

槐花香里念亲恩

田万峰

又是暮春时节,村口的那棵老槐树又缀满了细碎白花,风一吹,清甜香气漫过街巷,像极了从前老家院里那株老槐。每到这个时节,风里都裹着熟悉的味道,也裹着藏了多年的思念,轻轻一嗅,心就软了半截,那些被岁月尘封的往事,便顺着浓浓的槐花香,一点点漫上心头……

记忆里的春天,总离不开那株老槐树。它立在庭院中的三间瓦房前,枝繁叶茂,像一把撑开的巨伞,守护着整个小院。槐花开时,满树雪白,不张扬,不艳丽,却有着沁人心脾的甜。那时家境普通,不富裕,没有精致的零食,槐花便是春日里最好的馈赠。母亲总在清晨挎上竹篮,站在我家南院墙的一堵土墙上,用长长的竹竿打钩,摘下最鲜嫩的花苞,白中带黄的花瓣沾着露水,清香扑鼻。不忙了,母亲还唤来邻居的人,来共同采摘槐花,于是我家的庭院里满是热闹。有攀援在树冠的枝杈间的,有用长竹竿打钩采摘的,有迅跑着捡掉下来的槐花枝的孩子,还有专门坐在矮凳上撸槐花的人,院子里飘荡着爽朗的阵阵说笑声……

母亲从不急着下锅,总是先坐在槐树下的小凳上,细细择去花梗,动作轻柔,像对待珍宝一样。阳光透过枝叶洒在她鬓角,几缕银发在光影里闪着微光。我总蹲在一旁,伸手抓一把槐花塞进嘴里,清甜的滋味在舌尖散开,母亲便笑着拍掉我手上的碎屑,嗔怪我馋嘴,眼里却满是宠溺。

午后的厨房,总是飘着槐花香。母亲将洗净的槐花拌上面粉,上锅蒸熟,再淋上一点儿香油和蒜泥,简单的食材,却成了人间至味。蒸好的槐花软糯清香,一口下去,满是春日的温柔。有时她还会做槐花饼,平底锅滋滋作响,金黄的饼皮裹着洁白花瓣,香气飘满小院,引得我守在灶台边不肯离开。母亲总会先夹一块吹凉,递到我嘴边,看着我狼吞虎咽,眉眼间全是笑意。

有一年,也是槐花盛绽的季节,我母亲央人帮忙,在我家两间厢房的窗台前,垒砌一个灶台。天刚亮,一个叫“得有”的

人,带着瓦刀,换上麦秸碎屑的泥巴,就垒了起来。早饭时,母亲就精心地炒了鸡蛋槐花菜,热腾腾去待客。

那些日子平淡又安稳,槐花开了一年又一年,母亲在树下忙碌的身影,成了童年最清晰的底色。她把所有温柔都藏在一饭一蔬里。春日摘花蒸食,夏日摇扇驱蚊,秋日晒粮收果,冬日围炉取暖,她用平凡的操劳,撑起了整个家的温暖,也把最深的爱,悄悄融进了岁岁年年的烟火里。

后来我渐渐长大,离开老家去远方求学、工作,步履匆匆,鲜少回头。院里的老槐树依旧开花,母亲却在岁月里慢慢老去。她不再能轻松踮脚摘花,脊背渐渐弯曲,手脚也不如从前利落,可每到槐花开时,她依旧会摘下花苞,蒸好槐花饭,守在门口等我回家。电话里她总说一切都好,让我不必牵挂,却把思念藏在每一次等待里,藏在年年不变的槐花香中。

我曾以为日子还长,总有时间陪她细数流年,好好回报这份恩情。可时光从不等人,再回家时,老槐树依旧枝繁叶茂,树下却少了那个忙碌的身影。槐花香依旧清甜,可再也没有人笑着为我择花、为我蒸槐花饭,再也没有人把最好的一口先留给我。风拂过枝头,花瓣簌簌落下,落在肩头,也落在心上,轻轻的,却带着难言的疼。

如今再闻槐花香,没有声嘶力竭的思念,只有心底缓缓泛起的酸涩与温柔。才明白所谓亲情,从不是轰轰烈烈的告白,而是藏在细碎日常里的陪伴,是默默付出的牵挂,是花开依旧、故人难再的怅然。那些曾经习以为常的温暖,如今都成了心底最珍贵的念想,在每个槐花香起的日子,轻轻萦绕,久久不散。

槐花开了又落,岁月匆匆向前,母亲的恩情,却如这花香一般,从未消散。它藏在时光深处,藏在每一缕清甜的风里,提醒我曾被如此温柔地爱过。不必言说,不必宣泄,只在心底珍藏,任岁月流转,这份牵挂与思念,依旧绵长,岁岁年年,从未改变!



猪油热包子 香“醉”童年梦

李彩平

“猪油——热包子,咬一口,流一手。”童年时,这悠长的叫卖声不知勾出了多少人的馋虫,又香“醉”了多少孩子的梦。

一天,妈妈突然提议:“今天,咱也蒸一锅猪油包子,美美地吃一顿。”于是,妈妈和面,爸爸洗切猪油,我们分别择菜、剥葱、抱菜、烧水,一家人忙活起来。

妈妈和面,再加一点碱面,边搅拌边说:“猪油包子做法有讲究——碱醒合适面要软,板油切碎葱去腻,调料配足味香浓,馅不外露皮薄匀。”不一会儿,面就和好了,妈妈把面团放进盆里,盖上笼布,端到太阳下晒,好让面尽快醒发。接着,她把切好的小块猪油放进小盆里,加入盐、面酱、花椒面、桂皮粉,再用热油一泼,搅拌一会儿后撒入一些面粉,再反复搅拌,让面粉充分裹住猪油,静置备用。然后,她把择好的韭菜洗净切碎、葱切成小丁后一起放入盆中,加点盐、花椒面、面酱调制好。

这时面已醒好,妈妈把面团揉光,切成几个大剂子,再切成许多小剂子。爸爸把小剂子擀成直径约10厘米、厚约2毫米的圆皮。妈妈拿起包子皮,放一大勺菜馅后,再放几块猪油,然后手指翻飞,一揉、一捏、一收,没一会儿,一个个帽形的圆包子宛如绽放的菊花被排列在竹篾上。妈妈有时还会包包子,它们随着细长的身子,形如灵动的小鱼,顶部层层

叠叠的褶皱好似饱满的麦穗。

包子包好后放在阳光下二次醒发,待包子稍微变大、蓬松胀起,再烧开水放上笼屉蒸。妈妈叮嘱烧火的我:“要始终保持大火,让蒸气充足,中途不能降温,汽上来后,再蒸二十分钟。”我均匀地拉着风箱,笼屉缝隙里“噗噗”冒气,厨房里暖烘烘的。时间一到,妈妈让我停火,又焖了两分钟才揭开笼盖。

蒸包子期间,妈妈在碗里放上辣椒面、盐、花椒面、醋、酱油、香油等调料,再加一点温开水,制成一碗香气诱人的蘸汁。一碟包子,一碗蘸汁,我们一家人围坐一圈。咬开一个包子,灌进去两勺汁,再咬一口,辣椒汁、猪油汁流淌出来,甚至从食指一直流到胳膊上,烫得我们边舔边喊:“香,真香,和买的一样香!”妈妈看着我们那馋样,笑着说:“你们慢慢吃,今天管饱,没人跟你们抢。”

如今,包子店的猪油包子大多裹了太多面粉,吃起来又硬又干,也没有“咬一口流一手”的淋漓感,我基本是不吃的,想吃时就学着妈妈的做法自己蒸一锅。每当揭锅时,儿时村庄里的叫卖声,母亲疼爱的叮嘱声就会随着香气浸润我的心田,让我记住“劳动创造快乐”的道理。这冒着热气的猪油包子,裹着的不仅是猪油与菜香,更是岁月里最踏实的幸福,和永远刻在记忆里的家的味道。

外婆做的红糖馒头

李晓洁



橘黄色的日落给县城的车站涂上了一层金色。熙熙攘攘的车站里,不停响着广播的声音。在车站的候车厅里,我被温暖包裹着,只是瞬间,却成永恒。

2021年暑假,我带上行李,回到了我的家乡。时间过得太快,我已经忘记有多久没有回到这个生我养我的地方了。正想得入神,我听见一个熟悉的声音在喊我的名字。那是我的外婆,一个年逾花甲,身体却依旧硬朗的老太太。外婆不算很高,脸上总是带着笑,淡淡的眉毛下有一双慈祥的眼睛。外婆是有白发的,但她把头发染黑了,还顺带烫了个时髦的卷发。也许是我太久没有和外婆见面,我的泪水在眼眶里打转。外婆抱了抱我,像小时候一样轻拍我的背。

在我的印象里,外婆是个美食家,她总会做很多好吃的东西。小时候的我很挑食,外婆便会想方设法让我喜欢上原先不喜欢的食物。外婆做的蛋炒饭有一种独特的味道,像是加了什么特别的调味料,只有在外婆这里才能吃到那种滋味。令我印象最深刻的是外婆自己

做的红糖馒头,尝起来松软可口,面团的香和红糖的甜充分融合,吃上一个,我整个人都会被幸福感包围。小时候,外婆做红糖馒头,小小的我就搬一个板凳在旁边坐着。外婆将红糖揉进面团,再把面团送入蒸屉中,蒸上一刻钟,热腾腾的红糖馒头就做好了。

转眼间,暑假结束了,在离开外婆家的前一天晚上,我对外婆说,我想吃她做的红糖馒头了。外婆没有说什么,只是微微点了点头,让我早些休息。第二天傍晚,我收拾好行李,外婆送我去车站,一路上她有些沉默。到了车站,她递给我一个袋子,里面装满了红糖馒头。她一直把袋子揣在怀里,馒头还是热乎的。我接过那份独属于外婆的温暖,时间仿佛静止在这个瞬间,这瞬间即是永恒。

这么多年,我在外面吃到的红糖馒头都和外婆亲手做的味道不一样,少了说不尽的温暖,也少了无数的思念……外婆给我的那份温暖,一直印在我的心底。

<p>恋故乡</p> <p>庞贵雄</p> <p>漫步家乡乡土房,含情记忆种时光。 田园处处新风貌,小径条条设景墙。 五彩禾苗铺画卷,山川灵气聚仙彰。 农夫巧手裁云锦,致富青春万里扬。</p>	<p>漠湾怀远</p> <p>吴玉峰</p> <p>大漠沙鸣伏浪涛,玉湾生态启新元。 金辉漫野千畴绿,翠染荒丘万代繁。</p>	<p>白塔芍药</p> <p>张国清</p> <p>白塔园中芍药开,晨光照影映红腮。 人花各展倾城色,忙趁芳时入画来。</p>	<p>苦菜吟</p> <p>杨宽明</p> <p>不畏天寒早报春,根深哪管地瘠贫。 今生若遇贫寒客,美了容颜瘦了身。</p>	<p>夏景</p> <p>尚金花</p> <p>四季轮回已夏天,清风拂柳影摇烟。 花开不逊春颜色,景色含诗韵味绵。</p>
---	--	--	---	--