



漓江秋色美 龚志林 作

母亲菜 外婆菜

■朱方桐

我的祖籍是安徽凤阳，明太祖朱元璋洪武三年（1370）封侄孙朱守谦为靖江王，洪武九年（1376）靖江王就藩桂林，自彼时起，我们靖藩一支，居桂已有六七百年了。所以，我算是地道的桂林人。

我的外祖母阳老夫人，也是桂林世家，生于清同治六年（1867），是一位棺材铺大老板的女儿，自小劳作，还烧得一手好菜。

外婆煮的菜，美味极了。回忆起来，怎么也形容不出。酸炒芋苗、煮霉豆腐渣，五七个双沿陶坛，泡着各色酸品，那真是天下一绝。酸豆角炒碎牛肉，酸豆角焖干鱼仔，真能让你把鼎锅刮烂。

母亲是长女，又从小伤了一足，后虽治愈，但走起路来，仍有微跛，老大了还嫁不出去，自然在家帮着做一应家事。针线活路，衣裤缝补，做鞋袜，织线衣，甚而扎花绣朵，都是她的事。特别的是，得外婆的耳提面命，也烧得一手好菜，调得一手好汁子。

母亲三十岁了，好不容易嫁了人，我父亲的原配唐家妈妈不幸死了，留下一双嗷嗷待哺的幼女。父亲看中我母亲能做一应家事，人又慈和，不嫌弃她年纪大，也不嫌她微跛一足，娶了来做填房。在这短短的三年时光，他们过上了恩爱幸福的生活。

以后的日子十二万分的艰难困苦。后来，我母亲为了谋生，又回到城里，做针线谋生不靠谱，就卖小菜，炸荞面粑粑，做各种小吃，甚至于临解放前还沿街乞讨。

母亲会做各种地道的桂林风味小吃，诸如包粽子、蒸年糕、做米花、打粑粑等。特别是萝卜糕、芋头糕、千层糕、茯苓糕，香气四溢，软糯鲜美。

这样的苦度苦熬，在上世纪四十年代末终于有了转机。经亲戚介绍，母亲到了一个大官家中做厨娘。如是，我们娘儿三个，算是过上了好日子，能吃饱饭了。而且，还享用到了母亲用一张大荷叶包回来的残羹冷炙，煮成一锅，是真正的大杂烩了，美味极了。徽菜有一款大杂烩，与此相比，真是天壤之别。

帮佣的东家是安徽人，他弟弟是大徽商，嘴刁得很，指名要吃地道的安徽名菜。头一回，点了清明粉蒸肉、清炖老母鸡，母亲都很用心地做出来了。他吃后赞不绝口，说：“这菜绝了！”

鲍参翅燕不必说，猪牛羊兔、鱼虾蚌蛤也寻常。母亲心灵手巧，把她从外婆那儿学来的，再加上自己寻思琢磨的，新创出来的，一一呈现在主家面前。主家又隔三岔五地要请客，而且都是有来头的贵客。主家有钱，什么名贵的食材，高档的调料，只要能说得出来的，应有尽有地买来就是。

主家大鱼大肉吃腻了，母亲就煮块清水豆腐，清炒一盘老菜梗，既新鲜，清淡，也十分美味。

桂林菜的特色集中表现在这里了。

母亲传承了外婆菜。母亲有儿女，女儿又生了孩子，母亲就成了外婆。母亲煮的菜，自然就是外婆菜了。

就这样的一代一代的母亲，我们都吃着母亲菜。母亲成了祖母，外祖母，孙儿们就有外婆菜吃了。

桂菜是怎么来的？是一代又一代的桂林母亲，桂林外婆，世世代代祖祖辈辈传承的。

这母亲菜，外婆菜，传承的不仅仅是菜肴的美味，还有深深的亲情，浓浓的爱意。

把日子“摆”成一幅画

■李秀芹

杨老太在院子里晒辣椒，红彤彤的辣椒铺在圆簸箕里，中间放上一个黄色圆南瓜，隔天我又去，圆南瓜晒石阶上了，辣椒和玉米又搭配组合字一起。杨老太有心，把玉米摆成了一个五角星，里外都摆上辣椒，黄配红，形成国旗图案，让农家小院蓬荜生辉。夸杨老太是心里住着个画家，她听完呵呵乐，指着屋顶让我看，原来上面摆着柿子，而且还将柿子都摆成了两个大字“丰收”。

小院这么一摆，立马有了艺术气息，置身其中，心情一下雀跃起来。杨老太打开了话匣子，说早些年，种地全靠一双手，赶上秋收累死个人，她生的都是女儿，地里的重活全指着老杨一人，但即便再累，老杨也会趁休息空当，就地取材，用庄稼“摆”画，有时用地瓜摆几个字，有时用萝卜拼一幅图，有时用玉米摆一个小动物。杨老太吵老杨，弄这些干吗？有那力气还不如坐地头歇歇，老杨说，在大地上摆一幅画也是一种休息呀，既休息身体又休息大脑，干活时看一眼自己的杰作，疲劳就会消除大半。

杨老太倒没有觉得老杨的画能消除疲劳，倒是那些邻居发现了，都跑过来看，还啧啧称赞老杨有艺术细胞。老杨开心得嘴巴能挂油壶。杨老太也妻

了不起的辣椒

■王吴军

秋意渐深的时节，已经红了的辣椒让自己在秋风里来回摇曳。年轻的时候，青色的辣椒只顾一心一意要让自己红起来，于是，到了深秋季节，凉风里已经有了些许寒意，它红了，却把自己挂在风里，任凭秋风的吹拂。

我一向是个喜欢辣椒的人，在我家阳台上的花盆里，栽了几棵辣椒苗。由于照顾得好，长势不错，辣椒苗一天天茁壮长大，而且还长出了几个辣椒，尖尖的，青青的，非常可爱。我经常去看这几个辣椒，不愿意早点摘掉，想让它们长到秋天，等长红了再摘。果然，从夏到秋，这几个辣椒不负我望，终于长红了，在秋风里青青摇曳着，似乎毫不畏惧秋风的凉寒，兀自红艳艳地长在那里。

辣椒是蔬菜中的美人，没有长红的时候，穿着青青的罗裙，苗条秀丽的样子，让人无比爱怜。在菜市场里，我发现那些买辣椒的人都是喜欢美貌之徒，一番挑拣，那些外表长得歪斜的、胖得有些滚圆的辣椒根本没有人要，最后，只得三分不值两分地贱卖了。

然而，我觉得辣椒其实不是吃青春饭的，越到老的时候越红，越到红的时候越惹人青睐，红艳艳的辣椒不仅吃起来味道丰美，看上去也是格外好看。

以夫荣，嘴上嗔怪“他就是闲的”，心里却乐开了花，一天的疲劳消散了不少。

后来杨老太也染上了老杨这个习惯，家里做个饭也要摆个花样，即便炖一锅白菜豆腐汤，也要在豆腐汤旁放一小碟萝卜咸菜，萝卜咸菜切成片，摆成凤凰尾的样子，再在上面点缀几棵香菜，馒头切成片摆盘子里，里面掺杂一点水果丁，一盘水果馒头大功告成。那时物资匮乏，水果也是稀罕物，家里买一兜苹果还得藏起来，隔几天给孩子们每人分一个，以免控制不住馋虫被孩子们偷吃净了。

水果摆在盘子里就不同了，一个苹果切丁撒馒头片里，每人夹几块，既安慰了味蕾，又做到了细水长流。杨老太家的餐桌食材不比其他家的丰盛，但饭菜摆出大餐的感觉，吃饭也因摆盘精致而具有了喜悦和期盼。虽然天天白菜豆腐，豆腐白菜，但每天“花样”不同，一家人便多了舌尖上的期盼。

杨老太越活越有贵族气，从穿衣吃饭到家里的陈设处处透露出生活的精致。杨老太说，人活着就要有精气神，命运给你捅个窟窿，你补上一朵花，老天爷也得为你竖大拇指。

我们都可以学学杨老太，学会“摆”生活，把平淡日子活成一幅画。

晒干的红辣椒很让我动容。红辣椒晒干之后，也一直用自己的身子紧紧地护住自己的种子，不让一粒洒落而被风吹走，也不让鸟儿吃掉，等到来年天气热起来的时候，这些种子一粒接一粒地从晒干的红辣椒那残破的身子里落下来，投入泥土的怀抱，长出新的嫩芽，长成一棵棵的辣椒苗，最后，长出一个个的辣椒。

这就是生命的延续。

我突然想起了小时候母亲对我说的话。母亲说，庄稼和蔬菜长到最后，都是为了自己的种子能繁育出自己的新苗来，所以千万不要毁坏庄稼和蔬菜的种子。母亲的这番话让我想起了辣椒，辣椒努力长到最后，也是为了能繁育出自己的新苗来。那么，人是不是也是这样呢？人辛苦地工作和劳动，努力让自己长得强大而有力，很大程度上不也是为了繁育出自己的新苗吗？

庄稼和蔬菜虽然普通，却是了不起的。

母亲虽然平凡，也是了不起的。

世上的人，还有大自然，以及养育了万千生灵的世界，也是了不起的。

当然，辣椒虽然极其常见，但它依然是了不起的。