



# 为幸福农展会点赞

如歌岁月 □刘振

周末,我去逛安徽国际会展中心举办的农产品展销会。刚进会场,就被来自全国各地的特色农副产品吸引了眼球。宁夏枸杞、黄山毛峰、新疆大枣、哈尔滨红肠、成都绝味酱菜、内蒙古秘制熏肉、山东阿胶糕、福建莆田桂圆……这些琳琅满目的地方特产,按区域整齐划一地呈现在眼前,我宛若刘姥姥进大观园,见啥都稀罕!

我试图了解每种农副产品的风味与特性,兴致正浓时,忽被一阵浓烈的开胃酱香牵引,闻味前行。成都绝味酱菜的展位前,等待购买酱菜的人早已排成长龙。“现在人都追求有机产品、绿色食品、健康生活,我们的有机蔬菜都是高山种植,即使价格比普通贵一点,大家还是很乐意买。”售货大姐一边同顾客攀谈,一边用长勺从酱坛里捞出酱菜上秤称量。川渝美食甲天下,风味酱菜走四方。她售卖的酱菜品类20余种,各种口味,顾客们纷纷解囊。

在闻名全国的养牛大县展位,三名员工正忙得不亦乐乎。掌刀的青年把刚出锅的酱牛肉切成指甲盖大小的肉丁,供顾客品尝。几十元一斤的酱牛肉、卤牛筋、牛百叶以及牛心肺,都是珍馐美馐里的上品,且货真价实地源正宗。刚买了四斤酱牛肉的阿姨乐呵呵地说:“我和老伴都是从苦日子中熬过来的,吃的苦、遭的

罪数不胜数。如今生活好了,不再为吃穿发愁。今天来逛展销会,遇到心仪农产品多买一点,好好享受幸福富足的生活。”

沿着展区继续向前,我被高品质特色农产品惊喜。从干炒花生到小磨麻油,从咸鱼腊肉到人参石斛,从糕点海鲜再到花茶青蔬,丰富多样的产品满足不同消费者的需求。这些参展的单位,有一半是各地农业合作社和农产品加工公司,他们大都是有知识、有活力、有想法、敢奋斗的年轻创业团队,在惠农助农和脱贫攻坚政策的引领下,积极发展电商和农副产品深加工业务,利用科技和智慧,开拓特色农产品销路,带动当地农民脱贫致富。

“买不买都没关系,我们参加农展会只为推广产品,希望每位客户买到称心如意的商品。”在一家售卖干果的展位前,有两个帅气小伙正在给顾客介绍产品,旁边还有一位时尚女孩正对着四部手机进行网络带货直播。作为年轻的销售团队,他们不落窠臼,采取线上线下售卖产品。这些立足于乡村振兴、具有颇高学历的新时代青年,不再将线下“规劝式推销”作为销售主导,用他们自己的话说:“提高质量和服务才是发展之基,强买强卖的都不是真正的生意。”

不知不觉逛了一下午,看着自己“斩获”,不禁为这场农展会点赞。一场农产品展销会,展现的又何尝不是新时代幸福生活的景象呢?欣欣向荣的小康社会,正迈开大步向每一位勤劳善良的中国人民款款走来。

# 真味淡中求

青萍絮语 □杨金坤

街上新开家小酒店,取名真味馆。每天来吃饭的人络绎不绝,常常爆满。好奇之下,我邀请几位好友前去品尝。四个菜上桌以后,我看着平淡无奇的菜品,有些失望地夹了一箸放进嘴里,慢慢咀嚼,竟有一种食物原材的鲜香,在口中弥漫开来,回味无穷。

算账时,我不解地讨教老板秘诀。老板说,没有什么秘诀,只是我的食材新鲜,在烹调过程中,少使用甚至不使用各种调味、增色的调料和香料,只保持淡淡的原材味道。见我不解,老板指指店匾真味馆,说出了五个字:真味淡中求。一个“淡”字,让我想起了父亲的口头禅。

小时候,父亲常用一个“淡”字,来化解我遇到的烦恼。当我考试成绩不理想时,父亲说,没关系,把成绩看淡些;当我和小伙伴闹矛盾被气哭时,父亲说,别生气,把矛盾看淡些;当我把心爱的钢笔弄丢时,父亲说,别伤心,把得失看淡些……在父亲心中,仿佛一个“淡”字可以解决一切问题。

因为父亲的教诲,“淡”字在我幼小的心灵中扎下了根。但那时的我,还不能理解这个“淡”字,越不理解越去琢磨,查字典,翻辞海,对“淡”字有了一些领悟。我想古人造字之初便赋予“淡”不同寻常的智慧。从字形上来说,左水右炎,仿佛是向熊熊烈火上泼冷水。火焰熄灭,热情降温,可不就是“淡”的意思。可它的解释又不是如此单一,在辞海中有多种解释,它可以形容浓度、味道、态度,而在中国多元文化中,“淡”的涵义就更丰富。但以我当时的理解能力,也只能理解这些了。

步入社会,我逐渐理解了“淡”字的内涵,越来越喜欢“淡”了。

喜欢淡淡的生活。手上一杯茶,墙上一幅画,床头一本书,窗外一个田园。闲品茶,抬头赏画,低头读书,举目自然。风清清的,月色冷清的,岁月静静的,一切都这么安详。世界,是一个人的;幸福,也是一个人的。累了,睡一觉;饿了,吃点粗茶淡饭。不求客来客往,不求名不为利,就这样独对一窗风月,尽享生命的清幽与闲遐。

喜欢淡淡的感情。男女之间,亲朋之间,浓得化不开的情谊,便有求全之毁,不虞之隙。距离产生美,淡淡的相处,洒脱而轻松。君子之交淡如水,“淡”即相处原则,无论富贵,不论贫贱,保持适当距离,淡然相处,不为名利,不尚虚华,如山泉般清澈、自然、纯净,如溪流般绵长、幽远,如井水般甘甜、醇美。

喜欢淡淡的心情。“非淡泊无以明志,非宁静无以致远。”“淡”,近乎佛家的空,清空心灵,减少欲望,让心灵纯净。“淡”,是一种超脱的境界。不以物喜,不以己悲,超然物外。不为名利所累,不为繁华所诱,不拘泥于人言是非,脱离尘世喧嚣,恬淡宁静,随缘而安。

在真味馆吃过以后,我还会喜欢淡淡的食物。因为辛甘厚味只能使舌头越来越麻木,味觉越来越迟钝,“淡”,才是最基础、最本质、最简单的滋味,正如老板所说:真味淡中求。

# 敲锣打鼓起年鱼

那年那月 □陈立明

忆及小时候起年鱼,如黑白电影在脑中回放。大雪一过,选一个晴暖日子,男女老少敲锣打鼓去起年鱼。

男女老少围拢在塘埂上,迎宾一样盼着打渔人。打渔人穿好皮袄,带上粘网和鱼刨,稍盆往水里一擢,踏上像踩着云朵,悠在水面上;娴熟划着桨,荡在鱼塘里;边划稍盆边下粘网,网呈“之”字型落入水中,从塘头一直下到塘尾。

村长指挥着壮劳力,分发十几面锣、七八只鼓,严阵以待。打渔人下完网划回稍盆,指挥官大声叫:“准备好了没?”

打着锣、背着鼓的壮劳力们异口同声:“好了!”打渔人铿锵有力地说:“咱们来一号子!”话音刚落,小稍盆嗖得一声飞出去。

打渔人用两只桨“咚咚”有节奏敲击稍盆,雄浑的音调喊起来:“来一号子!”壮劳力们扯着嗓子回应着打渔人:“来一号子!”“铿哪哪”的锣声与“咚咚咚”的鼓声此起彼伏,一浪高过一浪,在鱼塘上空升腾、旋转、落下……

藏在水下的鲢鱼最先沉不住气,扑腾地跳起来,一跃几尺高,划出一道优美的弧线,又重重地跌落水中。水底下的鱼乱了方阵,拼命地乱窜乱撞。粘网的漂浮被拉动,一会向左,一会向右。岸上的小孩大声尖叫:“上鱼啦,快看,好大的鱼!”惊呼声,欢笑声,高高跃起。

一轮号子从东喊到西,打渔人开始收粘网。扯着粘网的绳子,如扯瓜藤摘瓜一样,一边拉一边摘下一条条白花活蹦乱跳的大鱼。不一会,稍盆被装得满满当当。打渔人费劲地划到岸边,揭开网罩,壮劳力们一拥而上,抱着鱼装进蛇皮袋。装满一袋抬到岸上,派专人运到打谷场上待分。

一稍盆又一稍盆鱼被打上来,花鲢、草鱼、鲤鱼,鲜活肥美。人们的兴奋劲消退了一些,但都拎着心等待激动人心的时刻——头鱼出水。有经验的老人根据塘几年未干推断,头鱼大概有30斤左右。头鱼出水,预示着年年有大鱼,来年生活红红火火。

一轮号子打上来的最大一条鱼,不过十四五斤。打渔人暗暗憋着一口气,招呼着壮劳力又来了一轮号子。敲稍盆声、锣鼓声、呐喊声再次响彻天地。网还没下到一半,巨大的水浪突然腾起,打渔人快速划着稍盆赶到大水花泛出处,急切又兴奋地拎起粘网,大花鲢扑腾了几个来回,渐渐露出了黝黑的脑袋。打渔人抄起鱼刨,手起刨落,正中大花鲢头部,大花鲢翻腾出一片大浪,把稍盆打了一个趔趄。打渔人眼疾手快,连拖带拽把大花鲢拖上稍盆。

打谷场分鱼不破鱼,斤两不够用小点的鱼来凑,多的人家分得十几条,少的三五条。多一点少一点,邻里邻居,谁也不去计较。头鱼大花鲢跟往年一样,照例分给了打渔人。打渔人在村家长吃晚饭,挑着渔具和头鱼得意地归去。

# 冬至饺子暖心窝

七彩时光 □李仙云

时光匆匆,一转眼到了年终岁尾。12月21日,我们迎来了冬至节气。民间把冬至俗称为“日短”,这一天白天最短,夜晚最长,也是一年之中阴气最为旺盛的一天,冬至过后一阳初生,阳气开始逐渐旺盛。“冬至大如年”,这样的节日恰是前尘往事不断涌上心头之时。

记得儿时,每到冬至,母亲就开始忙乎着给我们包饺子,家乡的习俗是“冬至水饺腊八面”。在那个食物匮乏的年代,红白萝卜加豆腐的素馅水饺,也能让母亲做成“舌尖上的美味”。北方的一九二九,是冷得不出手的,连哈出的气都呈白雾状。母亲和姐姐坐在烧得热乎乎的炕上,指尖轻柔包裹间,一个个精致而诱人的水饺放置在帘席上。

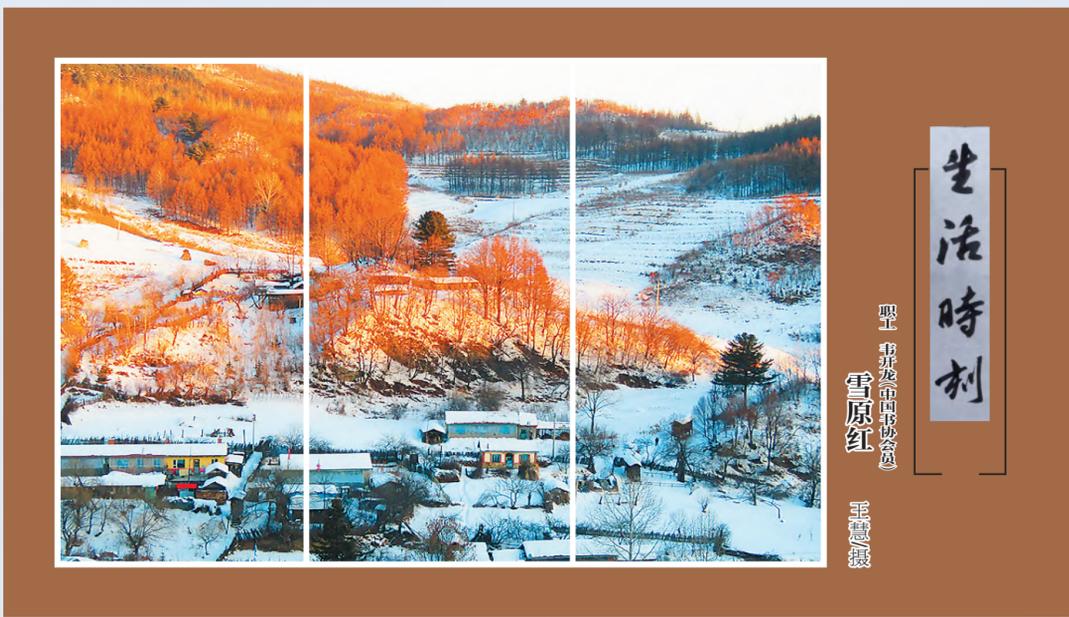
童年的我,总喜欢缠着母亲,一遍遍问为啥要在冬至吃水饺。姐姐把课本上的知识讲给我听,我便把冬至这个习俗,还有味蕾上的暖情,深深记到了心里。

我上高一的那年冬至,上午最后一节课,老师走到我身边,轻轻一句“楼下有人找你”。下课后,我出教室,看到楼下手握饭盒的父亲,我顷刻像只快乐的鸟儿,脚底拖云般飞奔下楼。我一个趔趄差点摔倒,父亲立刻跑过来疼惜说道:“都多大了,还毛毛糙糙。今天冬至,爸

知道你学校里吃不好,给你送来你最爱吃的羊肉饺子。”我二话不说,揭开饭盒,“五爪龙”直接上去,一口气就吃了好几个,嘴里含糊不清道:“爸,好吃……”那天冷风刺骨,吃着温热的水饺,我突然就想到一句话“包的是情,吃的是爱”。父亲离开校园的背影,我至今都历历在目柔柔在心,只是忆起鼻子发酸,眼中就闪烁着晶莹。

多年后,当我们一家人从西北迁至江南。从小在江南长大的儿子,似乎对面食也少了我们这代人的“眷恋”,当我把热气腾腾的饺子置于饭桌,他眉头轻蹙:“妈,冬至就不能不吃饺子吗?”我只好用习俗说服他,这叫“捏冻耳朵”,是祖辈传下来的,冬至吃了,一年都不会冻耳朵呢!于是,年年受冻耳朵之苦的儿子,也便二话不说,有滋有味得吃起了冬至饺子。

一位哲人说,在我们的一生中,每一次吃过的味道,就像录下的磁带,由味蕾转存至脑海。不管过去多久,当味蕾再一次触碰到这个味道,大脑立刻翻出当年的存储,那段味道所记忆的所有情感,一股脑地翻涌而至,随着味蕾的感受占领你的思维。冬至,那由味蕾储存的对美食的记忆,也让那份浓得化不开的亲情,一直像寒冬里一股暖流,温暖着我的心灵和对亲人的缅怀与思念。



生活时刻  
雪原红  
王慧摄



# 脚踩腌缸白菜香

况味人生 □吴中伟

自打来合肥后,母亲就很少吃到老家腌的大白菜。家里手工腌制的大白菜和加工厂批量生产的,有很大的不同,“色、香、味……都差得远了去!”母亲经常念叨着。

每年农历11月初是大白菜丰收的旺季,母亲将下菜叶、掰下菜帮,切成丝,就着秋辣椒、香干炒起来,特别下饭。吃不掉的大白菜,母亲便一棵棵铺展在墙角晒太阳,去除白菜体内的水分。三五个阳光日后,白菜变得软趴趴的,失去了先前的光泽。母亲笑着说:“晒得差不多了。”

那时乡村腌制白菜,省事的就用大石磨压,这样腌出来的大白菜头年吃,口感尚可,但到了第二年春上,就没有嚼

劲了,泛一股酸腐的怪味。

我家采用脚踩。腌白菜的是一口大灰缸,还是祖辈传下的,有我肩膀那么高。“一层白菜一层盐,要踩平,踩实!”母亲在一旁提醒。入冬的天气有几分寒意,光着脚丫在冰冷的大白菜上踩起来还是让我打冷颤,特别是脚下粗砺的盐巴那么硌脚。“妈,我不踩了,又冷又疼!”我倒吸了一口冷气,抱怨道。“踩一会儿,就好了!”母亲像是鼓励,又像是不容置疑的要求,以至多年后,我还深谙母亲的生活哲学:很多事情一开始很疼,到了一定程度麻木了,自然感觉不到疼。

想偷懒断然不行,母亲在一旁张望着,像个负责的监工。需要将干瘪的白菜踩出水,且能漫上脚丫,听到“哗哗”的声响,一层的腌白菜才算验收合格。

通常要一个多小时,才能将大半缸的白菜踩完。白菜越垒越高,我身体的重心也被抬升,有些摇摇晃晃。母亲便急切地叮嘱道:“慢一点,慢一点,别摔着了。”透过厨房氤氲的水汽,我发现她的身影是那么的瘦小。“怎么了?”母亲直直地盯着我。“妈,快要踩完了……”我搪塞过去。

双脚被冻得通红,腿也有些酸胀,母亲打来一盆热水放在我跟前,就到灶台边忙碌起来。火光映照着她绯红的脸

庞,显得有几分喜悦,不知是今年寒冬的大白菜丰收有了着落,还是她的儿子还像往年一样懂事乖巧。

清晨,天还麻麻亮的时候,母亲就起床炒饭,鸡蛋并不总是有的,还要用来换回油盐酱醋、针头线脑或是我的一些学习用品,更多的时候是腌白菜炒白米饭,咸津酸爽的口感,味蕾即可被打开,食欲被挑起。香喷喷的咸菜炒饭,竟比现在的包子油条还香,还管饿,一上午的学习很有精神气。当时在并不富裕的乡村,多少家庭就靠着这腌白菜过冬啊。