女深深的爱,让在外漂泊的儿女不忘家乡的味道。

风流街传统美食——沙糕

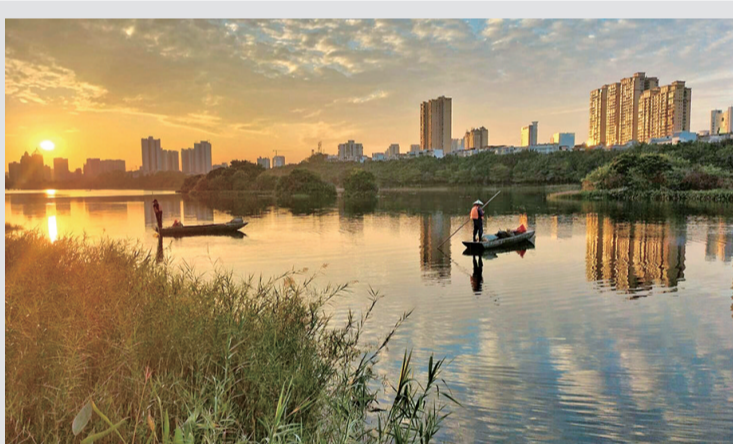
■ 农玉莺

诗苑

初夏辞

■ 阙鹏霖

太阳的光芒映照在波光粼粼的湖面
岸边停留着小船
芦苇随风的方向微微荡漾
几只水鸭在湖里戏水、捉鱼
绿色如墨,大地如纸
瑰丽的色彩在夏日里缤纷
大雁在万里无云的蓝天下翱翔
时光缱绻,慢煮流年
携一颗素心面对生活的微澜



落日余晖映晚霞

梁秋琼/摄

情感驿站

在奶奶呵护下长大的孩子,不论身处何方,尝遍多少珍馐美味,内心深处最渴望的,依旧是奶奶亲手烹饪的那份家的味道。

岁月流转,奶奶已离去甚远,但她的身影时常在我心海中浮现,那银白的发丝、温暖的笑容、厚实的大手,都是我永恒的童年记忆。在那个物资匮乏的年代,奶奶就像一位神奇的魔法师,用普通的食材烹制出美味的佳肴,让我们的生活充满滋味。

去年初中同学聚会,一位女同学当年和我是闺蜜,我俩回忆起经年往事,她无向往地说道:“小时候去你家,见奶奶给你们蒸的鸡蛋糕,里面隐约有海米和葱花,看着那个嫩啊,我口水都要流出来了,还记得那次奶奶炖了鱼,让我也一起吃。小孩子哪懂得客气,结果我吃得比你都多,那滋味真是回味无穷啊,有奶奶真好。”

老同学说的没错,我印象最深的,也是奶奶做的杂鱼。

是杂鱼,而不是“炸”鱼。顾名思义,杂鱼就是各种各样的鱼类混杂在一起,有小青鱼,有小黄花鱼,还有小虾和小螃蟹等。收拾杂鱼费时费力,奶奶坐在小板凳上,用一个大盆盛清水,将杂鱼放进去。奶奶手法娴熟,去掉头、内脏和鳞,再一遍遍洗得干干净净。而那些被剔除的鱼鳞和鱼头,奶奶更是巧妙利用,熬成鲜美的鱼冻,何其美味啊!

那时候小,不懂得用心学奶奶那精湛的厨艺。如今回首,惊叹于她老人家是如何在物质匮乏的日子里,用有限的油盐,将一锅杂鱼炖

得如此美味。我问过母亲,她也说做不出所以然,只记得奶奶说过酱油多放一些,剩下的只能凭记忆做,结果味道差太远了。即使现在生活富裕,可是我居然连母亲的味道都做不出来,更不用说奶奶的味道了。

我深深迷恋着某一种食物,以至于我的味蕾变得极度挑剔,即便是五星级饭店的大厨精心烹制的鱼,也似乎缺少了一丝韵味。究竟缺少了什么呢?细细品味,原来是缺少了奶奶的独特味道。每当品尝这道菜肴,我的思绪总会飘向那位慈祥的老人,想象着她一边洗鱼,一边轻声细语的模样。她的手法熟练而温柔,仿佛是在抚摸一个珍贵的宝贝。那种独

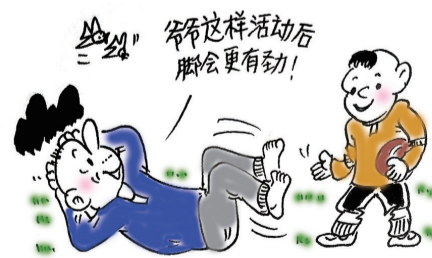
特的味道,是岁月的痕迹,是家的温馨,是奶奶对我深深的爱意。

倘若奶奶健在,我必定怀揣着深深的敬意,向她请教那绝妙的烹饪技艺——如何让鱼腥味消失无踪,而鲜味飘香。我想象着,她老人家面带微笑,眼中闪烁着慈祥的光芒,仿佛一切秘密都在那笑容中流转。她并不会透露什么高深的秘诀,因为她所掌握的,早已超越了言语所能表达的范畴。

或许,奶奶是与烹饪之道有着某种神秘的契合,如同庖丁解牛般游刃有余,将每一道菜都演绎得如话剧般精彩。那深厚的烹饪技艺,就像她脚下坚实的土地,既踏实又充满地道的风味。

健康卡通

仰卧空蹬自行车可解腿乏



长期的站立使得很多人都患有下肢静脉曲张,患者常感到下肢沉重、无力、胀痛,甚至溃疡形成。防治单纯性下肢静脉曲张可进行仰卧位空蹬自行车练习。患者仰卧在床上或地上,双脚悬空做类似骑车蹬踏动作,以改善站立过久带来的下肢胀痛、沉重等症状。

(陈望阳 图/文)

旧朝岁月杂鱼鲜

■ 夏学军