



腊月散记(组诗)

◆ 季川(江苏南京)

大寒来临

所有的北风
都来报到了,所有的雪
不用酝酿,它们的落笔
都有洁白的思绪

冰冻三尺,非一日之寒
我开始数九,越过那道门槛
春天定会应声而来

腊八粥

这时候的亲情
就在一碗粥里冒热气呢
这时候的温暖
正从你的手心跑遍全身

用五谷杂粮来祈福吧
用阖家团圆来祝愿吧

踏雪归来

总有一场大雪会按时铺开
你返乡的日程
总有一条路会把你的脚步
顺利带回家

每场大雪越深
你归来的心情就越迫切啊

故乡的年味

打年糕,磨豆腐
写福字,剪窗花
办年货,做美食
伴着开花的笑脸
携着喜悦的脚步
故乡的每一天
都在有条不紊地
朝着年味奔跑

本版图片均为资料图片

时 | 光 | 漫 | 笔

福



母亲的腊八粥

李桂珍(宁夏银川)

母亲在世时身体好,每年腊八这天,都要用大黑铁锅熬一锅粥。

母亲的腊八粥是这样做的。腊八的前一天,母亲将买来的花豆、黄豆、红豆、大梅豆、玉米豆用凉水洗三遍,用热水泡在一个盆里备用。腊八早上,母亲将直径40厘米、重6斤的大黑铁锅架在火炉上,倒上油,油冒烟后,将切好的羊肉倒进锅里反复煸炒,待肉的水汽煸干,放葱、姜、蒜、辣面、调料面、盐,加水炖煮半小时。肉炖到七成熟,撇去浮在上面的辣油,把泡好的五色豆倒入锅中同熬。

母亲做,我在旁边看,打个下手。羊肉下锅,嗤啦一声,香气扑鼻。趁母亲不注意,我忍不住偷偷捞了一块煸好的羊肉放在嘴里,真香呀!再看沸腾的铁锅里,

几种豆子上下起伏,像是在翩翩起舞。锅底的火苗像舞动的红绸子,随着抽油烟机的鸣叫声呼呼地向上蹿。一小时后,豆子全熟了,再将淘好的米倒入。此时大黑铁锅里的汤已浓稠,咕嘟咕嘟地冒着气泡,得反复搅动,不然就会粘住锅底。待米熟了,还要放入切成菱形的薄面叶子。这时,锅里的汤更黏稠了,气泡不时咕嘟咕嘟地冒出来,好像在说“不能忍受、不能忍受”。这时候更得不停手地搅动,使各种食材均匀受热。母亲搅不动了,就让我搅,我搅了一会儿胳膊就酸了。母亲说,做腊八粥火候是关键,火太大,豆子不容易烂,粥还有股糊味,把火关小点,让它慢慢炖,这样香味才能出来。她尝尝面叶子也熟了,就将事先撒出的红红的辣油倒

入,再撒上一把绿绿的香菜,香喷喷的腊八粥就出锅了。

吃腊八粥,是全家人的期待。每到腊八这天中午,平时上学的、上班的一家人,十几口齐刷刷地回到母亲家,端着碗,看着锅里的腊八粥垂涎欲滴。母亲一碗一碗地舀,等到大家都有了,锅底就剩下一点点了。这时候,吃得快的又来到锅边,吧唧着嘴说:“好香呀!还有没?还想吃。”等到大家走了,我对母亲说“再给你下点面吧”,母亲说不用,她将沾在锅沿锅底的粥铲出来,锅铲铲不到的地方,她就用手指抹出来直接吃进嘴里,再把碗里的粥加水,凑合着就吃了。有时家里有出差的,腊八粥就剩下了。剩下的腊八粥,经过一夜的沉淀,肉的香味、豆的香味、米和面的香味充分地混合在一

起,加上铁锅和火焰的激发,形成了一种难以言说的复合香味,美极了,没吃过的人是体会不出来的。

母亲80岁得了老年痴呆,她忘记了很多事,有时连自己的儿女都不认识了,但每年腊八这天,她都要找她的大黑铁锅。我把大黑铁锅提到她面前,她会问,“豆子泡了没?”她心心念念还想给家里人做腊八粥。我嫌做腊八粥麻烦,跑到饭馆买了一盒,她用没牙的嘴吃着,说豆子没煮烂,没有她做的香。

母亲90岁时走了,大黑铁锅也送人了。每到腊八节,我望着空空的灶台,想念母亲香气四溢的腊八粥。有时,自己也按照母亲的程序做腊八粥,但总吃不出母亲腊八粥的香味。

心 | 有 | 所 | 感

苍茫时刻

孙福攀(北京)

起初只是觉得天光暗得早些,再抬眼时,窗外那棵老槐树的轮廓便已开始模糊,像是宣纸上落了一滴清水,灰色正缓缓地洇开,失了边界。屋子里不必开灯,这混沌的光线倒有一种恰到好处地温柔,能容忍人片刻的出神。

走出门去,天是灰扑扑的。那灰不是颜料盒里单一的灰,是无数种失却了名目的颜色,在偌大的穹宇上无可奈何地调和在一起。云层压得很低,厚墩墩的,了无纹理,像一张用旧了的、忘了浆洗的棉絮,勉强地兜着将尽未尽的天光。西边天际,白日最后的根据地,只剩下一抹极淡的、近乎于无的杏子黄,怯生生地镶在那无边的灰幕边缘,仿佛一个即将被遗忘的旧梦的残痕。

风是有的,却不凛冽。它贴地而来,拂过枯草的茎,裸露的土,发出一种极细微的、沙沙的声响,像是有无数看不见的蚕在啃食着这苍茫的时光。空气里有尘土的气味,有远方隐约的、类似燃烧干草的气味,还有一种独特的、属于冬日黄昏的清冽,吸进肺里,凉丝丝的,让人无端地

感到一种澄澈的寂寞。近处的屋舍、电线杆,远处的矮山、水塔,都褪去了白日里分明的棱角与色彩,沉入这同一种灰调的梦境里,轮廓变得柔和而暧昧。世界仿佛一幅未完成的、被水浸过的水墨画,所有的物与物,都在彼此渗透、彼此交融,快要失去自己,又仿佛在孕育着一个更大的、不可言说的“整体”。

天地间这无边的混沌,初看令人有些心慌,仿佛一脚踏空,失去了凭依。可看得久了,惶惑的心反倒慢慢沉静下来。混沌,或许并非混乱与无序。这消融了一切的苍茫,何尝不是一种巨大的包容与休憩?它容许山峦暂时卸下骨骼,容许树木暂且忘记年轮,容许道路不必指明方向。人世间那些过于清晰的边界,过于响亮的主张,过于执着的爱憎,在这片混沌面前,都显得微小而局促了。

灯,终于一盏一盏地亮了。起先是零星的、迟疑的几点,仿佛试探这夜色的深度。不多时,便成串、成片地亮起来。昏黄的、暖白的,从大大小小的方格窗里透出来,像散落在灰天鹅绒上的温润的珠子。

方才那吞噬一切的混沌,此刻竟成了这万家灯火最好的衬底。混沌本身并无意义,然而,当一点人间的、温热的光芒从中生时,混沌便完成了它的使命——它做了那光的母亲,做了一切事物得以被辨认、被珍惜的背景。

我忽然想,我们的生命里,不也常会有这样的苍茫时刻么?当熟悉的路径隐去,当笃定的答案模糊,当白日的喧嚣散尽,独自面对心灵中无涯的灰蒙。那时,不必急于点灯,不必慌忙寻找出路,且安心浸在这片混沌里,感受那种失却了坐标的宁静,那种回归原初的、未曾分化的安然。在彻底的混沌里,或许正蕴藏着重新辨认世界、重新理解自己的可能。而当你心中的那盏灯,在混沌深处自然而然地亮起时,它所照亮的,将是一个更为通透、也更为温暖的自己。

夜色,终于严严实实地合拢了。混沌褪去,星星在墨蓝的天鹅绒上清晰起来。我转身回屋,心里那片被黄昏浸润过的、苍茫的留白,却仿佛更辽阔了。那里,没有灯,却有着一切灯火最初的模样。

心 | 情 | 絮 | 语

暖言

黎月香(江西武宁)

在身边、墨绿色封面上绣着银线蹀的那本,一个连我自己都几乎忽略的细节。我抬眼顺着她手指的方向看去,室内暖气让玻璃上方的水汽不断凝结、汇聚,形成一道道细流,划出自然的轨迹。那些分叉的、柔和的线条,在灯光映照下闪着湿润的光,竟真与那蕨类藤蔓舒展的形态有几分神似。那一刻,胸腔里某个地方,仿佛传来极轻微的一声“咔”——第一道冰裂的声响,不是来自耳膜,却是源自更深的地方。

那股心底的寒意,悄然找到了一个微小的出口。冰壳并未轰然倒塌,但我清晰地感觉到,从那道裂隙开始,一丝细细的暖意渗了出来,如同冻土下第一缕试探的春讯。这暖意虽微,也足以让某种坚固的东西松动了。而此刻,一个近乎陌生的人,却用一句话证明着看见。她所看见的,是我的存在,甚至是我随身之物上一缕安静的纹样。这种具体的、毫无企图心的关注,如此纤细而精准,轻轻点在了心绪冰层最脆弱的某一点上,恍若透进了一丝极细的光。

就在这时,我划过的那片玻璃上的水痕,因新的凝结而变得愈发明显。一道尤为清晰的水迹,从雾气最浓处蜿蜒而下,缓慢而确定,像一道泪,更像一条正在苏醒的、极微小的溪流。窗外的街灯次第亮起,在那道水迹上折射出破碎又璀璨的光。

在她转身前,我开口道:“谢谢。”看见她深灰色的羊毛围巾上沾着一小吧面粉的痕迹,又补了一句,“你的围巾,颜色很衬这灯光,让这儿暖和了不少。”

推门走入夜色,寒气立刻裹挟上来。我深吸一口凛冽,又缓缓呼出。那团白气在路灯下盘旋成小小的漩涡,然后散入更深的黑暗里。忽然间我懂了,心暖的“熔点”低得出奇。它需要的不是烈焰,而不过是一句带着具体温度的使者,总能抵达并照亮那些幽微的暗处。因此,看似坚固的寒意开始从内部消融。那团终将消散的白气,就成了生命在严寒中依然温热且能相互辨认的无声语言。

素心藏百味

瞿杨生(江西九江)

清晨的菜市场,老陈的豆腐摊前总飘着豆香。一方方洁白的豆腐温润得恰似羊脂玉,还透着沁人的凉意。这些豆腐老老实实地躺在木板上,素净得能照见人影。老陈说,这是黄豆磨去了渣滓、滤清了浑水,才凝成的这股纯净模样。我总觉得,这豆腐有股子“未经世事”的单纯,像少年人的心。

油锅热了,豆腐滑进去,嗤啦一响,宣告一场蜕变的开始。素白的身躯便在热油中从容舒展,渐渐镀上一层淡淡的、暖融融的金黄,表面随之绷起一层柔韧光亮的薄皮。而真正的奇迹在内部发生,热力灌注下,无数细密的孔洞悄然萌发,它们簇拥着、蔓延着,仿佛冷空气中呵出的白气找到了归宿,凝成一片精巧的蜂窝。从实心到多孔,这块豆腐完成了生命的转身,为自己造出了藏纳的空间。

外婆最懂这空间的妙处。逢年过节,她把油豆腐对角切开,塞进调好的肉馅,在砂锅里慢火煨着。酱油、冰糖、八角,丝丝缕缕地钻进那些孔洞里。两个时辰后,油豆腐吸饱了汤汁,鼓胀得恍若一只金色锦囊。咬一口,先是浓郁的酱香,接着是肉的鲜甜,最后竟透出豆腐原始的豆香来。外婆说:“这东西实在,什么好味道都装得下。”

街角的关东煮摊子上也少不了它。深夜寒风中,油豆腐在汤汁里沉浮,渐渐变得柔软温顺。加班的年轻人夹起一块送入口中,热汤从孔隙中溢出,暖意直达胃底。有人闷头吃着,升腾的热气模糊了镜片,或许也模糊了眼睛。是汤太暖,慰藉太真切?还是想起了远方家中母亲做的相似味道?大概连他自己也分不清了。

素食馆的厨房总是安静的。油豆腐沉在砂锅底,与香菇、木耳、白菜共享一瓢清水,在几乎听不见的咕嘟声里,进行着漫长的对话。没有外力的强行介入,只有食材本味透过无数孔窍,悄无声息地相互渗透、转化。老师傅不声不响,只看“火候”。他说:“这是它们在说话,我们莫要打扰。”最终端上桌的,是一份静默的契约,鲜味在寂静中达成了共识。

在经历了一日的五味杂陈后,冬夜这一碗清水油豆腐,于我如同一次味觉的归零。它没有任何企图心,只是静静展示着,经过油炸与沸水的历练后,它最终如何将最本初的豆香,从容不迫地归还于你的舌尖。这本身就是一种温柔的启示:无论吸附过什么,那最初的本真,总会在某个温暖的时刻,清晰回甘。

这油豆腐的模样,倒像一种生命的启示了。不必自身调味浓烈,只需守住内在那一方素白的底色,以此为根基,方能坦然迎接和消化生活的万千滋味。素心因百味而丰盈,百味因素心而不至芜杂。这般质朴的包容,或许正是我们在喧嚣人世中,最温柔也最坚韧的生存之道。

百 | 姓 | 故 | 事