



图片来源:IC photo

在不正经中正经

●司马小萌

俺和儿子一家,住同一小区。也许是家里“自由度”太高,大家很不正经,经常“没大没小”的。

比如,叫儿媳妇过来帮我剪头发。这丫头一边自夸“心灵手巧”,一边犯着低级错误。我叫道:“请剪头发,别揪头发!”儿子在一旁,极为阴险地说:“没拔就好!”

你们说,这两家伙是不是找打呢?

早晨推窗一看,不远处的小区长椅上,坐着一个人,眼熟。那不是俺的儿媳妇吗?扎着马尾辫,装模作样看书,前面还搁着一辆去超市的小推车。对,是她,经常穿黑色T恤。

这家伙坐的长椅,被邻居戏称“司马小萌专属”。挨着水池,空旷有风;最关键,还能瞅见俺家五扇窗。多踏实啊。

想到今天我俩没约,肯定是儿媳妇单独出去了。

一问,她说:“不是我呀!我今天穿的是绿色T恤。”

不过,脑筋急转弯,她马上找补回来:“是我拔了根毫毛,一吹,嘿,又变出一个我!”

儿子听见,一脸坏笑地说:“在咱家,从没见你这么幽默……”他太太斩钉截铁地回答:“你没给机会呀!”

想让儿子来我家干活,最好的办法就是:装怂。俺的著名口头禅:“你就把我当作一个文盲好了……”

这句话,说的次数太多,直说得儿子声称:“耳朵长茧子!”

有朋友问:“是想让他来帮你写东西吗?”

当然不是。拍照片、写文章,算是俺的强项;其他就惨了,诸如操作电器呀、阅读说明书呀,调试这、修理那,都叫俺“头大”。

儿媳妇应邀过来帮俺换被套了。三下五除二,好了。此人最大的优点是:有力气;本人最大的缺点是:有劲不往此处使。你们说,人与人之间的差距有多大!

为奖励儿子帮我换了一扇很先进的纱窗,俺买了6个袖珍小葫芦送他,最大个儿的顶多4厘米,特别可爱。

送礼,就要“对口味”。这小子是“葫芦迷”,几年前,趁他妈出差外地,跑到俺家,四处挂葫芦。俺回来一数,有20多个,其中N个是巨型的。而在他自己家,恐怕就更夸张了。

俺向来认为,感情在于“有来有往”。投桃报李,没有什么是“必须的”“应该的”,哪怕是亲人之间。

今天我也挺高兴——

物业员工上门,帮我疏通了厨房下水管。顿时,开心得不要不要的。俺紧着拍马屁:又递饮料,又端凳子。各行各业都不易,且行且珍惜。

周日,应本人强烈建议,好友王清两口子,开车带我往返212公里,到远郊某村吃烙饼。年初我们拍滑雪,曾光顾过这个小餐馆,对烙饼的印象极其深刻。

在村里心满意足地吃了烙饼,在路边从容不迫地拍了白云,开车途中还灭了个蚊子……在郊区,呼吸充满负氧离子的新鲜空气,爽歪歪!有人说,旅游,就是从自己待腻的地方到别人待腻的地方。这话不假。

还有,俺老是把锅烧黑!愁死人了。

挺贵的德国锅,舍不得扔。看见闺蜜老公贾同学发在朋友圈的照片,俺十分羡慕地留言:“这锅,真干净啊!”哥们儿十分迅速地回答:“新买的……”

在屋里吃着饭,却拍到“飞碟降临”的照片,神奇吧?亲爱的朋友,不要懊恼,我看到的,你未必看得到,不是人人都具备外星人的视角。

其实,不过是玻璃反光而已。

外星人看人类,就像是我们看蚂蚁。蚂蚁成天忙忙碌碌的,但是团结。它们共同找食,一起生活,从没见蚂蚁“群殴”。而人类恰恰相反,你争我夺,互相残杀,死个几万人,就像没事儿一样。这就是我们与蚂蚁的最大差别。

那天看到《沧州晚报》头版大标题《2027年AI智力将反超人类?》俺点评:“人类离自我毁灭不远了!”《沧州晚报》杨总编风趣地回复我:“后果之严重,堪比‘自己家暴了自己’!”

哈,《自己家暴了自己》,是前不久俺一篇散文的题目。

我说:“杨总,阁下回复得如此精彩,不由得俺,哈哈又哈哈……”

天空蓝蓝的,不冷不热,真爽;和朋友一起去理疗,初见成效,真好;风风火火地把儿子呼来干活,自己装弱智、装无知,真逗……

没有人从早到晚都快活。心情调适好了,出门即晴天;调适不好,没完没了下雨。

腌在冬天里的温暖

●霍鹏熙

余光中说:“小时候,乡愁是一枚小小的邮票。长大后,乡愁是一张窄窄的船票。”我说,乡愁是儿时盛满那一缸温情的腌酸菜。

据传早在西周时期,就有关于酸菜的记载。《周礼》中提到“馈食之豆,其实葵菹”,这说明当时已经有了类似酸菜的腌制食品。北魏时期的《齐民要术》中,详细介绍了古人用白菜等原料腌制酸菜的方法。酸菜在漫长的岁月里被北方人所热捧,继而登上大雅之堂。

我的家乡是一座北方小城,每年秋末冬初,家家户户都要腌几缸酸菜过冬。不管是农村人,还是城里人,酸菜可以说是一个冬季最重要的吃食了。上世纪80年代,人们生活水平普遍较低,从初冬到第二年的三四月份,近大半年时间吃的主要就是土豆、萝卜、大白菜。那时候,没有现在的反季节温室蔬菜,人们尽可能多储存一些蔬菜过冬,将能晾晒的晾晒,该窖藏的窖藏。除此之外,还有一种最重要的储存方法——腌制酸菜。

每到秋末冬初时节,农事已闲,庄户人家就开始腌制酸菜了。记忆中,腌制的白菜是自家菜园里种的,腌菜的大缸有一米多高,父亲用开水刷洗干净后将其挪放到厨房里。母亲先是把白菜帮子上的黄叶去掉,然后在太阳下晾晒一天去除水分。腌菜当天,要烧一大锅开水,将白菜快速烫一下,捞出放清水里淘洗干净,之后再淘洗过的白菜一层一层码放到大缸里,每一层白菜上面都要撒上一些大粒盐。待缸里放满了菜,上面再压上一块重重的大石头。第二天早上,缸里原本冒尖的菜堆儿被大石头压下去了,水也淹没了菜。在酸菜腌渍的过程中,要注意室内的温度,不能太高也不能太低,温度高会让缸里的菜烂掉,温度低则菜不容易发酵。大约一个月后,缸里水的颜色已经变黄,闻一下有酸味了,酸菜基本上就腌制好了。

一方水土养一方人。每一个地方历经时间的沉淀及祖祖辈辈的发明创造,逐渐形成了具有自己当地特色的饮食文化。就我的家乡而言,勤劳朴实的家乡人发明了好多种酸菜的吃法,什么炒酸菜、酸菜炖粉条、酸菜土豆泥、酸菜汤、酸菜馅饺子等。热气腾腾的酸菜炖粉条,是家的味道。一家人围坐在餐桌旁,窗外的寒风呼啸,屋内却温暖如春。一碗酸菜炖粉条,传递着亲情的温度。长辈们讲述着过去的故事,孩子们则听得津津有味。那熟悉的味道,让人心生安稳,仿佛无论外面的世界如何变幻,这里始终是心灵的港湾。

酸菜,它不仅仅是一道美食,更是一种情感的寄托,一种对生活的热爱,一种对岁月的敬畏。在这平凡的味道中,我们找到了生活的真谛,找到了那份属于自己的温暖与幸福。

少年期待远方,成年思念故乡。现在吃酸菜吃的就是一种情怀,一段回忆,一片乡愁。缸还是那个缸,石头也还是那块石头,但人已不再是儿时的少年了。