

玉米棒头真的棒

王奎

闲来无事,捧一本书在树荫下的躺椅上闲读。书是邻县兴化走出来作家毕飞宇的《玉米》,这里的“玉米”是个水乡女人的名字。儿时的记忆中,小庄子里也有一两个叫“玉米”的姑娘,后来都嫁到外地了,就再也没见过。合上书,脑海里满是初夏嫩玉米的意象。那青涩水灵的模样,还真的像邻家小妹,棒极了!

当年,玉米是老家主要的粮食作物之一,不但生产队里有大片大片的种植,就是各家各户,也会在田头沟旁等十边隙地种满玉米。乡亲们喜欢叫玉米的土名“棒头”,种棒头、卖棒头、吃棒头,是那时乡村随处可见的风景。

每年入夏后,新种的玉米一天天长势喜人,苍茫茫地被墨绿色的玉米叶所覆盖。一望无际的庄稼地里,一杆杆钢枪似的玉米在奋力地拔节生长,仿佛要向天空展示生命的高度。有了阳光、雨露和大地的共同滋养,玉米们纷纷孕育着那种叫“棒头”的孩子。它们努力地灌浆,拼命地饱满。一阵夏风吹过,田野传来海潮般的声响,那是棒头们在擂鼓助威,像在为即将到来丰收摇旗呐喊。

想起上学时要经过一片玉米地,我和本庄几个顽皮的小伙伴爱到玉米地里“杂

耍”。我们在茂密得看不到云朵的“青纱帐”里捉迷藏、玩打仗、追野兔、抓知了,时不时地会撞上一两窝野鸡蛋、野鸟蛋,小心地带回家中,能使父母的训斥变成夸奖。若是疯劲上来,我们也会“搞破坏”:各自掰断一根玉米秆,手里就有了孙悟空的“金箍棒”;追逐打闹时,少不了要踩破几只玉米地里套长却没成熟的香瓜、西瓜。

在那物资匮乏的年代,乡下小孩子没有什么像样的零食可吃,玉米地里却留下了许多难忘的回忆。把玉米甜秆当甘蔗吃,这是现在的儿童无法想象的事情,我们那时却吃得津津有味,吃出了童年的甜蜜。在玉米还没老熟之前,选择叶子翠绿、秸秆青青的甜秆,去掉头和尾,只留中间那段,剥皮后露出水灵、鲜嫩的瓤肉。咬一口,汁水四溢,清凉甜爽。我们或坐或站,一人一根玉米甜秆,咬、啃、嚼、吐,一个个像比赛似的,不一会儿脚跟前就有一小堆玉米秆渣子了。我们还吃过玉米须子。长长的玉米须子,像玉米长出的胡子,塞到嘴里,有种又甜又涩的感觉,还不如拿来粘到嘴唇上扮演戏台上的角色。父母不允许我们揪玉米须子,说揪了不长棒头。后来,老师告诉我们说,玉米须子是玉米植株的雌花,用处大着呢。最好吃的当然是被绿色

外衣裹着的青玉米,用手一掐,刚刚冒浆,撕开青衣,粒粒水嫩,颗颗晶莹,吃到嘴里,香甜软糯,清香独特。等到玉米收获后,我们会把玉米棒头放到锅膛的火上烤,一会儿能听到噼里啪啦声响,于是再烤另一面。最精彩的是在野外生火烤玉米,既刺激,又享受。烤熟的玉米浓香扑鼻,叫人直滴口水。大家忙不迭地抢来啃食,一个个都吃成了黑脸张飞,欢乐的笑声在田间飘荡。

记得上高中时,学校附近也有大片玉米地。花飘香的时节,坐在教室里都能闻到那种特别的香气。逢到节假日,没能回到路远迢迢老家的我,常常会独自带上书本走进玉米地,周围安静得只听见玉米叶随风摇曳的声音,还有虫鸣与鸟语。在那里,我写下了人生最初的诗行,也对玉米有了更为刻骨铭心的记忆。校园围墙外,早晚会有流动的摊贩,其中用大锅烩棒头卖的那家比较受学生欢迎。主家在烩棒头时照例会留着玉米的几片外衣,据说这样可以保鲜,更能留住玉米天然的香味……我便常用稿费去买熟棒头熬汤,多年以后,想起当年的情景,仍有一股玉米棒头的清香弥漫在鼻尖。

走上工作岗位特别是到县城上班以后,想起一路过来与玉米的交集,多少有点童话般的美好。碰上沿街叫卖玉米棒头的,总要买上一斤回家炖了吃,或者用玉米段子烧排骨汤,可惜怎么也吃不出当年的香甜。我知道,老家的玉米棒头才叫真的棒,它已深深地刻在我生命的底片上,永不褪色。

玉米面饼子和炒扁豆。灶上还烤好了一片绿色烟叶,他在手心揉碎了,我们俩吸烟闲话,听着外面呼啸的山风。”

剩下的扁豆,母亲会用来做干扁豆、扁豆酱。

干扁豆的做法简单。将洗净的豆类,先用大锅煮熟,捞起,抬至屋顶晾晒。蓝天,黛瓦,粉墙,朱窗,紫菜,构成了一幅色彩明丽的民俗画,真好看!不久,豆类风干了,薄如纸片,轻若刨花,“喇啦啦——”将它们捧起,轻轻装入陶罐,贮存起来。食用时,用温水泡发,用它们烧五花肉再好不过,荤素互渗,不油不腻,好吃得不得了。该制扁豆酱了。将扁豆煮熟,倒入石臼,咚咚捣成豆泥,掏出,摊在芦席上晾干。阳光泛金,苍黄的芦席上,仿佛卧了一抹薄薄的紫云,真养眼!待豆泥风干了,添加酵母、生姜、精盐、白糖、蒜泥、辣椒,搅拌均匀,装入荷叶坛,封存三五日,即可取食。此酱,咸里带甜,香中含酸,用它佐食,十分开胃。凛凛晨昏,取一碟儿扁豆酱,蘸着吃面食,直吃得脑门冒汗,暖心极了。

一年一年,品着母亲的扁豆,我们长大了,纷纷走出了家门,走向广阔的天地。然而,不管走多远,也走不出母亲温暖的目光,异乡的梦里,总是萦绕着一缕缕扁豆香。

眼下立冬,我多想着袅袅炊烟,向着朝思暮想的老家走去,门前的扁豆架下,站着母亲……

立冬扁豆香

刘峰

嬗变交与时间。那香气哟,弥漫了一屋子,惹得肚子里的馋虫直闹架。

晚餐时分,一盏橘色的小灯照着灶台,锅旁围满了一家人。窗外漆黑一片,寒气笼罩村庄,凭着一灶粉霞似的灰烟,屋里温暖如春。扁豆在锅里滋滋作响,家人的筷子七起八落,将美味烫烫地送进嘴里。那氛围,使人联想起世界著名油画大师梵高的作品《吃土豆的人》。

孙犁先生在《扁豆》一文中,介绍了一种叫“扁豆鱼”的美食做法:“煎时先把扁豆蒸一下,裹上面粉,谓之扁豆鱼。”在我的故乡,此菜又叫“扁豆鲜”,在做法上,与文中的稍稍有所不同。

每到立冬,母亲会将洗净的扁豆置于锅中煮熟,裹上糯米粉和辣椒粉,将它放入干净的坛子里,将之密封,发酵一个月。当启开坛盖,顿觉香气扑鼻,让人禁不住流口水。发酵好的扁豆鲜,随便一炒就很香,口感筋道,香辣带酸,是佐饭的佳肴。

冬日黄昏,就着扁豆鲜喝红薯粥,让人停不下,大呼过瘾,直喝得浑身上下暖乎乎的,有一种说不出的熨帖,同孙犁笔下的情致如出一辙:“每天天晚,我从山下归来,就坐在他的已经烧热的小炕上,吃他做的

头也将温暖一层一层涂抹在裙褶上。

母亲比画我们的脚做鞋底片,每年母亲都会做鞋底片,因为我们的脚每年都在长。比画好后,用纸剪一个鞋样儿,剪出一片片鞋底片,三四片缀在一起,就是鞋底的雏形,并在后跟处多垫些夹层,为舒适和耐磨,然后铺帆布,让脚板触地更柔软更舒服,最后在鞋底片上罩一层白布,洁白又美观。

接着是纳鞋底,更细、更累、更单调的活,因为每一针每一线都像和鞋底作不懈、重复的斗争。母亲做的鞋底总是厚得不能再厚,故而纳鞋底也累得不能再累。徒手钉缝往往不可能,得借助顶针。我常看见母亲钉一针,然后用顶针“咬牙切齿”地顶,有时一不小心针头滑落,扎在手指上血珠就冒出,鲜红的,看着都让人心疼。母亲只是吮吸下血珠,接着扎、缝,我感觉心始终揪紧着。

鞋底终于纳好后,母亲会端详一会儿,宛如万里长城砌好了,心底的笑会溢在脸上,皱纹如针脚一样绵密、无声地荡漾。

简单的美好

子安

撞碗边的清脆声响和偶尔传来的孩子的笑声。这些平凡的声音,却是生活中最动人的旋律。我希望他们能记住这一刻的温暖,无论将来走到哪里,都能在心中找到回家的路。

饭后,我们一起走在乡间的小路上,脚下是柔软的泥土,耳边是鸟儿的歌唱。我指着路边的野花,告诉他们每一朵都有自己的名字和故事。他们好奇地聆听,眼睛里闪烁着对世界的渴望。我希望他们能像这些花儿一样,即使在最贫瘠的土地上,也

能绽放出属于自己的光彩。

午后的时光总是悠长而慵懒。孩子们在树荫下玩耍,或是追逐蝴蝶,或是捉迷藏。我坐在旁边的石凳上,手里拿着一本书,但目光却不时地投向他们。他们的笑声如同清泉般悦耳,洗净了我内心的尘埃。我希望他们能保持这份纯真和快乐,不被世俗的纷扰所侵蚀。

傍晚时分,夕阳将天空染成了金黄色。我们回到家中,开始准备晚餐。厨房里再次响起了忙碌的声音,但这一次,孩子们也加入了进来。他们学着我的样子洗菜、切菜,虽然动作生疏,但脸上满是认真的表情。我希望他们能学会生活的技能,更重要的是,学会感恩和付出。

夜幕降临,我们围坐在院子里,仰望星

脚头散

童孟侯

有朋友对我说:我发现依今年脚头散,老散!

是伐?脚头散?回想回想,扳扳手指头算一算,确实:到浙江七里香山区去避暑8天;到磐安山上乘风凉8天;到沈阳5天(拜访数位著名作曲家和词作家);到舟山4天(漫步在我曾经工作过近半年的沈家门港);到西塘去度假3天;到安吉藏龙山农家乐吃吃困困4天;到金山廊下拜访著名农家乐带头人富阿姨,住3天;到江苏江阴旅游3天;到常州拜访我的义弟大姜共5天;到嘉兴旅游4天,在月湖淘宝;到莫干山山顶别墅度假3天,看日出日落;到无锡旅游4天……如此这般,加在一起就有54天,将近两个月,也就是说,一年有六分之一的天数在外跑,我不承认自己脚头散,显然是讲不过去的。

脚头散,其实是蛮好的一件事,逼着我走路、骑车、搭车、乘飞机,逼着我了解风土人情社会百态。人不远行,怎知天下之美。俗话说:脚底板下出文章。俗话说:脚赚给嘴吃。这两句俗话是我中最中意的,因为都讲到我心里去。确实,我体会到自己脚头一散,笔头就松弛了,不是以前的紧绷绷;脚头一散,外貌似乎也跟着生动起来;倘若脚头屏煞,浑身就有点不舒服,当然也“赚”不到什么。

当然了,脚头再散也比不上“车轮散”,两只脚跑不过4只轮胎(加一个备胎)。我的好友正义,开了私家车,带上妻

子表弟,从上海开到江苏徐州,从徐州开到河南开封,再到黄河壶口,从壶口开到宁夏银川,从银川开到内蒙古乌海市,从乌海市开到山西平遥,从平遥开到山东泰山,下山后到宿迁,从宿迁回上海,每天开500公里,兜了一只大圈子。

正义老弟开一圈就顶我的54天,我深感懊悔,我的私家车卖掉早了,其实开着它到整个中国去兜一圈,回来再卖掉不是正好吗?它累了,我也累了。

我的一个外甥,是周深粉,要从上海追到贵州去听他演唱会,听完了飞机飞回来上班;又要从上海追到重庆,也是听周深。只要周深开唱,他必定深夜抢票,必定前去报到。

我熟识的两个大学生,不仅仅是在国内脚头散,而是“国际散”了,她们已经预订了明年4月的飞机票,到韩国去看演出!

对于年纪有一把的人来说,可能“国际散”跟不上了,但是劲头可以走走,脚头能散不妨抓紧散,等散不动了,只好把脚头收起来,旅游鞋是穿不坏了。

有时候我也怀疑我是不是有点过于自由散漫,老是处在心神不宁准备出发的状态,老是跟朋友打听有没有合适的旅游项目可以拼团?老是想着到哪里哪里度假……

“脚头散”三个字不是我的臆造。《上海话大辞典》云:“脚头散,就是东走西走,待不住。”这里有两层意思,第一,东西南北到处走;第二,蹲不牢,不能一次旅行回来就停滯了,要接连策划下一次的旅程——我正努力向这两点靠拢。

旅游不是脚头散,但徐霞客绝对对脚头散,天下第一散。



各自悠闲

唐西林 摄

萃亭风

王英 书

小雪煮茶

张宏宇

小雪时节,天空似一幅淡雅的水墨画,轻轻铺展在季节的转角。银白的云朵悠然游走,偶尔洒下几片零星的雪花,

如同天空中不经意间遗落的羽毛,轻盈而纯净,不紧不慢,悄无声息地覆盖了大地。这样的时节,最适合煮一壶好茶,让心灵随着袅袅茶香,飘向那远离尘嚣的宁静之境。

选一个角落,最好是窗边,那里可以欣赏到外面的银装素裹。屋内,炉火正旺,跳跃的火苗映照着周围的一切,温暖而生动。炉火在屋内跳动,橘红色的光芒映照在每个人的脸上,温暖而柔和,仿佛能驱散所有的寒意与疲惫。铁壶中的水咕嘟作响,那是时间与火候交织的乐章。

一把古朴的紫砂壶,浸透着岁月沉淀下来的温润,每一次抚摸都仿佛能与之进行一场跨越时空的对话。取一撮好茶,或是醇厚的普洱,或是清新的白茶,轻轻投入紫砂壶中。沸水缓缓注入,茶叶在水的怀抱中缓缓舒展旋转着,随着水温的升高,释放出深藏已久的香气。那一刻,茶香四溢,与窗外淡淡的寒意交织在一起,形成了一种难以言喻的韵味,既澄澈又醇

厚,如同冬日里的一抹温柔,悄悄抚慰着每一个渴望安宁的心灵。那是时间的味道,让人不由自主地沉醉。

煮茶的水,须是山间清泉,清冽甘甜,方能衬托出茶的醇厚。待水初沸,轻轻投入茶叶,看那叶片在水中翻腾、舒展,最终缓缓沉底,宛如人生百态,经历了沸水的洗礼,终归于平静。当第一口茶汤滑过舌尖,那份温暖便由口入心,仿佛整个冬天都被温柔以待。此时,空气中弥漫开来的茶香,让人不由自主地放慢呼吸,细细品味这份来自小雪的味道。

围坐炉边,我们的话语随着茶香飘散,时而轻柔如风中细语,时而激昂似浪涛拍岸。小雪之日,话题自然离不开这冬日的景致与情怀。谈起雪花的轻盈与纯洁,仿佛每一朵都承载着天空的秘密,静静地讲述着冬的故事;回忆往昔冬日里的趣事,那些关于雪日里的欢笑,家中的温暖,以及那些简单却深刻的幸福瞬间,让时光在这一刻变得柔软而绵长。

小雪时节煮茶,不仅暖身,更暖心。茶,一壶接一壶,话,一句接一句,空气中弥漫着的不仅是茶香,更有那份难以言喻的温情与默契。窗外,雪花依旧静静地飘落,而室内,却因这份相聚而充满了温馨。谈论着生活,也谈论着梦想,每一个话题都像是一杯精心泡制的茶,需要细细品味,方能领略其中的甘醇与深意。

当夜幕降临,炉火渐渐平息,那份由茶而生的暖意却久久不散。小雪之日,围炉煮茶,不仅是一场味蕾的旅行,更是一次心灵的归宿。茶毕,杯空,而意未尽。小雪煮茶,不仅煮出了茶的真味,更煮出了生活的诗意与远方。就像这冬日里的一抹暖阳,虽不耀眼,却足以温暖人心。

窗外雪花依旧轻盈飘落,室内茶香四溢,时间仿佛在这一刻凝固,所有的烦恼与忧愁都随着茶香飘散,只留下内心的纯净与平和。小雪煮茶,心灵在茶香中得以栖息,让冬日因这份雅致而不再寒冷。

空。我给他们讲述着古老的传说和星星的故事。他们的眼睛里映着星光,似乎在想象着那些遥远的世界。我希望他们能拥有梦想,并且勇敢地去追求。即使未来的路途充满荆棘,也要像星星一样,坚定地在自己的轨道上发光发热。

这就是我们的生活,简单而平凡。没有豪言壮语,没有惊天动地的壮举。但我相信,正是这些看似不起眼的瞬间,构成了孩子们幸福的基础。我希望他们能在这份平凡中感受到爱,学会珍惜,成为一个有温度、有情怀的人。

也许,当孩子们长大成人的时候,无论何时何地,只要回想起童年的时光,都能感受到那份来自家的温暖和力量。

晨光熹微,露珠在草尖上轻轻颤动,仿佛一夜未眠的星辰,在天边渐渐隐退。我推开窗,一阵清新的空气夹杂着泥土的芬芳扑面而来,这是属于乡村独有的早晨气息。孩子们还沉浸在梦中,他们的呼吸均匀而平和,像是这宁静村庄中最纯净的音符。

厨房里,锅碗瓢盆交响曲缓缓拉开序幕。我轻手轻脚地忙碌着,不愿打扰这份宁静。粥的香气渐渐弥漫开来,与远处田野上传来的稻香交织在一起,构成了一幅温馨的生活画卷。孩子们陆续醒来,他们揉着惺忪的睡眼,嘴角挂着满足的微笑,这是一天中最美好的时刻。

餐桌上,我们围坐一圈,享受着简单却充满爱的早餐。没有过多的言语,只有筷子碰