

昨日重现

小酒窝

文/李洪峰

小时候我一直害羞,尤其不敢与女生说话。

不满12岁我就上了初中。我在村小上的五年制小学,当年我们班考上了10名同学。在那个闭塞的小村庄,我度过了快乐而安静的童年。上初中后,开始接触外面的世界,感觉好精彩,但男生与女生之间又几乎是不说话的。

在我们镇上有两所中学,一所是完全中学,一所是初级中学。我被完全中学录取了,感到莫大的荣幸。因为这所学校可以住校,当然也可以不住,自愿。我选择了住校,最大理由是一心可以学习,其实心中有真正的理由。住校有诸多好处,比如:不用做家务活,可以吃细粮,还有些自己的空间。

转眼开学了,我把床铺也铺进了学校的寝室。

我的课外读物大多是画本,就是小人书。什么《三国演义》《水浒传》《西游记》,都是通过看一本又一本的画本,知道了里面的故事。我喜欢看“打打杀杀”的读物,不爱看《红楼梦》,不喜欢琼瑶类的,对爱情的事不大感兴趣。

初二时,我的人生第一次出现了波动。同桌是个女生,叫胡丽。

胡丽喜欢扎一对辫子,不到一尺长,刚好接触到肩的位置。她始终让头发保持不长不短的尺寸,夏天,天蓝色格子衬衣搭配水红色裙子,漂亮极了。还有她那一双水灵灵的大眼睛,配一对不深不浅的小酒窝,让我不敢对视,总觉得她眼里有话。

因害羞,我不敢跟她说话。我们共用的课桌中间还划了一条线,以示不能越界。这条线不是我们划的,一来就有,应该是上届同学所为。

我们看课外书的范围不同。她爱看小杂志。

一天自习课,胡丽在看一本小杂志,薄薄的,里面全是字,还不时发出笑声来,也许是被里面精彩故事打动。她的笑声让我不得不瞟了她一眼。就一眼,就觉得她那圆润的不深不浅的一对小酒窝,笑起来特别好看。

我太想知道她看的什么杂志,也太想借来看了。我憋住,还是不主动跟她说话。

我拿出书包的画本,名字叫《武松打虎》。我把里面的字读出声来,声音很小,只有我自己知道读的内容,也不时发出笑声来。

胡丽忍不住朝我看了一眼,时间比我的要长。眼看自习课要下课了,她合

上杂志,转身突然对我说,可以借给她看吗?与她的书交换。我心跳突然加速。瞟眼一看,才知她看的是《故事会》。

后排的男同学陈明好像捕捉到了惊天新闻,阴险地笑,说我与女同学在“那个”。

“那个”的意思,一说就懂,都不明说。

一向害羞的人,尤其不敢跟女生对视的人,一不小心被说成在“那个”,他会发怒的。

我的脸突然发烫,一股怒火在胸中燃烧,甩过头骂了陈明一句。

这下,陈明更来劲,似乎我有做贼的嫌疑。这一还击,不就成了此地无银三百两吗?他仿佛抓住了证据:我和胡丽在交换课外书籍,彼此间还说话。我跳进黄河也洗不清了。

他越说越起劲。我忍无可忍,转身给他一拳,明知打不过,也要干。

这是我第一次主动出击,是他惹的祸。

动静搞大了,周围的同学都来劝架。我们熄火了。

事后胡丽悄悄跟我说,陈明是个无赖。这句话,我听得一清二楚。她是侧过脸来专门跟我说的,同样露出圆润的不深不浅的一对小酒窝,好可爱。这回,我的脸没发烫,好像很自然。我俩站在同一个战壕。

之后,我俩还交换过课外书籍,通常是晚自习后在教室外面。

初三开学时,我没见胡丽来班上。一打听,她转学了。她父亲是攀钢的工人,她到攀枝花读书去了。

我一度有些丢魂似的,学习成绩也一滑再滑。我感觉过早地接触了一个新事物,可能真的“那个”了。

过了约两个月。一天,学校收发室唐阿姨突然来班里送一封信。同学们一看,是我的。这是我生平第一次收到书信,心怦怦直跳。我不敢在教室里打开。

信封上的字迹是多么的熟悉啊!

中午,我躲在学校操场的一个角落,小心翼翼地拆开……

后来我成绩步步上升,考上高中,毕业当兵,考上军校,成家立业……

40年后的一天晚上,趁夫人出差,我翻箱倒柜找出那封发黄的信,通读完,再次泪眼朦胧,感慨万千。

胡丽在信里最后说,等我成绩提起来,她就回来。可自她转学后,我再也没见过她。



寻味日志

萝卜

文/高雁萍

对老百姓来说,一年四季种类繁多的萝卜,总会以不同的做法,高频率地出现在饭桌上。

刚从地里拔出的新鲜萝卜,最营养的吃法莫过于蘸酱,不仅脆爽可口,也开胃下饭。无论白萝卜、水萝卜、胡萝卜、青萝卜,还是如紫水晶般梦幻的冰淇淋萝卜,都可直接蘸甜面酱、黄豆酱、蒜蓉酱、炒肉酱及尖椒西红柿鸡蛋酱,佐餐包子、饺子、米饭、面条,不失为一道理想的美食。

芸芸众萝卜,朴素无华的大白萝卜最为常见。北方寒冷的冬天,我时常用白萝卜加羊肉,葱姜盐调味,小火慢炖到软烂,连吃带喝,两碗下肚,暖到无欲无求。白萝卜最能消食通气。有人手术后迟迟不排气,大夫让家属熬点儿白萝卜汤拿来喝,效果非常好。还有“萝卜就酃茶,气得大夫满街爬”“冬吃萝卜夏吃姜,一年四季保安康”的谚语。有名的兰州牛肉面,讲究“一清、二白、三绿、四红、五黄”,二白,指的正是这白萝卜。

白萝卜做干菜更是一绝。清洗后去掉头尾,切成自己喜欢的宽条窄条或丁丁块块,手巧还可切出长长的“蓑衣”。不管什么形状,均撒盐杀出水分,上置重物压几个小时,摊在太阳地彻底晒干。食用时泡水回软,挤去多余水分,可直接用各种辣酱拌着,省事又好吃。此外还可做成糖醋萝卜干儿、五香萝卜干儿、麻辣萝卜干儿等小咸菜。泡发后如果配上江西九江农家青红辣椒干儿炒腊肉,不止风味独特,用来招待贵客都拿得出手。号称九斤王的白萝卜为君,青红椒、胡萝卜、水芹菜为臣,白糖白醋白开水兑汤,这样的泡菜,不仅颜值高,味道也极富层次感。

小时候生产队每年都种水萝卜,应时上市,一把捆5个,卖5分或一毛。那时候不时兴萝卜蘸酱,除了切成丝调苕面、拌凉粉儿,就是用醋酱油爆腌了当凉菜吃。现在的樱桃水萝卜,鲜皮儿嫩肉,是大拌菜少不了的点缀。

品质优良的胡萝卜除了当水果吃、蘸酱吃,还有很多料理方法,比如炒鱼香肉丝、萝卜土豆丝,炖牛肉、羊肉、猪肉,拌包子馅儿、饺子馅儿;加适量鸡蛋、面粉、馒头末、香菜末炸成酥酥脆脆的素丸子,更是老少皆宜,好吃到停不下来。在过去,把手指头粗细的小胡萝卜和土豆、倭瓜之类一起煮熟,不知填饱过多少人的肚子。煮熟的胡萝卜切片儿晾晒成干儿,更是当年不可多得的小零食。过去最不值钱的小胡萝卜,如今被装了盒子,摆到冷气柜里,价格有点儿高不可攀。过去还有一种红萝卜,价格比俗称黄萝卜的胡萝卜高,产量也低,呼和浩特地区用它做水腌菜,过年拌豆芽专用。可惜现在见不到了。

计划经济时期,谁家冬天的菜窖里都存有大量辣辣换、青萝卜、胡萝卜。青萝卜和辣辣换要埋在土里保鲜,胡萝卜只需切去底部靠边儿码放就行。心儿里美又赛梨甜的辣辣换不仅可以当水果吃,做成糖醋萝卜丝招待客人也很受欢迎。如今辣辣换也品种改良,个头匀称,虫害少,却不是过去的味道和口感了。

栽培和食用萝卜在中国历史悠久。从北魏农学家贾思勰的《齐民要术》到清代美食家袁枚的《随园食单》,关于萝卜的各种美食都有记载。如今农业发达,无论南方北方,从春到冬都可播种萝卜,也就四时都有的吃了。

风铃版投稿邮箱

lybdx1862@163.com