

焦店胡辣汤

◎杜光松(河南平顶山)

不管是去示范区上班，还是到老城区办事，路过焦店，专门停下来，排着长队去喝碗胡辣汤，大抵每个人都经历过。

焦店位于新老城区之间，有地利之便。相传元朝末年，宋朝名将焦赞的后人中，有兄弟俩为避战乱，隐居于此，在乌江河北岸开了家胡辣汤店，取名焦家店，一时生意兴隆，后来渐成村落。

如今，每天早上，焦店都是在胡辣汤的香味中醒来的。路边的店铺里，支起一口大铁锅，慢火炖着羊骨头汤，再放入肉片、粉条、金针、木耳、海带丝、面筋泡，与葱、姜、胡椒、茴香等佐料同煮。汤色浓稠，香辣鲜美。

胡辣汤盛到碗里，淋点香油，放点香醋，喝起来黏糊糊的，从嘴唇、舌头、喉咙到胃，辣中透酸，酸中有辣，回味无穷。倘若想吃“两掺儿”，就给掌勺的师傅打声招呼。半碗胡辣汤和半碗豆腐脑掺在一起，拿小勺搅和一下，豆腐脑的细腻、清淡与胡辣汤的浓稠、酸辣一起入口，更添生活滋味。

凛冽的寒冬，一碗胡辣汤下肚，胃口开了，身子暖了，额头上还会渗出细细的汗。从桌上抽出餐巾纸，擦一下额头，打着饱嗝，起身而去，那叫一个“得劲儿”。

焦店胡辣汤，绝配是包子、油条和煎饼。刚出锅的水煎包，兼得水煮、汽蒸、油

煎之妙，色泽金黄，一面焦脆，三面软嫩，脆而不硬，香而不腻，真是妙不可言。油条在滚烫的油锅里上下翻滚，两根交织在一起的条状面团逐渐蓬松，慢慢披上一层诱人的金黄。捞出来控一下油，趁热咬上一口，咔嚓作响。咬开后，油条内部的蜂窝状小孔，飘散出一缕缕热烟，直往人的鼻孔里钻。一擦鸡蛋煎饼放在案板上，饼面上带有葱丝和芝麻粒，吃起来又软又香，越嚼越有味。

作为河南的头号小吃，胡辣汤千百年来备受老百姓喜爱，价格实惠，赶会、赶集必喝。平顶山是移民城市，天南地北的人都有，胡辣汤店也很多，逍遥镇、北舞渡等等不一而足，都是响当当的牌子，任凭你到哪儿，总能找到。

焦店胡辣汤虽然名不见经传，但口口相传，风味独特，生意火爆，且从不开分店。要喝正宗焦店胡辣汤，非来此地不可，吊着人的胃呢！

书伴人生

◎刘希(湖南常德)

当年在广东打工时，我很喜欢买书。每换一份工作，那些书便成了我最难搬动的行李，即使如此，我也舍不得丢下一本。它们仿佛是我一路同行的家人，连寄存朋友处都觉得不妥。看到它们在身边，搁在心里的那块石头，才能安然落地。

几年后，从广东回湖南的小县城里安家，那些书又随我一路迁徙。书太多，用好几个袋子装着，赶火车，搭汽车，再转乘摩托车，一路跌跌撞撞，一路又心花怒放。在那几年的那几年，我参加了自学考试并顺利完成学业，十几个科目的教辅书，又沉又重，全都随我回了湖南。偶尔翻翻那些书，看着那时的笔记，那些刻苦奋斗的时光给了我极大的力量。

后来，我爱上写作，开始买些写作指导方面的书，在朋友的引导下，看儿童文学类书籍，成套成套购买，女儿看了我又看，沉浸在童书里的我们，快乐又幸福。后来女儿转学到市里，我们到学校附近租了房。刚开始没带多少书，心里总空落落的，后来把书全都搬

到了出租屋里，才觉得有了家的味道。租房有很多不确定性，我们三年搬了三次家，书成了先行者，第一个被搬的是它，第一个安置的也是它。书越买越多，搬起来相当费劲。往往要好几天才能搬完，搬完常常累得腰酸背痛。再后来，我们在学校附近买了新房，第一件事就是做书架，把那些随我们迁徙的书，一本一本搬到家中，或置于飘窗书柜，或置于阳台书架，或置于书房书架。到处都是书，随手一取便是心头好，这样的生活，就是我要的模样。

那些随我们迁徙的书不就像我们人生的伴侣吗？不离不弃，时刻伴在左右，相看两不厌。一天一天，一年一年，我们与书相伴，书陪伴我们成长，也见证了我们的成长，从青春年少的稚气懵懂人到中年的成熟稳重，从一无所有到稍许富足，每一寸时光里的辛酸与苦痛、幸福与欢喜，都因为我为书狂的执迷，而变得光芒四射。在与书长久的相处中，我们也渐渐变得豁达、通透、智慧，并且有了希望，更有了方向。

水萝卜

◎闻琴(江苏靖江)

立春节气，我又在菜园子里挖出几根水萝卜。水萝卜的根蒂翠绿，茎肉雪白，根须上沾着湿泥，装在褐色的竹篮里，让人一眼就爱上。“密壤深根蒂，风霜已饱经。如何纯白质，近蒂染微青。”南宋刘子翥把萝卜的外观描述得恰如其分。

我生活的小城位于长江上游，这里土壤肥沃土质沙韧，种出来的白萝卜又肥又大，本地人称水萝卜。在我的童年记忆中，若早上喝粥没有佐菜，去地里挖一根水萝卜准没错。将水萝卜去皮切丝，盐渍爆腌，添加葱丝、醋、香油、酱油、少许白糖，有条件的话再放一点虾皮和海蜇头，就更入味了。饥肠辘辘，喝一碗热气腾腾的米粥，吃着嘎嘣脆的腌萝卜丝儿，胃里暖暖的，忙碌的一天就此开始。

上学前，我常在书包里塞进一根洗干净的水萝卜，课余时间掏出来，像兔子一样快速

啃食。教室里啃萝卜的同学很多，水萝卜甘甜多汁，味道似梨，我们一边咔嚓咔嚓地吃一边聊天，气氛很是愉悦。等我放学回来，晚饭还没做好，母亲会在干活的间隙，递给我几块萝卜或者番薯充饥。

而今再忆儿时，心中却不免泛起酸涩。那个年代的我们肚里油水不多，哪个喜欢天天吃萝卜呢？后来，生活条件好转，我家早餐的佐菜变多，萝卜就不怎么用来腌制，而是辅红烧猪肉或炖肉汤。熟透的萝卜渗进汤汁，吃在嘴里绵软柔滑，入口即化，回味甚久。我读过一篇汪曾祺写萝卜的散文，“江南人特重白萝卜炖汤，常与排骨或猪肉同炖。白萝卜耐久炖，久则入味。或入淡菜，味尤厚”。汪老的家乡与我的家乡距离不远，饮食相近，他笔下的白萝卜就是我们本地的水萝卜，读罢引以为豪。

三十岁时，我定居大城市，随着物质的丰富，味蕾也变得

挑剔，儿时温暖胃腹的萝卜，渐渐被冷落了。步入超市，寻觅当季蔬菜，偶尔瞥见白萝卜，就觉得寡淡无味；坐于宴席，看着由萝卜制成的各种菜肴，根本提不起筷子。如此，我更为淡忘了老家的萝卜。

进入不惑之年，生活经历跌宕起伏，我开始在城市和老家之间频繁切换。面对乡村自然，亲近泥土的时间陡然增多，心境变得不同了。后来，我搬回农村居住，辟上一块菜地，开始在地里种萝卜。迎着微风，沐着细雨，种下心爱的萝卜籽儿，好像又回到了小时候，内心满足快乐。

现在的我，喜欢把收获的萝卜送人，寄给长期定居远方的几名亲友。他们在品尝萝卜后，都肯定地告诉我：还是老家的味道、童年的味道。

给生活加点盐

◎董国宾(山东微山)

一位久未谋面的朋友忽然来访，他是典型的事业男，这些年只顾为生活打拼。因为努力勤奋，又爱钻研业务，他的小生意慢慢红火起来，住上了公寓，开起了豪车。可他的世界里好像只剩下生意，人生轨道非常单一。

中午，我留客就餐。饭间，朋友感叹道：“衣食无忧了，反倒觉得无趣和无聊了。”他独自饮了一口酒，顿了顿说：“我仍会一如既往用心打理生意，时刻想着能一直保持这样的好势头。”

我看出了朋友的问题所在，转身回到厨房，做了一道糖醋菊花鱼。我示意朋友拿起筷子，品尝餐桌上冒着热气形色俱佳的菊花鱼。朋友夹了一筷送进嘴里，立马又吐了出来，直呼：“不好吃。”我故作惊讶地问：“为何？”“没加盐，一点味道也没有。”我取盐过来，只往菜里放了一点，朋友吃过，直

夸：“好味道，好看又好吃！”

吃菜饮酒间，我提醒朋友：“生活不能缺少情调，像做菜一样，若缺少了盐来调味，特级厨师烹出的菜肴，也难以下咽。”

朋友悟性很高，在以后很多次的交往中，他时刻提醒自己，别忘了给生活加点盐，把生活这道菜的口味调理好。他像变了一个人，说话幽默风趣多了，连头型也梳理得很有个性。驾车出差途中，若不急赶路，他会停下来，走到山水佳景处，拿出手机拍下收藏。兴致浓了，还会将所见所闻写成小诗和随笔，往当地报刊投稿呢。平常的工作中，做起事来，也更有精神和劲头了。朋友说：“大千世界，万千云锦，时时处处是精彩！”

给生活这道菜加点盐，饱含人生的乐观和通达。任何步履匆匆者，年长的，年壮的，走近的，走远的，不妨将人生菜肴中的盐带在身上，必要的时候加上一盐，适时调整好姿态和状态，把信心牢牢攥在手里。