

包子店里的温情

○ 李长信

这是一家新开的包子店,装修高档精致,价格却很亲民。每笼包子价格八到十元不等,店内几种新鲜的凉拌小菜都是免费供应的。尤为独特的是店里的两元自助粥:色香味俱佳的鸡蛋汤、香喷喷的小米粥、黄澄澄的南瓜粥、香浓黏稠的八宝粥,都是真材实料,美味可口。顾客点包子时,每人再加两元钱,老板便会从吧台递出一个碗,粥可不限畅饮。

包子店刚开业,位置稍显偏僻些。时至中午,顾客寥寥。这时门外停下来一位骑三轮车的环卫大姐,带着一个背着书包的七八岁的小男孩。大姐脱下红马甲,浑身上下仔细轻拍了一遍衣服,又跺了跺脚,生怕把灰尘带入店内。母子俩进门点了一笼包子,只取了一个碗,在一个角落的餐桌前坐下。小男孩麻利地从消毒柜里拿出碟子,倒了

一小碟香醋端过去,尽管小心翼翼,还是洒了一点,地上溅了一些斑点。环卫大姐急忙抽了两页餐巾纸,俯身把地面擦拭干净,这一幕被吧台上的女老板看在眼里。

小男孩显然很饿了,迫不及待地夹起一个包子,没顾上蘸醋汁儿,三两口就吞掉一个,看样子他自己能吃完这一笼。他见妈妈没吃,赶忙夹一个给她。妈妈用小勺搅动着碗里的八宝粥,吹了吹热气,把粥碗推给儿子说:“我刚才已吃过两个烧饼,一点儿也不饿了。”儿子又把粥碗推给妈妈,说:“那我吃包子妈妈喝粥。”大姐坚持不喝,称只给儿子买的,让儿子慢慢喝。

这时,年轻时尚的女老板拿着一个碗走过来递给大姐,微笑着说:“姐,店里的粥您随便喝,每种都尝尝,店里的粥多,剩下也是浪费,您

别不好意思。天冷了,您中午有空时过来喝就行,也暖暖身子。”

大姐正感动得不知如何是好时,小男孩忽地站了起来,冲着老板鞠了一躬,欢快地说了句“谢谢阿姨,恭喜发财”,就开心地接过碗去给妈妈盛粥了。

眼前的暖心一幕触动了,在记忆深处的一个温柔角落,有一幕情景,也是发生在包子店里。那时的我也是七八岁,一天母亲带我去城里赶集,已过晌午也没舍得在城里吃饭,回家路上,我已饥肠辘辘。母亲纠结一番,狠狠心走进一家路边包子店,要了一笼刚出锅的小肉包。太诱人了,我也不怕烫着,一口咬掉半个包子,真香啊!我把那一半递到母亲嘴边。母亲轻咬了一小口说:“我一点儿也不饿呢,你先用这笼包子垫垫肚子吧,回到家咱再

做饭吃。”我咽着口水又拿起一个包子,虽馋得要命,也执意往母亲手里放,让她一起吃。

正推让间,店老板把一盘有些露馅的包子端到我们桌上,笑着说:“这些包子蒸得破相了,没法卖,你们别嫌弃,趁热凑合着吃吧。”母亲要掏钱,老板说啥也不让,又特意给我们倒了两碗白开水。

时隔这么多年,店老板那朴实的面孔,憨厚亲切的笑容依然温暖着我的记忆。

在生活中,总有人会用善意在不经意间带给你感动和温暖。这些不经意间涌现的善意,如同一束束温暖的光,照亮我们前行的路。这些善意或许微小,却有着无穷的力量,让我们在疲惫与迷茫时,重新燃起对生活的希望,使我们的人生更加精彩。

和好如初

○ 张乾之

丽萍和红英闹了别扭。

起因是双方孩子争夺一个玩具时把玩具弄坏了,后来便互相推搡起来。待丽萍和红英赶来,两个孩子都哭了。大人认为自己的孩子受了委屈,相互指责起来,最后不欢而散。

丽萍和红英是对门邻居,几乎每天都会碰面,从那次事件后,两人再也不打招呼了。时间一长丽萍丈夫子刚知道了此事,感觉十分别扭,却一时没有办法。

子刚知道,俩人都是刀枪不入的主,特别是自己的媳妇,更是强势得很。子刚也曾劝说过:远亲不如近邻,两个孩子第二天就和好了,你们两个大人较什么劲!结果被丽萍臭骂了一顿。

天有不测风云,一天下午三点左右,丽萍午休后起床时突然感到头晕,后来呕吐起来,难受得站都站不起来。幸好子刚从大街上回来,赶紧用电动三轮车把丽萍拉到镇医院。丽萍对医生说自己有颈椎病,之前也出现过这种情况。医生让她去县医院检查。

丽萍来到县医院,挂了急诊科,做了核磁共振,没事,又做加强CT,还是没事;头晕没减轻,医生建议丽萍住院观察治疗。住进病房后,子刚悄悄给红英打电话,请她帮忙接自己的孩子并照顾一晚。红英痛快地答应了。丽萍和红英闹别扭,没影响到子刚和红英的关系。

第二天一早起来,安顿好丽萍,子刚便坐公交车回家,打发儿子吃了早饭送他上学,便再回医院。第三天丽萍病情好转。第四天子刚一进病房便兴奋地说:“红英买了一箱饮料叫你补一补,我捎来了。”丽萍眉头一皱:“谁叫你要她的东西?黄鼠狼给鸡拜年,没安好心,不要。”子刚露出无奈的样子:

“你看看,人家好心,你却当成驴肝肺!邻居之间,有点小磕碰很正常。人家主动示好,你就不要端着了。”

丽萍态度有点缓和:“那她为什么不自己来?”子刚两手一摊:“就你这态度,人家来了,你再给人家脸色看。”丽萍不说话了。

子刚回到家里,微笑着对红英说:“你嫂子要是先跟你说话,你怎么办?红英一愣,不知子刚葫芦里卖的什么药,但还是爽快地说:我应啊!”子刚说:“这就好,邻居之间,就该小事化了。”

丽萍病情无大碍,在医院住了六天就出院了。出院第三天,丽萍在胡同口遇见了红英,她犹豫了一下便主动和红英打招呼,红英笑着应了。

一来二去,两人和好如初。一天闲聊时,丽萍说:“你看你,我住院时还花钱买饮料,得七八十块钱吧?”红英愣了:“我没给你买东西啊!”丽萍也愣了:“子刚说是你买的,叫他捎去医院的。”红英连忙岔开话题聊了几句便匆忙回家了。

丽萍心里纳闷,红英怎么不承认呢?子刚有事出远门了,有空得问问他。

两天后吃过早饭,红英提着一箱饮料迈进了丽萍家的大门:“嫂子,你住院时我确实没有给你买东西,看来这是子刚哥做的局。现在我想通了,咱们不能因为一点小事斤斤计较。”

丽萍笑着说:“看来你哥这憋家伙还挺有心计哩。行啦,他回来我也不埋怨他了。”

红英说:“不仅不能埋怨,应当感谢才是。”

两人为了那箱饮料相互推让起来……

秋茄子的味道

○ 刘年贵

中国人向来讲究“贴秋膘”,比如进食猪、牛、羊、鸡、鸭、鱼、虾、蟹等一些食材,以补补夏日里亏欠的身子。而地处湘东茶陵的人们在秋季时偏爱一道素菜——茄子抖辣椒。

在茶陵方言中,“抖”表示“捣碎、捣烂”之意。从名称就能看出,“茄子抖辣椒”制作的特别之处,那就是不需要下油锅,经煎、炒、焖、煮、炖等烹饪手法,只需将这两种食材稍加工后捣烂即可。

过去茶陵民间烧饭、做菜和取暖,多是烧柴火。煮饭

时等锅里水干,米粒快成米饭时,恰好下面燃烧着的木柴也将要燃尽,产生了一大堆红灰,用火钳扒开红灰,放入茶陵本土所产的紫皮茄子和青辣椒,然后用红灰覆盖茄子和辣椒,让其在红灰里面煨一阵子,大约三五分钟后,耳边传来一阵急促的“噼里啪啦”响声,同时灰堆里腾起一股股小灰柱,这时便可将茄子和辣椒扒出来,拍去上面的灰尘,洗净后放入捣蒜用的石臼内。茄子个头大,可以先放入,等其捣成条状小块再放入辣椒,等捣成泥状物后,再撒上适量的细盐和味精,拌匀后便可盛出来,这便是茶陵人心心念念的“茄子抖辣椒”。

若是有条件的话,加入细盐和味精的同时,拌入一小勺蒜泥、一小把豆豉和韭菜末,最后滴上几滴香油,那个味道绝了!煨烤后的茄子和辣椒散发着独有的焦香味,

大蒜和韭菜独有的浓郁香气加上香油的幽香……勾引着我肚里的馋虫。我赶紧盛一大碗米饭,迫不及待地夹起一筷子,瞬间就能下小半碗米饭。

茶陵“茄子抖辣椒”这道菜最大的特色就是取材方便、制作简便,耗时短、能下饭,故而深受茶陵人喜爱。过去,农民从地里干活回来,可以一边生火煮饭,一边去家门口的菜园摘上些茄子辣椒往灰堆里一埋,等饭熟了,“茄子抖辣椒”也做好了。

有时候,干活时因田地距离家太远,中午时分就用石头垒个临时的灶台,上面架口锅煮米饭,之后去地里头摘来茄子和辣椒,煨好后放入粗瓷碗中,洗净的镰刀把当作杵,将茄子、辣椒捣烂,撒上盐和味精,一道别致的“茄子抖辣椒”便呈现于眼前。然后大家团团围坐着,有说有笑地享用着午餐。这种特殊的用餐场景,让我至今难忘。

而今的我,漂泊在异乡他地,对茶陵“茄子抖辣椒”的思念愈发浓烈。因为我怀念的不仅是舌尖上的美味,更是挥之不去的乡愁……

