



旧时光里的家

最近我在快手上偶然刷到一段视频,画面中是一间老房子,墙壁上糊满了报纸,屋内陈列着暖壶、老式挂钟、黑白电视机、收音机、老式柜子和八仙桌……这些熟悉而又陌生的老物件,瞬间将我的思绪拉回到了上世纪六七十年代。

我家也住过这样的老房子,墙壁是用报纸糊的,一层又一层,报纸上的字迹或正或歪,却成了我们孩童时代的“识字课本”。记得那时,我常坐在炕上,靠着墙,读着那些认识的字,虽然大多不懂意思,但那份专注和好奇,至今仍记忆犹新。报纸糊墙不仅是为了美观,更是为了遮挡斑驳的泥墙,让屋子看起来更整洁亮堂一些。

屋里的家具都是老式的,八仙桌是全家人的“活动中心”,吃饭、聊天、做作业都在这里。暖壶总是冒着热气,那是母亲为家人准备的热水,

水,无论春夏秋冬,那壶热水都温暖着我们的心。老挂钟的滴答声,是我们对时间的最初认知,它提醒着我们该起床、该吃饭、该睡觉。黑白电视机是家里最“高档”的电器,每当有节目播出,全家人都会围坐在电视机前,眼睛紧紧盯着那小小的屏幕,笑声和欢呼声常常回荡在整个屋子。这些老物件,承载着那个时代的记忆,也承载着家的温暖。它们虽然简单,却见证了我们一家人的喜怒哀乐。如今,生活条件好了,那些老物件大多已被淘汰,但它们在我心中的位置却从未改变。它们是我童年的象征,是我对家的深刻记忆。

看着视频里的老房子,我仿佛看到了自己的童年,看到了那个充满烟火气的家。虽然岁月流转,时代变迁,但那些旧时光里的温暖 and 美好,永远留在了我的心底。

## 荞面灌肠

张跃诚



中国的美食里,藏着祖先勤俭节约的生存智慧,更藏着化平凡为神奇的生活巧思。猪大肠,这份在异国人眼里登不了大雅之堂的“下脚料”,却能在国人的灶台上,幻化出百般滋味。老北京的卤煮,煮出市井烟火;四川的干煸肥肠,煸出麻辣鲜香;东北的猪血灌肠,裹着豪爽热乎。而在辽阔的鄂尔多斯高原,当劲道的猪大肠遇上本土的荞麦面,便碰撞出了独一份的家常美味——荞面灌肠。

鄂尔多斯的黄土地,最养荞麦。饱满的荞麦颗粒磨成粉,那股子清冽的麦香,能飘满整个农家院。鄂尔多斯人把荞面的吃法琢磨透了,荞面恰恪筋道爽滑,荞面圪坨小巧玲珑,如何让素净的荞面,吃出肉香荤味?聪慧的鄂尔多斯人自有办法——荞面灌肠,就这么应运而生。

选新鲜的猪大肠,专挑肥美的那一段,用粗盐、面粉反复揉搓,去掉肠壁上多余的油脂和腥气。荞面里掺上少许白面,调成稠稀得当的面糊糊,撒一把红葱碎去腥提味,再搁上干姜面、大料面、花椒面这“老三样”,加盐调个底味。喜欢有嚼劲的,再拌上点碎肉末,为的就是咬下去那一口扎实的肉香。

这灌面糊的活儿,得有耐心。先把肥肠的一头用绳子紧紧系牢,另一头套上个漏斗,拿小勺舀着面糊,慢慢往肠子里灌,灌得鼓鼓囊囊,再把另一头也系紧。大锅烧水,锅上架上蒸算

子,铺好笼布子,等蒸汽“呼呼”往上冒,就把灌好的肥肠一圈圈盘在笼布上。大火蒸上十分钟,灌肠就像吹了气的气球,圆滚滚地胀起来,这时候可得赶紧拿牙签给它扎几个眼儿放气,不然“砰”的一声炸了锅,可就白费功夫了。这般扎孔放气的活儿,得反复两三次,直到面糊彻底熟透凝固。

高温蒸煮下,肥肠里的油脂慢慢化开,渗进荞面的孔隙里。本是清淡的粗粮,被这醇厚的油脂一浸润,瞬间就有了魂儿。那香味儿,隔着锅盖都能钻到人的鼻子里,勾得人直咽口水。

这边蒸着灌肠,那边的灵魂料汁可不能怠慢。剥几瓣蒜,放进蒜钵子里捣。老辈人常说“蒜捣千锤辣”,锤捣的次数越多,蒜的辛辣鲜香就越浓郁。捣成细膩的蒜泥,舀上几勺香醋一浇,让醋的酸中和蒜的辣,酸香混着蒜香,直冲天灵盖。这碗鄂尔多斯人饭桌上的万能蘸料——“醋蒜汤”,就是荞面灌肠的绝配。

蒸熟的灌肠,切成薄厚适中的片儿,往醋蒜汤汤里一蘸,让酸辣汁水浸透每一缕鲜香。送进嘴里一咬,肥肠的弹韧、荞面的绵密、肉末的鲜香,裹着醋蒜的酸爽,在舌尖层层绽放。这一口下去,是鄂尔多斯的烟火气,是黄土地的慷慨馈赠,更是漂泊在外的人,梦里都惦记的家乡味。

## 冬至吃饺子习俗

马晓炜

冬至是二十四节气之一。与清明一样,它兼具自然与人文两大内涵,既是自然节气,也是我国的传统节日。冬至,俗称“冬节”“长至节”“亚岁”等。从古至今,人们对冬至非常重视,形成了“冬至饺子夏至面”的饮食传统,这一习俗绵延数千年,成为农耕文明的独特印记。

饺子,这道极具民族特色的美食,始终是中华儿女舌尖上的最爱。其历史最早可追溯至先秦时期,古籍《礼记》中有“稻米二、肉一,合以为饵,煎之”字样,堪称是煎饺的雏形。除了文献记载,考古发现也提供了生动见证:新疆吐鲁番阿斯塔那古墓、山东滕州薛国故城墓葬中均出土有饺子的遗存。尤为珍贵的是,1981年5月在重庆忠县三国古墓出土的陶庖厨俑,案上清晰呈现捏制好的花边饺子,这就意味着饺子早已融入先民的日常生活。

其实在古代,饺子是由馄饨演变而来;三国时期,称为“月牙馄饨”;南北朝时仍沿用“馄饨”之名;唐代因其形似弯月,得名“偃月形馄饨”;宋代唤作“角子”;元代和明代通称“扁食”;直至清代,才正式定名为“饺子”,且沿用到现在。

冬至为什么吃饺子呢?民间传说与医圣张仲景有关。相传张仲景辞官还乡时,恰逢隆冬时节,大雪纷飞,天寒地冻。心系百姓疾苦的他,看见乡亲们不但饱受饥寒交迫之苦,许多人还因严寒冻烂了耳朵,心中很是不忍。于是,他当即吩咐弟子在南阳东关搭起医棚,支起大锅,施舍“祛寒娇耳汤”,为父老乡亲医治冻疮。他将羊肉、辣

椒与驱寒药材一同熬煮,随后捞出羊肉和药材切碎,用擀好的面皮包裹成耳朵形状的“娇耳”,煮熟后分发给前来求药的人们。大伙儿食用后,冻伤的耳朵竟渐渐痊愈。此后人们年年效仿,渐成习俗,民间还流传着“冬至不端饺子碗,冻掉耳朵没人管”的俗语。

当然,传说毕竟是传说,它的真实性难以在文献中得到考证。但宋代文人金盈之的《醉翁谈录》一书中的记载,为冬至吃饺子的习俗提供了可靠的史料支撑:“都城以寒食、冬至、元旦为三大节。自寒食至冬至无久节叙,故民间多相问遗……人家是日多食馄饨,故有‘冬馄饨年馄饨’之语。开封俗语‘新节已过,皮鞋底破。大捏馄饨,一口一个’”。从这段文字中不难看出,宋时冬至节吃饺子(馄饨)蔚然成风不说,春节也有吃饺子的习惯,可以说在当时饺子已承载节令寓意,蕴含团圆象征。

饺子虽深受古人青睐,但也没有像月饼、粽子那样出现在李白、杜甫等大师的诗篇里,可能由于饺子名称难以契合诗歌的韵律平仄。即便这样,还是有文人为之歌咏之。南宋陆游的《对食戏作》诗:“春前腊后物华催,时伴儿曹把酒

杯。蒸饼犹能十字裂,馄饨那得五般来。”与陆游的这首诗相比,清代何耳的《水饺》诗,写得令人拍案叫绝、垂涎欲滴,诗曰:“略同汤饼赛新年,荠菜中含著齿鲜。最是上春三五日,盘餐到处定居先。”水饺和面条竞争着新年的喜气,荠菜的鲜味留在筷子和牙齿上。特别是立春后的三五天里,水饺更是餐桌上的常客。短短28个字,将饺子的鲜香醇厚、风味独特展现得跃然纸上。

冬至大如年。时至今日,包饺子、吃饺子依然是冬至不可或缺的仪式。这是对古老风俗的传承与致敬,亦寄托着中华儿女对阖家团圆、生活美满的朴素祈愿。



## 枣香浸润的童年

孙学斌

老屋后院的那棵老枣树,怕是有上百年的岁数了。它总是在五月末梢、六月初的时候,悄悄开出些米粒似的、黄绿色的小花。那花开得极含蓄,不似桃花杏花那般招摇热闹,只一簇一簇地,藏在油亮的叶子底下,得拨开叶丛才看得真切。枣花是没有什么浓烈香气的,只在早晨露水重时,或是傍晚暑气消了,凑近了,才能闻见一丝极淡、极清的甜味,若有若无的,像谁在远处用极细的嗓子哼着不成调的曲儿。那时候,我们这群孩子的心思,早已飞到那些青青的、硬邦邦的小果子上了,谁又耐烦去赏鉴这默然的花事呢?却不知,那满树沉甸甸、红艳艳的甜,便是从这不起眼的、沉默的芬芳里,一点一滴酿出来的。

待到八九月,秋老虎的威风渐渐弱了,天蓝得像一匹刚被河水洗过的旧布,老枣树的叶子便开始泛出些沉沉的墨绿色,而那藏在叶间的枣子,也由青转黄,再由黄透出一片片的酡红来。我们等待的号角,是祖母的一声令下。她总是拣一个晴朗的、干爽得早晨,眯着眼望透亮的天,说:“今儿个打枣吧。”这一声,便像是将军下了开拔的令箭,我们立刻欢呼起来,满院子地乱跑,找寻最长的竹竿,或是催促父亲搬来高高的木梯。打枣是真正的盛事。父亲和叔伯们握着长竿,立在高处,看准了那缀满果实的枝桠,用力一摇,或者一竿子打下去——那情景,我至今闭眼还能看见。只听得“哗啦啦”一阵急雨似的响,先是几颗探路的枣子啾啾落下,紧接着,便是红玛瑙、绿翡翠般一阵“枣子雨”,劈头盖脸地砸下来。枣子落在肩上、头上,有些生疼,可我们哪顾得上,只一边哎哟叫着,一边低着头,在泥土和落叶间捡拾那些蹦跳的果实。院子里尽是笑声,母亲的,婶娘的,还有我们孩子尖脆的叫声。空气里扬起的,是尘土的气息,是枝叶断裂的微腥,而更浓郁的,是那股子被阳光晒透了、又被撞击而迸发出来的、清冽而厚实的枣香,那香气是有重量的,沉甸甸地扑在人脸,钻进肺腑里。

枣子打下来,祖母便主持着分拣。最大最红、没有半点瑕疵的,被小心翼翼地捧到竹匾里,摆在屋檐下晾着,那是要留着过年蒸枣山,或给远方的亲戚捎去的。次一等的,便由母亲和婶婶们洗净了,在大铁锅里煮。灶膛里的火舌舔着锅底,水咕嘟咕嘟地开了,那枣香便从锅盖的缝隙里钻出来,不再是先前的清冽,而变成了一种暖洋洋、糯乎乎、带着蜜意的甜香,丝丝缕缕,缠缠绕绕,把整个灶间,乃至半个院子,都熏得如同一个温柔得梦。煮好的枣,有的被捣成枣泥,包进金黄的米糕里;有的晒成干瘪深红的枣干,收进陶罐,那是我们冬天里珍贵的零嘴。

而最多的,是那些熟透了、碰伤了的枣,祖母便用来酿枣醋。一只半人高的阔口黑釉缸,洗刷得锃亮,一层枣,一层冰糖,再密密地铺上老姜片,最后注入凉白开,用洗净的青石板压住缸口,便算成了。这缸被安放在阴凉的北屋墙角,像个沉默的巨兽。起初,我们总忍不住偷偷掀开石板

的一角,去闻那味道,只有淡淡的枣甜和水汽。祖母看见,总要轻轻拍开我们的手,嗔道:“急什么?时候还没到呢。”

是,时候还没到。日子一天天过去,秋深了,冬来了。我们几乎要忘掉那口缸的存在。直到某个寒风凛冽的傍晚,一家人围着火盆,嘴里正觉着寡淡,祖母忽然像是想起了什么,站起身,挪着那双裹过又放开的脚,走到北屋。不一会儿,她端着一个白瓷碗回来了,碗里是琥珀色、清亮亮的汁液。“尝尝吧,”她脸上带着一丝笃定的、近乎神秘的笑意,“今年的枣醋成了。”

我捧起碗,先是一股醇厚而复杂的香气直冲上来,那香气里有枣子被时间驯化后的沉郁甜香,有粮食发酵后特有的微酸,还有一种难以言喻的、类似古老木头与岁月混合的芬芳。小小呷一口,酸味先声夺人,尖锐而明亮,可那酸味在舌尖打个转,立刻便被底下绵长深厚的枣甜托住了,安抚了,最后只留下一缕清冽的回甘,在喉间徘徊不去。那已不是单纯的枣子滋味了,仿佛是那一个喧闹的秋天,那满树的阳光、雨露,连同打枣时的笑声、尘埃,都被封存在这缸里,静静地酝酿,最终化成了这一碗醇厚而有余味的液体。它解了冬日的油腻,暖了被寒气浸透的脾胃,更奇异地,抚平了心底一些莫名的焦躁与空旷。

许多年过去了。老屋早已翻新,后院也铺上了水泥,那棵老枣树,在一次大风后枯死了半边,剩下的半边,也结不出从前那样繁密的果子了。城里超市的货架上,一年四季堆满着各地运来的冬枣、蜜枣,硕大,甜得直白,却总让人觉得少了些什么。我再也闻不到那五月枣花的清甜,再也淋不到那阵酣畅淋漓的“枣子雨”,再也尝不到那口带着岁月深情的枣醋了。

可有时候,在某个毫无预兆的瞬间——比如深秋午后,阳光斜照进窗子,空气里有微尘浮动;或是冬日夜晚,读到一句关于故乡的旧诗——那股熟悉的、复合的枣香,便会毫无疑义地,从记忆最深的角落里泛起。它先是那打枣时清冽的阳光之味,继而化作灶间暖融的蜜意,最后,定格为那一碗琥珀色枣醋里,时间所赋予的、酸涩而后甘醇的芬芳。

这浸润了我整个童年的枣香啊,原来从未散去。它沉在了心底,成了我生命最初的、关于甜蜜与等待、关于收获与酝酿、关于一切美好事物都需要时光成全的,无声的启蒙。它让我懂得,最深的滋味,往往不是即时的给予,而是漫长的守望,是寂静的封存,是让一切喧嚣都沉静下来后,岁月所馈赠的那一抹,复杂而悠长的回甘。

