

## 冬日碎想

◎曲令敏(河南平顶山)

公交车一站一站正常行驶，一车人不是低头刷手机，就是看向窗外半凋的冬叶，余下的也是沉默不语。

转弯，过桥，停在一个有点偏远的站牌边，高喉咙大嗓上来一个年过半百的人，提着装有CT片子的塑料袋，脚上的皮鞋很干净，全身衣服是一种新旧过渡的合体。眼神清亮，面色发红有光泽，一看就是跟土地打了半辈子交道的农人。接他话的是个和他年纪相仿的女子，微胖，沧桑的脸被岁月洗得清素，听话音儿，他们是一个村的。

男子说：“29路改道了，我在那边等了好半天，后来才打听出来走这边儿了，我转好远，才找到这儿。人家年轻人点点手机就查出来了，咱这些老家伙被时代淘汰了呀！”

女子说：“都快60岁了，不服老不行啊。”

一个年过古稀的人，听见该怎么想？

男人说他肺上有点小毛病，去一家小医院拍片子，一开始要身份证，后来又要医保卡。女人说，你咋不去大医院？小医院不报销。男人说，用医保卡了，能报。

扯开话头儿停不住，满车人都被动地听他俩八卦了。

东家西家，南庄北庄，风吹豆叶，雨打高粱……

他是东乡的三表叔吗？他是北庄的二大娘吗？四月的豌豆，五月的麦，他们的话听起来熟溜溜地香。三月虫鸣，十月雁叫，一时都来耳朵里……

家常话，带着肢体语言，一过性地熟稔和亲切。那人忘了他的病了吗？看上去是忘了，只剩下收割过的庄稼地，青草亮眼……

坐在落地窗前的摇椅上，阳光透窗而入，晒起久违的慵懒，又松软又舒展，让人想起张爱玲的小资文本，想起大观园里的老太君。

远处是连绵的浅山，不远处是湿地公园望不到边的森林。近前是楼下的绿植，草丘、古木、鲜花和绿篱，从高处往下看，欧式的构图很是养眼。

这会儿，我坐在70年老岁月的岭头儿，疲倦又甜美，像巧克力又像蛋糕，温软地耷拉着……

有朋友劝我写长篇，求其次，中篇也可以。我想起周同宾先生说过的话：“你说王蒙80多岁还在写，杨绛90多岁还出书，咱没法跟人家比，人家是食肉动物，咱是食草动物，不耐老。”

没想到几个月后，老先生便驾鹤西归。那席话，也成诀别语。

这处新宅被儿子装修得很洋气，实木家具，虽不算高档，格调却很雅。我的卧室墙是淡绿色的，开门就是大阳台，敞亮又简约。森林、原野、起伏不定的山、大自然的巨幅油画，抬头就能见。

最让人稀罕的，是楼前百米外，有一片青青的麦田，两三户人家坐落其间。望一眼就是童年，望一眼就是老家，沁心润目，温润到骨子里，清爽得让人眼睛出气儿！

这是我们举全家之力还贷了款才买来的首套住房。

## 从王家卫到“王家味”

◎杨静(河南平顶山)

近日，电视剧《繁花》正在热播。这道浓油赤酱的上海影视盛宴，用茅盾文学奖得主金宇澄的小说《繁花》打底，添加20世纪90年代上海滩时代风云调味，再由香港导演王家卫亲自掌勺，而最惹人生津的浇头，则是胡歌、马伊琍、唐嫣、辛芷蕾领衔的美女帅哥。

在剧中，有人看到了时代弄潮、股市风云、男女情爱、性格命运，我喜欢的则是美食和美食背后的故事。用食物讲故事，一向是王家卫的拿手好戏。汪小姐与排骨年糕、玲子与开水泡饭、李李与干炒牛河，每一道菜，都围绕一个角色，所有的故事，又围绕着黄河路、进贤路、至真园、夜东京展开。

爱“卫”及“味”，从王家卫的美食，我想到了我家的“王家味”。老妈姓王，厨艺一流，她做饭的味道，当然就是“王家味”啦，那是在我蹒跚学步、外地上学、奋斗孤独、成功欢乐时，依然能回想起的家味乡愁，与其连带着的记忆与情感。

有人说，王家卫的《繁花》拍摄风格有三个特点，画面、色彩、光线，我家的“王家味”，则是爱、家常、可口。

爱是一杯暖暖的姜枣桂圆茶。妈妈喜欢看书，尤其是养生书籍。姜能驱寒暖胃，枣能补血益气。很多年前，她了解到姜枣桂圆茶适合女性，尤其适合脾胃虚寒的人饮用后，便在家里备齐食材。只要我在家，第二天早上必然能喝到一杯姜枣桂圆茶。早起后，妈妈先拿出一大块生姜洗净、切片，然后拿出几颗大枣去核、切块。我有时觉得太麻烦了，妈妈一边目不转睛地切着食材，一边说：“切了才好，你不懂。”炖杯里依次放入削皮的生姜5片、去核的红枣5枚、3粒桂圆肉，小火慢炖25分钟，快炖好时再加入洗净的枸杞15粒。心疼老妈早起煮茶的辛苦，我曾表达过不想喝的意愿，但她始终坚持。一杯姜枣桂圆茶喝进胃里，丹田好像小太阳一样烧起来，气血顿时行云流水般通畅，那种感觉真好。

家常是一碗咸香的鸡蛋羹。妈妈做的鸡蛋羹，食材简单，味道却浓厚，对我来说是最好的“王家味”，所有的

开心记忆都能在这碗鸡蛋羹上得到最妥帖的安放。小白瓷碗里打入一个鸡蛋，倒入和蛋液等量的凉白开水，依次加入少许葱花和食盐，几滴白醋和小磨香油，最后撒上一点儿胡椒粉搅拌均匀。另起锅烧水，等水开了，将搅拌好的蛋液放在笼屉上，大火蒸5分钟。蒸好的鸡蛋羹金黄诱人，看起来像升级版的黄金豆腐脑，平滑如镜的表面，泛着油亮的水光。送入口中香嫩爽滑，一直熨帖到心里。小时候有一次生病没胃口，妈妈尝试了多种食物后，发现鸡蛋羹不仅口感好，而且易消化。香滑的鸡蛋羹遮盖了记忆中的疼痛，现在每次不舒服妈妈问我想吃什么时，我还会说“鸡蛋羹”。

可口是一锅香糯的红烧排骨。我从小无肉不欢，最喜欢排骨。妈妈参考了很多食谱，又琢磨着放入一些佐料，不断尝试后调制出了独家秘方。排骨下锅，加入去腥三件套，3分钟后捞出用温水洗净沥水。另起锅烧油，放少许冰糖，融化后加入一勺郫县豆瓣酱，炒出红油后倒入排骨翻炒，待每块排骨都裹上糖色后，依次加入料酒、老抽、生抽、耗油和陈醋，再放入2个八角、20粒花椒、3片香叶、1个草果、1小段桂皮等。炖煮半小时后，放入几片山楂和陈皮，一小时后放入喜欢的蔬菜，例如莲藕、胡萝卜、土豆，最后大火收汁，撒上葱花和芝麻即可。这是迄今为止，我吃过的最好吃的红烧排骨。

《繁花》的成功，除了金牌导演王家卫，自然少不了一帮绿叶

默默奉献。我家的“王家味”也有一位“绿叶担当”，老爸自嘲“刷锅大王”，刷洗擦整样样精通，欲知详情，咱们下集分解。



## 腊八粥

◎李国献(河南舞钢)

腊八的头天晚上，母亲把小麦、黄豆、绿豆、大米等杂粮淘净放在温水里浸泡。第二天凌晨，家人还在被窝里梦周公，母亲就起床把泡好的食材倒在铁锅里，添足水，擦根“洋火”引着柴火，一手拉风箱，一手往锅底填柴。

风箱“呼嗒呼嗒”的响声，是母亲演奏的乐曲；柴火在锅底燃烧，“噼啪噼啪”仿佛在打着节拍；火舌舔着锅底匆匆向后蹿，化成一缕青烟袅袅飘升；锅中的五谷穿着各色泳衣上下翻飞，跳着“水上芭蕾”。母亲一边续柴火，一边搅着锅里的粥，内心的快乐爬到脸上，火光一照，灶台边盛开了一朵水莲花。“八宝连情锅里装，红红炉火煮柔肠”描写的就是这个场景。

太阳冉冉升起，小山村里裹上了炊烟做成的纱巾，田野里的麦苗挂满了露珠，深巷里偶尔传来几声狗吠。山村的早晨格外祥和。这时候，母亲把大火转成小火，勺子在锅里不停地搅。粥越来越稠，热气从爆裂的气泡中升腾出来，粥香弥漫到整个房间。

不等母亲叫醒我，腊八粥的香味

已经催我起床。洗过脸，母亲把粥盛到蓝边瓷碗里，碗口上摆着竹筷子。我冲过去端起碗就想吃，母亲对我说：“先喂树！”我想起了往年的规矩，端着碗走到院里的一棵椿树下，找个树疤痢把粥抹上去，说：“椿树王，椿树王，吃了腊八粥，长高长粗做栋梁。”然后又走到柿树下，说：“柿树爷，柿树爷，吃了腊八粥，开花结果枝压折。”这都是母亲教我的。家人等我喂完树才围在一起吃腊八粥。

转眼一个甲子，人们吃腊八粥的习俗没有变，但细节不同了。乡下通了天然气，煮腊八粥不再烧柴火、拉风箱了；农村实行土地流转，乡下人打工、经商，什么挣钱干什么，有的在自家宅基地上盖起了小洋楼，有的在城里买了商品房，没人用树木做梁盖房了，树木掉了身价，谁还给它喂粥呢？



## 古城墙遐想

◎易建华(河南平顶山)

伴着初升的霞光，登上古城墙，站在曾经血与火攻坚战的地方，思绪飘扬。

城墙高大，四面环水，固若金汤之门，实有一夫当关、万夫莫开之险要。

古城墙始建于明洪武十八年(公元1385年)，清康熙帝年间重修。城门洞长38米，宽20米，高21米，门洞宽46米。长长门洞，由特大号青砖砌成，城门上方筑有炮楼，以防外侵。

城墙北方是一座石门桥，也叫北关石桥，历史悠久，坚固异常，数百年来，虽历经战火和风雨，但巍然屹立，保存完好。目睹此景，使人想到诗句“曾忆当年烽火日，几度凭险抗敌军”。

鸟瞰四周，捧动无限遐想。时下，科技发展日新月异，互联网、大数据、人工智能等走进人们的生活，“奋斗有我，我要奋斗”的铮铮誓言不绝于耳。

城墙下，人潮涌动，有农民、工人、学生、教授、武警战士，还有拄着拐棍的耄耋老人、出租车司机和外卖小哥。男的女的、老的少的，他们都是古城的忠实儿女，是古城的守护者、开拓者。

站在古城墙上，听到时代呼声，看到时代变化，心潮澎湃，高举颤抖之手，诞生出一种神圣之责，向世人呐喊“向阳而生，把目光投向新时代、投向未来、投向远方”。于是，砥砺前行脚步再也没有停留……