

散文精选

饼中道理

□ 陈白云

案板上是功夫,案板下是生活。冬风起,枫叶红,食麦饼。

李师傅做饼前,馅料在面皮中流转,面皮在拉扯中成型,只见他手腕一抖,裹着丰满馅料的面皮“啪”地贴上火釜,瞬间激起的油香飘过街巷,方寸之间,仿佛吞下了整部荆州风物志。

虽然人民路的新店开了一家又一家,但这家百年老铺的鏊子却越烧越旺,不过三五片落叶的工夫,一张金黄酥脆的馅饼就出锅了。李师傅放下锅铲,抬头、挺胸、迈大步,将形如满月、色似琥珀的馅饼托在粗瓷盘中递到我面前。“好一个铜钱饼!”我不禁脱口而出,圆的造型中蕴含着方的哲学,边缘酥脆如纸,中央透出方形的信心,我问李师傅有啥讲究?他笑说馅饼的边,“方圆人生,刚柔并济。”咬一口,皮如枫叶,馅若含汤。与众不同的李师傅做饼,从光绪年间的码头小吃到如今蜚声荆州,传承之火便在你来我往中完成使命。

家里来客人,呼孩童买来三五五个装盘,不失为一道既经济又实惠的开胃菜。逢年过节,热腾腾端上桌,家人围坐而食,谈笑风生,那便是最纯粹的团圆之美,如同鱼米之乡捧出的丰饶之诗。

买饼,吃饼,评饼,一直延续至今。而小时候祖母做过的三种饼——“摊油饼”“包袱饼”“涨烧饼”,仿佛发生在昨日。

摊油饼,小时候打牙祭的一种小吃。祖母最拿手。摊油饼讲究火候,过猛会“焦”,过细不脆。一般不烧木材,只用麦秸秆,火势可控,火力均匀。待锅烧热,祖母蘸油、抹锅、倒面粉,一气呵成。“火候把握好,摊饼脆又香。”我在灶下掌火全力配合,眼观的饼的色泽明暗,耳听火的声音大小,等饼香弥漫于厨房,我将余火退去,用火剪在灶膛敲击两下,对祖母说:“可以盛了。”祖母将锅铲轻轻伸进摊饼下面,另一只手拉着饼边,让其在锅里旋转一周。等饼有了一定的硬度,祖母将一个敞口大盘慢慢地塞到饼底,一提一放,那焦黄的大饼就稳稳地落于盘中。忍不住掐一块送到嘴里,外酥里嫩,满口留香。

七月是做包袱饼的最佳时节,因为正是红苋菜长得最茂盛的时候。祖母常以红苋菜和白麦面搭配,做好吃停不下来的“包袱饼”。“温水和面,面才劲道;诚善待人,路才好走。”祖母总是边揉面边讲做人的道理。待面团看不到气孔时,用刀切成两个小面团,在其中一个面团上下功夫,左右开弓,一只手使劲按揉,另一只手有节奏地转动面团,呈现薄厚均匀的大圆皮时,用筷子压出好看的褶皱,将红苋菜做成的馅料均匀地摊在面皮上待用。接着如法炮制,将另一个面团制成面皮,覆盖其上,“上为天,下为地,中间馅料是日月,万物都有理儿。”祖母将两块面皮捏合为一体,一个形似包袱的“包袱饼”就成了。祖母将它平铺到竹筒箕里醒一会,再移到锅里蒸熟。按照惯例,祖母会将包袱饼均匀切成八份,让我给左邻右居送去一半。我有时嘟着嘴不情愿,祖母瞪我一眼:“吃不穷,穿不穷,算计不到就受穷。”乡邻之间包了饺子,煮了荷叶馒头,收了新鲜蔬菜,都是如此“尝尝鲜”。

知晓“涨烧饼”的外地人不多,老家人都这么叫,也无从考证,可它的醇香仿佛还在我的味蕾绽放。制作涨烧饼用时较长,一年难得吃几次。一般午后祖母会从橱柜里拿出一块硬如石头、长有墨绿毛毛的面疙瘩,用温水浸泡直至化开。“这叫老酵头,相当于‘陈年老卤’,如家训一样可一直传下去。”祖母和面时,会时不时蘸点“酵头水”,有时候还会加少许红糖水。和好的面放入大瓷碗,覆上白纱布发酵。到吃晚饭时,面团鼓似气球,用手指一按,弹性十足。“面可以膨胀,人不可傲气。”说话之间,祖母已将面团反扣,倒入大铁锅,盖好锅盖。此时火候的掌握,全凭经验。祖母端坐于小板凳上,宛如一位坐如钟的武林高手,慢条斯理往灶膛添加麦芒。等烤好饼,已是凌晨两点多。第二天起床,“涨烧饼”在锅里还冒着热气,颜色焦黄,“肚皮”鼓鼓,如同“飞碟”。眼圈发黑的祖母,切开涨烧饼的那一刻,老醇的香味扑鼻而来。拿一块咬在嘴里,软糯香甜,舍不得吃完,一小口一小口细品。这时祖母往往会说,“好东西急不来,得慢慢熬。”

其实,无论哪种馅饼,麦面为主,馅料有无数种,可以满足不同人的口味需求。每一种馅料都蕴含着独特的风味。今人从中汲取灵感,荤素搭配,浓淡相宜,将馅饼的美味发挥到极致。但舌尖记忆最深刻的,还是祖母做的饼。正如一位哲学家所说,“看山是山,看水是水,看山非山,看水非水,看山还是山,看水还是水。”这是人生“三重境界”,饼归来兮,化繁为简,美食往往只需要最简单的食材和最简单的烹饪方式。

咬下一口麦饼,尝到的不仅是岁月沉淀的美味,还是祖母对食物的敬重,以及蕴含其中的家风,还有永不褪色的朴素底色。

季候物语

寒冬自有芳华在

□ 李迎春

一直以冬天是寒冷的,更是萧寂的。但现在的我忽然就撞见了一个五彩缤纷、璀璨到极致的冬日天地。

最先打破冬日单调的,是窗外那几棵乌桕树。深秋时它们还只是零星地泛黄,像被谁不小心泼了点颜料,淡淡的,不怎么起眼。可一进入冬天,经霜一打,那颜色便像被点燃了似的,猛地浓烈起来。白居易曾写“似烧非因火,如花不待春”,用来形容这霜染后的乌桕再贴切不过——起初是叶尖泛起胭脂红,接着红色慢慢向叶心蔓延,与残留的金黄交织在一起,远远望去,整棵树就像一团燃烧的火焰,热烈得让人移不开眼。抬头望去,在纯净得没有一丝杂质的蓝天背景下,乌桕树的枝叶层层叠叠,金黄与鲜红相互渲染,晕开一片朦胧的诗意,活脱脱一幅不用墨线勾勒的国画,浓淡相宜,意境悠远。偶尔有风吹过,叶子便打着旋儿飘落,像一群红色的蝴蝶在空中翩翩起舞,悄悄地落在地上。脚踩上去沙沙作响,像是冬夜在低声吟唱。

离乌桕树不远的公园里,落羽红杉则展现出另一种截然不同的斑斓。它们不像乌桕那样循序渐

进地变色,而是仿佛一夜之间就完成了换装,连深褐色的树皮都透着暗红的光泽,沟壑纵横的纹理间,像是藏着一个秋天的沉淀。平日里绿油油的枝叶,在冬日的寒风中悄然褪去青涩,披上了一袭国君般华丽的红装。那红色深沉而厚重,带着一种威严的气势,远远望去,一排排落羽红杉整齐地矗立着,像一支支燃烧的火炬,照亮了整个冬日的公园。阳光透过枝叶的缝隙洒下来,在洁净的湖面上投下斑驳的光影,红色的叶子在阳光下闪闪发光,像是缀满了碎钻。走近细看,每一片叶子都红得透亮,针状的叶片簇拥着,边缘还泛着淡淡的橘色,仿佛被精心打磨过一般。

除了乌桕和落羽红杉,冬日的公园里还有许多不为人知的明媚。墙角的蜡梅悄悄绽放了,嫩黄色的花瓣在寒风中微微颤动,正如宋人陈与义笔下“一花香十里,更值满花开”所赞叹的那样,它的香气竟能浓到化开一片清寒,直抵人心。极极了寒冬里的明媚,温暖着人们的心房。光秃秃的枝桠上,几只麻雀叽叽喳喳地跳跃着,它们的羽毛是灰褐色的,在冬日的阳光下却显得格外鲜亮,给寂寥的树枝增添了

雪夜的独白

□ 杨文力

冬夜的雪来得骤然,路灯的光揉着昏黄,漫在天地间成了一层朦胧的纱。漫天雪花哪里是谢道韞口中“柳絮因风起”的轻软,倒像是扯破了棉絮,厚墩墩、碎糟糟的,慌慌张张往地上扑。它们挤着、争着,往枯草的断茎上粘,往歪斜的墙角里钻,往光源所能触及的每一个角落涌,仿佛要把这夜色填得满满当当。

眼前的景象是最分明的。雪花落在田埂的枯草秆上,给那些干硬的断茎裹了半圈毛茸茸的白;落在院角的残墙上,替那斑驳的泥坯镶了道蓬松的银边;落在老槐树的枝杈间,便将枯瘦的枝骨压成了蓬蓬松松的白团团。稍远处,村舍的轮廓就淡了,像宣纸上晕开的墨痕,沉甸甸地卧在雪地里,只露出黑黢黢的檐角。再往远,山林便融进了夜色,成了浓淡不一的影,唯有雪落的簌簌声,从那片混沌里透出来。白居易那句“晚来天欲雪,能饮一杯无?”隔着千年的风雪飘到耳边时,我正抬手拂去肩头的雪,倒觉得这雪夜不必饮酒,单是站着,就够与这天地相融了。

村庄睡了,山林也静了,连风都被雪裹住了脚步。这寂静里,却仿佛能听见雪花的声响,它们撞在枝头,沾在草叶,敲在窗棂,像一群孩童在巷子里嬉

闹,叽叽喳喳地奔向大地。我站在雪地里,忽然想起小时候的雪天,总盼着雪下得厚些,再厚些,然后踩着没过脚踝的雪,在院子里疯跑。那时的快乐多简单,雪地里的脚印歪歪扭扭,手里攥着的雪球凉丝丝的,冷不丁就往小伙伴脖子里塞,惹得一阵笑闹。眼里没有世俗的琐碎,心里也无红尘的纠葛,只觉得天地间都是白,都是自由。而今再站在雪夜里,才懂了柳宗元“孤舟蓑笠翁,独钓寒江雪”的静,那不是孤寂,是心与天地的对谈,是抛开纷扰后的澄澈。

我喜欢在雪夜漫步,脚下的雪咯吱作响,像踩着院角那口破瓷缸里揉碎的月光。天地间银装素裹,连空气都被雪花滤得清冽,吸一口,从鼻尖凉到肺腑,仿佛五脏六腑都被这洁白涤荡过。尘世的污糟,人心的烦扰,好像都被这漫天大雪盖了去,只剩下纯粹的白。走在雪地里,我成了雪的一部分,肩头落下了雪,睫毛上凝了冰碴,连呼吸都带着雪的清寒。这一刻,才懂了何为“心似白云常自在,意如流水任东西”,那些平日里解不开的结,想不通的事,都在这雪色里化了、散了,心像被打开了一扇窗,涌进无边的平静与自由。

雪似乎是会吸走声音的。平日里村里的狗叫,甚至风吹过林梢的呼啸,都被厚厚的积雪吞了去,世

几分生机与活力。湖边的芦苇荡也换上了银白色的盛装,细长的芦苇秆在风中摇曳,雪白的芦花像一团团棉花糖,轻轻飘起,落在地上,落在湖面上,像是给冬天盖上了一层薄薄的柔软的毯。

我常常在冬日的午后,带着一本书来到公园,找一个阳光充足的角落坐下。明代才子沈周说“冬日晴可爱,温如君子人”,此刻阳光温柔地铺在身上,暖融融地驱散了寒意。看着眼前这绚烂的冬日景色,听着风吹过树叶的呢喃,还有麻雀叽叽喳喳的聊天,心里一片宁静。这时我才明白,冬天并不是萧寂的,它只是换了一种方式展现自己的美丽。

原来,只要我们用心去发现,用心去感受,就会发现冬天的美独一无二。它不像春天那样温柔,不像夏天那样热烈,也不像秋天那样丰硕,但它有着自己特有的魅力。那是一种历经寒风洗礼后的坚韧之美,一种在萧寂中绽放的绚烂之美。这种美,不张扬,却足以让人震撼;不耀眼,却足以温暖人心。

寒冬自有芳华在。当芦花拂过如虹的红杉,蜡梅的幽香渗透进沈周所言的“可爱”晴光里——这冬日便以它静默的绚烂,完成了对岁月最温柔的告白。

界安静得只剩雪落的声音。偶尔有枯枝不堪雪的重负,“喀”的一声断了,那声响也是闷的,短的,像一颗石子投进棉絮里,连回音都没有。余下的,便只有雪花赶路的簌簌,摩擦的沙沙,是雪夜独有的独白。刘长卿写“柴门闻犬吠,风雪夜归人”,他的雪夜有归人踏雪而来,而我的雪夜,只有我与这漫天风雪相望,相看两不厌。

站得久了,肩头的雪沉了,睫毛上的冰碴也凉了。这白,这静,竟有些沉甸甸的,压得胸口微微发紧。心里是空的,像被雪扫过的庭院,干净得没有一丝尘埃;可又像是满的,装着这漫天的雪,这无边的夜,还有些说不清道不明的情绪在里头翻涌。这大雪,像是在埋了什么——埋了一年的遗憾,埋了心底的执念;又像是在催着什么——催着新的期许,催着心底的温柔。

雪还在下,路灯的昏黄依旧,我抬手抹了把睫毛上的冰碴,指尖沾着细碎的雪,凉丝丝的。或许这雪夜本就没什么深意,不过是让奔波的人停下来,看看这白,听听这静。就像雪会埋了田埂里的枯草,也会在来年春日化成水,滋润着刚冒芽的麦苗。至于心里的那些空与满,静与动,也不必急着找答案,就让它们跟着雪落,跟着春归,慢慢长就是了。

生活随笔

美美与共,腊味皆香

□ 汪小科

又逢岁末,我走在大街上,望见烟火人家的屋檐下挂起了一排排腊味,隔着大老远都能嗅到浓浓的腊香。一种久违的味蕾情愫在我的记忆中酝酿开来……

岁末腌腊是我国的传统习俗,这习俗可不止一域有。这些年,我走南闯北,尝过咸香醇厚的湖北腊味、烟熏火燎的湖南腊味、麻辣鲜香的四川腊味,还有脂艳油香的广式腊味。不同地域的人们似乎都爱这一味,却爱出了不一样的风情。

自幼生长在湖北的我,见过家乡人寒冬腌腊的火热劲头:乡亲们脱下棉衣、撸起袖子,抓起大把的食盐和花椒,码在大鱼大肉上,再放入大沙缸中压实、密封起来。七八天后,再将部分腌好的五花肉制成腊肠,一起挂到户外晾晒。让腊月的太阳、腊月的风将各种腊味晒得干透滴油,熏得咸香四溢。人们将腌好的红彤彤的腊鱼、腊肉、腊肠挂满庭院和阳台,映证着一年的丰衣足食,日子殷实,也为风风火火过大年拉响了序曲。

湖南腊味的灵魂在“烟熏”。完成腌渍、晾晒和风干的过程中,关键一步在熏烤。湘人在熏肉时常用松柏枝、樟木等作燃料,慢火熏制。十多天后,腊味表面泛起琥珀色的光,切开后油脂如腊,还散发出淡淡的烟熏香,夹杂着枝条、木屑燃烧的气息。这时,腊味才算腌制完毕。将它切片摆盘后,只需简单地蒸一蒸,咸鲜的味道就能充分渗入肉的纤维里。一口咬下去,满是咸鲜适口,烟火撩人的味道;皮酥柔润,油而不腻的感觉。配上一碗简单的白粥或烫饭,便是数九寒天、岁末年初最美的滋味。

四川腊味继承了湖南腊味烟熏法的精髓。由于四川湿气重,当地人常用重口味食物来祛湿驱寒,川腊也融合了川菜麻辣鲜香的调味特点,在腌制时采用辣椒、花椒、五香粉等调料,烟熏后辣味与烟熏味浑然交织。轻轻咬上一口,咸香、烟香、肉香就会层层渗入齿颊。细嚼之下,肉质软中带韧,熏香自然绵长,舌尖萦绕的尽是老灶慢熏出的烟火气。去当地农家做客的时候,我亲眼见过农人手工腌腊、熏干、风干腊味,再做成腊味合蒸的过程,体会到了这份匠心独运,才懂得这味道的珍贵。岁末年初,我在异乡感受到川腊的温厚细腻与浓情蜜意,至今温暖于心。

广式腊味注重原汁原味,采用盐、糖、酱油和酒腌制,不经过烟熏,仅晒干和风干,也能形成甜、咸、酒香交错的特殊风味。将它与米饭同蒸,米饭吸收了腊味的油脂和香味,吃起来格外美味。用它来炒菜、蒸菜、炖菜或煲汤,也能尽显韵味。若是用它做煲仔饭,锅底那香脆的锅巴和腊味相撞,更是油润焦香,美味绝伦。每到岁末年初,我都能收到广东朋友寄来的腊味,也给他们寄去自家腌渍的湖北腊味。虽然相隔千里,也能和老友们一起食腊味,迎新年,延续一种传统,传递一份情谊。

尽管全国各地的腊味各有千秋,都是用一方风情、一方味道守护着我们的冬日味蕾,守护着我们的年年幸福。这份和而不同,美美与共让我们无论是漂泊在外还是居家迎新,当看到屋檐下的腊味,闻到空气中的腊香,就能想象出把冬寒关在门外,家人团坐,烟火可亲的画面。感到新年近了,要阖家团圆了。

亲情随笔

母亲不是一个擅长言辞的人,却用最沉默的姿态,扛起了这个家的琐碎与艰难。

有一年深冬,她蜗居在院角,双手浸在泛着浑泡泡沫的冰水里,只为接点洗衣活补贴家用。她的每根手指都缠着新旧错落的布胶带,右手大拇指的裂口没被完全盖住,泡沫顺着指缝淌进裂口,只见她的眉头蹙起,嘴唇抿成一条直线,手上揉搓厚外套的力道却半点没减。搓着搓着,布胶带脱落,她抬手去扯,裂口被扯得渗出血丝,那抹红色格外刺眼。她也不喊疼,就靠这双布满风霜的手,在冷风里给我们抠出糊糊口钱。

有一年旧房翻新,母亲为了省下搬运工钱,独自揽下搬砖的活儿。那天放学,我瞧见她的身影,她对着一地热红砖弯腰俯身,双手虎口扣住砖边,往竹筐里放时,手腕微微一颤,随即又俯身去捡下一块。竹筐装满后,她攥紧扁担想要直起身,不料腰杆半天没挺直,只能弓着背死撑着扁担,脚步一晃才勉强站稳,后背的汗衫全贴在脊背上。我跑过去想帮忙,她却摆摆手催我回家写作业,顺手摘下手套擦汗,我赫然看见她掌心鼓着好几个水泡,有的已被砖磨磨破,砖屑嵌在伤口里。她却不喊苦,硬是凭着这双单薄的臂膀,给家里省下那角角分分,撑起稳稳的幸福。

再后来,她经营起一家小缝纫店,时常帮客人赶制衣物,忙到深夜是常有的事。一个周末,我做好晚饭等她。她推门进来时,左手一直紧贴着身侧,放包、挂外套全靠右手。吃饭时,左手指尖刚碰到碗沿,身体就轻轻顿了一下,我追问她是不是受伤了,她笑着摆手:“只是小擦伤。”眼神下意识往别处瞟。我起夜时,看见客厅亮着昏黄的灯,她背对着我在桌前摆弄什么,听见脚步声母亲慌忙转身藏起左手,含糊地说在整理布料。可分明瞥见她手心攥着带血渍的棉球。后来才知道她为了赶件,被缝纫机的机芯挤压手指,机芯甚至穿透了皮肉。她只用废布条简单包扎,硬是撑到做完所有活儿才回家。得知真相时,我的鼻子猛地一酸,心疼得喘不过气。她的隐忍,不只是默默受疼,更是把伤痛藏在身后,不让我们多一丝担心。

那些浸在冰水里的疼,扛在肩膀上的重,藏在身后的伤,都是她写给这个家的无声告白。这告白没有华丽的辞藻,却字字句句,都刻着最深沉的爱。

妈妈这辈子,好像总在“算”,算法简单而直白,但藏着时光里的生存底气和不灭的希望。

8岁的妈妈,为自己“算”来读书的机会。自幼聪明伶俐的妈妈,想读书的念头就像爬在她心尖的虫。那年,她总在外公算账时,捧着表舅给的破书凑上前,磕磕绊绊地念,装模作样地问外公:“这怎么读?那怎么念?”小辫子在外公的算盘上蹭来蹭去。被问烦的外公只得停下手,教她打算盘,没想到妈妈资质过人,一教就会,连外公错拨一颗算盘珠子都能发现。不久,外公那点“墨水”就被吸得精光,只能咬咬牙将她送进学堂。每次表舅说起,我总会脑补一个瘦小的、仰着脑袋看别人读书的身影,瞬间懂了妈妈一生爱书的执念来自哪里。

但妈妈的“算法”不久就迎来考验。她上初中那年,外公猝然离世,家的支柱塌了。为挣学费,她边读书边跟着外婆起早贪黑打草席、编草鞋卖,可山一样高的草席抹不回一周的油盐,辍学的危机像把利剑悬在头顶。那天她蹲在草席抹泪时,“算盘”再次响起——她揣摩别人做生意,记得密密麻麻的本子像算一道数学题。很快,她找到了解题思路:绣花鞋垫值钱且轻巧,剥花生仁利润更高。她先动员家人把带壳的花生剥了卖出去,再买回来剥;买回针线课余绣鞋垫,这样全家老小都有活干。盘山路上,她边“算”边走,把弯弯的小路换算成求学之路,走进州立师范的校门,成了一名数学教师。从一棵摇晃的草,变成遮风挡雨

的树,她用智慧算出一生的转机。

人生刚走上正轨,妈妈的“算法”多了份亲情。记得那天妈妈说:“你舅舅没读过几天书,我想把他的儿子接来上学。”笃定的语气容不得我们反驳。由于城里生活成本高,表弟来后,她申请从中心小学调到农村小学,开启了“教师与农夫”的时时切换。下午放学铃一响,她来不及擦去满手粉笔灰,挑起重桶就往地里赶。夕阳下,她弓着腰抡起长把水瓢,尽力甩出大大的弧线,将金色雨露洒向每一棵幼苗,耐心得像在上

课,生怕落下一个孩子。我们和表弟像她羽翼下的雏鸟,在“采菊东篱下”的安谧里慢慢长大。回忆那段时光,妈妈总说那是“游击战”,其实没比她更清楚,从冰冷的现实里算出温暖,从苦难里算出希望,每一步都是精算。

如今妈妈已老去,但她用一生证明,最厉害的算法,是把岁月算成心底最暖的光。

母亲的无声告白

□ 蒋莉

妈妈的算法

□ 孔艳