



冬村烟火气

□作者:若 朴

初冬,天气日渐冷瑟,北风一过境,窗框“吱吱呀呀”作响。此时,久居乡间的人家,哪怕用惯了燃气灶和电器,也甘愿循旧捡起土灶,燃起烈烈柴火,烧饭、暖屋、御寒。

我家即是如此。黄豆刚收完,麦子一种罄,母亲就张罗起这事。先瞧瞧去年的大铁锅是否合用,倘若锈蚀得厉害,还得跑到农贸市场,驮回一口新锅。父亲负责找柴砍柴,备好引火之物。树枝废木头,玉米棒芯作引火用。若还嫌不够,提着大木耙到河边扒拉扒拉,枯草落叶又是一堆。乡间原野广袤,林草纵横,这便是它的好处。

一切就绪,冬天的第一顿柴火饭菜正式开煮。火苗“噌”地腾起,交叠的火舌围拢住硕大的锅底,顺势添柴,不一会儿,翻腾的烈火火辣辣滚到脸上,瞬间“暖”愈每个怕冷的人。不仅人喜欢偎在灶门旁,猫儿狗儿

也喜欢挨挨挤挤躺过来,甚至连鸡群都靠它的余温度过漫漫冬夜。

白菜豆腐,抑或羊肉粉条在沸汤里“咕嘟——咕嘟”翻滚。夹起一块豆腐,柔软韧滑,在烟雾缭绕中咬上一口,立即“嘶哈嘶哈”嫌烫。哪怕如此,冬日里的烧菜依然要滚汤滚水的才过瘾。彼时,呛人的老烟正顺着烟囱爬到天空,整个村庄旋即笼罩在朦胧的烟火中。

早些年,人们还未远离乡土散居城市时,冬日的村子真真的热闹且氛围浓烈。流动的热气腾腾的豆腐摊,早早就在乡道上穿行了。抑扬顿挫的叫卖声勾连起鸡鸣犬吠,拨弄着村庄一层一层地沸腾。

晌午,卖煤球的老汉也来了。驴车上黑黑的“煤山”走过一户就被卸去一角,仿佛分切一整块豆腐一般。老汉做生意时,毛驴就拴在眼前的树干或砖柱上。驴嘴因为行路的疲累喷出白白的热气,倘若等得不耐烦了,那头倔驴还时不时向天空打个响鼻。

买完煤球的人家顺势生火。把桶状的煤炉提到风口地,炉膛里先放碎草,点燃后再塞满硬柴。等到股股黑烟闷出,瞧着那黑烟顺风流进村庄,硕亮的火苗差不多就从炉膛蹿出来了。至此,煤炉火算是“催生”成

功。炉火慢烤馒头片、黄豆粒,随着“嘎嘣”脆响,满屋飘香。漫时光里的熏烤,似乎一切都烤出了浓烈且恬静的香味。

冬日来临,塘鱼经过一季的生长,也肥硕的可以捕捞了。全村人帮忙的帮忙,观看的观看,场面毫不逊色赶庙会。鱼塘主为答谢乡亲平日里的看顾,慷慨地每家送上一条。肥嫩奶白的鱼汤,立时成为土灶锅里熬煮的又一味佳肴。

逐渐清闲的冬日,乡村的聚会也多了起来。一群人不管坐在谁家门前聊天、打牌,都能笑声漾天。容易困倦的老人就着初冬的太阳打盹。还没眯上几分钟,调皮的小孙子就悄悄向其手心塞上一个滚烫的鸡蛋,直烫得老人惊了觉,叫嚷着拿棍儿打。

尽管寒凝枝柯,窗风呼啸,一切都在诉说冬的愈来愈烈。然而,人们迎接它的方式,既是对抗又着欢喜。炊烟袅袅,炉火煌煌,细细的冬阳穿过参差的高树清浅浅落到人身上,摇椅上尽情摇荡着热爱这冬日时光的人的面庞。冬日的乡间,一派烟火气,足令人心情敞亮。

母亲的“阳光聚会”



□作者:马 俊

我的母亲是个热情开朗的人,跟周围的邻居相处得非常好。尤其是刘婶和王婶,跟母亲处成了姐妹,三个人经常聚在一起。

我现在还记得,冬天有阳光的午后,母亲在院子里高喊着刘婶和王婶的国名,让她们来我家院子里聚会。那个年代的大部分女人,结了婚就失去了自己的本名,被唤作“某某媳妇”或者“某某妈”。可她们三个偏偏不会如此,她们倔强地保留本名,好像是为了活出自己的个性。

我家院子里常年摆着一张旧木桌,正好适合围坐聚会。农家女人勤劳贤惠,母亲和她的姐妹聚在一起的时候,每个人手里都不闲着,有织毛衣的,有纳鞋底儿的,有绣枕套的。她们一边干活,一边聊天,不时传出爽朗的笑声。有时三个人同时笑得直不起腰,热闹得很呢。冬日的阳光融融,软和和的,小院子里一派安然祥和。这样的时光,对她们来说是全年中最轻松快乐的。冬闲时节,不用到田里干重体力活,坐在暖阳下动动手线,日子都会变得温柔细密。

母亲早年做过教师,识文断字,算是那个年代的文化人,总被别人高看一眼。三个人聊天的时候,母亲是话题的主导者。她们不喜欢议论长短,搬弄是非。有时刘婶也会抱怨她婆婆的挑剔和厉害,母亲从来不会把这个话题聊成“婆婆批判大会”,而通过自己跟婆婆相处的事,巧妙委婉地告诉刘婶,多看婆婆的优点,真心对

婆婆,婆媳关系就和谐了。王婶的妯娌性格泼辣强势,三个人一起“研究”如何跟妯娌保持和平关系。说说笑笑间,很多家庭矛盾就化解了。正因为如此,我们几家从未出现过婆媳吵架、妯娌不和的事。

冬日的阳光真暖和啊,小院子里特别温馨。这样的时光,我正和刘婶、王婶家的孩子在旁边闹腾。我们追逐游戏,无比快乐。母亲忽然喊我,让我去把家里的红薯干和炒花生拿出来。我从柜子里拿出美食,放到木桌上,招呼伙伴们来吃。三位母亲也停下手中的活,享受冬日美味。母亲们聊起育儿的话题。伙伴燕子很调皮,学习也不好,她妈妈总叹气。母亲说,每个孩子都有不同的优点,燕子善良仗义,唱歌好听,还会讲故事。燕子听了这话,美滋滋的。母亲们满脸笑意,孩子们欢欢喜喜,这样的场面一直留在我的记忆中。

冬日安闲,时光温暖。我一直觉得,母亲是个很懂生活、也很会经营生活的人。闲暖冬日,她懂得放慢生活节奏,享受惬意的午后时光。跟好姐妹聚会,相互间倾诉和倾听,既能增进彼此情谊,还能释放生活压力,体验到生活的种种美好滋味。我想,母亲在冬日暖阳下的聚会,应该叫“阳光聚会”,因为聚会带来的全都是美好舒适、积极正面的感觉。

受母亲影响,如今我也喜欢冬日午后邀约三五知己,去咖啡馆聚一聚。这样的“阳光聚会”,真的是减压又治愈,温馨又幸福。



手心的温度

□作者:沈 燕

她的手很粗糙,厚实的掌心长满黄色的老茧。由于长期和泥土打交道,她的手亦如泥土一样坚硬,岁月将沧桑和艰辛一点一点刻进她粗粳的手心。

傍晚的时候,这双手在昏黄的灯光下,给全家老幼织毛衣,钩鞋子。灵巧的手在那长长的毛线中穿梭,五彩的毛衣像一个华丽的梦,编织着对生活的温暖期待。长夜将她的双眼熬红,这双手依然不肯停歇。只需三两个月,一件漂亮好看的毛衣便腾空出世。蓝色的天空下,绽放着一朵朵红色的小花。这双灵巧的手,将天空和大地绘在女孩的身上,女孩高高兴兴地去上学了。此时的手,疲惫酸软却从不抱怨。

冬日里,庄稼人的日子悠闲了起来。这双手依然不闲着,手在冷风里吹,在冷水里泡,在粗粳的泥巴上劳作,皮肤被雨水浸泡,被石头磨砺,被树枝划伤,寒冷的冬天将手冻伤,又疼又肿,即使这样,手依然要劳动。挑水、种菜、卖菜、劈柴、做饭、养鸡、养牛、拾掇家务,劳动是手的美德,劳动的手,从来不会丑陋。

这双手,捏过泥巴,握过镰刀,在粗粳的生活里,和粗糙对抗。粗糙的手心里,却藏着岁月的柔软。

阳光下,一把老旧的藤椅里,手在太阳底下翻飞如花,线团,竹篮,棒针,长长的毛线,在暖阳里交织成美丽的锦缎。毛衣、毛裤、手套、围巾、棉鞋从她手心里一一飞出。这双手,是一双神奇的魔法之手。从那粗粳的皮肤里,流淌出春天般的温暖。她的手心一定是温暖的,散发着春的馨香。

手将种子撒在大地上,大地上长出丰硕的粮食,手用粮食将女孩喂大,女孩如谷物一样抽穗发芽开花。女孩上了高中,一向文静乖巧的女孩突然变得“叛逆”了。不愿意再穿那老土的手织毛衣,说毛衣又丑又土,大红大绿配绿叶,丑得不能见人。女孩想穿城里女孩穿的那种机制毛衣,想穿街上卖的运动鞋,不要手工老布鞋。她沧桑的脸上露出苦涩的笑,如一朵秋天的野菊,绽放在她黝黑的身躯上。青春期的女孩,哪里懂得手的朴实和那朴实的爱。劳动了一辈子的手,只想用行动去传递手心的温度,那是手唯一的语言。

女孩长大了,结婚生子,谁以为这双手可以休息了,可是手似乎更忙了。照顾月子里的媳妇,给孙子外孙们做各种小棉衣,小棉裤,给他们织虎头褂子,橘黄

色的毛衣上编织着黑色条纹,虎头虎脑的帽子上竖着机灵的小耳朵,穿在小孩的身上谁不爱呢!

无论日子多苦,多难,手都能将粗糙的日子熨平,把平淡的日子编织得五光十色。

有一年秋天,她来女孩城里的家小住,看见女儿新买的房子里没有一双像样的拖鞋,回去后,手白天黑夜地做拖鞋,不久,女孩收到了一个大大的包裹,包裹里藏着的,竟是几十双手工拖鞋,花花绿绿,四季可穿。女孩看着这些在夜市上就能轻松买到的拖鞋,流下了温暖的泪。这些曾经被女孩嫌弃称之为老土的东西,如今却让女孩热泪盈眶。这双手的背后,藏着的是一颗细腻如丝,柔软如花的心。

女孩从未握过这双手,她光看着手,就觉得心酸,心疼,眼泪默默地流下来。这双手,记录了母亲操劳的一生,刻画过沧桑艰辛的岁月模样。它曾在黑夜里,在雨雪中,在岁月长河里穿行,也在阳光下播撒过希望的种子,采摘过甜美的果实。

这坚硬粗糙的手心里,流淌着的,始终是春天般的温暖。



古意芳华 方华摄

幸福大肉面

□作者:朱宜尧

儿子小时候吃过一次方便面,就念念不忘,但我太苛刻。有时从他粉嘟嘟的小嘴里念叨出一句:爸爸,我要吃方便面。然后又赶紧改口:垃圾食品不能吃!这自问自答的话说完,看都不看我一眼,便独自跑开了。

儿子喜欢吃方便面,那么我就做面条,看看到底是我的面条好吃还是你的方便面好吃。我买了一台小型手动压面机。压面机认生,一段时间不能驯服。固定在面板上,要么太松,压面时来回扭动,要么摇把不好用,一使劲,用力不均匀就偏了,反正怎么用都感觉这台压面机太浪费时间。

直到后来,使唤惯了,想想好在没有放弃它的使用。做事情还是要有一点耐心,是自己的方法不得当。很多事情别指望有“窍门”有“捷径”,都是干着干着才有了引以为傲的方法,巧是在熟中磨砺生成的花,世间的事大抵如此。

牛肉要炖熟,切成拇指厚的块,看着瓷实,吃着过瘾。如果肥瘦相间那就更完美了。当然,做事情大可不必完美,我是说如果能做到那是最好,有,就没有不强。往往是就地取材而成就的意外惊喜,那才叫手

艺,那才有家的亲情与温馨。

面,要和得稍微硬一点,常言道,软面饺子硬面条,加一点盐也行,放一颗鸡蛋也行,如果都不放也行,硬实掌握好即可。揪成大小相当的剂子,手掌把面剂压扁,然后再顺顺利利一次压成面饼,再将面饼压成面条。面,下锅煮熟,过凉,这样更有嚼劲,再等着清汤激活。放十几块牛肉,撒一点香葱,当然有蒜苗最好了,嫩黄嫩绿的色彩更能激发视觉的喜爱。有灵魂的辣子最好,但多少得有几分兰州牛肉面辣子的味道,只香不辣。没有辣子也挺好,丁是丁卯是卯,有啥吃啥真是好,热气腾腾的一碗面,几瓣白胖胖的大蒜,再淋入一些拐枣醋,想想都流口水。

再说面的长度,筷子挑起来要有一定高度,不能太高。合适的高度,能激发吃面人的欲望与情致。把面挑高,吹一口气,凉一凉面,面落到碗里再吃,面香与肉香融合,蒜香与醋香“香”得益彰,那味道是经过一番体验才能体味。这短短的过程,喉结蠕动几次,咽下几次口水,已经迫不及待了。这时候再吃面,面香翻了倍,增了值。吃起来费一点小劲儿,面才更有味道。再好的方便面

也会甘拜下风。孩子怎么可能不爱吃呢?不爱吃,那就是做得不好,别找小孩子挑嘴的理由。

一碗面,看着孩子大口大口吃光,吃到鼻尖儿,额头微微渗出亮晶晶细密的汗珠,这比自己吃面更幸福,更有成就感。

现在儿子在苏州读书,有次吃手擀面,他和他妈说:一碗面二十八元,挺大的碗边儿就一个碗底儿,吃得人心痛,半饥不饱,真是后悔,这样的面条,怎么能卖出去?我爹来苏州做面好了。

我知道他想家了,想吃我做的大肉面了。



簇簇红叶 盛 近摄

