



家乡山上的红酸枣

◎张军亭

家乡的山上,有一种其貌不扬的植物,家乡人叫它圪针树。满山都是,开始我不喜欢它们,害怕圪针尖尖的针扎住我,上山玩耍的时候,总是远远地躲着它们。

圪针树,又叫酸枣树,耐旱能力特强。一年四季,山坡上的圪针树没有人用水浇它们,它们只是受到大自然的雨水的灌溉和冬季雪水的滋养,大多时间都是处于干旱的状态。然而,这些植物却仍然茁壮成长,长得让人惊叹。

故乡的圪针树,居于山之顶,崖之畔,塬之上。根植乱石之间,生于荒野之中,长于寂寥之远。别看圪针树满身都是针刺,看着极不舒服,它的果实是人们都喜欢吃的酸枣。成熟的果实红红的像红玛瑙,你很难想象竟是从圪针树上生长来的。

圪针树一般长得不算高大,像是枣树的缩小版。小时候,我以为山上圪针树都是枣树,它们最大的区别是枣树上没有圪针刺,而圪针树上却是满身的圪针。大人告诉我,小小的圪针树,可以嫁接枣树呢。

圪针树,没有伟岸的树冠,没有窈窕的身姿,没有理发师为它修枝剪杈,只是以野草形状般的发型自由地生长。

再听听它的名字:酸枣!听起来穷酸,看起来寒酸,吃起来牙酸,土气,小气,呆气。总之,一个“酸”字贯穿了它的一生,一个“土”字足以表述它的一切。

酸枣果实有各种各样,大大小小,尖尖圆圆,形体生长得非常随意。果实从生成到成熟会呈现出不同的颜色,初生时为青色,长成后表皮泛白,成熟时变成红色,先是局部泛红,渐渐地红遍周身。

酸枣长相一般,但酸枣仁可是一剂好的中药。它具有养肝宁心、生津止渴、滋阴补肾、促进血液循环、解毒抗炎、治疗失眠等功效与作用。近年来酸枣更加受到人们的重视,身价倍增,有人专门收购,每斤6元左右,有人利用坡岭地专门种植酸枣,获得了良好的经济效益。

樱桃好吃树难栽,酸枣好吃果难摘。酸枣树大都生长在沟壑圪梁上,需要爬坡上梁,颇费气力。立秋过后,酸枣陆续成熟。山坡上,摘酸枣的人成群结队。一边采摘,一边品尝,一天采摘几十斤净挣几百元,那可是辛勤汗水换来的回报,想来好不惬意。

是啊,故乡的酸枣树,它们生长在最为荒芜的地方,却顽强地活着,年年碧绿叶,岁岁火红果,用最卑微的身躯给予人们最多的收获!



秋夜

★阿卫国

湖上粼波闪,绿荷翻作杯。
凉风何处起,云外一声雷。

秋意

★李红艳

昨夜西风带雨来,萧萧声满小凉台。
今朝窗外南山望,几处菊花云里栽。

秋老虎

★康金厅

金风起天末,凉意到人间。
暑热因何故,迟迟不肯还。

处暑吟

★李剑友

季节处暑柄西南,午热晨清夜里寒。
树上金蝉鸣酷燥,草从蟋蟀叫悲欢。
绿林枫木霜天赤,碧玉芙蓉风日残。
田野稔熟丰谷景,墨人骚客画诗宣。

咏处暑

★何玉浩

白日看蓝天,清秋对雨眠。
杨柳垂金丝,叶落听鸣蝉。
炎热渐消去,处暑来人间。
心中若无事,白首摇凉扇。

天安门

★翟红果

两代皇城帝业楼,威尊四海定神州。
玉基接地固疆土,金顶承天统列侯。
大典安邦青史改,红旗引路壮图谋。
国家兴旺千年事,华夏英雄传万秋。

夏日紫薇开到秋

★张国栋

风戏花枝丽影悠,临街陌野竞风流。
千姿献媚招人爱,恋夏缠绵越仲秋。



乡厨·乡情·乡味

◎费建国

前些天,我参加了西部山区一亲戚家的婚宴,让我这个60后再次感受了一场浓烈的乡厨——乡情——乡味。浓浓的回忆,满满的乡愁。

过去,在我们乡下办宴席是亲民俗、忆乡愁、聚人气的一项非常隆重喜庆的事儿。凡遇婚嫁、满月的庄户人家都要选上一个好日子置办一场宴席来答谢亲朋乡邻。而每场宴席的主角就是享誉十里八村的乡厨手艺人(厨子),主人首先请他们到家中和庄上管事人(值客)一起围坐在桌旁弄几个小菜,打一瓶好酒边喝边说着办宴席必备的肉类菜类和赴宴席的客人桌数,详细记录下来便于筹备选购物资(叫备桌)。另外,还要确定一下谁坐礼桌、谁负责烟酒、谁负责端盘等,只等举办宴席的日子到来,乡厨一班人就开始忙活起来。

一方水土养一方人,一方人做一方宴,一方宴融一方情。别具乡土特色的乡宴蕴含着浓浓烟火气息,乡宴上不但能品尝到美味佳肴,还是乡里乡亲聚一聚,叙叙旧,唠唠家常,说说事儿,在赴宴中增加友情,平添了几多乐趣。

乡厨师傅是农户人家尊重的手艺人,在宴席日子到来,他们会提前一天把锅碗瓢勺,案板桌凳所需餐具一样不落全部运到。首先垒上三到四个土台火灶,火肚子要大要深,干柴垫底点燃,焦炭或煤球、煤块填满,用小型风鼓吹风,风助火旺慢慢升腾起来,火焰忽忽作响蹿的老高,把大锅座上添满水任由煮去。主厨和帮厨有条不紊的开始拼兑食材了。择菜淘米、切葱洗肉,分工明确,配合默契。一时间案板上刀响肉碎,锅里烹炸油滚,叮叮当当的刀勺碰撞声和主厨“该起锅了”催促声掺和着甯忙人的应喊声汇聚成一部厨艺交响曲,在农家小院久久回荡。

一天的忙活,所有食材都经过乡厨的打理,由生变熟装满一个个碟盆整齐摆放,待第二天装碗合笼,油炸烹炒、搅拌拼盘。

传统乡宴承载着乡厨的厨艺技巧。购回的时蔬和食材经过他们的加工就变成了美味可口的宴席大餐。

蒸大笼是整个乡宴中重要一道工序,就是宴席中红烧扣肉和鲈肉大米等传统6大件主食。从蒸笼里散发出的香味半个村子都能闻得到。宴席中,主厨“稳坐中军”,操作若定,火候拿捏到位,时间把握准确。荤菜素菜,咸汤甜汤,拼盘装碗,烹调炒煮,咸淡均匀。经过厨艺组合变成一盘盘一碗碗、热气腾腾香飘四溢的八盘十六碗美味,再由端条盘儿的按照分工端上一个个餐桌。

人间烟火气,最抚凡人心。乡厨美味浓,乡愁情深深。操办过千万桌宴席的乡厨师傅,始终遵循着德艺兼备的行家理念,以勤俭节约、荤素味蕾巧搭、实惠味美为宗旨,使得这门手艺传承更远更久的当家招牌。让乡亲们在赴宴中增添味觉享受,客人们都说“厨子做的不赖,味道怪美”这简单透亮的话语便是对乡厨师傅的最高赞赏。

乡厨,乡情,乡味,美!令我怀念。让这寄托美好,蕴藏无尽祝福的乡愁宴席永续人间。