

记事本

渌水河畔的夜晚

刘力军

放下手头的工作,看了看时间,不觉已是晚上八点多了。这几天,繁忙的工作加上一些莫名的烦躁,情绪似乎有些低落。

很想出去散散心。家住市里,回去也已是很晚了,干脆就出去转转吧。于是,驱车来到了渌水河畔的南岸。来渌口工作三年多了,时常忙碌地穿梭于城市和周边的乡村之间,却都不曾像今晚这样,因为情绪低落而与这座城市接触,感受。想想不禁摇头。

夜幕降临已久,但南方的夏季,天气依然很是闷热,小城也不例外。漫步在河边的滨水北路之上,点点星光伴着昏暗的灯光洒在江面上,偶尔从江面吹来带点腥味的微风,却让人感到无比的凉爽和舒适。

不远处的南岸村,家家户户灯火通明,隐约会传来喝酒的喧哗声,孩子们的打闹声,电视机音响声,摩托车汽车发动机的轰鸣声,无不透着热闹和嘈杂。这个原本地道的江南小村,因为处于城市的边缘,因为城市建设的扩张而日渐被同化。如果是在老家的小村子里,此时劳累了一天的大人们应该早就带着小孩睡了吧。

随意在路边找了一处地方席地而坐。

抬头望了望天空,月光有些朦胧。树枝上的蝉没有因为夜晚停止鸣叫,没有耕作的田野里传来阵阵蛙声和许多不知名的虫子叫声,偶尔夹杂着几声狗吠,还有女人们嗔骂着孩子唠唠叨叨的声音。各样声音伴随着飘来芬芳的泥土气息,这份乡村仅有的安详和恬静,让人陶醉,耐人寻味。我细细地聆听这些入耳的天籁,贪婪地呼吸着这扑面而来的芬芳,心情比之前好了很多。

坐了约莫半小时的样子,我站起身来,望了一下渌水河的对岸,那是城区的半边街。至于为什么叫半边街,我这个他乡人也无从知晓。

反正已经很晚了,再晚一点也无妨,就去逛逛吧。

来到了半边街,相比南岸,这里又是另一番景象,很热闹,人也很多。老人、小孩,更多的是两口子或小情侣,牵着手沿着河边的风光带慢慢地踱步。路的旁边有很多小商小贩,支个小摊叫卖着各种吃的玩的,吸引着人们的注意。我内心其实不是很喜欢热闹的,觉得很吵,像今晚这样实属难得。

我漫不经心地逛着。在经过一处路灯下时,我停住了脚步,看到了一个六七十岁的老人家蹲在那里,她的跟前放着两个箩筐,里面摆着些什么东西。我盯着她看了看,老人满脸倦容,看上去很辛苦。手里的蒲扇不停地摇动,驱赶着因灯光吸引过来的蚊虫。

老人家笑着对我说道:“小师傅,买红薯片吗?自家做的。”

我点点头,蹲下身子看了看箩筐里东西,红薯片还剩不少。这都快十点了,得什么时候才能卖完啊。看着那显然很是疲倦但仍然带着笑容的老人,内心泛起一丝酸楚,于是我对老人家说到:“老人家,你这些全部卖给我吧!”我想反正这也花不了多少钱,以为老人家会十分高兴地答应,可老人却说:“你呀,是可怜我这老婆子么?不用的,现在你们这些年轻人,能买点我这土特产就不错了,吃几次尝尝鲜就厌了,哪能吃得这么多。”边说着,老人边麻利地称了不多不少的一些给我。

“你再多称点给我吧,没关系的,吃得了。”

我本想再尽量多买点,可老人没有说什么,只是把称好的薯片用袋子装上递给我。“小伙子啊,谢谢你的好意了,我这东西环不了的,今晚卖不掉,明晚再来卖就是了”老人家还是对我笑着说。

我接过袋子,付了钱,不再坚持。我怕我的执着会亵渎了老人家的纯朴。

渌水河畔的夜晚是美的,两岸都美!她的美,需要用心去发现,用心去感受!

该回家了。一路上,情绪不再低落,却多了一份感慨。

随笔

■原载《今日醴陵》

趋苦

郭华悦

人天生趋利避害。味蕾亦如此。

舌尖上,何为利?自然以甜为利。何为害?往往视苦为害。甜食,让人心情愉悦,这自然被人视为利;而苦味,反其道而行,就算下咽,亦得耐着性子,令人避之唯恐不及,可不就是害?

贫乏的年代,对于甜,人人趋之若鹜。小半碗的糖水,都能让甜味在舌尖上绽放得灿烂无比,令人从心底生出对日子真诚而热烈的感激。日子苦,于是那一点点甜,便显得尤为可贵。

可富足的年头,甜越来越显出了弊端。食甜太多,身形走样不说,于健康亦是大患。这么一来,甜蜜的世界里,处处都是地雷。一不小心,能让人吃足苦头。

于是,渐渐有人转而趋苦避甜。

苦,多半与清火连在一起。苦瓜、苦菜,可败火清毒。平日里,日子甜,味蕾甜,甜得过了头,便得来点苦,调剂一下。饮食如此,人生亦是。

就像有些孩子,从小生在蜜罐里,集几代人的宠爱于一身,要啥有啥,从不知饥苦为何物。长大了,会怎么样呢?自私,只知索取,不知付出。因为在这样的人看来,趋甜趋利是人之本能。放纵本能,这是其从小便养成的习惯。

饮食与人生,有异曲同工之妙。饮食合理,就得甜苦搭配。人生要健全,也得甜苦交织。所以,就有了吃苦教育。对于生于蜜罐长于蜜罐的人,来点生活的苦,使其知道生活的甜得来不易。这无异于是甜蜜人生中,一剂清毒败火的良方。

可哪怕是良药,也怕过犹不及。

就像一个人,身子虚,体弱虚寒。偶尔来点苦,倒也不碍事。可若是一味食苦,太过寒凉,反而适得其反,让身体更加不堪。

人生,何尝不是?苦过了头,容易心生怨怒,怨身边的人,怨周遭的社会。久而久之,长成了事事都看不顺眼的愤青。日子,苦惯了,也就习惯了苦味。日后,哪怕有甜,可在这样的人眼里,依旧能鸡蛋里挑骨头,从甜中挑出苦来。

一道佳肴,讲究的是搭配,苦尽甘来,苦中带甜。一个人的人生,同样也不能尽甜尽苦。一味趋苦避甜,同样是拖垮人生的大忌。

散文

■原载攸县《攸州印象》

东乡原坛酒

丁才安

攸县东部位于罗霄山脉之尾,山清水秀,风光绮丽,似人间仙境。攸水源头之一的酒埠江,恰如一条从天而降的彩虹飘落至此,酒埠江旅游风景区涵盖了柏市、兰村、黄丰桥、漕泊、弯山、酒埠江六个乡镇约800平方公里的广袤山区。该区域以“酒仙湖”为中心向外扩展,形成了一镇五片区的特色旅游区的崭新格局。

酒仙湖能闻名于世,得益于一个民间古老的传说,其中以“八仙过海”中吕洞宾丢失酒葫芦在漕泊殷家坊,使攸水变化为琼液,流入酒埠江,使酒埠江水成为酒香四溢,酒味醇厚的美食。民间曾有顺口溜云:“吕洞宾云游到南疆,酒葫芦丢落在殷家坊,仙酒顷刻渗入河,禹王取名酒埠江”。后来人们又将一处积水面广的湖泊叫“酒仙湖”。

但是,酒埠江为什么闻不到一点酒味呢?无独有偶,解放前,这里的民间流传一首民谣曰:“酒埠江水全是酒,天下奇观无处有,黎民百姓广受益,肩挑船运任人取。贪官污吏强霸占,与民争利占己有。吕仙见状施法术,从此酒江再无酒”。

为解民困施一计,杜康酒师伸援手,教化村民酿酒术,从此村民会酿酒”。传说终究是传说,酒仙湖能闻名遐迩的原因,除山清水秀风光美之外,自然是它的特色技艺酿造出来的原坛酒和米酒(也称烧酒)了。先说原坛酒的酿造。东乡原坛酒的原料是当地盛产的糯米,使用的水是优质山泉水。这种酒的酿造,工艺上十分考究。首先是米的选用,必须是糯米或带糯性较强的优质米。它是采用土制磨加工的糙米,米皮粗厚的米是酿制原坛酒的主要原料。其次是酒药的质量,必须符合要求。同时,在酿造过程中要把好“煮”、“蒸”、“拌”三道关。即煮饭要掌握好“水量”和“火候”,将米入锅煮成米饭时,要软硬适度,“火候”恰到好处,千万不可将米烧焦了。蒸饭采用木甑,掌握灶内火势,必须熟透,切忌“夹生饭”和“浆糊饭”。

拌料要待米饭出甑后用盘箕展开吹凉,然后按比例拌入酒药。酒药在拌药前事先用温开水溶化,洒入饭团里面,拌药时必须拌和均匀,使每粒米饭都沾上酒药的药液。完成以上工序后,将拌好了酒药的饭团装入特制的容器内,保温发酵。发酵时间依气温高低而定,一般是一个星期左右。完成发酵期后,自然形成酒糟和酒糊时,再倒入瓦缸内,然后按日的比例兑水(水烧开后冷却后方可使用),一般是1斤米兑1斤水。兑好后按不同要求制成带酒精或不带酒精的水酒。一般原坛

酒将酒糟滤出挤干,形成水酒状,装入酒坛备用。

再说米酒,米酒是东乡人的家常必备之酒,不但用于自酿自饮,而且是招待宾客的佳酿。米酒又称烧酒,它的酒精度约在20—30度之间,其酿制过程与原坛酒有同有异。首先,在选料上是用不含糯性的粘稻米、碾米、浸米、蒸熟、拌曲、发酵等操作过程与酿原坛酒相似,但蒸酒却有讲究,待蒸熟的米饭拌曲发酵后,首先必须要备置一套专用工具,如:锅、盆、缸、瓢以及无底木甑之类,不被盐分和油渍沾染的用具,其次按如下方法酿造:将发酵好的酒料放入灶台上的铁锅内,然后将甑的腰部开一圆口,无底盖的直径约40厘米,高约60-70厘米的蒸酒甑置于锅上,甑周围用旧毛巾密封好,再在木甑顶上放置一口锅底光洁如新的铁锅,锅内盛满凉水后,将木柴放入灶内生火,让灶台上的锅受热,使酒料受热蒸发成气体,上升至甑上部,使之形成蒸汽,遇冷后,沿锅底滴入住枧内(此时竹枧已插入甑腰的圆口中)流入酒缸内。

至此,酿造米酒的全过程才算完成。

金路花园·高城苑

城南墅高层 一揽江山阔

株洲南 墅区里 湘江上 建筑面积 110-128m²智慧社区 即将面世

2739 6666

营销中心:渌口区伏波大道(公路局旁)

开发商:株洲西海房地产开发有限责任公司
投资商:湖南高城消防实业有限公司 全程策划代理:株洲日报社

5G
智慧社区

广告