

亲亲的茄子

◎梁永刚(河南平顶山)

平顶山乡间,茄子是夏秋菜园的常见时蔬,也是一日三餐的当家菜。茄子比其他蔬菜的知名度高,除了好吃味美,可以炒、烧、蒸、煮、炸外,还有一个重要原因,过去照相的时候,特别是在照合影时,为了大家都拍出笑脸,摄影师往往提示众人喊“茄子”。出于好奇心,在网络还不发达的早些年,我专门查阅了不少资料,才知道这是著名电影艺术家孙道临先生的首创,后来被人们广泛传播。

茄子的老家在印度等南亚热带地区,本属于茄科茄属多年生植物,经过上千年的人工驯化,在我们温带地域扎了根,安了家,变为一年生植物。

据说,茄子是随着佛教东传而来的,最初的名字叫作“伽”,由于古代“伽”和“茄”两字互通,而茄子又属于草本植物,最终由伽子变成了茄子。

茄子的老祖宗是热带植物,基因里流淌着喜热的天性,虽说没有其他蔬菜耐寒耐冻,但也不算泼实不娇气,大长一个夏天,开几次花,结几回果,从夏天一直能吃到秋天。寒霜一降,茄子遭受致命打击,终究难逃枯萎衰败的命运,农人拔掉粗壮的茄子棵,晒干后,留一捆当药用,其余的都填到灶膛里当柴烧。干茄子棵煮水,冬天治冻疮,夏日治痱子,还免生疮疖,是祖祖辈辈传下来的一个良方。

吾乡有很多与茄子有关的乡谚俚语,充满河南人特有的幽默和诙谐。譬如,形容喜爱翻嘴吊舌的村妇,就用“数冬瓜,道茄子”;形容那些萎靡不振打不起精神的人,就用“霜打的茄子”;形容一个人多心,就用“胸脯上挂茄子,脊梁骨长茄子”。

旧时乡间茄子品种单一,只有青紫两种。圆乎乎光溜溜的青茄子,皮糙肉厚,优点是大大,一个能炒一盘菜。也有种紫黑色的圆茄子,但不是主流。紫茄子是茄子家族中的高贵王者,但凡图上画的,歌中唱的,都是这种血统纯正的紫茄子:紫色树,紫色花,紫花开后结紫瓜,紫瓜里面装芝麻。

至于细长弯如黄瓜,肉质细嫩可生吃的薄皮紫茄子,是吾乡近些年才有的品种,足有一尺来长。前不久,去宝丰县一个乡镇的蔬菜温室大棚参观,居然见到了南方才有的茄子树,经冬不衰,令人称奇。

南方的长茄子与北方的圆茄子,一个圆润一个硕长,对比鲜明,将两者放到一起很有画面感,自带幽默,就像舞台上的一对

儿身高和体重悬殊很大的相声演员,看着就好笑。

吾乡种茄子的远没有种黄瓜、番茄的多,这源于乡人喜欢生食蔬菜的饮食习惯,而生茄子有小毒,味道有些苦涩,即便用热水焯过,也不宜凉拌生调,这个与生俱来的短板弱项,限制了茄子的食用人群,也缩小了其种植范围。

不过,幼时我多次吃过生茄子,当然都是瞒着大人偷吃的。那时候,在野外放牛割草,饿急了逮住啥吃啥,生豆角、生番茄、生茄子,也不管有毒没毒,更不会考虑味道口感。在我的印象中,生茄子并不难吃,只是皮有些硬,后味有些涩。我吃了后也没有觉着肚子疼或其他不舒服,不知道是不是那时的茄子是纯正的绿色无公害蔬菜的原因。

茄子吸油,而旧时乡间缺油少盐,更没有五花肉配着炒,寡淡无味,自然好吃不到哪里去。不过,蒜泥茄子却是吾乡父老夏日最爱吃的一道凉菜。先将茄子横切成片,放在热鏊子上焙,等焙得外焦里嫩,切成细长条,撒上细盐,浇上蒜泥,淋上油醋,蒜香浓郁,醋香四溢,油香清冽,再加上焙烤后茄子独有的焦糊香,混合交织在一起,对味蕾造成一波接一波的冲击,唇齿留香,令人久久难忘。

茄子因为腹内多籽,寓意多子多福,故而成为吾乡民俗中的吉祥物,可保佑孩童无灾无病,健康成长。五月初五端午节,有给孩童手腕上系五色线的习俗,五种颜色,代表五行,寄托着爹娘美好的祝福。端午节那天系到孩子手腕上的五色线,要一直戴到六月初一才能解下来。解下的五色线不能乱扔,要由孩子的奶奶拿着,系到院子里的茄子棵上,一边系,一边还要念歌谣:“五月端午孩娃戴,六月初一茄娃戴。孩娃不戴茄娃戴,孩娃有病茄娃害”。那些上岁数的老人,把给茄子棵系五色线看得很庄重,一脸虔诚,仪式感很强。



回望白龟湖

◎吴小月(河南鹤壁)

从平顶山学院南门下来就是白龟湖。大学四年,我经常带上吊床来到白龟湖边,或猫在树下小憩,或约三两个好友在湖畔散步。我认为最佳观景点在图书馆后的观景台,可以把白龟湖的美尽收眼底。

天晴时,一望无际的湖水与湛蓝的天空融为一体,水天相接,金色的阳光铺满湖面,恍惚间便明白了“浮光跃金,静影沉璧”的意境美。狂风大作时,湖面碧波汹涌,一浪猛过一浪,急速向岸边扑来,水中仿佛藏着一条巨龙,试图挣脱束缚。阴雨连绵时,淅淅沥沥的雨点搅碎了湖面的平静,雨雾则给湖面笼上了一层薄纱,湖心的小岛变得若隐若现,远远望去,仿佛一幅意境悠远的山水画。那时,我认为最幸福的事就是带上需要背诵的诗词,坐在观景台上,一边背书,一边欣赏美景,这种惬意,千金不换。

湖中那个小巧秀美的湖心岛一直吸引着我,岛上隐藏的美景引得我心里痒痒的,我这个外地人不知道如何上岛。一个偶然的机会,听到班上一个本地同学说起小时候和父母一起上岛的趣事,我便缠着她告诉我最佳上岛方案。原来湖对岸有一条蜿蜒的小路和湖心岛相接,那小岛并不是孤独无依漂泊在湖面上的。秋天是湖心岛景色最好的时候,风儿吹过,满树金黄沙沙作响。落叶仿佛给小岛铺上了一层黄金做的地毯,踩上去软乎乎的。湖面上飞过的白鹭、偶然经过小岛的小渔船,给静谧的小岛增添了几分生机。远远望去,小岛仿佛只有金黄和湛蓝两种颜色,纯洁而高贵。我突然萌生了住在岛上,从此远离喧嚣,与湛蓝的湖水和茂密的树木作伴的想法,推开门就是朵朵浪花,想想都醉了。

白龟湖在我心中的美如白月光般,不可替代,因为那里曾留下了我成长的足迹和青春的活力。遇到挫折时,梦中的那片湖成了治愈我的良药,抚平心上的伤。

下班回家途中,总是闻到烤红薯温软香甜的味道。深秋时节,正值红薯飘香。

走近,树下,老大爷背对着大炭炉,手脚麻利地为红薯划上十字刀口。炭火旺盛,红薯被放进去,发出噼啪的声音。炭火的热量迅速将红薯里的水分蒸发,红薯浓郁的香气弥漫开来。等待的时间总是漫长的,但人们并不烦躁。他们聚在一起,谈笑风生,分享着生活的点滴,烤红薯的香味让人感到温暖。

红薯慢慢变软了,外面的皮裂开,露出诱人的橙色。老大爷用纸巾包住热乎乎烤红薯,递给一个个一脸期待的人。我买了一个,

咬下一口,红瓤软香,甜蜜的味道在嘴里弥漫。

烤红薯,不仅是一种食物,更是一种情感的寄托。承载着对家的思念,对岁月的感慨。无论是喧嚣的都市还是宁静的乡村,烤红薯的香味总能带来一丝安慰和欢乐。

李时珍在《本草纲目》中记载:甘薯补虚,健脾开胃,强肾阴。红薯能健脾胃,

深秋红薯香

◎杜纪英(江苏扬中)



含有膳食纤维、胡萝卜素、维生素A、维生素B、维生素C、维生素E以及钾、铁、铜、硒、钙等10多种微量元素,营养价值很高,被营养学家称为营养最均衡的保健食品。此外,红薯中含有一种类似雌性激素的物质,对保护人体皮肤、延缓衰老都有很好的作用。

喧嚣中,烤红薯的香味儿弥漫开来,卖烤红薯的大爷不用卖力吆喝,那香味儿就是流动的招牌。

秋叶

◎段仲眉(河南平顶山)

北国的晚秋,大街小巷的林荫道上、小树底下,总是落满厚厚的树叶,金黄的深红的。

它们是春的娇儿,夏的壮丁,到了秋天就垂垂老矣。在走完生命路程之后,它们义无反顾地离开母亲之树,回到千万生灵共有的母亲——大地的怀抱。

每天深夜和清晨,清洁工人把它们扫成一堆一堆的,倒在车上运往郊外的

田间地头,让它们自然成灰以养育来年的庄稼。它们展舒翅羽完成了一年一度的飞翔,得到一个庄严的葬礼。

人们常说“一叶知秋”,黄的红的叶子告诉人们,秋天是果实成熟的好季节,枝头金黄火红的、多姿多彩的、圆头肥脑的、令人垂涎三尺的果物吸引了人的注意力,秋叶则在天空中飞舞着,在大地上翻滚着,为田野山岗铺上浓厚的辉煌色

彩,以最后的壮丽完成自己的使命。秋叶使乡村迷人,使城市华丽,使千里万里的土地变成一幅重彩油画。

秋叶装扮着秋天,很多节日也在秋季接二连三地来临:教师节、中秋节、国庆节、重阳节。

春叶娇嫩,夏叶霸气,冬叶寥寥,只有秋叶活泼自由、率性潇洒,舞出别样姿态。

