



小葱青青

◎田秀明(江苏泰州)

一方水土养一方人,生活的地域不同、环境不同,人的秉性潜移默化中或多或少会有些差异。北方人的性格要豪爽些、粗犷些,而南方人则内敛些、温柔些。植物也是这样,北方的葱叫大葱,长得高大粗壮,好像这样才配得上北方人的彪悍奔放;南方的葱叫小葱,嫩绿的,如南方人一样精致。

老家是水乡,虽不是江南却胜似江南,地里长的餐桌上吃的都是小葱。老家有一句谚语,“七葱八蒜”,意思是七月里种葱,八月里种蒜。一到七月,母亲就张罗着在菜园的边上种葱,总要多种一些,说是万一哪家需要了能掐上一把。在乡下,小葱从来都不宝贝,家家菜园里都会种上些,有时候就为图个方便,走到哪家都能掐上一把。

葱果一遍遍被水润着,过不了几天,细细的葱芽如笋尖般拱了出来,齐刷刷的,越长越油绿,越长越水灵,看得人心里也清凌凌的,涌起许多欢喜。小葱什么时候都能掐,掐掉一茬,新的一茬又会长出来,只要根须还在,总能不断长出新的小葱来。

放下今天去睡觉

◎徐长顺(江苏镇江)

认识一位九十岁的老人,见到他时,别人告诉我眼前的老人九十岁了,我怎么也不信。

他能吃一大碗饭,眼不花,走起路来腰板挺直,一点也不喘。和他聊了几句,感慨不少。

在村里,他不算最年老的,还有几位百岁老人。

问起他们,日子过得很简单。

一个人,不要操太多的心,尤其到了一定年龄。

当然,任何人活得都不容易。年轻的时候没少吃苦,但他活得明白,一切的努力,都是不急不躁的过程。好日子要过,坏日子还是要过。

有的人,过着好日子笑呵呵的,遇到了坏日子就叹息悲伤。他呢?不去想那么多。做一个没心思的人,活得不多。

这便是他几十年的活法!

有一位教他语文的老师,爱写诗,听老师读诗是种享受,仿佛沐浴着清爽的风。

风,可以把梦带到远方。

你要是在城里觉得无聊了可以到乡下去,也可以到山顶看风景。而他,就生活在江南的一个乡

村。附近有山,有水,爱家乡的他,一生却走南闯北。

他不断努力改变命运,心态永远年轻,人生充满激情。这一晃几十年,一生做过什么已经不重要了,不曾忘记有一天,关灯上床睡觉,他看着遥远的星星,忽然就坐起来,站在窗口。

从此,每到夜晚他都会在窗前站一会儿再去睡觉。知道明天需要什么,想着无论发生什么都要好好活着。

九十岁老人的一生,记住了放下今天去睡觉,日子过得也简单。现在的他,每天还会到田里劳动。我开玩笑说:“如果跑步,我可能跑不过你!”他笑笑,话不多,这一生,不和自己较真儿,不和别人攀比,他说了,也没太多的梦。

活着,也许是他简单而朴实的梦。那些拎包就出发的岁月,站起来就到达目的地的激情,他觉得活着有意思,到处打工不厌倦,只是为了生活。只是现在想想,在家也挺好。如果回到从前,他不会再到处奔波了,他说:“还是在家好!”

“明天还要工作呢!”他夜里睡得也特别踏实。

没有大起大落的日子,有的是做好每天的事。一个普通的人,要的是脚踏实地的生活,活得安心,活得平静。

我忽然明白:要想活得长久,放下今天,想明天要做的事,醒来又是一天!

小葱长在菜园里,我一直都不明白,它算不算是菜?算吧,也没吃过哪道菜是以小葱为主料的;不算吧,家家户户的厨房里,只要动了锅铲,都少不了用得上小葱。如果把一道菜比作一出戏,总要有大演员,也要有小演员,小葱无疑是个小演员,不管台词多不多,戏份足不足,需要小葱出场的时候,这出戏总是精彩的,总能让人回味无穷。

烧肉煮鱼的时候,先得切上些许葱段姜片,热油爆香,再下入肉或鱼,起锅装盘时,还要撒上些葱花;煲汤也是这样,不管是荤汤还是素汤,有了葱花的点缀,仿佛就有了灵魂。小葱虽为菜之配角,如果缺少了,总觉得差些味道,有了小葱的衬托,好像菜的色香味一下子迸发了出来,让人食欲大开。

能在一道菜里吃出生哲理的,莫过于小葱拌豆腐。小葱拌豆腐做起来简单,两块嫩白的豆腐,用沸水焯过,撒上葱花,细盐,再淋上芝麻油,一搅拌即可。舀一勺入口,柔嫩爽滑、清香四溢。人们常说,“小葱拌豆腐——一清二白”,一道家常小菜,人生之道理尽在其中,清清白白,做人如是,做事亦然。

小葱最是平常,生长时不争寸土,入菜时甘为配角,正是这样不起眼的小葱,美好了寻常人家的烟火生活。人生当如小葱,平常但不平庸,只要摆正了位置,总有出彩的机会。

远处风景 近处生活

◎于永海(河北黄骅)

自从多年前爱上旅游,我的生活就变得不一样了。

记得当时有首很流行的歌叫《我想去桂林》,歌里唱道:“我想去桂林呀我想去桂林,可是有时间的时候我却没有钱……可是有了钱的时候我却没时间。”听到这首歌时,我对歌词很不屑:多简单的事啊,没有时间可以挤,没钱可以赚、可以凑、可以借呀!

那时,我的生活关键词就是“旅游”,“说走就走的旅行”这句话还没出现,但我已经在这么做了。心血来潮,不论工作多忙也要请个假,不论囊中多羞涩也要想办法。总之,为了旅游,一切困难都想办法克服。时间一年一年过去,我的旅游瘾变得越来越大。

不久前,朋友邀我去一座山上游玩,那座山位置很是偏僻难寻。当时正值公司里最忙的时候,领导听到我又要请好几天假去旅游,面色顿时变得极为难看。他说:“你想走就走吧,不过,走了就不要回来了。”

那是一座极美的山,云雾缭绕、曲径通幽、奇花异果、溪水潺潺……虽然我多年来“阅山”无数,但还是一瞬间就被它的美震撼到了!对于丢了的工作,心里本来还有一丝不舍,但看到如此美景,那一点不悦顿时烟消云散。

来到半山腰,看到有山民在梯田里劳作,他们汗流浹背的样子实在与这美景不太相配。我走上前去,对其中一位山民说:“老乡,我们专程赶了一千多公里的路来欣赏风景,您面对这样的仙境却不懂得欣赏,岂不是有些浪费?”

“这里离你远,所以你看的是风景,但是离我近,就没啥了,我还是更关心明天要吃什么,跟风景相比,生活才更重要。”说完,山民又弯下腰忙碌起来。

听完老乡的话,我心中一颤!是啊,跟风景相比,生活才更重要!可是,我多年来一直在追逐远处的风景,却忽略了近处的生活。这些年来,我除了拥有旅游中拍摄的一些照片,好像再没有剩下什么了:事业无成、车房全无、爱情远离,就连亲情也在家人一次次阻挠我旅行而引发的争吵中越来越淡。我越想越心惊,越想越不安……于是,我慌忙跟朋友告别,逃也似的赶了回去。

好在我刚离开一天,公司还没有找到顶替我的人,加上我积极认错并表示改正,领导拍了拍我的肩膀,让我回到了自己的岗位。再一次做着原本感觉枯燥乏味的工作,我的心情却不一样了。

风景在远处,生活却在近处。相对于远处那些虚无缥缈的风景,珍惜近处实实在在的生活才是最重要的!



伏天最忆茅茅窝

◎邓荣河(山东临邑)

入伏了,连续几天的阴雨后,乡下的茅草丛中冒出了些鲜嫩的小蘑菇。因为那些白色的小蘑菇喜欢在阴雨天的茅草丛中冒出来,乡下人给它起了个很形象的名字——茅茅窝。

以前伏天的雨水似乎特别多。连续几天的阴雨,把大人孩子都憋得受不了。终于盼到雨停了,我们发疯般往外跑,除去玩闹,到郁郁葱葱的茅草地里采摘茅茅窝也是我们的必修课。那时荒地多,房前屋后长满了根系发达的茅草,这可都是茅茅窝生长的福地呀。

采摘茅茅窝,看着简单,其实是个细致活。茅茅窝一般长在茅草的根部,需把茅草从扒拉开,仔细采摘。采摘仔细的,只摘鲜嫩的菌头;不仔细的,则是连根拔起。两种采摘方法各有所长,第一种一般数量上不多,但干净,回家好处理,细心的小姑娘一般这样采摘。而后者属于粗放型采摘,数量多,不大一会儿就是一小袋,但杂质也多,回家还得收拾,像我等这些耐不住性子的皮小子,当然是第二种采摘方法。

六月的天,小孩儿的脸。明明天放晴了,忽然就会飘来一片云,于是又是一阵急雨。夏天采摘茅茅窝被急雨淋透是常有的事,淋了一场雨,我们虽然个个成了落汤鸡,但没有一个放弃采摘的。待回到家,还没来得及擦拭头上的雨水,便急着向家长炫耀收获。

茅茅窝酱是母亲的拿手好菜,当然,也是我们餐桌上的最爱。

母亲把我和弟弟采摘的茅茅窝摘掉根部,反复冲洗干净,然后放到一大碗面糊糊中。同时,放入食盐、葱姜末、胡椒粉等调味品,搅拌均匀,放在锅里蒸熟,便可食用。为了增加口感,富裕些的人家还会放上点碎粉条、腊肉末。我家的茅茅窝酱属于清淡型的,不过经过母亲的精心蒸煮,味道特别鲜美。蒸熟打开锅盖的瞬间,满屋子都是茅茅窝的清香。

茅茅窝其实是草菇的一种,含有丰富的蛋白质,脂肪含量却很低,有“素中之荤”的美称。

如今,住在老家的父母已经七十有余,夏天的雨后,老父亲仍会到田间的沟坡间转转,顺手摘点茅茅窝。老父亲说,家里各种蔬菜有的是,他采摘的是一份美好的回忆……

