



至爱亲情

枣红满庭芳

□吴建

儿时对秋天的印象,几乎全被庭院内那棵歪脖子枣树占满了。

老家庭院内曾经有一棵低矮粗壮的枇杷树,一棵高大挺拔的杏子树,每年春天,满树的花开得粉白雪白的,分外妖娆。或许枇杷树与杏子树更为娇气,它们先后“驾鹤西去”了。后来,母亲从外婆家移来一棵小枣树。饱经阳光雨露,小枣树渐渐“长大成人”,于是每到秋天,枣树蓄满了我们的企盼。

枣树吐芽晚,“麦子生娃,枣树出芽”,麦子秀穗了,枣树才发开嫩芽。芽儿像绿色的小虫爬满枝头,嫩嫩的,亮亮的,仿佛涂了一层釉。到了农历五月,枣花盛开了,不起眼的黄色小花,隐匿在碧绿油亮的枣叶丛中,微风吹过,送来缕缕馨香,吸引无数蜜蜂吻在花蕊上,熙来攘往甚为繁忙,整天鸣奏着嘤嘤嗡嗡的乐章。

别看枣枝细挑挑的很不起眼,结起果来却很泼辣。炎炎夏日伴随着枣树上知了声嘶力竭的叫声如期而至,不经意间,树上悄悄地冒出了一些圆溜溜的小青果,仿佛青涩的少女,躲在叶片后面打量着这个新奇的世界。过了夏,枣儿就渐渐成熟了。

秋姑娘来到枣树上,把一颗颗枣吻遍,吻得它们面容儿通红。丰满的枣儿鼓胀得裂出细长的小缝,满树上红珠串串,密密匝匝地排列在灰褐色的枝丫上。细长的枝丫被压得弯了下来,像是挑满了丰收的喜悦。微风轻拂,沉甸甸的枝丫摇摇晃晃地撩拨着我们的心。

收枣是用长竹竿抽打枣树枝。母亲在

地上铺一块硕大的蛇皮纸,然后举一根青竹竿轻轻地敲击,枣儿咚咚地散落下来,像红玛瑙似的在蛇皮纸上乱滚。我和姐姐沐浴在枣子雨下,嘻嘻哈哈地你争我夺抢着捡。姐姐往篮里放,我往嘴里塞,蜜一样的甜,有时竟连枣核也囫囵吞进肚去。

收了枣子,除了留一部分给我们吃和分送邻里亲友品尝,剩下的由父亲倒进布袋里扎好扛到市场上去卖。卖得的钱再买盐、火柴,还给我们姐弟几人各扯几尺布做新衣,那时的我们别提有多高兴了。

十八岁那年,我考入高校,离开了从来没有离开过的家乡。暑假中我在城里勤工俭学,很少回家,从此再也没有看到过家中的枣树结枣的情景,但我仍能吃到家里的枣儿。每年枣子收获时节,远在省城求学的我都能收到老家寄来的装有甜枣的包裹。捧着这沉甸甸的包裹,我能想象到母亲是如何一针一线地缝制布袋,不会骑车的她又是如何把这布袋一步步提到远在十里之外的小镇邮局投寄。这时候的我,眼中有泪光闪烁。

工作后,回家的时间更少了。每年秋天,枣儿打下来时,母亲总托人给我捎来一些。甜甜的枣子,给远离故乡游子增添了许多回忆和牵挂。

又到深秋,站在这座城市的高楼上,越过这个城市的上空,我似乎看到了老家湛蓝的天空,看到了秋阳下静静的枣树。枣树情怀难忘,一梦依稀乡愁长。

我的家乡

家乡苹果甜

□曲焕平

十月,是收获的季节;十月,是果乡人期盼已久的盛会。

我的家乡在洛宁,因为享誉全国的苹果,那里有了果乡的美称。

记得小时候,我们那里只能吃到黄香蕉和青香蕉,这两种苹果含糖少,吃起来不甜。但那时苹果很少,一年难得吃到,偶尔父母弄到一两个,那可真是幸福的事情,珍贵得要收藏好多天。

后来,家乡开始大片栽植苹果,苹果的品种也多了起来,像新红星、金帅、皇家嘎啦等。但真正在果乡扎下根的,是红富士苹果。洛宁独特的地质土壤环境,造就了这一品牌。就这样,红富士苹果在洛宁落了户,也在洛宁人心里成长着一个梦想。

今年是第十届河洛金秋上戈苹果采摘节。走进上戈镇,正赶上趟儿,全国各地的客商蜂拥而至。那些鲜艳脆甜的富士苹果刚从枝头摘下,就被抢购一空。

站在果园里,四周都是满枝的硕果,仿佛置身于果的海洋。那些苹果不知是什么时候挂上枝头的,它们用缤纷的色彩和馥郁的清香,把这个世界感动。

今年采摘节围绕“品上戈苹果,游秀美洛宁”,开展了采富土苹果、游秀美山川、赏百里红叶、游明清民居、摄风土人情等一系

列文化活动。眼下,不仅来的客商多,游客也多,果乡更热闹了!

然而,果乡最迷人的风景,还是果农用心血和汗水浇灌的果实。

当一个郁郁葱葱的苹果园悄然从梦中醒来,给沉寂的果乡托起一片惹人喜爱的红霞,果乡人便激动和幸福在这个季节里,果乡的土地,便醉倒在那朵朵红云中。

因为果乡的品牌,上戈的果农富了。富了的果乡人正在打造新的品牌。近年来,我的家乡以节为媒,广招商商,先后引进了十余家企业,建设了一批规模大、档次高、技术领先、有影响力的苹果综合观光示范园,上戈苹果吹响了“苹果二次革命”的号角。

品尝着甜美可口的苹果,看着熙熙攘攘的客商和游人,头脑里回味着上戈苹果发展的动人轨迹,我的眼前突然浮现出一幅迷人的图画:一片片粉红的祥云在上戈的山山岭岭飘荡,一阵阵沁人心脾的香气让人流连忘返,果农们一边唱着幸福的歌,一边采摘苹果,那坡岭堆成了金山银山……

今夜又有梦了,我仿佛梦见家乡变成了一个偌大的果园,果农们的笑声,在美丽的山山岭岭间飘荡。

舌尖记忆

秋来吃梨宴

□张颖辉

“高鸟黄云暮,寒蝉碧树秋”,西风一起,80岁的母亲就早早地给在外地工作的我们六个兄弟姐妹打电话,相约回农村老家吃秋梨宴。金秋吃梨宴是我家持续多年的秋季养生节目。

老家的院子中,有一棵老梨树,每年秋天,枝间都挂满了黄澄澄的梨。略通医道的母亲常说,梨有“百果之宗”的美称,具有生津止渴、润燥化痰、润肠通便等功能。秋天吃梨,不仅能够尝到梨子最成熟的味道,而且可以起到润秋燥的养生保健作用。所以,秋天一到,母亲就把成熟的梨子摘到筐里,囤上一周,然后以梨为食材,做成各种美味。家里摆秋梨宴时,六个家庭加上母亲共20人团团围坐在院子里,边吃边聊,其乐融融,所谓天伦之乐,当此是也。

秋梨宴上的第一道美味是糖蘸梨块。这可能是秋梨最简单的吃法,把削了皮的梨切成小方块,蘸糖吃。这种吃法保留了梨的原汁原味,吃起来非常爽口。

梨脯是第二道美食。母亲早早地把秋梨削皮、去子、切片,然后晾晒、腌制,就成了梨脯。梨脯不仅可以在秋梨宴上吃,平时还作为一种家制零食给小孩子们吃。

第三道美食是梨罐头。秋梨削皮、切瓣、去子后装瓶加糖,放几天,就是梨罐头了。母亲做的这种罐头味道最为地道,开罐食用时,清香甜蜜,汁果果脆,是不可多得的下酒菜。

冰糖蒸梨是第四道美食。母亲做起这道美食来并不费事,把梨掏空后,填入川贝、冰糖,蒸熟后便做成了。这道美食有很好的润肺、止咳作用,老家的乡亲们尤其是老年人,几乎都会做。

第五道美食是梨盅。梨盅的做法与冰糖蒸梨有些类似,把梨切下一块后,像挖地洞一样掏去梨核和中心部分的梨肉,然后把蒸熟的糯米和少许碎肉一同放进去,再把切掉的梨做盖盖好,入锅蒸熟,便成了梨盅。糯米浸进了梨汁,看上去金黄,吃起来绵甜,别有风味。

秋梨宴上,巧手的母亲还会用梨做出好多具有保健养生作用的美食,比如用梨和蜂蜜共同熬成梨膏糖;用猪蹄与梨块合炖而成肘梨同炖,肘子浸入了梨的甜味,吃起来一点都不腻,还很筋道;梨汁让家人很是开胃;醋片梨酸甜可口,可以保肝、助消化、促食欲……

在母亲的倡导下,我家的秋梨宴吃了多年。家人不但身体强健,还总结出了一条生活感悟:十步之内,必有芳草,养生之道并非无章可循,生活中,只要我们细心些,养生之道遍地都是,颐寿百年并非只是梦想!

故园漫忆

霜降柿子红

□马从春

“霜降摘柿子,立冬打软枣。”深秋时节,落叶萧萧之际,火红的柿子熟了,它们挂在高高的枝头,像一只只红彤彤的灯笼,丰硕圆润喜庆,演绎着沉甸甸的金秋风情。

柿子与霜降,实在是极有缘。作为秋天里最后一个节气,霜降的来临,意味着秋天即将与我们告别。如果说秋天是一列火车,那么霜降就是它的最后一站,一声长长的汽笛之后,秋天的背影渐行渐远。这个时候,地里的庄稼早已收获,树上的果实也大都采摘完毕,只有那一个个圆鼓鼓的柿子,仍然挂在枝头,为我们坚守着秋天里最后的一抹亮丽风景。

小时候在乡下,最喜欢吃柿子的东西,秋天,自家的柿子是我们最好的解馋水果。老屋的院子里有两棵柿树,一棵涩柿,一棵甜柿。这两棵柿树,是父亲早年栽种的,我的童年时代,它们是我妹妹的好朋友。

春夏之时,柿子才刚刚冒出指头大小的果实,我们便急不可耐地去观看。我和妹妹喜欢爬上高大的柿树,在宽大的叶子下面纳凉,在枝柯间蹦来跳去,欢乐的笑声洒满地。

秋风响起,柿子由绿变黄,我们便缠着母亲,想摘柿子吃。母亲笑着说:“你们这些小馋猫,太心急,柿

子还没有熟透呢!”我问:“那什么时候才熟透呢?”母亲回答:“霜打的柿子最甜了,要等到落霜之后才能摘柿子。”于是,我们日日盼望着寒霜的来临。

终于,某一天早晨起床后,我们高兴地发现,地上的枯草上落了白白的一层霜。我们把这个好消息告诉母亲,母亲笑了,默许了我们摘柿子的请求。母亲找来两个大竹篮子,把我们摘下的柿子装好,涩柿一篮子,甜柿一篮子。甜柿子是可以直接吃的,剥开柿皮,咬上一口,柔软甜蜜,浓浓的果汁香气诱人。涩柿子需要脱涩,这个活儿母亲最擅长,她把柿子放进锅中,加入清水,灶底下小火慢慢加热,水温要保持不凉不烫,一段时间之后涩柿子即可食用。

“味过华林芳蒂,色兼阳井沈朱,轻匀绛蜡裹团酥,不比人间甘露。”北宋诗人张仲殊曾如此咏赞迷人的柿子。晚秋时节,当黄叶飘零,枝头一片萧条之时,柿子红艳似火,依旧美丽。那一枚枚圆圆的柿子,就像季节的标点,当金秋踏着鸿雁离去,它们用最火红、最热情的颜色,为浪漫的秋天画上完美的句点。

霜降又至,秋天挥着手恋恋不舍。吃一个经霜的柿子,诱人的甜美之中,尽是晚秋的浓浓滋味。

秋日情怀

深秋板栗香

□李晋

秋深了,街面上出现不少卖糖炒板栗的摊点。摊主一边大声叫卖,一边把电转炉出口下框框里炒熟的栗子装进纸袋,递给身旁的顾客。刚出炉的糖炒板栗,热腾腾、香喷喷,看上去很是诱人,轻轻一咬,使劲一捏,金黄色的栗仁便裹着缕缕香味呈现在眼前,萧瑟的秋风顿时也吸附上清甜的气息。

秋天是收获的季节,也是舌尖上的庆典。在诸多秋日美食当中,板栗因味美香甜、营养丰富而博得好评,人们亲切地把板栗和红枣、柿子一起称为“三大木本粮食”。

板栗代替粮食,多是贫苦岁月才有的事情。板栗经过糖炒或水煮后,可是消遣聊天、品茶清谈时的好零嘴。女作家迟子建读书之余青睐的零食就有板栗。

而先辈女作家张爱玲,更是地地道道的“栗粉”。早年她住在上海赫德路口的爱丁顿公寓,回家路经一家南北货店时,总有意放慢脚步,闻一下炒栗时糖散发出的那股焦香。东方文化与西方格调交融的性格,让她对一家咖啡馆的栗子蛋糕情有独钟,直至若干年后,这种中西合璧的点点的滋味,依然荡漾在张爱玲绵长的回忆里。

带有小资色彩的栗子蛋糕不会在百姓生活中占据主流地位,寻常人家,通常会剥取栗仁用以做菜。我尤其心仪一道用栗仁做的红烧肉,带皮五花肉切成方块块放到砂锅里,置入老抽、花雕、葱、姜、冰糖,加水文火慢炖,肉块收汁后放栗仁、红枣、菱角,炖上半个钟头。端上桌来,五花肉色泽红亮,冒着小气泡,栗仁由于吸收了红枣的甜黏和五花肉的油脂,变得黄亮诱人。富含淀粉的菱角和栗仁吃在嘴里皆细嫩软糯,只不过栗仁肉要略比菱角紧密,因此,两者同炖,品尝美味的同时可以感受到味蕾上的微妙变化。

每种食物都有品尝它的最佳时段。板栗趁热吃口感最佳,搁置冷了,生硬难嚼,香气也会随时间悠悠散去。传说过去有只精明的猴子深谙此道,它鼓动忠厚的猫儿忍着烫痛从火中抓取板栗给自己享用,它的自利行径让人们联想到“火中取栗”的成语。

在我的家乡,行走在山野,常见到地上落有绿色刺果,剥开后里面就是板栗。山脚下的土特产市场,常有山民现剥现卖的板栗,五元一斤,买上几斤回去煮食,温润香纯的味道触及心间。