

# 食暖记

□张金刚

窗外天寒地冻,室内暖意融融。此时,早餐来一杯乳白、浓稠、微糖的现榨豆浆,暖胃暖身,最是趁意。于是,蒙尘已久的豆浆机又被请上台面。

用自己买的黄豆榨过几次,总感觉滋味不足,遂托故乡的大婶帮忙买些。她一贯爽利的粗门大嗓让我心头一热:“买什么!要不嫌弃,去年打的黄豆送你些,挑挑拣拣用吧,绝对是咱家里的味道!”很快,一小袋尚未收拾干净的黄豆捎了来。

数日来,双手左右开弓,灯下挑拣黄豆,成了我晚饭后消遣解压的乐事。拨开瘪豆、坏豆、砂砾、豆荚、碎叶,将一颗颗滚圆、饱满、黄绿的上好黄豆挑拣出来,渐渐聚少成多,令我有种沙里淘金般的欢喜。

清晨,暖暖的灯光下,我将黄豆与从故乡取回的山泉水一并倒入豆浆机,静待其水乳交融的华丽转身。在“轰隆隆”的声响与弥漫入心的豆香中,洗漱,做饭,整理,待天色渐亮,早餐备好,喊家人吃饭。这种人到中年、岁月静好的朴素幸福让我沉浸不已。

一人一杯香气浓郁、回味悠长的豆浆,让寻常一餐隆重了几分。一口一口烫烫地入胃,暖到了每个细胞,倍感熨帖。想对大婶道谢,感谢她的辛勤劳作与暖心投喂;想对故乡道谢,感谢土地与山泉的慷慨馈赠,让我借温暖的豆浆消解乡愁,重温乡情,完成又一次故乡对游子的滋养。

对面条的钟爱在漫漫严冬来得更甚。许是儿时在农村,母亲用一碗碗喷香、热烫的手擀面为家人果腹驱寒,在我的身体里植入了冬日餐食密码,且被母亲惯得,若非手擀面便食之无味。

也好,经由母亲手把手的紧督促、细传授,加上我因嘴馋而多琢磨、勤练手,我擀得一手好面条,原汤面、打卤面、炸酱面、猪肉焖面成了冬季餐桌常客。我稍得闲便和面、擀面,一小袋、一小袋分装冷冻起来,变着花样地随吃随煮,乐此不疲。

其实,除了对味、对胃口,这一通颇有仪式感的擀面操作,这一碗透着妈妈味的家常面条,更是我怀念母亲的另一种情感寄托。“和面加个鸡蛋,吃着更爽滑筋道。”“和面要手光、面光、盆光。”母亲的嘱咐如在耳畔。面团

揉按成饼状,饧面半小时,擀面、叠面、切面、抻面、盘面都规规矩矩,母亲的操作我悉数照做。每次煮面,我都还学母亲,给家人碗里埋颗荷包蛋。捧碗吃面,我心头、眼窝一热,想起母亲。

好友过生日,请我去他家。我顺口问:“家里有面吗?我给你擀顿长寿面。”他欣然说:“那敢情好,买的哪如现擀的!”那顿生日宴,佳肴、美酒、蛋糕倒是尽兴,可那细长柔顺、热气腾腾的原汤长寿面最是动情。好友吃着面条,眼圈泛红:“自打娘走后,我好多年没在家吃手擀面了。”一时,在这个寒冷的冬夜,我们都想起了母亲,谈起了妈妈的味道。

母亲走后,父亲心气大减,将他近年仅种的一分二薄田托付给我。这不仅是一块田,更是父亲的一片心。也正因这块田,我感觉不再漂泊,故乡回归了真正意义上的老家。于是,我抽空回村,扛起锄头,甩开膀子,翻地耘土,犁沟打垄,撒种栽秧,种了一片花生、一片红薯。

这是老家土地上繁衍上百年的作物,我愿沿袭这传统,让它们在我的手上、在我的田里完成又一年轮回。从春种到秋收,工作之余,我隔三岔五扎进田里,欣喜地看花生出苗、开花、落果,看红薯扎根、串蔓、结薯。虽因锄草、翻蔓、收秋累得腰酸背疼,可看到田地蓬勃、草蔬苗壮、硕果累累,成就感顿时爆棚,一切都值了。

虽仅收获花生一袋、红薯四筐,却觉得冬有所藏,心有所安。花生剥了一部分,时常油炸一盘,红楞楞,烫乎乎,搁盐搁糖,香酥爽脆,乃佐餐下酒之极品。饭后抓一把带皮花生,闲坐剥食,有怡情养胃之妙。红薯蒸上一锅,剥皮即食,香甜、软糯、饱腹。烤上几块,幽幽的焦糊香勾我忆起儿时一家人围着火炉烤红薯的其乐融融。

诚然,花生红薯皆寻常之物,却因是自己劳动所得、是老家田地孕育,故而亲切温暖,与生身之地搭建起实实在在的关联,让我身近乡野,心扎故土,并借此在久居的小城不时觅得暖意,让漂泊的身心在这个冬天不再寒凉。

自己种的花生、红薯,父亲院里的南瓜,乡邻送的红豆,东北、山西朋友快递来的大米、小米,统统在山泉水里慢慢熬,熬到开花、黏稠,熬好一锅风味十足的八宝粥,吸溜溜下肚,胃暖暖的,心热

热的。满满地盛一大碗,赶着饭点端给邻居品尝,换来灿烂的笑容、邻里和睦的相处,别有一番滋味在心头。

岳父种的白菜、萝卜、土豆,村里买的腌肉、豆腐、粉条,乱炖一锅杂烩菜,咕嘟着时光,任由融了菜香的蒸汽在屋内飘逸,模糊了窗户。待食材皆熟,滋味渗透调合至最佳,盛上一碗,是米饭、馒头的绝好下饭菜。

包一顿水饺,韭菜鸡蛋馅、猪肉白菜馅、猪肉豆角馅……我和妻子你剁馅我和面,你擀皮我来包,你煮饺子我做菜,边忙活边笑谈去她家相亲的那个冬天,给我做的第一餐便是水饺,意为“捏在一起”。自此,水饺成了我家餐桌的主角,日久天长,也把我俩捏得更紧更亲。

助农采购的笨鸡蛋,打几个,加温水搅匀,蒸碗焦黄鲜嫩的鸡蛋羹,点上香油、酱油、醋,撒上葱花,一勺一勺滑溜溜吞下,恍然回到小时候。冬天赖炕的早晨,香油味惹得我一激灵,原来是母亲将香喷喷的鸡蛋羹送到枕边。挖一小勺给父亲,他说“我儿吃”,给母亲,她说“不爱吃”。父母笑着看我将小碗刮得干干净净,摸一下我的小脑袋瓜,说:“快起吧,小馋猫……”

许是上了岁数的缘故,越来越不想在外面吃饭,且对土生土长的农家食材、原汁原味的家常做法情有独钟。天越冷越恋家,越愿在厨房里消磨大把时间,与家人一起煎、炒、蒸、煮、炸、炖……共进一场滚烫、闲适、温馨的“合家欢”,享受这人间好时节。

冬日食暖,质朴素简。食的是人间烟火,暖的是浮世身心,记下的是喜乐年华。



插图 四月

## 一盆蟹爪莲

□柴敬苗

那天临时加班,下班锁门之际,不经意地望向窗外的夜色,猛然看到窗台上的蟹爪莲竟悄悄地开花了。于是,我快速走向窗台,细细地端详起来。这两朵粉嘟嘟的花一左一右,花瓣一层层向上卷起,犹如两只翩翩起舞的蝴蝶,灵动又充满张力。其他叶片顶端也钻出了大大小小七八个花苞,非常惊艳。原来忙碌的身后还有如此的美丽默默相伴,加班的疲惫感顿时消失,我在回家路上哼起了欢快的小曲。

这盆花是一位兄长送的。他爱花,会养花,心灵手巧,会嫁接,还会修剪盆景,哪怕是不会养花的人把奄奄一息的花草拿过来,经他一浇水、一施肥、一换土,也会起死回生。当然辛苦是一定的,他时而把花搬出去晒太阳,时而放在草丛里躲避阳光,下大雨了搬进屋,天晴了又搬出去通风,有的还要不断修剪枝叶,如此反复,过些日子那些被主人称为“小破花”的花儿们就会叶子油亮亮、花朵水灵灵,一个个即将破碎的小生命又鲜活起来。

那年冬天,兄长办公室的蟹爪莲开花了,花盆里一枝主干上分出多个花头,叶片早已被铁丝围了一圈固定好了,开了好几层的花,一层层如瀑布倾泻而下,一朵朵盛开的花又如展翅欲飞的小鸟,颜色是玫粉、浅粉、玉白、浅黄等穿插着。这玉白和浅黄还真是第一次见到,特别新奇。他见我真的喜欢,便爽快地说:“你要喜欢也给你嫁接一盆,就是不能着急,至少要等上一年的时间。”我开心地急忙道谢,即刻充满了期待。

冬去春来。一天,兄长端着嫁接好的花站在门口,我喜出望外,急忙迎进屋。他耐心地叮嘱了我养护的方法,我也暗下决心一定加倍呵护,不让他失望。

这盆蟹爪莲经过春夏秋冬的洗礼,尤其经受了夏季的干旱暴晒,叶子时不时干瘪下垂,我隐隐担心,到了冬季是否能见到它花开。小雪节气前后,这盆蟹爪莲接二连三冒出了一个粉色花苞,我欣喜若狂,总算是看到了希望。于是,等到最茂盛的花期,我满心欢喜地拍了照片和视频,向兄长远程汇报,分享花开的好消息,也表达对兄长“予人玫瑰,手留余香”的谢意。

这盆花如今已是第三次开花。一年一次的花期竟给这风风雨雨的日子洒进了甜甜的调味剂。有了这两年的养护经验,我决心将这盆蟹爪莲更加精心养护,让它枝繁叶茂,花团锦簇。

诚善与人,余香久远。一盆蟹爪莲,一个平凡的故事,便是这人世间最简单而纯粹的美好。

## 乡村落雪

□张艳军

雪是从早晨开始下的。

起初雪不大,下的是雪糝,跟盐粒似的,但很急,唰唰的能听见响声。雪打在脸上很疼,落在地上像洒了一地的小珠子。地已冻得结实结实,走在上面稍不留心就会摔一个四仰八叉。

雪慢慢变大,越来越大,雪糝变成了雪花,雪花变成了雪片,真跟鹅毛似的,铺天盖地,急嗖嗖地直坠下来。雪落在头上,落在身上,不一会儿,整个人就成了一个雪人。雪片打在脸上,睁不开眼,勉强睁开眼,眼前也是莽莽苍苍,雪雾迷茫。此时已分不清天,分不

清地,“天地一笼统”。有时风雪交加,风搅动着雪花,跟无根的茅草似的胡乱翻飞。此时在雪地上行走,须低着头,前倾着身子,步履维艰。京剧《林教头风雪山神庙》里面有句“这雪下得正紧”,当是眼前这般情景,“紧”字的妙处我自是深有体会。

雪下了整整一上午,中午时分停了。太阳适时地露脸,温润的阳光洒在雪地上,反射着耀目的光芒。雪后的大地一片恬静,白雪不仅覆盖了衰草、枯叶、乱石,同时把所有的声音也都兼收并蓄了。站在蓝天下,站在雪地里,身心澄澈,神思

俱净,整个人从内到外有一种超凡脱俗的神圣感。此时,任何的微末声响听起来都好像是空灵绝妙的天籁之音。远处有几株枣树在白色背景下冷冷地站着,树干黝黑,树枝错杂,一只麻雀站在枝头,不知所措,仿佛它眼前的情景如浩瀚无垠的大海。停留了一会儿,麻雀扑棱棱飞走了,随着它的振翅一弹,树枝上的雪簌簌地落下来,在阳光照射下像飞溅起了无数朵白色的浪花。

村庄安静地卧在雪地里,有人开始上房扫雪了。大块的雪堆从房檐上倾泻下来,挂起了一道道白色瀑布。