

神仙粥暖

□积雪草

天寒地冻,雪花飞舞,走在大街上,被寒风一吹,瑟缩着脖子,那叫一个透心凉。回到家里,在灶上支起瓦罐,抓一把米,添一瓢水,放在锅中,小火慢煮,不大一会儿工夫,只见瓦罐中“咕嘟咕嘟”冒泡,湿气氤氲中,闻见米香四溢,心中有“暖”如花一样爆开。

米借水势、水借米香,水米交融,汤汁变得浓稠、米粒变得温软,一碗清粥渐渐就煮好了。盛在一个拙朴的白瓷碗里,热气腾腾,趁热喝一口,只觉得黏稠滑软、唇齿留香,一股暖意自心而身袅袅而起,暖心暖胃。

旧年,天气寒冷时难免会头疼感冒,身体不舒,母亲总会早起给我熬一碗神仙粥:“一把糯米煮成汤,七根葱白七片姜,熬熟兑入半瓶醋,防风感冒保安康。”说来也怪,这碗民间口口相传的粥品,究竟有多少疗效我不知道,但却是每每喝下去,粥到病除,似良方妙药,安康如初。我知道,这粥如药,而药引子就是亲人的“关爱”,喝之令人暖。

熬粥这事儿,说简单也简单,一把米、一瓢水即可,素朴、本真、纯粹。说复杂也复杂,粥中可随意加入各种食材,像瓜、果、蔬、豆、鸡、鸭、鱼、肉等等,可以充分发挥想象力,妙手生花,花样翻新,把粥的包容性发挥到极致,把不起眼的食材熬成人间妙品。

粥好不好喝,都在一个“熬”字上。熬粥,其实熬的是功夫,也是时间。熬的是情怀,也是人生。熬粥是慢功夫活儿,火开大了,米吃不透水,米心是夹生的,米粒死活不肯释放香气,而且容易糊锅。熬粥讲究起承转合,每一步都要恰到好处,千锤百炼,把一粒米煮到开花,融化成一碗养胃养身的好粥。

有人嫌熬粥花费时间,不肯下功夫。我虽不是什么大厨,但对熬粥却是情有独钟。闲暇无事,熬一锅浓香四溢的八宝粥,或者熬一锅蔬菜粥、南瓜粥、红薯粥什么,看着大眼镜先生和小眼镜先生喝得西里呼噜、香甜无比,心中便会生出惬意和满足。

每次准备熬粥食材时,我都会心怀敬畏,深知每一粒米、每一个豆子、每一颗大枣、每一粒花生、每一片花瓣、每一颗莲子都来之不易,通过若干环节,最后辗转到我的手中,被我熬成一碗香甜可口的人间烟火,在岁月深处开出一朵慈悲之花。

一年四季,母亲都喜欢喝粥,就着自己亲手制成的小菜,喝得心满意足。她说,人老了,胃口不好,就得得意这一口。起初,我并不能懂母亲的满足来自何方,光阴荏苒,如今我越来越能体会母亲的心境,一碗清粥、几样小菜,就着流油的咸鸭蛋、酸爽的泡菜、咸鲜的萝卜条、几颗花生豆,抑或拌海带丝,不拘什么,和粥都是绝配。喝一口粥,吃一口小菜,麻木的心会温软、绷紧的心会松弛,身心熨帖,感恩万物。

心和味蕾同时被一碗粥打开,有一碗粥垫底,不惧风雨,不惧流年。熬粥的同时,也是在熬煮自己。把粥熬得更好喝,把生命熬得更丰盛。

前几日,小眼镜先生从岛国回来,见我熬粥,他说岛国民俗,日常只有病人才有喝粥的待遇,素常都是以茶泡饭或饭团子为主。我笑,想来还是我等有福,不拘晨昏,都可以喝到一碗热乎乎粥。大冬天,晚上喝完粥,在灯下看一会儿书,不论唐诗宋词,还是明清小品,抑或仙怪聊斋,一字一字在书中游走,顿觉神清气爽,身心俱静。

朔风起,寒冬至,天寒地冻时节,粥乃神仙品,来碗清粥慰藉人生,暖心暖胃,赛过神仙。



跟他回家去过年

□倪敏

第一次去婆婆家过年,大年三十到的。因为我有择席的毛病,很晚才睡。大年初一早上我睡过头了,十点多才醒。我都听见他奶奶在楼下跟邻居聊天的声音了,一想:坏了,第一次来,大年初一,睡懒觉,我这儿媳+孙媳啥形象啊?

转头一看,他在窗边看书呢。

我问:“你几点醒的,吃饭没?”

他说:“六七点就醒了,没吃饭还没下楼呢。你醒了?快起来吧,我饿死了,我们一起去。”

我问:“那你不去吃呢?”

他说:“我等你呢。”

我们下去了,他奶奶说:“你们怎么才起呢,饭都冷了。城里天天上班睡这么晚?”

他说:“啊,我昨晚没睡好,刚醒。小秋早起来了,跟你们不熟,不好意思下来,又

看我睡得香,等我到现在。”

吃饭的时候我吃不惯他家的菜,他一顿饭都在给我夹菜。婆婆家喜欢吃鱼,我老家在山区,压根不会挑鱼刺。他把鱼肚子夹过来,又把刺一根根给我挑,完了还把我碗里剩下不吃的给挑走了,还说一句:“这个好吃,你分我点。”

他奶奶奇怪地说:“有有有,桌上还有,你抢她的干吗?”

我知道他是看好了我不吃那些。

每次回去前他就买了好多方便面、自煮火锅什么的塞包里,还和我说:“我们家的菜你好像一直吃不惯,你爱吃方便面就带一点,别饿着。”

现在有了孩子,回去都是我带孩子玩,他帮做饭,虽然他在小家里压根不做饭。

年货已经准备得差不多了,就等放假回他老家去。

理发师的江湖腊月

□马海霞

进了腊月,发廊进入旺季,烫染头发的顾客多了起来。老板和我商量,决定对只剪头发没有办卡的新顾客,说忙打发走就行。这些人平时也不来我们这里剪发,年底很多发廊都忙得顾不得剪发,他们转来我们这里了。那些想来烫染的顾客见我们忙,便会另择他店,我们不能为了捡了个芝麻丢了西瓜呀。

一天店里坐着四个烫头发的顾客,把我和老板忙得团团转,又进来了三个男青年要剪头发,我只好笑着说:“忙,现在没时间剪发。”

“没事,我们单位放假了,可以等。”说完三人坐在椅子上,各自从兜里掏出手机,看了一下墙上写着的wifi密码,连接上网络,开始玩手机。足足过了两小时,他们还没有走的意思,我委婉地催他们:“今上午可能忙不完了,你们晚上再来看看吧。”

“不走了,晚上来了还得等。”

我朝老板使了一下眼色,她跟着我来到店门口。我低声说:“姐,我还是赶紧抽空给他们剪一下吧,我听他们刚才聊天,说宿舍的暖气不热,要喊同事们来咱店里等着剪发呢,这里有空调有wifi,比待在宿舍强多了。还说让他们过来时顺便买点饭菜和几瓶小酒。看样子要在我们店里喝酒呀,这要喝醉了,对我们店里影响多不好。”

老板对我讲:“以后再只剪发的新顾客,就说今天预约的顾客都满了,不要给他们等的机会。”

那天,店里来了一个戴眼镜的女士领着一个小男孩,还不等我开口,眼镜女便拉着孩子走到老板跟前,让小男孩喊阿姨。老板忙笑着答应,眼镜女对小男孩说:“快点让你阿姨给你剪一下头发,今天我看店里太忙,我改天再来烫头发,顺便染一下。”

老板一听,显然认为这样的顾客不能得罪,就叫我给顾客卷完发杠后帮小男孩剪一下。

“我儿子的头发稍微修一下就行,三五分钟就剪好了,你先给他剪一下,麻烦了,麻烦了。”

烫头发的女顾客也很通情理,对我说:“先给小孩子剪一下吧,剪完了再给我卷头发。”

等小男孩洗完头,眼镜女从兜里掏出手机,让我照着里面的图片给她儿子剪。我每剪几下,眼镜女便喊停,她抱着儿子头左看右看,再对照一下图片,然后开始指点哪里该长、哪里该短。这个发型足足用了一个多小时才剪完。

眼镜女走后,我抱怨说:“她嘴里的三五分钟是天上时间吧!姐,我把话放这里,她保证不来咱家做头发,这就是一个老江湖,知道用啥办法忽悠我们。”

吃一堑长一智,我和小莉商量:“要不然我们年底剪发也涨价,反正发廊进了腊月剪发价格都比平时高很多,我们也是遵行情而已。”

这天店里来了一个男顾客,要剪头发,我提醒他光剪头发价格也涨了。

“没事,年底价格都涨,剪剪吧。”

剪完发后,男顾客态度反转:“你们明年是不是打算不干了?”

一句话问得我们感觉情况不妙,但还摸不着头脑。

“既然还开店,干吗要涨价呢?我要打电话问问物价局,发廊年底突击涨价是什么道理?”

老板忙解释:“哎哟,大哥,您对发廊不了解,开发廊除了腊月其余时间都是淡季呀,有时淡到房租都赚不出来。我们就指着年底多烫染头发挣点碎银子。剪发的顾客多了,我们就没时间做烫染,收入肯定少,一年的希望也打了水漂。剪发涨价也是无奈之举呀!所以,大哥,以后您别拖到年底剪发,早半月剪不省得多花钱么。”

“早半月我还来你们这里剪发?小区门口的理发店连刮脸才收你们一半的价格,要不是里面一群妇女顶着发卷儿坐满了屋子,我也不能跑出两条街来剪个贵头!”

咳,都是正月不理发的旧习俗给闹的,大家都卡着时间理发,希望头发一个正月也长不长。

年糕香

□倪敏

儿时盼过年,因为过年有好吃食,年糕就是其中之一。民间有“过了腊八就是年”的说法,进了腊月家家户户就开始忙年了。而最难忘的过年气氛,是自家蒸年糕的场景。

蒸年糕是一项特别复杂的劳动。先要淘米、泡米,母亲将糯米与粳米搭配,这两种米的比例是很讲究的,粳米多了,蒸出来的糕不黏,口感差;糯米又金贵,上个世纪七十年代物质匮乏,一点糯米年头攒到年尾,真是巧妇难为无米之炊,只能是“看菜吃饭”,有多少糯米就相应的做多少年糕。

泡好的米捞起来、沥干水,倒到笆斗里,母亲扛着笆斗,我在后面跟着,走过几段田埂小路,来到生产队的舂米房。舂米房坑洼不平的泥地上已经有各色各样的笆斗、米箩和筐排成的长队,等轮到我家时天已擦黑。一个圆圆磨得光光的白,白杠是一根又粗又重的大木头,人站在杠的那一头往下踹,杠的这一头一下下有力地砸向白里的米,把米杵碎成粉。踩杠是个力气活,我使出吃奶的力气双脚跳起,杠也纹丝不动,只好求人帮忙。母亲负责往石臼里添米和舀粉,这是个技术活,如果配合不上踩杠的节奏,那包着带钉铁皮的杠头就会砸到手。幸好,有一次只是砸烂了舀粉的瓢。

“蒸”在我们这里叫“镬”,镬糕要有专用的模板。底板上刻有“福、禄、寿、喜、财”等吉祥字,或者是花草图案,在底板上套上木格,再把米粉用筛子均匀筛落在木格里,盖上盖子蒸。有模板的人家很少,舂好的米粉再扛到镬糕的地方排队等。因为一家接一家的需要不短的时间,过年前的那几天,都是通宵蒸的。运气好的上半夜能出来;运气差的,下半夜一两点是正常的。我和母亲便在那热腾腾的雾气中耐心等待。人们忙碌着,那一屈屈洁白软糯的小方糕,倒在一个大竹盘筐上晾着,香气扑鼻。快到夜里十二点,终于轮到我家了,一屉出来,我一边用筷子戳住一块顾不得烫就往嘴里送,一边赶紧用另一支筷子蘸上颜色在每一块年糕上点上喜庆的小红点。等年糕凉了,才能给进笆斗往家拿,否则则会粘在一起。记得有一年,就是因为心太急了,年糕没凉透,回家后才发现年糕们已经无法分开,母亲只好拿刀切割,结果完全没有了年糕的形状。那一年的年糕样子惨不忍睹,过年的时候都不好意思拿出来待客。

镬糕的时候可以放开肚子吃,拿回家以后的年糕吃起来便没有那么自由了。因为母亲要计算着吃,已经数过了,一共多少个,不光过年要吃,还要留一些到春天青黄不接的时候解解馋。小方糕的吃法不多,重新回笼蒸,然后蘸白糖吃是最奢侈的,又甜又香,是孩子们的最爱。煮粥的时候,在粥锅里丢几块叫烫糕,每次烫几块糕,平均每人几块都是数好了的,可是母亲总是把她的那一份盛到我的碗里,我是家里最小的孩子,通常是多吃多占。

跟有些地方的年糕浸在清水里存放不同,小方糕要码在盘筐里晒干,再装进坛子里,这样能存放数月。每次母亲手伸进坛子里取年糕的时候,我都在旁边眼巴巴地看着,希望母亲多掏几块出来。年糕越来越少,有时母亲逗我说年糕吃完了,当我信以为真时,母亲变戏法似的又摸出几块来,让我喜出望外。

我想对于童年,没有什么能比吃给一个孩子留下更美好的记忆了。尤其在物质不丰富的年代,年糕是我关于年的记忆里最深刻的印象。亲情的温暖和年糕的香甜让每一个年都那么快乐和幸福。