

夜色空蒙,从小区东门沿着街道来个疾走。暖暖身体散散心情,感觉很是舒服。好久没从这里步行经过了,突然看到党校东边沿街的空地修建成了塑胶广场。看着里面的设计,应该也是个口袋公园。感慨时代进步,人们享受的社会福利与日俱增。

折返回家,一弯明月正在路边的树枝上架着,眼看着就要从西边森林公园那里落下去了。这才想起月亮在农历月初时会上午升起,前半夜落下,所以我和这轮月亮正是在降落之时相会。

不由得来了兴致,并不着急忙慌地赶着回家,而是找个合适的位置拍月亮的图片。我不擅长拍照,要么抓不住重点,要么构图不合理,要么拍出来的照片不清晰,总之各种问题层出不穷。巧的是今晚的照片,我很满意,天高星稀、国旗飘扬、街灯明亮,为这轮月亮衬托着温暖的气氛。

月亮一直以来就是文人墨客的咏怀之物,可寄相思,可寓孤愁,可托高洁,可颂美好。李白的“举头望明月,低头思故乡”“举杯邀明月,对影成三人”,王昌龄的“秦时明月汉时关,万里长征人未还”,张九龄的“海上生明月,天涯共此时”及柳永的“今宵酒醒何处,杨柳岸晓风残月”,无不都是借月抒怀、滴墨成金的名篇,经久传诵、韵味弥香。

我是个念旧的人,总是爱看过去农村生活的视频,聪明的大数据就一直在给我推送此类信息。于是乎,那个年代破旧的乡村学校、风雪中



上学的小孩、农村里繁忙劳动场面,这些视频就络绎不绝出现在手机屏幕,就连大人手持树枝追着打孩子的情景,看得也是心旌动荡。尤其是在

那亮晃晃的明月下,大人们在干着农活,孩子们在村里嬉戏的场景再上心头,感觉特别温馨感人,轻轻地触摸着我们这些过来人的心弦。

老灶台的烟火年轮

顾玉平



祖母家的老灶台蹲在堂屋东侧,青灰色的砖墙上爬满青苔,灶门上方那块被烟火熏得黝黑的木板,刻着深浅不一的划痕——那是父亲和叔父小时候用镰刀不经意间留下的成长印记,如今都成了岁月的年轮。灶台高及我的腰际,台面是整块青石板磨就,边缘被常年擦拭得光滑温润,中央嵌着一口黑铁锅,锅底厚厚的油垢凝结着数十载的烟火气息。

记忆里,天刚蒙蒙亮,老灶台就开始苏醒。祖母踩着露水从菜园割回带霜的青菜,灶门里塞进几根干松枝,“噼啪”一声,橘红色的火苗便舔舐着锅底,腾起的蒸汽混着草木香,渐渐漫满整个老屋。我总爱蹲在灶门口,看祖母往灶膛里添柴,她粗糙的手捏着柴火,手腕轻轻一松,火苗就顺着柴缝往上窜,映得她满脸通红。灶台上的陶制油壶、竹编炊帚、粗瓷碗碟,都在晨光里泛着温润的光,仿佛也在贪恋这灶台边的暖意。

最热闹的当数腊月。杀年猪那天,全村人都来帮忙,老灶台从早到晚不歇息。大锅里炖着整只土猪,肉香混着八角、桂皮的香气,顺着烟囱飘出老远,引得巷子里的孩子频频探头。祖母站在灶台前,腰间系着蓝布围裙,手里的铁铲不停翻炒,额角的汗珠顺着皱纹滑落,她却顾不上擦。我踮着脚尖趴在灶台上,看肉块在锅里翻滚,汤汁咕嘟咕嘟冒泡,蒸汽模糊了玻璃,也模糊了祖母忙碌的身影。傍晚时分,亲朋好友围坐在八仙桌旁,大碗喝酒,大块吃肉,老灶台旁的小凳子上,我捧着装满肉汤的粗瓷碗,暖意舌尖蔓延,更在心底扎根。

老灶台不仅煮得出佳肴,更熬得浓亲情。小时候生病,胃口全无,祖母总会在灶上炖一碗小米粥。她把小米淘洗干净,倒进温水里,用小火慢慢熬煮,

灶膛里的柴火不疾不徐地燃烧,粥香一点点渗透出来。盛粥时,她会在碗底藏几颗红枣,看着我一口一口喝完,眼角的皱纹里都盛满满意。有次我贪玩打翻了粥碗,滚烫的粥溅在手上,祖母急忙用冷水给我冲洗,又从灶台上拿起一小块猪油抹在烫伤处,嘴里念叨着“没事没事,猪油能止疼”。那淡淡的猪油香,混着祖母的体温,成了我童年最安心的味道。

后来,村里通了天然气,家家户户换上了新式燃气灶,祖母却固执地守着老灶台。父亲几次想把它拆掉,都被祖母拦下:“这灶台煮了几十年饭,养了一家人,不能拆。”如今,祖母老了,腿脚不便,很少再亲自生火做饭,但每次回去,她总会让父亲把老灶台擦拭干净,偶尔还会在灶上煮一壶茶。茶叶在热水里舒展,茶香混着灶膛里残留的草木香,弥漫在空气中,让人恍惚觉得,那些年的烟火岁月从未走远。

去年春节,我带着孩子回到老家。孩子好奇地围着老灶台转,伸手想去摸灶门上的黑木板,祖母急忙拦住,笑着说:“慢点,这灶台上有烟火气,也有咱们家的根。”我蹲在灶门口,学着祖母的样子添了几根柴,火苗腾起的瞬间,童年记忆如潮水般涌来:祖母的笑容、饭菜的香气、家人的欢声笑语,都藏在这老灶台的烟火里,刻在岁月的深处。

老灶台的砖缝里,还嵌着当年的草木灰;灶台上的粗瓷碗,还留着当年的温度。它就像一位沉默的老者,见证着家族的兴衰荣辱,承载着一代人的乡土记忆。如今,老屋虽已有些破败,老灶台却依旧矗立,它不仅是一个做饭的器具,更是维系亲情的纽带,是根植于血脉的文化根脉。只要老灶台还在,那些烟火岁月就不会被遗忘,那些乡土温情就永远有处安放。

暖香羁绊

李美荣

鄂尔多斯冬天,总裹着一股凛冽的风,刮过黄土坡,掠过红砖墙,却吹不散家家户户厨房里飘出的那股暖香——那是猪骨头烩酸菜的咸鲜,混着炸油糕的甜脆,是鄂尔多斯人刻在骨子里的冬日仪式,少了这两样,冬天就像没了魂。

先说那炸油糕,讲究的是“外脆里糯,咬着流糖”,每一步都藏着鄂尔多斯人的实在。原料得用本地种的黄米,颗粒饱满,带着土地的清香。前一天晚上就得把黄米泡上,清水没过米粒,泡到手指一捻就能碎才正好。第二天捞出来沥干,送到磨坊磨成细面,磨好的黄米面得细细筛一遍,去掉粗渣,这样蒸出来的糕才够细腻。

蒸糕是个技术活,大铁锅里加水烧开,笼屉上铺一层笼布,撒上一层黄米面,等蒸汽把面熏得发黏,再撒第二层,一层一层往上铺,直到把笼屉装满。火得旺,蒸汽要足,蒸上二十来分钟,掀开笼盖,一股热汽裹着黄米的甜香扑面而来,这时候的糕面还得趁热“揣”——往大瓷盆里倒上蒸好的黄米面,淋上少许开水,下手快速揉揣,手上得沾点油,不然糕面会粘手。揣的时候要力道均匀,把糕面揉得光滑筋道,直到能捏成面团不散,才算揣好了。

包馅更见家常,多数人家爱用红糖豆沙馅。红糖要选块状的,敲碎后和提前煮软的红豆沙拌匀,有的还会加一勺熟芝麻,增香提味。取一块温热的糕剂子,在掌心揉圆,用拇指按出一个小坑,填上满满的糖馅,再慢慢把口收住,揉圆后轻轻按成薄饼,边缘要捏得紧实,以免炸的时候馅流出来。

炸糕的油锅得用大铁锅,倒上足量的胡麻油,胡麻油的香味能让油糕更添一层醇厚。油烧到七成热,冒起细小的油泡,把油糕一个个下锅,油温不能太高,不然外皮炸焦了里面还没熟;也不能太低,不然油糕会吸太多油,变得腻口。油糕在油锅里“滋滋”响,慢慢鼓起来,颜色从米白变成金黄,像一个个小灯笼在油里翻滚,捞出来沥掉多余的油,放在盘子里,外皮脆得能听到声响,趁热咬一口,黄米的软糯裹着红糖的甜,烫得人直哈气,却舍不得停嘴——这是鄂尔多斯人从小吃到大的

诗在远方,月亮很近。打记忆里,我们就仔细端详着月亮里的老人和桂树,感觉那轮月亮总在温暖相陪。

春天的月亮总是清晰地照着那些苏醒的土地,月光里掺和着泥土的芳香、春意的盎然。那些忙碌着辛勤耕种的农民总是趁着月色抓紧时间耕耨浇种,那也是在播撒着一年里希望的种子,汗水里沉浸下了丰收的寄托。也有沙尘肆虐的晚上,那轮月亮被风尘所困,睡眼惺忪少精神。

夏天的月光总是倾泻而下,皎洁无瑕轻轻漫洒开来,偶有缕缕微云如轻纱般从月亮拂过,地面上的银装便自会带出另有的装点。夹杂着田间蝉鸣蛙叫的乡间,呈现出一派恬静祥和景象。就如朱自清的《荷塘月色》所描写:“月光是隔了树照过来的,高处从生的灌木,落下参差的斑驳的黑影,峭楞楞如鬼一般……月光如流水一般,静静地泻在这一片叶子和花上”。辛苦的人们习惯着“日出而作,日落而息”的生活习惯,踏着月光拖着疲惫,听着夏天独有的声音满意而归,现实中的丰收距离又近了一步。夏天的晚上,一群孩子铺着沙毡盖被子睡在院子里,凉风习习月光清幽,瞅着月亮星星会很快进入梦乡。偶有青蛙也会钻进睡熟人的床铺,惊吓害怕很久。

秋天的月亮总是陪伴着农民的辛勤劳作。高空悬挂的明月下,寂寥空旷的田地里,人们忙

碌着收秋的身影和与庄稼摩擦着发出的各种响声是绝等的秋天月光曲。当那架吱吱呀呀的马车拉回最后一车收好的庄户,也算是等到了让农民的片刻歇息时间。饭后的一家人仍要坐在月亮下的土场上,握一根根棒捶打着葵花盘,困顿瞌睡劳累齐袭而来,但还是强打精神不敢松懈,一棍棍往下敲打着葵花籽,等着这点卖出去填补早有的饥荒。印象深刻的是秋意渐浓的凌晨,趁着带有露水和霜冻不损失粮草的打算,人们早早起来借着月光便收割起未归仓的庄稼。寒冷的夜里人们握着沾有露水和霜的秸秆,冰得钻心难受。这是一年的辛劳转化的最后成果,再苦再累也想着要有更多的收获。

冬天的月亮很是清冷,像个清高冷峻的美人,虽然漂亮但不易接近,月光感觉总是很冷,干冻干冻的。夜间串门的人总是拖着长长的影子,将手捅在宽松的袄袖里,呵着白气急速行走,不时拉出来捂热一下快要冻僵的耳朵,揩掉即将流出的鼻涕。那轮皓月照射着洁白的雪地刺眼夺目,时间久了总会眼前发黑一片混沌,呈现出旧时黑白电视里雪花片一般的图像,随之一串脚印在咯吱咯吱声中印在雪地里。路边冰滩在月光下像一块巨型玻璃镶嵌在大地上晶莹剔透,行人一时兴起便会东倒西歪地打着“冰擦擦”滑溜出很远。

月光映照四季,月光映照家乡,悠远的月光曲,音正调美,自是难忘。



甜香,是过年时的喜庆味,也是平常日子里的满足感。

再看那猪骨头烩酸菜,更是冬日里的暖身硬菜,和炸油糕是天生一对。猪骨头得选带肉多的棒骨和脊骨,提前用清水泡上半天,把血水泡出来,这样炖出来的汤才清亮不腥。冷水下锅,加片姜、一段葱,煮开后撇去浮沫,转小火慢慢炖,炖上一个多小时,直到骨头炖得软烂,用筷子一戳,肉就能从骨头上脱下来,骨髓也变得软糯,用吸管一吸,满是鲜香。

酸菜是这道菜的灵魂,必须是自家腌的。秋天收了白菜,洗净晾干,切成细丝,放进大瓷缸里,一层白菜一层盐,用石头压严实,倒上凉白开没过白菜,密封起来腌一个月。腌好的酸菜酸得透亮,带着清爽的酸香,捞出来挤掉水分,切成小段备用。

炖好的猪骨头锅里,放进切好的酸菜,再加土豆块,继续炖二十分钟,让酸菜吸饱肉汤的鲜,土豆炖得粉糯起沙。出锅前撒上一把葱花,不用太多调料,盐和少许胡椒粉就够了,要的就是骨头的鲜和酸菜的酸。盛一碗在碗里,酸菜吸满了肉汤,酸中带鲜,土豆粉糯入味,猪骨头啃着

过瘾,骨髓吸着满足,一口下去,酸辣开胃,浑身都暖和起来。

这时候,必须配上刚炸好的油糕。用筷子夹起一块金黄的油糕,往烩菜的汤里蘸一蘸,让甜糯的糕体裹上咸鲜的肉汤和酸菜的酸香,甜咸交织,糯与脆碰撞,一口下去,先是外皮的脆,接着是黄米的糯,然后是红糖的甜,最后是肉汤的鲜,几种味道在嘴里散开,顺着喉咙暖到胃里,连带着窗外的寒风都好像温柔了几分。

在鄂尔多斯,冬天的饭桌上少了这两样,总觉得缺了点啥。一家人围坐桌边,大铁锅里的猪骨头烩酸菜冒着热气,盘子里的炸油糕堆得像小山,老人孩子都吃得满脸通红。男人们就着油糕喝几口白酒,女人们聊着家常,啃着骨头,孩子们拿着油糕,一边吹一边咬,偶尔沾得嘴角都是糖,引得全家大笑。

这就是鄂尔多斯的冬天,没有精致的摆盘,没有复杂的调料,却有着最实在的滋味。猪骨头烩酸菜的暖,炸油糕的甜,裹着一家人的热闹,藏着这片土地的温情,是属于鄂尔多斯人独有的、热气腾腾的冬日记忆,一年又一年,温暖着每一个寒冬。

土地上的“木筏”

田雪梅

带孩子回到乡下,她看到车棚里的一个旧木架,好奇地问我:“妈妈,那个是干啥用的?”

那个样子和小一号的门框差不多的木架,叫木耙。两根长木并排做耙杠,中间横着四根短木当撑子,木头之间接合得严丝合缝。耙杠下面,整整齐齐地嵌着二十四根木齿。

“这叫方耙,专门用来耙地的。不过,立起来能当梯子。你姥爷把这个木耙斜立在房檐下,我还踩着耙齿爬上去,掏过鸟窝呢。”我告诉孩子。

这个方耙,一下子把我的思绪拽回了遥远的童年。

春天播种前,犁铧翻过后,会有大土块,垄沟也深,非得用耙把“梳”平不可。父亲给枣红马套好轡头,系紧马鞍,把方耙的牵绳拴在鞍后的铁环上。再装半袋土压在耙上。马往

前一走,耙齿就啃进土里,土浪立马翻了起来。所过之处,大土块被碎成了散土,一团团草根被“梳”了出来,垄沟也被填平了。

见马吃力了,父亲取下袋子,弯下腰,双手使劲按住横杠,跟着耙往前走。

遇到板结的硬土,他两脚分开,稳稳地踩在两根耙杠上,使耙齿深深地扎进土里;土松的地方,他跳下来,把耙浅浅地划过。他手里攥着缰绳,不时拖长声音“吁”一声,让马的步子慢下来,稳下来。

木耙像一只筏子,平稳地滑过土地,身后留下一道道细碎平整的波纹。从地这头到地那头,再从那头回到这头。调头的时候,父亲把耙提起来,等马转顺了方向,再把耙放正。有一次,他朝田埂上的我喊:“梅梅,来帮忙压一下耙!”我高兴坏了,连忙跑过去,蹲在耙杠上,两手紧紧地握住耙撑。父亲牵着马往前走,我像坐在滑板上,时而微微颠一下。

播完种再耙地时,父亲把木耙翻个身,木齿朝上,用耙背把盖了种子的地抹得平平整整,严严实实。

后来,村里人陆续买了手扶拖拉机。邻居们都把马卖了,唯独父亲舍不得。机器犁地快,但耙地时,车轮把土压得太实。于是,常有人来向父亲借马,当然也借和马耙配套的木耙。父母虽然舍不得,但碍于面子,还是把它们借了出去。轮到我家耙地时,父亲看着马肩胛上磨破的皮,心疼得再也不想让马下地了。父亲让我坐着压耙,他自己拽着绳子,猫着腰,像纤夫拉船似的,一点一点,费力地耙完了地。

木耙渐渐老了。父亲按木耙的尺寸,用角铁焊了个耙的框架,用磨尖的钢筋当耙齿。焊好后,他去试耙时,发现即使不用压重物,齿入土的深浅也正合适。那个木耙,就提前退休了。