

那副生铁火烙子的模样,至今仍清晰地印在脑海里——凸底锅面布满细密纹路,摸上去粗粝却温润,架在灶台上时被柴火熏得发黑发亮。火苗舔舐锅底的“噼啪”声,伴着母亲翻动烙饼的“滋滋”响,成了上世纪六七十年代乡村里最动人的旋律。这是当时全村最稀罕的“现代化厨具”,更是母亲用粗粮编织温暖的魔法道具。

记得大队刚买回烙子时,全村人都像着了魔。几十户人家围着那副沉甸甸的铁家伙,排队的人能绕晒谷场转半圈,每个人眼里都透着对新鲜吃食的满心期盼。我们家人口多,母亲把借烙子的事牢牢记在了心上。她总趁天不亮,揣着自家腌的咸菜疙瘩,悄悄去村干部分家帮忙喂猪、扫院;或是把刚从菜园摘下、还挂着露珠的黄瓜、西红柿,用粗布包好送过去,只为能早一点把烙子扛回家。每次借来,母亲都当稀世珍宝般对待:先用滚烫开水浇遍锅面,再用浸了菜籽油的粗布反复擦拭,连纹路里的灰尘都不肯放过。“烙饼要香,锅得干净,而得用心。”她一边擦一边念叨,额前碎发被灶火熏得微微卷曲,眼里却亮得像盛着星光。

玉米面口感粗散,缺少韧劲,要烙出外焦里嫩、不粘锅底的烙饼,绝非易事。母亲有她的独门秘诀:先把玉米面用温水浸泡半个时辰,让颗粒吸饱水分,再加入少量磨碎的榆树皮面——这是她翻山越岭采来榆树皮,在石臼里捣了大半天磨成的粉末,能给玉米面“增筋”。和面时,母亲总蹲在灶台边,双腿微微弯曲,双手用力揉搓、搅拌,汗水顺着额角往下淌,滴进面盆里,与玉米面融为一体,泛起细密涟漪。她的动作娴熟又专注,眼神里满是对家人的疼惜。

烙饼时,灶膛里的柴火要烧得旺而匀。母亲一边添柴,一边紧盯锅里的饼,手里的铁铲时不时轻轻转动饼身。随着“滋滋”声,玉米面的香气渐渐弥漫开来:先是淡淡的谷物清香裹着柴火的草木气,接着是带着阳光暖意的焦香,最后混着菜籽油的醇厚,飘满整个小院,引得邻居家孩子趴在院墙上,使劲嗅着鼻子,直勾勾盯着锅里的烙饼,小声念叨:“真香啊。”母亲烙得又快又好,圆圆的烙饼中间薄、四周厚,色泽金

烙饼里的岁月沉香

刘勇



黄,边缘带着微微焦脆,用手一捏,还能感受到温热的弹性。咬一口外酥里软,粗粮醇香裹着油香,唇齿回甘,灶间暖意顺着喉头直暖心底。

那时候,烙饼是难得的美食。母亲每次烙完,都会用粗布垫着手,捏起一张刚出炉的饼快步送到爷爷手里:“爹,趁热吃,软和。”再分给我们几个孩子,每人捧着一张,烫得直跺脚却舍不得松手,小口啃着,嘴角沾着玉米面渣也浑然不觉。最后才轮到她自己,往往只剩带着锅巴的边角料。我们吃得狼吞虎咽,母亲坐在一旁的小板凳上看着,双手在围裙上轻轻擦拭,脸上满是欣慰的笑容,时不时拍拍我们的后背:“慢点吃,别噎着,还有呢。”其实我们都知道,几十斤玉米面要供十几口人吃,每一张烙饼都来之不易。为了让我们多吃几顿,母亲常常天不亮就起床和面,昏暗的煤油灯映着她瘦弱的身影,烙到灶火快灭了,才直起身捶捶发酸的腰。有一次起夜,我听见母亲坐在灶台边,啃着我们吃剩下的锅巴,就着一碗凉水咽下。那一刻,月光透过窗棂照在她身上,背影单薄却坚定,让我鼻尖一酸,悄悄缩回了脚步。

后来农村实行土地承包责任制,家里的粮食渐渐多了起来,烙饼的成分也丰富了,不再是单一的玉米面,而是加入了小米面、黄米面,偶尔还会掺上一把白面,味道更香、营养也更足。再到后来,白面、大米成了餐桌上的常客,电饼铛、烤箱取代了老式烙子,那种老式柴火烙饼,渐渐淡出了日常餐桌,但母亲烙饼的味道,却像埋在心底的种子,随着岁月沉淀愈发清晰。

去年回老家,我偶然提起想吃烙饼,母亲立刻翻出家里的平底锅,又从柜子里找出珍藏的玉米面:“现在没有当年的烙子了,我用这个试试,保证还是那个味儿。”她依旧照着从前的老法子来:温水浸泡玉米面时,会用手指轻轻捻搓颗粒检查是否泡透;和面时动作虽不如当年麻利,手腕会微微发颤,却依旧专注;添柴时特意挑干透的柴火,说这样火更匀,烙出来的饼更香。当第一张烙饼出锅时,熟悉的香气扑面而来——那是谷物的质朴、柴火的温暖,还有母亲手心的温度交织在一起的味道。咬一口外酥里软,还是当年的滋味,唇齿留香,暖意直抵心底。母亲坐在对面,双手捧着下巴看着我吃,笑着说:“还是老味道吧?现在日子好了,想吃啥有啥,可这玉米面烙饼,我总觉得最香。你们小时候抢着吃的样子,我还记得呢!”

我忽然明白,母亲烙饼的香,不仅在于食材搭配、火候掌控,更在于藏在里面的深沉母爱。那一张张热气腾腾的烙饼,装着岁月的清苦,也盛满了母亲的心血与慈爱。物资匮乏的年代,她用一双巧手把玉米面变成舌尖美味,让我们在艰难日子里感受到温暖与幸福;如今岁月静好,她依旧记得我们儿时的喜好,用最朴素的方式延续着这份爱。她的爱,藏在浸泡玉米面的温水里,藏在揉搓面团的力道里,藏在翻动面饼的眼神里,藏在一口口温热的香气里,滋养着我们的童年,也温暖着我们的一生。

(作者单位:新朔铁路大准公司)



久居烟火街巷,日子总被繁杂琐事裹挟,步履匆匆,难得静下心来陪伴孩子感受世间美好。趁着闲暇,我牵着孩子的手,奔赴千里之外的黄山,赴一场与山川相拥的约会。我本做好了全程抱扶、随时折返的准备,却未曾想,巍峨青山无言相伴,清风流云一路为证,年幼的孩子凭一己之力,踏过石阶千级,走过山林万里,凭一身执拗韧劲,悄然打动了我的心。

黄山是沉默的,亦是温柔的。它矗立在岁月深处,历经千百年风雨洗礼,不疾不徐,不骄不躁,像一位沉稳敦厚的长者,静静等候每一位奔赴而来的旅人。清晨薄雾漫过山腰,轻柔缠绕着错落的峰峦,朦胧了山石的轮廓,也温柔了前行的路。山间清泉叮咚流淌,是山川最轻柔的私语,穿过丛生草木,漫过青松沟壑,一路追随我们前行;苍劲的奇松扎根岩壁缝隙,枝干舒展向阳而生,傲然挺立在崖边,仿佛张开臂膀,默默守护着整片山林,也守护着每一个向上攀登的脚步。

出发之初,女儿满心欢喜,眼眸里满是对山野的好奇,脚步轻快,一路跑跑停停。一会儿俯身轻触粗糙的山石肌理,指尖摩挲着岁月镌刻下的斑驳纹路;一会儿仰头凝望苍劲古松,小声惊叹松柏四季常青的生机;一会儿蹲在路边细细打量山间不知名的野花野草,认真观察穿梭其间的小虫飞鸟。那一刻,山野便是最好的课堂,没有书本上生硬的文字,没有课堂上刻板的讲解,一草一木,一石一泉,都在悄悄滋养着孩子的心灵,让山野清趣滋养童心。

山路渐渐陡峭起来,石阶层层叠叠向上延伸,一眼望不到尽头。日光穿透枝叶缝隙洒落,斑驳光影落在脚下,攀登的疲惫也悄然爬上肩头。没过多久,女儿的脚步慢了下来,小小的身躯微微前倾,额角渗出细密的汗珠,呼吸也变得急促起来。我快步上前,询问要不要停下歇息,她摇了摇头,只是抬手擦了擦汗水,抿了抿唇角,轻声说:“我还能走,山顶一定有更好看的风景。”

山野无言,却似在轻声鼓舞前行之人。沿途常有步履蹒跚的老者从容前行,也有负重登山者的挑夫稳步向上,无人轻言放弃,皆在默默坚持。孩子看着身边坚守前行的路人,又望了望前方绵延向上的山路,眼里的疲惫慢慢褪去,多了几分笃定与倔强。她不再嬉笑打闹,一步一个脚印,踏实走好脚下每一段路。我默默跟在身后,只在她脚步踉跄时轻轻护稳身形,在她驻足喘息时递上温水,静静守护这份难得的坚持。

行至半途,疲惫感愈发强烈,女儿偶尔也会小声念叨腿脚发酸,却从未停下前行的脚步,更没有撒娇哭闹着退缩。山间清风拂面而来,吹散几分燥热与疲惫;山间云海缓缓翻涌,仙气缭绕,壮阔景致映入眼帘,瞬间抚平所有倦怠。同行的路人见女儿全程独立攀登,纷纷轻声夸赞,暖心的鼓励声声入耳,也化作她前行的力量。那一刻我忽然懂得,成长从不是悄然发生,而是藏在一次次咬牙坚持里,藏在直面困难永不退缩的勇气里。

山有风骨,人有韧性。历经数小时徒步攀登,我们终于登上山顶。驻足远眺,千山万壑尽收眼底,群峰连绵起伏,云海奔腾翻涌,天地辽阔,气象万千。女儿迎着清风吹站,眼眸明亮澄澈,眼底满是登顶后的欢喜与自豪。她望着眼前壮阔山河,静静凝望良久,不言不语,心底悄然生出热爱与敬畏。

这次黄山之行,山自巍峨,风自温柔。我看见山川万物的灵秀多姿,更看见女儿骨子里悄然生长的坚韧品格。原来成长从无需刻意说教,一路风雨,一路攀登,一路坚守,是最好的成长历练。往后余生,愿孩子如山间青松,不惧风雨,向阳而立;愿我们皆能心怀山海,步履不停,不负这大好河山。

(作者单位:山东蓬莱公司)



黄山行

孙英迪

食光慢炖



苏耗子,是东北的特色美食。趁着周末,我将新买的新鲜苏子叶清洗好,准备蒸一笼苏耗子,给家人打打牙祭。这道美食在我们家传了一辈又一辈,每到春末夏初,蒸上一笼热气腾腾的苏耗子,尝的是乡土滋味,品的是勤俭持家的家风。

蒸苏耗子要用到苏子叶,要选那种向阳、叶片宽厚实的,这样的叶子鲜嫩柔韧,香气最浓。摘回来后一张张洗净,再用开水轻轻焯烫一分钟,既去涩又能让叶子更柔软,包的时候不易破。这一步看似简单,却最磨性子,就像过日子,马虎不得。

接着是泡米。东北的老式大黄米最地道,也有用糯米的。必须提前一夜用清水泡透,让米粒吸饱水分,这样蒸出来才软糯筋道,不生虫、不发硬。母亲总是天不亮就起来淘洗糯米,一遍又一遍,直到水变清亮,她说洗得干净,吃着才香。这份对食物的认真里藏着乡亲们最朴素的处世哲学。泡好的糯米,要么用石碾子碾成面,要么直接用整米。老式做法偏爱带点颗粒感的糯米,蒸出来更有嚼头。我把米沥干,拌上少许白糖,比例全凭手感,不多不少,刚好能透出清甜,又不掩盖糯米本身的醇香,这是母亲传下来的分寸之道,就像做人做事,恰到好处最难得。

处理馅料的过程,更是细致入微。豆沙馅要自己熬制,挑选颗粒饱满的红小豆,洗净后下锅煮,煮至软烂后捞出,去除豆皮杂质,再放入锅中加冰糖慢炒,不停翻炒至豆沙抱团,油亮香浓。这个过程最费功夫,稍不留意就会糊锅,这个过程拿母亲的话来说就是要“眼不离锅,手不停搅”,就像生活里的每一份收获,都需要全力以赴的付出。我还准备了少许核桃仁与红枣碎,切碎后拌入豆沙,让口感更有层次,这些细碎的配料,都是小时候母亲在灶台边曾经给我准备过的惊喜。

苏耗子做起来很简单:取一片苏子叶,叶面朝上,铺上一层糯米,中间放上豆沙馅,再轻轻合上叶子,捏成一头尖、一头圆的小耗子形状,苏耗子一名便由此而来。从前一家人围在炕头,边包边拉家常,奶奶教母亲,母亲教我,手艺传下来,家风也跟着传下来。

全都包好后,整齐地码进大锅的蒸帘上。水渐渐沸腾,蒸汽裹着苏子叶的清香、糯米的甜香,一点点飘满整个屋子。那是记忆里最安心的味道,也是勤劳换来的烟火气。关火、揭盖,一股热气裹挟着香气扑面而来。刚蒸好的苏耗子白绿相间,苏子叶的深绿和米粒的洁白晶莹配在一起,看着就让人满心欢喜。我将苏耗子取出,放在瓷盘里,晾凉片刻,咬一口,软糯的米茸带着淡淡的叶香,豆沙馅绵密细腻,甜而不腻,口感层次丰富,满口都是春日的鲜香。

端着一盘热气腾腾的苏耗子,喊来家人围坐品尝。儿子拿起一块,咬了一大口,满足地点头,说:“太好吃啦!可是为什么叫耗子?不好听!”丈夫也随声附和:“你这手艺越来越好,比外面买的好吃太多了。”看着家人享受的模样,忽然感觉这一上午的忙碌都是值得的。所谓幸福,不就是藏在这一粥一饭、一针一线的勤劳付出中吗?五月花开,阳光正好。愿我们这些平凡人拥有的这份朴素的美好,像苏子叶的清香一样,萦绕在岁月里,代代相传,永不消散。

(作者单位:吉林双辽公司)

老味道里的传承

邓凤影

太行暮春



贾彦勇

一进农历三月,清漳河的水声就变了调子。冬天是闷闷的,像是谁捂住了嘴巴说话;这会儿却清脆起来,哗哗地流淌着,把河滩上的石头都洗得发白。两岸的杨柳绿了,田里的麦苗青了,连风里都带着一股子萌动生发的劲儿——像是有着什么大事要来了。

三月十五,是娲皇宫庙会的日子。我赶到山脚下时,天刚蒙蒙亮,东边的太行山还只是一道黑色的剪影,可路上已经热闹起来了。有开车的、骑摩托的,还有走着来的——老人牵着孩子,媳妇挎着篮子,后生们扛着成捆的香烛,走得满头是汗也不肯歇。一个挑担子卖糖葫芦的汉子从我身边走过,竹竿上插满了红艳艳的山楂果,在晨风里晃呀晃的,像一串串小灯笼。

娲皇宫就悬在凤凰山的半腰上,远远望去,楼阁贴着峭壁,飞檐挑着云雾,仿佛风一吹就要飞似的。可它就那么悬空屹立了一千四百多年,从北齐伫立至今。我们这儿的人管它叫“吊庙”,这个“吊”字用得真好——不是建在山上,是吊在山上,轻飘飘的,却又牢牢得很。

上山的石阶叫十八盘,曲曲折折的,像一条游龙。我随着人流往上走,走几步就停下来喘口气。回头一看,身后的人密密匝匝,前方的人也密密匝匝,每个人的脸上都带着一种说不出的神情——不是赶集的那种急切,也不是逛公园的那种悠闲,倒像是在奔赴一个古老的约定。

上到半山腰的一座小亭子,我靠着柱子歇脚。亭子里坐了几个老太太,正从布包里掏出馍馍分着吃。其中一个说:“俺年年都来,来了六十年了。年轻时抱着孩子来,如今孩子抱着孩子来,心里一个接话:‘不来心里不踏实,来了也就是烧炷香,心里就安生了。’说得平平淡淡的,好像在说今天吃了什么饭。”

终于到了山门。迎面是一座石碑坊,刻着“蓬壶仙境”四个字。我也略通书法,只觉得那字写得飘飘欲仙,和这凌空峭壁的古阁正相配。进了山门,绕过钟鼓楼,就感到了娲皇庙前。阁高三层,依崖而建,每一层的廊柱都插在崖壁的石孔里,悬空挑出,看得人心惊。檐角挂着铁铃,风吹过时叮叮当当的,声音不脆,带着点锈意,却格外悠远,像是从北齐那个年代一路摇过来的。

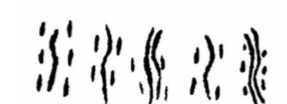
阁前的平台上已经挤满了人。一个老汉在阁前驻足,垂着眼,低声诉说着什么,久久伫立未动。我在阁前站了很久。阳光从山崖的缝隙里漏下来,照在石壁上,照

说文解字



【解字】

水: 甲骨文“水”字描绘了水流动的样子。中间的主笔表示蜿蜒的水流,主笔左右两侧的小点表示水滴。本义是水。在卜辞中用作本义,或用作祭名。在六书中属于象形。



【解字】

涉: 甲骨文“涉”字多从“水”、从“止”,另有极少字形从二“步”。像水的两侧各有一足之状,表示徒步从水里走过的意思。本义是涉水,在卜辞中泛指渡水。在六书中属于会意。



(据学习强国)