□万家灯火 □陈雨(新乡市)

豆瓣酱香

前不久,老家大哥给我捎来一罐豆瓣酱,恰好几个朋友小聚,饭桌上打开盛豆瓣酱的罐子,满屋里酱香弥漫。

说起故乡的豆瓣酱,不能不想起我的奶奶,她是一位做豆瓣酱的高手。如今,她离开我已经有30多年了,那时豆瓣酱的味道如今依然记忆深刻。

小时候,奶奶做的叫豆酱,因颜色鲜艳、味道鲜美、两年食用不变质而闻名十里八乡。每年端午节前后,芦苇叶盛长之时,街坊邻居就会到我家让奶奶帮助他们做豆酱。

豆酱的原料主要是黄豆、小麦,二者混合一起磨成粉,蒸成方卷馍,然后把馍放在温度比较高的地方,下面铺一层大草纸,周围用芦苇叶包起来,上面用厚厚的芦苇叶盖严实,被褥再盖一层。经过一周时间,掀开就会发现豆面馍上生长出一层薄薄的绿色茸毛。把发酵的豆馍掰成小碎块,放进大缸盆里,加入足量的盐、花椒、茴香、食用油、西瓜瓤,搅拌均匀,上面用透气的细布或窗纱遮盖,放在太阳光下晾晒。在晾晒期间还要定期搅拌均匀,最好是3到5日一次。豆酱充分均匀接受太阳照射,遇到雨天一定要及时盖严,防止雨水进入。足足晒够两个月便可以装罐食用了。晒好的豆酱味道香、色泽艳、黏稠,无论是炒菜用,还是热馍蘸着吃,都是最美的佐料,舌尖上的美食。

后来,奶奶去世了,母亲继承了奶奶的制酱技术,并且进行改进,制作出更加美味可口地道的豆瓣酱。母亲不再把黄豆、小麦放在一起磨面蒸馍,而是精选外表光滑、籽粒饱满的高品质的黄豆,用清水清洗,浸泡一日,然后加热煮熟,捞出晾干,掺入白面粉,充分翻匀,让每粒黄豆裹上一层面粉。

在阴凉处将裹好的熟黄豆摊开薄薄的一层,用厚棉布盖严实,让其充分发酵,一周后掀开覆盖物,黄豆身上生长出浅绿色的茸毛,放在太阳下晾晒一日,成为绿色的黄豆宝宝。

准备食盐、花椒、茴香、西瓜、食用油等食材,与黄豆充分搅拌均匀,盛在大的缸盆里,用窗纱布遮盖,开始在阳光充足的地方照晒,定期搅拌翻匀,使阳光充分渗透,两个月后便可以食用。

豆瓣酱也叫西瓜酱。炒菜可以放入一勺,经油烹炒的豆瓣酱酱味四溢,还可以用油小炒一下,热馒头蘸着吃,更是美味无穷,妙不可言。

母亲20年前已离我们而去,豆瓣酱的制作技术妯娌中嫂子学得最好。那浓浓的酱香时常在我的心里荡漾,我怀念故乡的豆瓣酱香。

□有感而发 □秦保树(新乡市)

爱上散步

有人说如果开始注重保健养生了,那说明老了,也许真的是这样。年轻,有的是时间,有的是机会,健康更是大把大把的,随意轻视,缺的只是金钱。当知道健康是最重要的时候,可不就老了。一如早恋,没有经历就没有明悟。其实开始散步,是因为电视出了问题,不能清晰地看新闻联播了,就离开了电视,去离家最近的和谐公园散步。随着时间的推移,散步已不只是锻炼身体了,也是放松心灵、放松精神的一种模式,不是特殊情况,一定每天坚持散步,慢慢形成习惯,我爱上了散步。

华灯初上,夜色朦胧,只要在家里,我就按捺不住那颗期待的心,匆匆下楼,向和谐公园走去。刚开始时,精力重在锻炼上,手脚不停地运动。行走路线以最偏僻、绿色植被最茂盛为标准,毕竟是锻炼身体嘛,空气清新、干净为首选。久而久之,形成了固定的路线,心就开始沉寂起来。后来发现,散步是平复心灵的好方式。一个人走在路上,只是运动,白天的所有琐事都抛到了脑后。此时的我,除了机械地行走,不想任何事情,感觉时间、身体、思想、话语都是属于自己的,将它们紧紧地拥抱着,心情是那样的惬意。每每体会到这种自由、纯粹的感受,轻松、笑意就自发地从内心溢出,散发出来,那感觉实在是美极了。此时,万物模糊,天地沉寂,跟随自己的只是心灵,只是影子,只是有节奏的脚步声,偶尔有蛙声,有鸟叫,有流水声,哪怕是孩童稚嫩的笑声,甚至广场舞的音乐,感觉都是那么纯粹,那么有质感。整个世界,整个自己,甚至是自己的心灵和思想都立体地呈现着,像透明的水晶,和着如水的月光翩翩起舞,突然有了“千山鸟飞绝,万径人踪灭。孤舟蓑笠翁,独钓寒江雪”的感受,心灵也就空旷起来,身处喧闹而心自静的意境。也许,此时的我才是真实的我,自然的我,没有污染,没有世故,如阳光般明亮,似溪水般纯洁。

爱上散步,是爱上了那种自由的感觉吧,没有什么可以打扰到,可以清晰地感受到时间,感受到自己。爱上散步,任思绪驰骋,无穷无尽。

为文明新乡点赞

新人拍

城市之光

□李东 摄

用手机记录美好生活,将眼前风景定格在报纸上。爱家乡,更爱镜头里的新乡。

《平原晚报》“新人拍”栏目期待分享您手机里的摄影美景。

来稿要求: 展现新乡城市美景、宜居环境、风光地标、美丽生态等方面,并配上文字说明。

投稿请发至邮箱: pywbmywy@126.com

新乡日报社出版 地址:新乡市平原路东段441号 电话:3068877 邮编:453003 广告中心:3052742 发行中心:3833728 发行夹投部:3833789 经营许可证:豫新广字95001号
新乡日报社印刷厂印刷 地址:新乡市平原路东段441号 电话:3021636 零售价:1元