

犹记儿时“折菜”香

张保泉

周末，朋友一家来做客，妻子做了各色佳肴，色香味俱全。我们围坐在一起，边吃边聊，好不热闹。

晚上，我望着桌上的剩菜，忽然想起小时候最喜欢吃的“折菜”，便笑着对妻子说：“咱们也吃一次‘折菜’，回味小时候的味道如何？”

妻子笑着答应，便起身将桌上的凉菜和热菜，不论荤素一股脑倒进锅里加热。火苗舔着锅底，食材在锅中咕嘟作响，不一会儿，浓郁的香气便从厨房飘出。端上桌后，一盆“折菜”竟被吃得干干净净。

思绪也随着弥漫的香味飘回到了儿时。那时候农村物质条件匮乏，平日里难得见荤腥，下馆子更是遥不可及。唯有村里办喜事，我们才能过一

把嘴瘾。赴宴前，父母总会郑重地换上新衣服，带上一块布料当贺礼。到了主家，道喜之后便被热情地引到桌前落座。

我还清晰记得，那时北方的大席讲究“十荤十素”，凉拌牛肉的醇厚、红烧肉的油润、虎皮肘子的软烂、扣干豆腐的入味，还有凉拌豆角的清爽、粉蒸胡萝卜的香甜、姜汁莲藕的脆嫩……虽然都用粗瓷大碗盛着，却都透着实打实的鲜香。

开席前，我的肚子早已饿得咕咕叫，却必须等到长辈动筷后才能开吃。长辈们也知道我们小孩的心思，把好吃的菜先往我们碗里夹。一顿大席下来，我们个个吃得红光满面，肚皮溜圆，连走路都有些晃悠。宴席散

场时，主家通常会笑着招呼客人：“回家拿个盆，带点折菜回去！”

到了晚上，父母会把折菜倒进锅里加热，有时还会添上自家种的白菜、青菜、萝卜等，让菜量更足。各种菜肴的味道在锅里交融融合，形成一种独有的味道。我小时候最喜欢吃“折菜”，若是能从菜里翻出一块指甲盖大小的肉块，便像捡到宝贝似的，异常满足。

如今，我们外出吃饭也会打包剩菜，却都是分类装好。那些没人要的剩菜，除了偶尔带回家给猫狗食用，剩下的大都作为厨余垃圾回收处理。

轻轻叹了一口气，妻子仿佛猜出了我的心思：“现在不吃‘折菜’，也是为了健康考虑。日子好了，这道菜

完成了它的使命，也该退出历史舞台了。”我听了之后也顿时释然了。

和朋友聊天时，他说：“我家附近新开了一家饭店，其中有道菜我保证你喜欢，由热凉搭配、十荤十素精心烩制而成。”

我一听就知道是“折菜”，欣然应约。到了店里发现老板也是80后，我们边吃边聊起往事，从儿时的大席到如今的生活，越聊越投机。老板笑着说：“现在做折菜，首先要确保健康和卫生，同时尽量还原儿时的味道。”

走在回家的路上，我在想，记忆是有味道的。“折菜”的味道虽然发生了改变，但那份藏在“折菜”里的情感，却从未改变。那里面，蕴含了我对儿时乡村岁月的无限怀念。

一碗烟火慰冬寒

汪小科

冬日清晨，呼吸间尽是逼人的寒气。我裹了裹厚重的棉衣，朝街口热气腾腾的面馆走去……无数清晨，激励我早起的就是这寒雾里的热乎气。

一天，我早早地起床，走进那家面馆，想看看师傅如何“匠心生暖”。师傅见我如此好奇，便一边忙活，一边为我揭秘：“冬天里，要用比春、夏、秋季温度更高的水和面，才能做出软硬适中、吃起来顺滑又有嚼劲的面条。水温调到适宜，再开始揉面。揉面的手法也有讲究，要顺着面的纹路，力道适中地揉。”等锅里的水烧开，师傅将面团扯开、扯细。他的胳膊一开一合，只是轻松的几个回合，一根根粗细均匀、有韧劲的面条就出落成了。这手法、这功力，没有一颗日积月累的滚烫匠心，很难铸就。

一碗暖心面条离不开面，也离不

开汤，而面汤得更早的时候就开始熬。早在半夜的时候，师傅就燃起了灶火，先将老母鸡、猪大骨，还有鲜鱼放入清水中煮沸，再改文火慢熬。当锅里的汤汁开始翻滚起来，升腾的蒸汽散发出浓浓的汤香。闻其香、观其色，便知道所有食材的精华都浓缩进了这一锅热雾氤氲的乳白色高汤里。有的顾客为了尝到头锅的鲜汤，冬日清晨五点多就在面馆门前守候，靠这一锅汤暖起一天的精气神。

能让食客们冒着严寒也要每天早起光顾的，除了匠心独运的面条和面汤，还有最后的一道工序：面条在汤汁中滚几下后捞出，不一会儿，热气就会散去。这时，师傅就会用煮至滚烫的面汤来回淋到面上，让汤的热气透进根根面条里。再浇上几大勺油润的汤汁，在汤面上配以牛肉、猪肉或

鸡丝臊子，再撒些香菜、葱花作点缀。面条的爽滑柔韧，汤汁的鲜而不腻，加上各种臊子的醇香汇聚，难以抗拒的色香味瞬间就能引爆人的味蕾，让人吃过一次就念念不忘。

眼下，我同往常一样捧起色香诱人的热汤面，猛地喝一大口汤，油润鲜香的滋味直达心底，一股强烈的暖流冲散了我体内的瑟缩之气，浑身舒畅。待我就着美味的臊子嗦完一整碗面后，连呼出的气都变成了香的、热的。

离开时，我回望寒风中依旧冒出烟火气的面馆，敬佩之情油然而生。面馆卖的何止是面？还有对口味的精致追求、对人情的温暖守候。

此刻，这从舌尖渗入腹中的暖意让我再也感觉不到寒冷。我有力地迈开腿，奔向新一天的征程……

冬野零食赛山珍

唐筱毅

人到中年，乡愁说来就来。一想起故乡的冬天，那些长在野地里、埋在冻土下的零食立马就鲜活了，就跟昨天才吃过似的。

冬天，故乡的田野看着光秃秃的，其实藏满了宝贝。放学铃刚响，我们跟脱缰的小马一样，挎着竹篮，三齿耙一夹，撒腿就往田埂冲。茅根在地下长得真泼辣，最长的能有两米，白生生的，像根细溜溜的小绳。刨出一根又粗又完整的，心里美得没法说，随手捋掉须根，用袖子擦一把泥就往嘴里塞。清甜的汁水一下子涌出来，顺着嘴角往下淌。

村外的一大片芦苇在寒风里摇啊摇，芦花随风飘扬，沾得头发上、衣领上全是。我们踩着冻得硬邦邦的泥地挖芦根，手指冻得通红，搓两下哈口气，又接着挖。挖出来的芦根白净又

粗壮，在河水里涮两下，就迫不及待往嘴里送。“咔嚓”一口，脆生生的，甜得爽口。奶奶说这是好东西，洗净煮水给爷爷喝，说能止咳。我哪管这些，只知道嚼着甜，挖得比谁都起劲，后来才晓得芦根是药材，清热生津。

等第一场雪落下，地里的零食就换了花样。野柿子冻得硬邦邦，像块红石头，揣在怀里捂一会儿，咬开个小口，就能吸到甜甜的浆水；拐枣长得歪歪扭扭，挂在高高的树上，枝丫脆得一碰就断，没人敢爬。只能等霜打过后，它们自己往下掉，我们蹲在树下捡，把书包塞得鼓鼓的。霜打后的拐枣甜丝丝的，没打霜的涩得人眉皱成疙瘩，嘴半天合不上。

挖冬笋是场硬仗。竹林里的土冻得邦邦硬，一锄头下去，震得虎口发麻、胳膊生疼。再一锄头下去，黄澄澄

的笋尖露出来，那股子狂喜，立马就把冻僵的手脚都忘了；用铁皮盒烤玉米、黄豆，“噼啪噼啪”响个不停，香气飘满整个小院……

如今，超市里零食摆得满满当当，包装花哨得很。小外甥随手就能撕开一包，他不会知道，我们为了一颗野果被刺划破手指的疼，更不会懂灶灰里红薯爆开时的惊喜。上次我在超市买了盒野生树莓，吃起来是熟悉的甜，却总觉得少了点什么，少了手心的汗味，少了泥土的凉味，少了我们寻寻觅觅的莽撞劲儿。

原来，冬天野地的零食，珍贵的从不是滋味本身，而是刨冻泥时的专注，是发现果实时的雀跃，是分享时的热乎气，是和土地、季节紧紧连在一起的踏实感。那些粗粝又真实的味道，早已融入岁月记忆最暖的底色。

通杨河畔霜叶尽染

俞俊

风寒霜浓，层林尽染。漫步通杨河畔，在飒飒的清风中一览霜叶之美，真是别具一番风味。

如果说，春天的通杨河是一幅清丽的水彩，那此刻它便成了一幅浓墨重彩的油画。亭台多姿，廊桥华美，河畔随处散落着青瓦白墙的楼阁，在色彩斑斓的林木映衬下，透出一种被岁月浸润过的暖意和厚重感。

秋阳为墨，白霜作笔，几株临水的乌桕，仿佛一夜之间，便点染出满树的绚烂。一树红叶，如同温润含光的鸡血石。细看，一片叶子也分出了鲜红、猩红、桃红等无数层次，从叶柄到叶尖，往往就兼着几种色调。

风越过，满树的红叶便簌簌作响，几片叶子打着旋儿，飘摇着落下来。有的落在路上，像一枚精致的印章；有的飘进河里，成了小小的船。杜牧在山行时，曾为这样的景色停下车马，吟出“停车坐爱枫林晚，霜叶红于二月花”的句子。二月花，是青春，是张扬，美得有些急切；而这经霜的叶子，更显从容，是生命的另一种盛放，绚烂到了极致，也平静到了极致。

河边的芦苇到这个时节也都白了头。一丛丛、一簇簇，在风中摇曳。芦花蓬松柔软，好像一群白发苍苍的智者，在水边领首低语。有水鸟从芦苇荡里惊起，扑棱着翅膀，斜斜地飞向远方，留下清脆的啼鸣，让这既热闹又空旷的河岸，显得愈加意味深长。

我爱沿着新修的河堤慢慢地走。脚下是坚实的巨石，心里却被一份精致的柔软包裹着。河岸上的人很多，人们在这里吐纳呼吸，舒展筋骨，寻找片刻的宁静。他们穿着休闲，身影在晨雾中穿梭，脸上是怡然自得的神情。

天色渐晚，夕阳的余晖给河面镀上了一层温暖的金黄，天光和水色交织在一起，犹如天地织就的一幅锦缎，艳丽、丰润而饱满。我沿着来路往回走，河水在身旁流淌，像一首流动的、没有歌词的歌谣，在低低地吟唱。