



《柏泉天鹅湖》

作者:刘赤红(63岁)
东西湖区吴家山街道二雅社区

美味扁豆

收获的季节,老家的侄女携着满袋乡情来访:一袋莲藕酢货,一袋南瓜酢货,四个黄南瓜,还有一袋刚从棚架上摘下的新鲜扁豆。那紫白相间的扁豆,在秋阳下泛着莹润的光泽,瞬间勾起了我心底最柔软的乡愁。

40多年前,我在故乡湖北省京山市孙桥镇五泉庙村生活时,因频繁食用扁豆而心生厌烦。但定居武汉后,随着年岁增长,竟逐渐怀念起它的滋味。如今每逢扁豆上市,总忍不住买些回家清炒。记得那时,吾妻在房前屋后的空地上撒下种子。春日的泥土里,扁豆、丝瓜、南瓜、豇豆的嫩芽顶破黑暗,像一群踮脚张望的孩子。

扁豆的藤蔓攀上竹架,丝瓜的细须灵巧缠绕,南瓜的叶片铺满篱笆,豇豆的藤蔓在风中摇曳,时光的刻度便这般蜿蜒生长。秋风轻抚扁豆叶,满架摇曳扁豆花。扁豆花通常呈现淡紫色或粉白色,花形似蝶,花瓣轻盈如蝶翼般展开。淡紫色更添柔美之感,与白色相比更显雅致。晨露未晞的夏末,淡紫扁豆花低垂如耳珰,在蝉鸣声中轻轻颤动。院墙上的牵牛花泛着珍珠光,花瓣如被晨吻过的绸缎,浅紫边缘洒着粉。风过时,甜香浸透空气,花影翩跹如蝶。妻子的指尖沾着泥土,将一粒粒扁豆种子埋进湿润的土壤,将芬芳酿成丰收美景,永远藏在我记忆的廊下。风里,紫蝶般的扁豆花垂蔓轻颤,妻子摘下露水浸润的弯月豆荚。清炒时泥土香盈室,与腊肉同炖则油脂裹住绵软。

藤蔓攀高需登墙采摘,焯水炒熟的扁豆丝佐以葱、姜、蒜、红辣椒丝,香辣开胃,成应季家常风味。

扁豆常因家境所限素炒,青翠豆段热油卷曲渗清甜,中和糙米饭粗粝感,豆香裹米香升腾出山野风味;妻子偶尔盐腌后裹面油炸,酥脆咸香,但连吃几顿后难免发愁,为填饱肚子也只能硬着头皮吃。将扁豆与五花肉同炒后,加点南瓜酢货炖火锅,是妻子招待客人的拿手菜。五花肉煨出琥珀色油花,扁豆吸足肉脂变得绵软透亮。夹起一筷,扁豆裹着浓稠汤汁轻颤,咬开皮时咸鲜与豆香在舌尖化开,连米饭都成了陪衬。那时,吃不完的扁豆,妻子会蒸熟后晒干密封保存。待团圆的日子,取出泡软,与五花肉同炒,再炖入火锅,肉香与豆鲜交融,汤汁醇厚暖胃,是难得的美味。

如今侄女送来的扁豆,老伴仍依着故乡的法子料理。指尖轻掐头尾,撕去两侧老筋,焯水沥干,动作娴熟如昨。切几片五花肉入热锅煨出油香,再倒入扁豆爆炒,撒盐添料,加水煮沸。盛进陶瓷炖钵里煨得绵软,最后拌入一些南瓜酢货。炖钵中汤汁咕嘟咕嘟,似在低语着光阴的故事。南瓜酢货点缀其间,酸溜绵软,喷香四溢。这熟悉的味道,是土地的馈赠,是记忆的烙印,是家的温暖,更是藏在记忆深处柔软的乡愁。

作者:许梅坤(71岁)
江岸区二七街道操场社区



△
《春天的天》
(水粉写生)
作者:刘新明(70岁)

江岸区
后湖街道美庐社区

△
《凤凰》汉绣
作者:蒋晨芳(45岁)

汉阳区江堤街道江欣苑社区