



·滋味生活·

腌糖蒜

□陈猛猛

每逢大蒜上市的季节，奶奶都会精心挑选一些新鲜的大蒜用来腌糖蒜。用醋与白糖浸泡腌制出来的糖蒜，经过沉淀和发酵后，蒜的辣味大大减轻，其辛热之性也缓和了许多，吃起来唇齿留香，萦绕不绝的气息令人久久回味。

堪称厨房美食家的奶奶用心制作的腌糖蒜，是我童年时代的美味。要精心挑选新鲜大蒜，剥蒜的过程中，要是不小心弄脏了蒜，就挑出来日常吃，腌制只使用最干净的蒜。剥去外面一层粗皮的大蒜洗净后通体洁白如玉，放到坛子里面准备腌制。然后倒些老陈醋、白酒、酱油，再将提前煮好且已经变凉的混合着白糖、红糖和食用盐的料水倒进坛子盖住蒜头，密封好口，把坛子放在小孩不易接触到的柜子上，静等时间的酝酿。半个多月后，糖蒜就算做成了。

奶奶腌制的糖蒜，让我从小吃到大，那是我儿时可口的零食。物资匮乏的年代，农村也没有什么零食，每当放学回家后我就急不可耐地跑到奶奶那儿，打开坛子放嘴里几颗糖蒜来吃。糖蒜酸甜可口，吃起来有一种脆脆的感觉，蒜瓣完全没有了辛辣的味道，即使空腹也能吃上好多颗，而且美妙的滋味让人越吃越想吃，越吃越爱吃。

糖蒜还有很好的食疗作用，不仅可以帮助去油腻，还可以促进人体对食物的消化、吸收，尤其是在食用肉类食物时效果更明显。常吃糖蒜强身健体，有很好的预防流感、防止伤口感染、治疗感染性疾病和驱虫的效果，患有高血压的人每天吃一点糖蒜也会起到降低血压的作用。所以，腌糖蒜是农村家庭餐桌上常见的点缀，无论是用它来搭配面条吃，或是和馒头一起吃都是不错的选择。

眼下菜市场上正在售卖新鲜的大蒜。看到它们，我就想起每年新蒜收获到家后，勤劳的奶奶就忙着张罗腌糖蒜的情景。奶奶的一举一动仿佛就在眼前，回忆起来无比温馨动人。前几日，姑妈正好托乡邻给我捎来两瓶腌糖蒜，令我在大喜过望中引出儿时美好的记忆。



·往日情怀·

轧面条的时光

□安小优

自从母亲玩转了智能手机，就从手机上学到不少新技能，尤其在厨艺方面，精进不少。“五一”期间，母亲按照网上教程，制作了花式面条。比如，她把青菜的汁液提取出来，和成面制成绿面条，或提炼胡萝卜的汁液制成红面条，吃惯了白面条，红红绿绿的面条颇受小儿喜爱，我也觉得别有新意。

记得小时候，面条都是自家轧出来的。轧面条是半大孩子的活儿。母亲搓好面丝儿，便由我端着面盆去邻居家轧面条。她家新买的面条机，摇柄上带着一个大轮子，转动时轻松省力。搓面丝儿是技术活儿，太湿了易粘连一起；太干了又不成块，最好的面丝儿不干不湿，呈小小蝌蚪状。如果在搓面丝儿时打个鸡蛋，轧出的面条就会格外筋道、香软。

·乡村纪事·

□赵新科

五月处处生机盎然，鸟语花香。无论是走在繁华的城市街道，还是幽静的乡间小路，乡村的房前屋后，山间梯岭，随处可见粗壮成荫的槐树。五月的洋槐花花瓣怒放，争相吐蕊，香味儿弥漫，一串串个头饱满，身子低垂，低调谦逊。一只只小蜜蜂忙碌的身影好像镶嵌在洋槐花上的小精灵，点缀着洋槐树怒放的生命。

放眼望去，挂满枝头的洋槐花，芬芳馥郁，一阵风吹过，洋槐花沙沙作响，飘落地上……这个季节，记忆犹新的是放学后叫上村里的

·亲情无限·

□郑颖勇

周末，我回到农村老家，妈妈问我中午吃什么饭，我说做汤面条吧！就吃你以前做的那种用芝麻叶做的黑菜糊涂面。

妈妈说：“你回来了，买点肉，炒几个菜，做点好吃的。现在生活条件好了，谁还吃黑菜糊涂面啊！”

我说，现在有的饭店专门卖手擀面，做黑菜糊涂面。生意很好，红火得很。人们对鸡鸭鱼肉吃腻了，早就不稀罕了。吃点手擀面，倒是觉得新鲜，绿色环保，还很健康。妈妈听了，笑了起来。她说，谁喜欢吃那“忆苦思甜”的饭啊！那时候不就是因为穷，吃不起好的，又没有面条机，没办法才吃手擀的黑菜糊涂面。

小时候家里缺衣少食，过年才能凭肉票买一点大肉。平时想吃肉，简直是一种奢望。在我的记忆里，每天中午都是清水煮面条。没有钱买油买菜，就从田间路边找点野玉米菜，或者红薯叶下锅。多吃这些野菜叶子，就是为了节省

轧面条时，第一遍最难，因需先把面丝儿捧入斜斗之中，一手控制面丝儿均匀落下，另一只手转动摇柄。往往这时弟弟来配合，别看他年纪小，浑身有使不完的劲儿，转动摇柄虎虎生风。当第一遍轧完，面丝儿变成面片，再置于斜斗中碾压，这个过程需重复两遍以上，直至把豁口填满，变成完整的面片。接着，调整切刀，想要宽面条就把螺丝拧松，想要细面条就把螺丝拧紧，调好后装入面条机，就可以轧面条了。看着长长的面条一根根从切刀下流出，特别有成就感。

轧面条要么早一些，要么晚些，不能赶在正当午，因为人家也要轧面条。母亲从小教育我们，不能行自己的方便，耽误人家的事。后来，父亲从县城买回来一台面条机，我便不再去邻居家轧面条了。父亲把面条机固定在一块方

形案板上，天冷的时候放在厨房的一角，天热时就放在大门的门楼下。有时邻居的伙伴会来我家轧面条，因为我家的面条切刀更高级，不仅可调宽窄，还能轧出圆面条。有时我们互相帮忙，边聊天边干活，感觉时间过得特别快，也不觉劳累了。

面条机的滚轮两侧，常有溢出的面丝儿，螺旋形，像极了蚯蚓翻攢过的泥土，所以面条机隔几天要清理一次。把清理下来的干面丝儿，用炊帚扫成一堆拿去喂鸡。鸡张开翅膀连跑带飞地欢快而来，我随手一撒，它们就飞快啄食。当我由此想到鸡，又不免想起幼时那条我常把碗里的面条分食一半给它的瘦弱的小狗，还有我和弟弟吃面条时，把长长的面条一圈圈卷在筷子上，充当鸡腿时情景，这些都是我儿时的欢乐。

五月槐花香

同伴，拿上竹竿捋洋槐花，你上树折枝，我拿竹竿把高处稠密的洋槐花折下来，他再把树下的洋槐花捋好放在袋子里，几个人一会儿工夫便满载而归。

回到家，母亲把新鲜的洋槐花清洗后，加鸡蛋拌面粉搅匀清蒸，然后加上佐料入味儿，浇上蒜汁，一盘美味的清蒸槐花就上桌了；还可以做鸡蛋炒槐花，也是一道美味小菜。值得一提的是，用新鲜的槐花搅面糊摊煎饼是我的最爱，热腾腾的槐花煎饼一出锅，外焦里嫩，色泽鲜美，吃一口软香酥脆。槐花煎饼可谓是童年最廉价的美食了。每到槐花飘香的季节，我总会

情不自禁地想起母亲用槐花做的各种美食。

最美味的槐花在童年里，槐花的香味儿饱含着好几代人挥之不去的记忆。这个季节，来个爆炒洋槐花，吃个槐花煎饼，看那天真烂漫的笑脸上洋溢着难以言表的幸福与满足，也是一种享受。其实，很多人吃的是念念不忘的青春情怀，是萦绕在心头那一去不复返的难忘岁月。

槐花的香味儿诠释了老槐树顽强的生命力量，犹如钢铁卫士一样，扎根泥土，饱受风雨沧桑，经历岁月变迁，滋润大地万物，伴随人们成长，也点亮了人们对美好生活的向往。

妈妈的手擀面



粮食。哪天吃一顿蒜面条，就算是改善生活了。

妈妈年轻时面条擀得好，生产队的时候，有的干部派到我家吃饭，或者有的社员帮家里盖房子，妈妈就做捞面条招待。在我家吃过以后，他们都夸妈妈做的捞面条好吃。因此，还在村里出了

名。那时候，妈妈为了招待客人，全是用小麦面做的面条。而我们平时吃的多是杂面条，面条不可能擀得又光又长。

那时候很少吃小麦面，多吃粗粮。吃多了胃里难受，缺少油盐酱醋调料，难以下咽。妈妈为了让我们多吃饭，变着法子用粗粮做出各种饭食。但中午很多时候就是杂面条，等到水开面条下锅，再放菜叶。冬天，野草都枯了，没有青菜吃，就吃晒干的玉米菜、萝卜缨、干豆角、芝麻叶等。手擀面的面汤呈稠糊状，但因为菜叶太多，没有调料，也没味道，早就吃腻了。

这天中午，妈妈做了一顿手擀的芝麻叶面条，我吃了以后，觉得清素可口，从来没有吃过这样的手擀面。特别是芝麻叶那种特有的味道，真是回味无穷。

现在市场上各种肉类和瓜果蔬菜应有尽有，但时间长了总会想起妈妈做的手擀面，那种朴素，自然的饭菜养育了我。妈妈做的手擀面，盛满了我儿时的记忆。