

舌尖上的记忆

□ 马素秋

掂着精心准备的礼品，满怀祝福，我从大年初一走到初五。迎接祝福的欢声笑语和美酒佳肴，醉了血脉亲情。

初六，我的脚步停歇在家。早上起床，看着冰箱里满满当当的食材，我却为做什么饭而发愁。去亲朋好友家拜年，每逢吃饭，孩子们手里的筷子总是懒洋洋的。孩子们并不挑食，只是单纯的不饿。接连不断的整桌大席，把他们的胃撑得满满的，常常是这顿的还没消化殆尽，下顿的已经摆满餐桌。

记得我和孩子们差不多年轻时，我的肚子似乎从来没有吃饱过。

我们姊妹八个，我排行老七，母亲经常讲起我刚出生的时候如何瘦，因为没有奶水吃，连哭的力气都没有。为了让我活下去，他们差一点儿把我送人。

我只记得那时候真的很饿，什么都吃，草地里的蒲公英、茅草、马齿苋，树上的槐花、榆钱，地里的蚂蚱、蟋蟀、蝼蛄……只要能吃，就绝对不放过。

夏天，爷爷在村外看烟炕，晚上就睡那儿。第二天一早回家，总会带上几只烤熟的蝉蛹。那是爷爷拖着残废的腿，用了大半夜的时间逮到的。他自己不舍得吃，

在烟炕里烤熟后，带回家给他馋嘴的孙子孙女。为了吃到焦香的蝉蛹，我们要等到爷爷回家之前起床。爷爷带回的蝉蛹多的时候人人有份，如果少，起床晚就吃不到了。

那时候夏天的西瓜很大，西瓜子也很大。一个西瓜切开，我们抢着给长辈们送，谁送的，吐出的西瓜子归谁。把西瓜子在太阳下晒干，用塑料袋包好藏起来，等到过年吃。那时的我们，常常忘记藏西瓜子的位置。

冬天，奶奶屋里总燃烧着一个大树疙瘩。抓一把玉米粒埋在未燃尽的木灰里，砰的一声，玉米炸开花，从灰里蹦出来，赶紧捡起塞进嘴里，常常吃一嘴灰。到了晚上盛一碗凉水，放在屋檐下冻一夜，早上就成了冰坨子。把碗放在凉水里泡一泡，冰就会和碗分离。捧着冰坨子，姊妹们你啃一下，我咬一口，一个冰坨子没吃完腮帮子就麻木了。

记忆里，家里的红薯特别多，从秋天吃到割麦子。每次开饭前母亲都会先端上一筐煮熟的红薯。就着热气，姊妹们一顿哄抢。红薯吃多了，一大锅汤面条就剩下了。晚上热一热，翻乎乎的，端起碗，味溜一下，有点儿烫嘴，赶紧咽，好像又烫到

了心，可还是迫不及待地去味溜第二口。如今家里的面条剩下，晚上无论怎么热，也热不出童年那个味儿。

小时候，村西有一个很大的苹果园。苹果成熟时，二姐常常背着大人带我们去偷苹果。偷苹果要趁下雨天，并且是大雨，不然会被人逮到。苹果园四周是高高的土墙，根本无法翻越。早几天姐姐就踩好了点儿，我们赤脚冒雨溜到围墙排水孔处。瘦小的我和弟弟脱了上衣被姐姐推进洞里。围墙里面遍布蒺藜，一脚踏上去，疼得龇牙，顾不上拔掉扎进脚的蒺藜，飞奔树下，摘下苹果用上衣兜好，顺着洞递回来。偷来的苹果不能带回家，父亲是大队干部，生性秉直，断然不允许孩子们偷公家的东西。如果吃不完，就找一个麦秸垛，塞到里面，日后慢慢吃。

我们村外有大片的芦苇，编席是村民们的拿手好戏。生产队解散后，父亲常常带着编好的苇席去很远的地方赶庙会。每次回来，无论席卖多少，父亲总要带回些零食：一把花生、几根油条、几个包子……所有这些都得先让爷爷奶奶尝尝，然后我们姊妹分吃。那一年，父亲买回来一小兜油条，刚好一人一根。四姐拿到油条后，突然躺在地上大哭起来，说分给她的油条比

分给三姐的油条瘦。

过年了，家里会买一块肥多瘦少的肉，一小部分和着红白萝卜剁一大盆饺子馅，另一部分带骨头的在锅里煮熟。煮熟的肉水槽上一锅萝卜片。煮熟的肉先做刀头，祭祖先，然后用来招待客人。家里来了客人，我们会躲得远远的，客人前脚出门，我们后脚进屋，桌上用来招待客人的肉菜在父母送完客人后，总会被我们一扫而光。

最好吃的莫过于货郎担子里的江米糕，一种白色，像猫耳朵大小的食物。每每听到货郎摇拨浪鼓的声音，赶紧拿出自己捡的破薄膜、破鞋底、碎玻璃……有时候也会把奶妈塞进堵墙里用来换钱的碎头发偷偷拿去。

……“哇！妈妈，今天做了这么多好吃的。”孩子们一边夸张地称赞一边帮忙摆碗筷。

一家人围坐餐桌旁，我看着孩子们不紧不慢地吃相，幸福感油然而生。现在的我们天天都像过年，冰箱里的鱼、肉从来没有断过；水果盘里总是堆满新鲜水果；家里随处可见孩子们喜欢吃的小零食。那些留在我舌尖上的记忆，孩子们不会经历。

那一碗茶

□ 李人庆



提起“茶”，人们很容易想起南方，想起美丽的采茶姑娘，纤纤素手轻摘，那种软玉温香就像是被茶叶吸入血脉之中。我老家在豫西山区，属伏牛山系，原本是不产茶的，但生活在这片土地，从小对茶却不陌生。

老家的茶，习惯上被称作“凉茶”。“凉茶”的原材料在老家漫山遍野都是，一年四季都有。它可以是竹叶、柳枝，也可以是黄黄苗、夏枯草、茅草根，抑或是连翘、薄荷、金银花、半枝莲……可以煎，也可以沏，可以单独使用，也可以混合搭配。

茶圣陆羽说：“茶者，南方之嘉木也”。故乡的茶是粗犷的甚至可以说是卑微的，但它汲取日月精华、天地灵气，在田间，在地头，在沟渠的边缘，在河边的滩涂，或是在农家的房前屋后，它都可以自由生长，生长期不需要任何的人工管理，使用时也不用人为的加工，天然、质朴，堪称是山水的精灵。伏牛山是野生植物的世界，也是野生中药材的家园。一场春雨过后，泥土之上，无论是田垄里，还是山坡上、小河边，野草恣意生长，野花遍地开放，一副随心所欲的样子。

那些野草、野花，说不定就是一种一味中草药，既能当菜，又能入药。它们曾在困难时期喂养了村民羸弱的身躯，也是农村人医疾防病、强身健体的重要保障。像茵陈、黄黄苗、水芹菜、地丁、鱼腥草……遇上头疼脑热、长疮出疔，村民们要不足不出户，在家里找出平时风干的“茶叶”，要不就到房前屋后的田埂上、沟渠边随手薅上一把水芹菜，剉上一撮鱼腥草，刨上几棵黄黄苗……熬汤喝下，

不出三碗，药到病除。而这些看似平常的中草药，一年四季就成了乡亲们清热解渴的“凉茶”，甘冽爽口，败毒祛火。那个时候的夏天，母亲每天早上和中午做饭前要做的第一件事就是到屋檐下拽一把挂在椽头上风干的二花秧、夏枯草、竹叶什么的，放在一个搪瓷盆里，等到锅里的水烧开后之后就一瓢一瓢地舀进盆里，很快茶水就开始变得橙黄明亮起来，一盆“凉茶”也就沏好了，想喝的时候就用碗舀了喝。如果是下地干活，就会把盆里的茶水倒进一个陶罐提到地头，渴了、累了，搬起陶罐咕嘟倒出一碗，一饮而尽，那淡淡的芳香和清凉让人劳累顿消，浑身舒畅。

冬天的时候，也是要喝的。但不再是用大锅大盆，很多的时候是直接把黄黄苗、半枝莲、鱼腥草、竹叶、薄荷之类的放进茶缸倒上开水泡着喝，抑或是用铁锅熬了喝。那些内敛、含蓄的植物，看似普通，却隐藏着生命的奥秘，看似平淡无奇的茎叶花果，却能泡出一碗碗甘冽

爽口的汤液，既是“凉茶”，又是顽疾“克星”，就像娇小柔弱的金银花能消灭热毒疮痍，开着紫花扎根地下的血参能活血祛瘀、防治血栓一样，防治结合，疗愈身心，是农家四季之必备。

泡茶原料不同，茶水的颜色也就不同。如果是竹叶、薄荷之类的，泡出的茶水浅绿；如果是二花、夏枯草、半枝莲，茶水就浅黄透亮；如果是多种中药材混在一起则大多为黄褐色或橙红。但无论什么颜色，无论什么原料，一碗下去，所有的记忆顷刻复苏，久违的田野之气、淳朴民风、浓浓乡愁就会扑面而来。

老家群山环抱，村旁小河流水。一年四季，家乡的花草不断地变换着姿势，在呈现出不同的美的同时，毫不吝啬地回馈着我们以绿色和清凉，护佑着我们的平安和健康。那是一片诗意的土地，生长着诗意的植物，在这里，你只要用心倾听一下它们的名字，看一眼泥土中生长的草木，便觉神清气爽，便会深深地爱上那方土地。

故乡的“凉茶”是从《诗经》走出来的，它扎根泥土，一路摇曳着质朴的光芒，像浓得化不开的心愁，萦绕萦绕，挥之不去，一个不经意的画面就会唤醒灵魂深处的记忆，让昨天的恋歌在没有月亮的晚上悄然升起，唱响在乡间小路。

茶，是天地间的自然精华，也是一个地方的特产，它用甘冽、清香，滋润着人们的生活，也维系着游子与家乡不断了的情结。我愿在这回忆里沉醉，最终沦为一枚落叶，回归曾经属于自己的那片土地……

门沟红薯

□ 叶宇桓

葫芦打两瓢；能不能吃口白馍，那得看老天爷高兴不高兴、开恩不开恩了。说也怪，这石渣子地正好和红薯对脾气。红薯怕涝不怕旱，天气大旱只会减产，一般情况下旱不死。所以门沟人祖祖辈辈指望红薯来维持生命，繁衍生息。红薯汤、红薯馍，离了红薯不能活。在其他乡村有“红薯半年粮”之说，但门沟人一年四季都得靠它来养活。

门群祥的红薯情结自不必说。当年红薯把他养大，如今他把红薯发展成支柱产业并打造成名牌，成了门沟人发家致富的金疙瘩。他回村后经过多年的艰苦奋斗，已经把门沟的土地变成了旱涝保收的丰产田，小麦、玉米、烟叶……各种农作物都能优质高产。这势必会挤占红薯的种植面积。门群祥明白，要发展红薯产业，把产量、质量搞上去，不能靠扩大种植面积，而要靠科学技术。所以他一次又一次到省农科院找专家拜师取经，先后引进优良品种，实现了红薯的更新换代，并改革了原来的种植模式，使红薯亩产由两三千斤提高到五六千斤。更为重要的是，他还请农科院对门沟的土质进行化验。结果显示，土壤里含有多种微量元素，特别是硒的含量最高。这可是个天大的喜讯！因为硒是人体必不可少的微量元素，它能抗癌排毒，抗衰老，增强身体免疫力。我国有22个省份属于缺硒和低硒地区。万没想到，名不见经传的门沟一带，竟然是一块得天独厚、富硒宝地。在这样的土地上种红薯，自然富含硒和其他多种微量元素。就这样，默默无闻的门沟红薯，一夜名声大噪，身价倍增，堂而皇之地荣登薯王宝座。从此以后，不少郑县人到北京、上

海等大城市办事或探亲访友，都要带上门沟红薯、门沟粉条。

早在2009年，门群祥就组织成立了红薯种植专业合作社，并注册了商标，使红薯产业走上了科学、正规、可持续发展之路，也让不少农户因此致富。四组村民赵好伟，每年至少要种30亩红薯，能收20万斤。这红薯他加工成粉条以后再出售。他给我算了一笔账：就拿10万斤红薯来说吧，刚下来的时候只能卖5万块钱，要是磨成粉面，能出3多万，卖它10万出头没问题。如果再把它加工成粉条，每斤最低也得七八块，价值20多万元。你瞅，几年前我就盖起了小楼，开上了小车，另外我还买了拖拉机、三轮车。我这套磨红薯的加工设备也是红薯挣来的。

现在除了红薯，门沟还有烟叶、红牛和1000多亩小杂果，可说是四业并举、业业兴旺，平均每户的年收入都在十万元以上。一位老者告诉我，如今俺门沟人啥都不缺，家家户户都是敲着锣过日子。再加上俺这儿的红薯养人，老百姓都活大岁数，90岁的老头还天天跳舞，年龄最大的106岁，去年谢世的老寿星韩信活了116岁。

傍晚时分，我要离开门沟了。上车之前，我和门群祥紧紧相握，发现他的手是那样的坚硬、粗糙而有力。这位铁肩侠骨的支部书记，就是用这双手，扭转了门沟的乾坤，改写了家乡的历史。突然间，我联想到门沟红薯那大善大德的宽厚秉性，它落地生根时，不嫌其瘠贫；成长壮大时，不苛求水肥。成熟以后，它又把自己的一切毫无保留地奉献出来，去回报、反哺恩养它的这块土地。

这不正是门群祥的真实写照吗？



永远的“李焕英”

□ 郭旭峰

没看《你好，李焕英》前，就听说这部电影悲喜交加的残酷性，看着看着就笑了，笑着笑着就哭了。邻居小花笑着回来说她哭得稀里哗啦，情难自已。我自认为读过几本书，一般的作品靠简单的催泪术奈何不了我这个常在电能计量室拿螺丝刀、握钢丝钳的“电力作家”。但我自幼爱动用情感杠杆，让自己悬空荡漾，有时候情若溃坝，恣意奔涌。所以，临去电影院前悄悄拿几张纸巾放口袋里，自言自语地说：近段时间老犯鼻炎。

走进电影院，人不多，估计一部分人不想破坏新年气氛，给自己添堵，暂且躲开了吧。电影前半段讲了贾晓玲穿越后遇到母亲，逗年轻时代的母亲开心，想改变母亲的命运甚至给她挑选、介绍男友，希望改变妈妈的命运轨迹，让妈妈幸福、圆满。和母亲在一起的时光仿佛穿巷而过，把我带回到老光阴。

上世纪六十年代，我母亲在漯河师范读书，与电影中的李焕英一样，年轻美好，青春向上。她还是学校舞蹈队成员，常常参加校内外文艺演出，怀揣理想的种子，憧憬未来的热烈和幸福。母亲的父亲当时在县财政局当局长，毕业后应该可以留在县城，找一份不错的工作。最后一学期，母亲结识在同一所学校读书的我父亲，穷乡僻壤里一个清贫家庭的穷小子，毕业后义无反顾地跟着他回到他家乡，辛勤工作，恋爱结婚，生儿育女，柴米油盐，一路吵吵闹闹、磕磕绊绊，大半辈子流水般过去，感受日子的虚晃和真实。如今父亲先她而去，母亲大部分的时间独自一人，沉默寡言，从电视里寻找青春的痕迹。有时她给我们提起父亲，神采飞扬，仿佛父亲还在，只是去了隔壁，只是出去了一会儿，正在回来。

剧情进行到最后，泪点像鼓点，越来越密集，鼻孔发酸，“鼻炎”要犯了。几次擦了擦纸巾，碍于周边其他观众，终究没好意思动用。最后五分钟，为



控制将要奔涌而出的情感之河，闭上眼睛，再没看银幕一眼。只倾听贾晓玲急促的奔跑声、呼喊和哭泣声，仿佛肺腑的欲裂、末期的告别，生活里明媚的日子被倾斜、蒙尘。这是对真爱的寻找和依偎。

走出放映厅，去洗手间，摘了口罩，湿漉漉的，随手丢进垃圾桶，像丢弃多年的情感旧债，刹那间，仿佛找到宣泄的闸口，尔后是大海般的温顺和宁静。

每位母亲从孩子出生的那一刻，就贴上了劳动妇女勤劳、慈爱的标签，但谁又曾记得她们曾经是花季少女，和女儿一样，美好且有玫瑰般的向往。但更多的苦日子挤压她们，有太多的心酸和无奈，尊严有时如荒漠，但为了孩子和家庭，又算得了什么吧。

“我只希望我的女儿快快乐乐，健健康康的就行。”我也曾多次像李焕英说的一样说起我的女儿，一字不差，真切无它。李焕英是所有母亲的缩影，但父亲更是闺女头顶的那把雨伞，终有一天狂风暴雨把他给吹散、吹走，到了那会儿，孩子，你就长大成人了。

生活之路常新，不易之途常有。我的孩子，我希望你是个永远快乐、幸福的“李焕英”，不求富贵，但求平安和无事。

香喷喷的乡愁

□ 茹喜斌

厨房里有那个褐色的小瓷罐，装着猪油，白白亮亮，泛着脂玉般的光泽。在极度贫困的年代，那是我喜爱的美味，滋润着我的童年和记忆。

母亲炒菜时，煤火烧得通红，呼呼的火苗舔着锅底，形同舞蹈。母亲把一小勺猪油搁进热锅，眨眼融化开来，向四周散去，亮着黝黝的波纹。母亲把葱花、蒜末、姜片、红辣椒搁进油锅，瞬间响起一片噼里啪啦声。葱花、辣椒总是会被炸得蹦起老高，红红绿绿像翻飞的花瓣，厨房里弥漫着厚重的香味，我使劲儿吸气，想把所有的香味都吸进肚里。萝卜、萝卜秧，或是马齿苋、柳树芽，只要被一点猪油浸透，就会丰腴起来、醇香起来，成为天下第一的美味，至今无法忘怀。长大后，我明白儿时的美味，大多源自贫穷和饥饿，也源自人生积淀滋长的情怀。

一小罐猪油要吃好几个月。猪油不好买，是当时稀缺的奢侈品。街道上的朱大胖子在食品厂卖猪肉，油黑的肉案下总是放些肥肉，专门给有脸面的人留着。邻里买肉前好几天都得给说好话。母亲买肉的日子，就像过年。炸猪油时我和妹妹在锅边等着，四只眼睛直勾勾看着白花花的肥肉片儿是怎样慢慢地渗出油来，变成一块块金黄的油渣，鼓起些明晃晃的、针尖一样的小泡儿。母亲把油渣捞出来刚刚搁进碗里，我和妹妹就立刻抓起一块塞进嘴里，咀嚼时喳喳的响声，满嘴里浓浓的香味，和妹妹花一样的笑脸儿，几十年了还刻在心里。母亲就用这一点油渣兑

上晒干的槐花、老包菜叶子蒸包子。那包子因了油渣的点化变得美味无比，咬一口，那一股子香味让我全身激动，喉咙里好像偷偷伸出一只手，不细嚼，就一下子拽进了肚子里，那感觉像干涸的土地逢了甘霖，立马滋润起来，满足起来，仿佛长满了遍地的草儿花儿。

初中时的大冬天，下了晚自习，肚子咕咕叫，母亲总是拿个红薯面菜包子，在上面挖个小洞洞，塞进点猪油，在小火炉上烤给我吃。红薯面馍硬得很，但油香让我狼吞虎咽。一个菜包子，因了猪油，滋润了肠胃，香甜了夜梦，还让我有了艺术的想象。它给我的幸福和快乐，让如今任何高档饭店的美食佳肴都无法相比，我知道是因了那香喷喷的母亲。

小时候冬天中午总吃黑豆面条，这黑豆面其实是黑豆、红薯渣、白玉米、红薯片磨成的杂合面。和面时加点盐，面条筋道顶饥，可做糊汤面、捞面，最好吃的是汤面条。汤面条擀得薄，煮熟时是淡青微黄的颜色，碗里兑上葱花、韭菜段、辣椒油，加几根青菜，缤纷悦目，诱人食欲。最关键的是搁碗里的那一块白白的猪油，渐渐化开时，一层嫩嫩的，仿佛珍珠、像云雾，嫩白晶莹，晶莹剔透，闻一下香到心底，喝一口美进骨头。

几十年过去了，如今橄榄油、花生油、玉米油、大豆油、芝麻油、葵花子油，要啥有啥，但我对猪油情有独钟，炒菜时总会掺进些猪油，其实是掺进我儿时的记忆。那是母亲陪伴我的幸福时光，也是我香喷喷的乡愁。

史海泛舟

163. 抑郁而终

沈括(浙江杭州人)晚年迁至江苏镇江梦溪园居住，埋头写作《梦溪笔谈》。其间，沈括娶了第二任妻子张氏。晚年娶妻本应其乐融融，不料出身淮南名门的张氏性格悍虐，经常为琐事责骂沈括，有一次竟动手将沈先生的胡子扯下一大把。不久，张氏将沈括的长子沈博毅逐出家门，沈括无可奈何。张氏死后，朋友都为沈括感到庆幸，没人欺负的沈括反倒很不适应，每天恍惚不安，得了抑郁症。有一天乘船过扬子江，沈括突然欲跳江自杀，被人拦下。宋哲宗绍圣二年(公元1095年)，沈括在郁郁寡欢中病故，享年65岁。

164. 知子莫若父

汉成帝时代，身为监察院长(御史中丞)的薛宣(山东临沂人)率巡视组路过彭城(今江苏徐州)。当时，薛宣的儿子薛惠担任彭城市长(彭城令)。薛宣在彭城待了几天，从不跟薛惠谈及工作话题。秘书问原因，薛宣笑曰：“吏道以法令为师，可问而知。及能与不能，自有资材，何可学也！(当官须依法行事，懂法就行。至于个人能力，这不是天赋，没法教，也学不会)”知子莫若父。薛宣对儿子薛惠的仕途发展根本就没抱太大希望。

165. 秉性不同

宋神宗时代，司马光(山西运城人)与吕惠卿(福建泉州人)同为翰林学士。司马光坚决反对王安石变法，吕惠卿则是变法的实际操作人。有一次，宋神宗主持中央政治局集体学习(讲筵)，请司马光和吕惠卿就变法的利与弊展开辩论。两人越辩火气越大，竟当着皇上的面吵了起来。宋神宗怒曰：“相与讲是非，何至乃尔！”当即宣布罢讲散会。出了会议室，司马光马上和颜悦色，而吕惠卿依旧怒色不减，满脸通红。与会的大臣议论说：“一个山西人(司马光)，一个福建人(吕惠卿)，怎生厮合得着？”

166. 安得不悖

今人利用计算机或大数据对文学作品进行详细分解，古人则一页一页地翻作品，尝试用小数据解读。宋朝叶颙(安徽池州人)在《爱日斋丛抄》中分析唐代诗人杜甫的作品时说，杜诗结束时喜欢用“安得……”之句烘托气势。杜诗《洗兵马》云：“安得壮士挽天河，净洗甲兵长不用。”《石犀行》云：“安得壮士提天纲，再平水土犀奔茫。”《遣兴三首》云：“安得廉颇将，三军同晏眠。”《喜雨》云：“安得鞭雷公，滂沱洗吴越。”《大麦行》云：“安得如鸟有羽翼，托身白云还故乡。”《光禄行》云：“安得更似开元中，道路即今多拥隔。”《茅屋为秋风所破歌》云：“安得广厦千万间，大庇天下寒士俱欢颜。”《王兵马使二角鹰》云：“安得尔辈开其群，驱出六合枭鸾分。”《晚登瀛上堂》云：“安得随鸟翼，迫此惧将恐。”《昼梦》云：“安得务农息战斗，普天无吏横索钱。”《早秋苦热堆案相仍》云“安得赤脚踏层冰”。《后苦寒行二首》云“安得春泥补地裂。”《乾元中寓居同谷县歌七首》云“安得送我置汝傍”……这“安得”用得真是够频繁的。(老白)