

母亲的冬闲

□ 戚思翠

到了冬天，庄户人家就进入了冬闲，可我的母亲怎么也闲不下来。

鸡叫头遍，母亲蹑手蹑脚地起床，轻轻划一根火柴，点亮煤油灯，扒炉膛里灰烬，刮锅底黑灰，拔草垛抱草，煮早饭，烧猪食，备鸡粮……天亮，开鸡窝门，捉鸡摸鸡屁股“寸蛋”，一只鸡一只鸡地“过堂”，像皇帝选美一样。接下来，提个“粪兜”出去拾粪。母亲言，早起三光，晚起三慌，鸡屎全被人“抢”光！

日上竿头，母亲笑眯眯地看太阳升起，趁好太阳洗衣服吧，一家七八口人的衣服都要洗呢。草屋檐下一排闪闪发亮的“银钉”都有尺把长，却丝毫毫没有“瘦身”的趋势。河里

水早冰冻三尺，母亲挥舞榔头拼命捶打，嘎吱一声，破冰了，把衣服一件一件地在冰冷的河水里汰洗。母亲忍着刺骨的冰水，直至手冻麻木了，才把手伸到腋窝处暖一下，稍有知觉，便又立马接着清洗衣服。

中午时光，暖阳化冻。母亲眉开眼笑，扛钉耙，挎柳筐，下地锄“二遍”。荸荠、茨菰，拿到集上卖能卖角把钱一斤呢。可她“鹅掌风”手，与泥土亲密接触，更加皴裂不堪，血流不止。忍不住抓过母亲手，问她疼否，母亲直笑：没事啊，闲下来才疼呢，干活就不疼了！我心里疼得要命，却没有能力阻止母亲的辛苦和劳累。

母亲说：“活不会找人，只有人去找活。”晌午，母亲要把猪圈里的粪便清理出来，因猪常在圈里“大闹天宫”，或“越狱”而逃，麦子也该补充营养了。这力气活原是父亲干的，可父亲到了冬闲，不是去远地“挑河工”，就是到上海“挑大粪”，或去山东“装煤灰”“牛屎饼”，少在家。尽管是寒冷的冬天，那猪粪还是很远就能闻到臭味的。母亲却说，越臭越好！

晚饭后，母亲又在煤油灯下给我们缝补衣服、纳鞋底、捻线等。母亲把针和线举到昏暗的灯前，眯着眼睛艰难地缝着，手太冷时，就用双手对搓一下，或放嘴边哈一口热气，继续干活。有时太累，打

了个盹，手被针一戳，血直冒，随即用嘴一啜。母亲不爱凑热闹，说人多的地方话多，那样会影响做事。

除一日三餐和干不完的家务外，母亲有时还“借月浇水”。凄冷空旷的田野上，母亲只身一人，在星月下，刷刷刷，哗哗哗，一道道白浪划过麦田的上空，飘飘然泼洒在麦苗的身上……饥渴的麦子们朗朗地笑了。

逢集日，母亲要走一小时土路赶集，把起早贪黑的柴帘，搓的草绳，或打下的杂豆等，卖掉，积攒点钱过年，还有我们的学费。平时，母亲还要捡柴禾。母亲佝偻着腰，抖动着双手，将一根根柴禾拢在怀里，一小捆拾了半天。冬阳

下，柴禾影子拉得细长，像母亲身躯一般瘦。一阵寒风呼啸而来，恶狼似的扑向母亲，母亲如同一片单薄的枯叶，随时都可能被大风刮走……但母亲还是坚强地将沉重的柴禾背回了家，一家老小张着嘴巴等她煮饭呐。

逢雨雪天，母亲该歇了吧。不！她冷不丁地端出一筐“核桃”（死果子棉桃），一只一只地用手剥出僵硬的棉絮，或搂着一捆新稻草，将遗留在稻草上的稻粒，一颗一颗地抠下来……记忆里，母亲24小时除了少得可怜的几小时睡眠外，她一刻不闲。印象中的母亲，永远像一只陀螺，转啊，转啊，直至转到生命止息……

当萝卜干遇上网油卷

□ 芮锦锋

若说常州的特产，大家便马上想起萝卜干与网油卷，一个咸一个甜，很奇怪的组合，却在常州人的味蕾间完美融合。

如果条件允许，一碗银丝面、一碟萝卜干再加上几个网油卷，那就是像模像样的常州早饭。我喜欢这三样东西的原因则在于当萝卜干遇上网油卷便会发生化学反应，而银丝面又是最好的催化剂。刚从油锅里捞出来的网油卷，一口咬下去，啧啧，真是满嘴流油，香到了极点，而刚腌好的从缸里掏出来的萝卜干又是嘎嘣脆，脆到了极点，光吃这两样会感到有些口干，这时再来碗银丝面，面的清爽、猪板油的香味、豆沙的甜味再加上萝卜干的咸脆，各种感觉混合在一起，在口腔中弥漫开来，真是管饱又解馋。

萝卜干在常州是最普遍的东西，甚至在超市中都能见到它的身影。每次看到那些装在罐中或装在真空袋中的萝卜干，我都暗自发笑，这些哪里比得上家里自做的味道好。在

我家，萝卜干是年年必做的，阳历9月播下红萝卜种子，大约四五十天后萝卜就成熟了，等着你去挖它出来。农谚有云：“霜降萝卜立冬白菜，小雪蔬菜都要回来。”第一场霜冻是农民收获萝卜的日子。萝卜依靠叶子进行光合作用，并吸收养分来促进根系生长。然而，一旦第一次霜冻结束，叶子会被霜冻破坏并枯萎，萝卜也会停止生长。收完了萝卜后就要把它切成细条，用盐渍一下，然后摊在芦苇席上，放在太阳下晾晒至萝卜卷曲就可以了。然后密封在大的透明的玻璃罐中（以前多是用缸或瓮），等腌制满一定时间，便可以随吃随取。我最喜欢的一种吃法是将萝卜干剁成小碎块，倒上麻油和酱油，然后放在锅里和饭一起蒸熟，它可比咸菜好吃多了，因为它有一种甘甜在里面。

有人说，它外表看上去像油面筋，里面像豆沙馅儿的麻薯；有人说，它像泡芙，咬一口，香甜松软。常州本地人都知道，这段话形容的就是常州本土的又一道美食——常州

网油卷。网油卷，做工相对比较复杂，首先你得去卖猪肉的摊位上预订好猪网油，这是网油卷的主材料，其他的配料就简单了，赤豆沙、淀粉和蛋清液。将这些家常的材料做成脂香扑鼻、绵甜不腻的美味却要费一番功夫。把豆沙分成20克一个，放在猪网油里包好，揉成小圆球，裹上一层薄薄的淀粉，最后裹上“雪衣”——先取蛋清加入麦粉，用打蛋器不停地搅拌，直至用一根筷子插在其中而不倒下为度。所有步骤完成后，将裹好雪衣的网油卷下油锅炸至表皮金黄，外形达到饱满滚圆状，沥油出锅，撒上一层白糖即可。一口咬下去脂香扑鼻、绵软适口，甜而不腻，真是人间美味啊！

作为非物质文化遗产的网油卷，能够传承下来必然有其生命力，更重要的是这种传承是乡情的延续，家乡的味道，这才是最让人难以忘怀的。

萝卜干与网油卷近乎完美的搭配，不仅仅是一顿早饭，更是常州人的一种生活方式……

小城烟火

□ 郑楚文

我出生在一个小县城。

小城的街道不宽，早上八时和下午四时总会堵得水泄不通。上了年纪的大妈、大爷，一手拎着从地里刚摘的蔬菜，一手挎着自己的小马扎，就那么在路两旁坐下来，摆起了小摊。小城的城管，对这些地摊睁一只眼闭一只眼。

楼上楼下住的都是认识多年的老街坊。二楼的王奶奶一个人住，养了只狗叫皮皮，王奶奶每天早上都要带皮皮下楼撒欢，皮皮下楼时总要欢快地叫上几声。楼上三岁的可乐，今年刚上幼儿园，早上出门前也要哭上几声……这些声音时常在耳边飘荡，让生活都有了实实在在的触感。

我骑上我的小电驴去驾校学车。一路上，经过小城的商业街，门店早早地就开门营业了。正是吃早饭的时间，商家们互相招呼着，有好吃的都热情地分享起来。南边的菜市场更是热闹，卖鸡蛋的奶奶最讨厌买家对她的鸡蛋挑挑拣拣，若是遇到那样的，肯定是要牢骚上几句的。摊煎饼的叔叔嗓门大得很，每次路过都听到他吆喝“进来吃段菜煎饼喽”，早点铺的肉包子最好吃，蒸笼上白花花的蒸汽真诱人，我买了两个当作早餐。

一上午的练车结束，我骑着小电驴从练车场回家。太阳大得厉害，还好路两旁有高高大大的梧桐树，缝隙间一个个光斑打在地上，我切切实实地感受到了树影婆娑的景象。我的小电驴沿着树荫不紧不慢地跑着。突然，一坨鸟屎不偏不倚地落在了我把着车把的右手上，还带着些许的力

量感，我一下停在了原地，脑子里有一瞬间的空白。

我在心中嘶吼了无数次，但面上装得若无其事，至少目前只有我一个人知晓这件事，来来往往的行人并没有注意到我的动静，我强忍着嫌弃，用另一只手去包里找纸巾。一个苍老的声音传来，我才意识到旁边有人。

原来我停在了一个小卖部旁边，树荫将它完全遮住了。门外卧着一台冰柜，里面放着冰棍。老爷爷就躺在摇椅上拿着蒲扇正在扇，老爷爷年龄应该很大了，有些花眼，看见我把车停住，还拿着纸反复擦，以为我手流血了，便扶着椅子要坐起来，并问：“孩子，你手是不是流血了？”

手没流血，脸倒是红得能滴出血来，但被鸟屎砸到这件事实在难以启口，我只支支吾吾地说“没事没事”。老爷爷这时已经从椅子上站起来了，让我等等，他去屋里给我拿创可贴，还说他的小卖部里啥都有。我实在难为情，又出声制止：“爷爷，真不用。”老爷爷根本不理睬我的话，只从屋里传来了一声“我不收你钱”，随后真的拿了张创可贴出来，让我换着用……回家的路上太阳依旧滚烫，可我的心一片清凉。

这是一件很小的事，藏着小城中人与人之间的友善。三毛说：“人这一生，匆匆而过，若说真有所图，也不过是一份温暖和惦记。”小县城的人间烟火实在平淡，这里没有大城市的车水马龙，但却安逸自在。我喜欢这生我养我的小城。

