

汉街里的一碗云吞

马亭华

暮色刚漫上沛县汉街的飞檐，街边的灯笼便次第亮起，暖黄的光像是在青石板路上刷了一遍漆，与空气中浮动的香气缠绕在一起。这里是汉高祖刘邦的故里，昔日的大汉风云早已淡去，如今汉街正以另一种方式延续着人间烟火——夜市刚开摊，炸串的滋滋声、卤味的醇厚香、糖画的甜腻气便涌成人间烟火。

汉街中段有辆不起眼的红漆小推车，车身上“容嬷嬷云吞”几个字倒很醒目。一股肉香勾住我的脚步，那香不浓，是带着点甜的鲜，像刚从湖里捞上来的银鱼，在阳光下晒出的清润。

“兄弟，来碗云吞？”车后传来的声音低沉浑厚，惊得我一抬头——哪是什么慈眉善目的老太太，竟是个身高近一米九的彪形大汉，藏青色工装外套裹着宽肩厚背，小臂上还纹着一条青龙，围裙带子勒得腰部的肌肉线条都隐隐透着劲儿，指尖翻飞正包着云吞。他就是店主，没人知道他真名，大伙儿都跟着老主顾喊他“容嬷嬷”，至于这名号的由来，有人说是他包云吞时手指翻飞比绣花还细，也有人说是“夜市老梗”了，但真没人说得清。

我愣了两秒，心里觉得好笑，便点头要了大碗，看着他转身忙活。不锈钢盆里盛着剁好的肉馅，粉嘟嘟的，泛着温润的光。他蒲扇大的手捏着薄如蝉翼的云吞皮，竟半点不抖，另一只手用竹片挑一点肉馅，指尖轻轻一旋，皮便裹着馅翻出个漂亮的褶子，像汉画像石上飞鸟的翅尖，三两下就码在竹篾盘里，整整齐齐。

“这肉馅看着就新鲜。”我忍不住打破沉默。

他往锅里下云吞，沸水翻涌着托起一个个白胖的“小元宝”，回头时脸上没什么表情，声音却透着实在：“那当然鲜了。”他说这肉得是当天现宰的本地土猪肉，凌晨5点去市场挑，只选前腿肉，“两分肥，八分精，多一分肥就腻，少一分精就柴”。绞肉也有讲究，不能用机器绞得太碎，得自己用刀剁，剁到肉糜里还带着点小颗粒，这样吃起来才有嚼头。“肉绞好到包完，必须控制在三小时以内，放久了，那点鲜气就跑了。”他说话时，手里的长柄勺在锅里轻轻推动，云吞在沸水里浮浮沉沉，像一群游戏的小鱼。

我边吃边听“容嬷嬷”和旁边的

老主顾聊天。他说自己在汉街摆摊快10年了，从一开始的小推车，到后来有了这个固定摊位，来吃的大多是回头客。“夏天夜市里人多，有时候要等到半夜才能收摊。冬天冷，手冻得通红，包云吞都不利索，但看到大家吃得香，就觉得值得。”他说着，抬手抹了把额角的汗，指节上的老茧磨得发亮。

馄饨，也被称为“云吞”“抄手”，不同地方有不同的叫法，也有不同的做法。汉代就有关于馄饨的记载，千百年来，馄饨一直是中国人餐桌上的常见美食，它不仅是一种食物，更承载着人们对生活的热爱和对团圆的期盼。在沛县这个汉文化的发源地，一碗小小的云吞似乎浸染上历史的气息，吃起来，多了一种别样的滋味。

吃完云吞，我把汤喝得一滴不剩，额头上冒出了细密的汗珠，浑身都暖和了起来。晚风里的凉意早已消失，取而代之的，是一种从胃里蔓延到全身的舒服，像是每个毛孔都张开了，吸进了这夜市里的烟火气，又吐出来一身的疲惫。

离开时，“容嬷嬷”正在给下一位顾客包云吞，他那手法真是绝了，麻利

中甚至带着些许“妩媚”，脸上依旧带着憨憨的笑容。我回头望了一眼，那盏挂在摊位前的灯笼，在夜色里显得格外明亮。我没有追问他为什么叫“容嬷嬷”，“容嬷嬷云吞”就需要一种混搭的神秘感，他在那里，保留着一份烟火气里的鲜与暖，就够了。生活中最真实的样子，正是俗世生活中最鲜活的气息，却让人浑身焕发出勃勃生机和一种莫名的喜爱。

抬头看汉街，夜色正浓。街边的店铺里，有人在买刚出炉的烧饼，有人在尝现做的麦芽糖，还有人围着糖画师傅，等着他画出一只威风凛凛的老虎。不远处的歌风台上，灯光亮起，勾勒出古朴的造型，与街边的烟火气相映成趣。

我去散散步，这里是汉文化的发源地，2000多年前刘邦在这里起兵，开启了一个王朝的传奇；如今，这里的人们在夜市里吃着小吃，聊着帝王及后人的家常，过着最平凡而温暖的生活。汉文化的“大气”与夜市的“烟火气”，就这样在沛县汉街的夜晚融合在一起，一点儿也不突兀，反而让人觉得亲切无比。

一条旧毛裤

周衍会

上世纪80年代末，我考上了中专。因为年轻，又是爱美的年龄，天再冷，穿条衬裤就可过冬。加上母亲不会织毛线活，我就一直没穿过毛裤。

初冬的一天，我打篮球时磕伤了腿，后来伤口发炎，迟迟未见好。而天气一天天变冷，我还穿着单薄的衬裤。母亲见状，竟破天荒买了毛线，要为我织毛裤。当时，我也没太在意，毕竟正年轻，多少年没穿毛裤也过来了。但母亲不这么想，一则是因为我大了，应该穿得讲究点了；一则因为我腿上的伤，要注意保暖。这可苦了母亲，作为生手，要想在短时间内织好一条毛裤，并非易事。每天一大早，她就跑到邻居大婶家，从起扣，到针法，不厌其烦地请教。回来后，自己再琢磨着织，历经小半个月，母亲终于织好了毛裤。那天，我刚回家，母亲就喜滋滋地捧出毛裤，说：“穿上试试吧，看合适不？”

毛裤是枣红色的，不是我喜欢的颜色。穿上后，有些肥大，针法也不够紧凑。“怎么样？穿着还舒服吧？这样就暖和了……”母亲笑咪咪地端详着，满眼压抑不住的喜悦。

“还行吧……”尽管不太满意，但毕竟是母亲辛辛苦苦织成的，我也不好说什么。

再后来，我恋爱了，有一次女友看到我穿的毛裤，“噗哧”一声笑了，说：“这是谁给你织的毛裤，难看死了。”过了几天，女友为我买来一条机织毛裤，价格不菲。自此，我就再也没穿过那条母亲手织的毛裤。

前些日子，气温骤降，虽说穿着保暖内衣，但毕竟不是年轻的时候了，我冻得浑身发抖。尤其是腿部，寒风刺透薄薄的绒裤，针扎般难受。一天，妻子说：“对了，衣柜里有条厚毛裤，我看挺新的，要不，你穿上试试？”说着，妻子打开衣柜，找出一条散发着淡淡樟脑丸味的旧毛裤。

手抚着旧毛裤，我瞬间恍惚了：“真的有20多年了吗？怎么回头想想，仿佛就在眼前……”由于我比年轻时胖了很多，原来有些肥的毛裤现在很合体。我在屋里走来走去，抬腿，下蹲，走到窗前细细打量，毛裤针脚细密、平整，完全不是记忆中的样子了。“挺好的，正合身，怎么以前没觉得呢？”我小声嘟囔着。

“这有啥奇怪的，年轻时，你光知道臭美了。”妻子笑着说。

过了几天，到母亲家吃饭后，我在床上休息。年过七旬的母亲进房间找东西，看到我身上的毛裤，瞅了好久，突然说：“这是从哪儿买的毛裤？难看死了！”

我和妻子面面相觑，这话怎么这么熟悉呢？愣怔间，母亲转身进了另一个房间，很快拿来一条黑色的绒裤，说：“前两天我给你爸买了条厚绒裤，是个品牌呢，你试试，合适就穿着吧。”我手捧母亲递来的绒裤，再瞅瞅身上的旧毛裤，一时有些发呆。

这是一条母爱牌毛裤啊！窗外的寒风呼啸着，我却感觉有一股暖意，从岁月的深处涌来，丝丝缕缕包裹着我。

岁月里的美味

王家业

邻居家仅几平方米的边角地上，一垄山芋秧恣意蓬勃，深绿色的山芋叶层层叠叠，密密匝匝，叶片上闪着星星点点的亮光，向过路的人得意地摇摆着，好一派生机勃勃的景象。

我的思绪一下子被拉回了童年。我十来岁的时候，生活在农村。在那个物质还不够丰富的年代，栽种山芋是农民温饱的保障，生产队的农田里山芋是重要的农作物之一。我家那块小小的自留地菜园里，除了种了些青菜萝卜，山芋总是占据着显眼位置。收获的山芋是一家人的主粮，就连刚摘的山芋叶都成了餐桌上的一道美味。

每到春天，大人就把菜园地整好，特意留出一小块地做成山芋垄。接着，把山芋苗一根一根等距离地栽在山芋垄上。在春风的轻抚和母亲的细心呵护下，那些嫩绿的小生命一天一个模样，没几天，起初蔫头耷脑甚至带着几分怯生生的柔弱幼苗，就开始鲜活起来，毫无顾忌地在山芋垄上蔓延。

随着夏日阳光的泼洒，山芋秧的藤蔓像一群调皮的顽童，你追我赶，争先恐后地铺满了整个地面。它们相互交织在一起，就像是一片绿色的海浪。一片片心字形的叶子，绿得浓郁醉人。清晨，当阳光还带着一丝清凉，山芋叶上的露珠在微光中闪烁，宛如一颗颗晶莹剔透的珍珠，给小菜园增添了几分梦幻般的灵动。引得父母常常会在小菜园边上驻足，静静地欣赏着这一片生机勃勃的景象，他们眼里

满是对生活的热爱和对未来的憧憬。

在艰苦的岁月里，平时餐桌上没有大鱼大肉，山芋叶成了我们佐餐的家常菜。每天一早，父亲就到小菜园里采摘山芋叶，洗净后放到锅台上，母亲总是变着花样用山芋叶做出各种各样的美味。我最爱吃的是炒山芋叶。在锅灶前，母亲麻利地在锅里放上一勺猪油和蒜蓉，爆炒几下，再倒进山芋叶快速翻炒一小会儿。快要出锅时撒一点盐，有时还会放些豆腐或鸡蛋花，瞬间，锅屋里弥漫着的清香，直朝鼻子里钻。这时，我会忍不住直咽口水。

冒着热气的一大盘炒山芋叶刚端上桌，我就迫不急待地吃起来。山芋叶嫩滑爽口，脆嫩多汁，我吃得津津有味，十分解馋。山芋叶除了炒着吃，母亲还会用山芋叶煮汤，那汤喝上一口，清香和温暖直达心底。母亲也会用山芋叶再放点姜葱做馅，咬一口鲜香四溢。母亲还会用山芋叶做咸饭，玉米粥里便有了特别的香气，让人食欲大增。母亲用山芋叶做的菜和饭，充满了家的味道，都是满满的温暖和满足。

那时，山芋叶是用来填肠塞肚、改善伙食的，而现在人们或许是吃腻了各色美食，就用山芋叶换换口味、尝个新鲜，甚至还被人们当作稀罕的保健食品。

如今，每当看到山芋叶，就会想起父母亲在菜园里忙碌的身影，想起一家人坐在餐桌旁，分享着简单而又温馨的用山芋叶做成的美味。