

□味道记忆

□陈雨(新乡市)

□诗词采撷



资料图片

工作之余,在故乡的小院喜欢养些花花草草,尤其喜欢养几株牡丹,每年秋天栽种,盼望来年春天花开,养了几年总不见牡丹的花容月貌。起初牡丹还嫩芽毕露,叶子也轰轰烈烈,但不到开花便渐枯萎。今年五月,妻子将其连根拔起,疏松土壤,撒进荆芥种子,浇足水分,没过几天满盆绿茸茸的小苗,翠绿欲滴。

直到七月入伏,荆芥还一茬接一茬地生长,青香满院,街坊邻居寻着荆芥的味道常来采摘,或荆芥拌洋葱,或黄瓜拌荆芥,或汤面中撒一把荆芥,或一碗手工捞面放上麻酱荆芥,都是夏天最美的味道,用生动的荆芥清凉着时光的浪漫。

荆芥,在故乡还有一个美丽的名字,西番芥。它可以四五月份播种,不挑环境,房前屋后,瓶瓶罐罐,只要有土壤,有

充足的水分,撒匀种子,过不了几天,就长出嫩绿的叶芽。待长到二三十厘米就可以食用,你不用连根拔起,掐叶就可以,掐过的荆芥还会蓬勃生长,一茬接一茬,连续几个月,并且越掐越旺。整个夏天满园青香,成为故乡招待客人的美味。

每次与荆芥纠缠,总有说不出的味道。六七岁的时候我就开始喜欢每年夏季的手工捞面,茄丁打卤、黄瓜丝,放了香油的蒜汁、荆芥,过一下水的面更加好吃。一碗手工捞面用不了几分钟就下肚了,整整一个三伏天因为有了荆芥搭配的手工捞面,从未感觉夏天的炎热。后来到大城市上学,几次工作调动,每到一个地方寻找那碗拌有荆芥的手工捞面成为一种习惯。

荆芥的味道

父亲、母亲除了把荆芥做主食的配料外,还在每年夏天晒面酱、西瓜酱时放入许多荆芥,听母亲说晒酱放入荆芥,不招蝇蚊,酱还不生虫,晒成的面酱、西瓜酱味道鲜美,荆芥香味浓郁。

荆芥,是我生活中记忆的符号,与故乡的村名一样,铭记于心。

荆芥,除了是手工捞面的绝配,还能做成丰富多彩的美食,清炒荆芥、荆芥浇汁、荆芥腐竹、荆芥丝瓜汤、虾米荆芥汤等。在许多地方的酒店、饭馆,洋葱拌荆芥、黄瓜拌荆芥成为素食的招牌,即使到了冬季,还把荆芥当成当家菜。

我喜欢荆芥,如韭菜一样,长了一茬又一茬,从初夏到初冬都绿鲜鲜的。说我对荆芥情有独钟也可以。

我喜欢去看阳光下的荆芥,尤其新发的第一茬荆芥,每一个叶片都厚墩墩的、绿莹莹的,在阳光下闪耀着翡翠一样的光彩。

我喜欢荆芥的味道,一种特殊的清香,那种味道可以用口舌尝出来,却很难说清。它的味道有一点点像薄荷,入口有丝丝凉意。但它的凉却不像薄荷那么明显,那么刺激。荆芥的凉,是一种温和的凉,恰到好处的凉。

荆芥的味道,是故乡的符号,走南闯北离不开它清香的诱惑,就像故乡的名字,深深地烙在我的心里。

掬一捧蓝

□焦香梅(卫辉市)

掬一捧蓝
为那白云一团
多少念
碎在了岁月的河畔

掬一捧蓝
为捧起你远去的小船
挥挥手
三生石前落红瓣瓣

若此生没有遗憾
为何梦翩翩又翩翩
那也许是前世的画面
织补着沧海桑田

掬一捧蓝
萦绕在笔端
临摹那年那个春天的
笑意浅浅

来稿请发送电子邮件至:
pywbmywy@126.com。
请勿以附件的形式发送。

为文明新乡点赞

湖光山色

□徐黎泉 摄

用手机记录生活,将文明城市的美好呈现,将眼前的风景定格。爱家乡,更爱镜头里的新乡,为文明新乡点赞。

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,并配上文字说明以及拍摄地点。

投稿请发至邮箱:pywbmywy@126.com