

老家印象

文/洪明致

2023年春节,我们一家驱车回到了老家——奉新县宋埠镇三洪村大路村民小组。我已经有很长一段时间没有回到老家,看望家乡的亲朋好友了。

天气正好,正值冬春交替之际。大年初三,我和爸爸、妈妈、弟弟,跨越几座大山,越过树木丛生的密林,在簌簌风声,开着小汽车来到了焕然一新的村庄。

新年新气象,心之所向,就是热闹的田园生活。

我们的第一站,就是看看已改造好的老房子。毫不夸张地说,这就是见证改革开放的历史标记。我出生于新世纪,在城里普通的水泥房子里长大,却很少踏进老家斑驳的老房子。如今踏进这栋老房子,也是为了寻找对爷爷奶奶的当年记忆。二十世纪,奶奶就是在这栋老房子里生育了七个子女。这栋老房子有发出吱呀声的木门、透光的书房和厚重的木条。

如今,新农村建设,把老房子外面的门槛重新装修了一新,一条水泥路通向每户每家,我们家的老房子也钉上了“冻米糖加工厂”的门牌。一把沉重的老锁,锁上

了祖辈辛勤劳作的身影,绵延了后代子孙的文化遗产。门前左右方位有两口水井,古色古香,古风古韵。清澈的池塘,在微风的吹拂下,波光粼粼。我泛着点点泪光,感觉这不仅仅是一代人的建设,更是对家乡无穷无尽的报答之情。家门口修了一个大舞台以及观灯赏月的大平台。

晚上,有流光溢彩的灯光,有一望无际的翠绿色田野,有阖家欢乐的厚重氛围。从前回家,我们只有快马加鞭的匆匆步伐,现在我们才有时间去慢慢享受和品味美丽富饶的家乡。

老房子后面,是洪氏祠堂。我越对其注目,越激发起了对先辈们的敬重。此时,“想念家人”一词不再是一个简单的词语,而是掏心掏肺、心心念念的牵挂。

小时候,我觉得这个村庄就是老家,有堂哥堂姐的关心,有叔叔阿姨的关爱,有奶奶的关怀。每逢寒暑假,我就会来到老家玩到半夜,手电筒都不用照射,摸着黑

就可以活蹦乱跳、欢天喜地地来到奶奶身边,吃着用柴火煨的香甜极了的蛋和麻糍。如今,村里有了路灯,不用再担心泥泞的道路,有了引人入胜的风景和田园生活般的享受,堂哥堂姐们也已成家立业,我们的全家福照片里也多了很多至亲至爱。

我心向明月,明月照我心。如今的家乡,沐浴着改革开放的春风,人们的生活水平扶摇直上。我心里永远只有一份深深的情怀,时刻惦记着越来越好的家乡。



神仙醋

文/龙冬华

开门七件事:柴、米、油、盐、酱、醋、茶。

这生活必需品,谁也少不得,这生活元素,让日子有滋有味,这人生本质,让时针秒针迈出铿锵脚步。

普普通通的事,简洁、明了,却并不素味乏陈,随便拈出其中的某一个字,都让人口舌生津。

比如醋。写下这个字,我的舌尖津液奔涌。那味,有点酸,却有望梅止渴的功效。

写下这个字,我的目光洞悉千里。那味,有点暖,看见日子深处的斑斓光点。

“肉芝石耳不足数,醋笔鱼皮真倚墙。”喝风良有已,代醋三升故。”

读着这样的句子,我的鼻子仿佛闻到了一股酸味。

腿上那个脓疮,隐隐地绷着我的神经末梢。我咬咬牙,用针挑开那个脓头,挤出脓与血。妈妈说,用醋搽一下吧,伤口好得快。

晚上着凉闹肚子,辗转反侧,夜不能寐。妈妈披衣起床,从瓦罐中倒出些大蒜——用神仙醋浸的。不一会儿,“药到病除”的畅快便充盈全身。

“姐,快点拿瓶神仙醋来,厨房里的用完了。”正在炒菜的妹妹冲我大喊。在菜品中加醋已成我家日常,毕竟,美味可口的挑逗,谁都不可抗拒。

回县城了,妈妈不忘给我和妹妹每人买两瓶神仙醋。

“累了,加点醋到水里,解乏。”

“每晚坚持喝点,对身体有好处。”

“你们看隔壁家李叔,90岁了,眼不花耳不聋,昨天还看见他在菜园除草呢,他就是常喝神仙醋。”

妈妈没读过多少书,也不懂什么药理知识,只知道眼见为实。

带着对神仙醋的美好回忆,带着对制醋人手艺的膜拜,在一个赤日炎炎的上午,我来到黄茅镇张师傅的制醋厂。

宽阔的二楼平顶上,几百个透明的玻璃瓶排列着,一行行一列列,整齐有序,里面装满了黄色的液体——神仙醋。放眼望去,像一队昂首挺胸,整装待发,接受检阅的方阵。

“神仙”,在赣西农村,通常是指那些能力非凡,见识卓越的能人。在普通的“醋”前冠以“神仙”二字,应该就是老百姓对它应用之广泛,作用之神奇的赞誉吧!

神仙醋之所以称为神仙醋,它的神不仅仅体现在它的应用和作用上,还体现在酿制过程中。

每个酿制工序和步骤都必须按传统方式严要求、高标准执行,稍有疏忽,将前功尽弃、功亏一篑。且看它的酿制流程吧。

浸米:浸米必须是清明节那天,不能提早也不可推迟。选择的大米一定是早稻米,最好是糙米,因为糙米的米粒上保留着营养丰富的维生素,对人体健康有利。浸米时间的长短取决于选择的材料,如果是糙米,浸米时间就要长点,反之,短些。

洗米:把浸好的米滤干,用蛇皮袋或布袋装好,扎口吊起悬空发酵,发酵时间根据时间而定,要以米有香味,用手碾即粉碎为准。随后,再次洗米,目的是把发酵后的脏物、霉点洗净。

晒米:把洗净的米放太阳底下暴晒,晒至干米香气扑鼻即可。

下缸:农历四月初八下缸。下缸的水,应该加本天的新鲜水,忌用隔日水,最好是山泉水。水和米的比例必须遵循3:1的原则,多一分太淡,少一分太浓。必须记住的是,在缸中一定

得加入若干节寸长梅树枝,梅树枝的重量为米的1%-2%(米量少的一般为7节),因为梅树枝本身具有酸性,对酿制醋有催化作用。

搅醋:用一根约手指粗、二尺长的梅树枝当搅棍(比较讲究的人家还要在棍的上头贴一圈红纸,以求顺当),早晚各一次,每次搅动时用力要均匀,顺搅,缸内360度应面面俱到,不留死角。到农历七月初七起缸。

起缸:起缸时,先把杂质滤掉,装入小罐中,再加入适量的盐,按100斤醋4斤盐的比例。这一步被很多人忽视,因此,制作出来的醋看相欠佳,口感也会受到影响。

晒醋:把那些装入小罐中的醋放在太阳下晒,罐口一定得包扎严实,不能让脏物或雨水进入。晒醋的时间最少要七七四十九天。所以在民间,神仙醋因起缸是七月初七,晒醋需经历49天的历练,神仙醋又俗称七醋。

在采访中得知,神仙醋功效众多,深受人们喜爱,但因其制作工艺复杂精细,数十年来都未得到很好的推广,即使有些人致力于此,但都遗憾收场。目前很多都是以家庭小作坊形式存在,满足于小家庭里的自给自足。

“这项传统工艺啊,如果不加以保护,恐怕以后要想喝到真正的神仙醋,就难喽!”有着多年制作神仙醋经验的张师傅不无遗憾地说。随后,他开启了一瓶珍藏了6年的神仙醋,缓缓倒入杯中,随着液体的流出,浓郁的芳香渐次溢满房间。

看着杯中殷红的液体,我想,这神仙醋啊,其实就像人生一样,留得越久,香味越浓,口感越好。

慢慢地,我端起杯子,轻轻抿了一口,那酸酸甜甜的味道,让我久久回味……

春之三月(外一首)

王纪金

立春后
太阳运筹帷幄
慢慢从内部瓦解寒阵
雨水潜入地下招兵买马
亿万草儿亮出锋刃,刺破清寒
在东风的带领下
迎春、红梅、玉兰、樱花
一朵朵,一树树
打开春天的版图

二月,春天入题有点慢
三月,油菜花加快脚步
直奔主题
在田野挥洒温暖的明黄
春雷,吹响集结号
蛰伏的兵马,倾巢出动
燕啾啾,蛙鸣鼓,布谷声声
奏响气势恢宏的交响乐
强劲述说,色彩斑斓的
春天故事

母亲的艾饼

母亲打电话
叫我回老家吃艾饼
我说,城里有艾饼卖哩
母亲说:不一样的
他们是为顾客做的
我的艾饼是为你做的”

采艾草,和面粉
包的无非红豆馅或腊肉馅
但买的艾饼,吃的是味儿
母亲的艾饼,吃的不止是味儿
更多的是
绿油油的情

