



年关南北

■ 徐富强

年关像一道无形的门槛,横在岁末的风里。我走在下班的路上,忽然就被一股焦甜的香气挡住了——街角支着个铁皮桶改成的炉子,老师傅操着长铲,在黝黑的砂石里翻炒栗子。哗啦,哗啦,那声音厚实又绵长。我怔怔站住,那香气、那声响,像一把生锈的钥匙,毫无预兆地捅开了记忆的锁,“咔嚓”一声,将我带入冰天雪地的东北老家。

东北腊月凌晨五点的早市,天色是黢黑的,路灯的光晕昏黄一团,竭力照映着簌簌落下的鹅毛雪。雪片大得惊人,悠缓、密集,沉默地覆盖万物。人走在里头,像走在无声的老电影里。可一钻进市场,所有的色彩与声响便轰然炸开,带着不容分说的热气。这里没有“市”,只有“阵”。地上铺着一块块大彩条布,黑珍珠似的冻梨、冻苹果堆成小山,上头顶着一层茸茸的霜。卖猪肉的案板铺得满满当当,摊主嘴里哈出的白气比吆喝声还长:“肋排!前槽!新宰的!”那热气撞上他眉毛睫毛上的冰碴,瞬间凝成更

厚的白。穿得鼓鼓囊囊的大姨,手里攥着零钱,在摊位间梭巡,手指飞快地戳一下白菜帮子,又捏一捏土豆,一切交流都简短、迅捷,在呵气成冰的空气里,达成一种基于生存的默契。最撼人的是那口炸油条的大锅,油花沸腾,金黄色的长条在油海里翻滚、膨胀,散发出的那股粗粝而旺盛的焦香,能撞得人一个趔趄。那是一种结结实实、热气腾腾的活法,每一种味道,每一种声响,都像人们在对着严冬大声宣告:我在这儿,我活得旺着哩!

而在漳州,宣告是另一种模样。这里没有早市,它的苏醒,仿佛是在日头西斜之后。当北国的夜晚被严寒锁进暖气充足的室内,古城的灯火才刚刚开始呼吸——我最初讶异于这种“时差”。入夜,青年路一带便“活”了起来。灯火不是一盏盏亮起的,而是“轰”一下,一片一片地漾开,暖黄的光浮在古旧的砖墙上,像给夜色上了一层柔光的釉。街边支起数不清的摊子,摊主从不吆喝,香气便是最好的招牌。海蛎煎在铁板上滋啦作响,地瓜粉裹着肥嫩的海蛎子和青蒜,煎出金黄的脆边;旁边摊子的沙茶面,浓醇的汤头在锅里微微

滚动,花生酱与五香卷的复杂香气勾缠着路过每一个人的衣角。人群在这里失去了方向,也失去了目的,只是缓慢地流动,手里或许捧着一碗热乎的红糖汤圆,或许举着一串蘸满花生粉的菜头粿,走走、停停、看看。古城的石板路被无数双脚磨得温润,映着灯光,像一条安静的河床,承载着这暖洋洋的、带着食物香气的世俗之流。

我穿行在这南国的暖夜与香气里,思绪却时常飘回那片冰天雪地。我想起家中年关将近时,母亲在厨房下饺子的味道。肉馅的、酸菜的,在翻滚的开水中里沉沉浮浮。窗玻璃上结着厚厚的、毛茸茸的冰花,将屋外的严寒与漆黑严严实实地隔开,只留下屋内这一方橙黄的光晕和亲人絮絮的闲话。那是一种向内的、凝聚的温暖,像坚果厚实的壳,保护着果仁的甜润。

而漳州的温暖,是向外的,弥漫的。它就摊在古城的街巷里,融在夜晚的灯火与蒸汽里。你无需走进一个特定的“家”,整座城就是一个敞开的、热气腾腾的大家庭。它的年味,不是骤然响起的鞭炮,而是缓慢蒸腾起来的、无处不在的“古早”气息——是家

家户户开始晾晒的风肠,是街上突然多出来的卖水仙花的小摊。这里的准备,从容、漫长,仿佛一切美好都值得,也必须在充足的阳光与风里,慢慢酝酿。

南北的年,像两股不同的风一同吹拂着我。我忽然明白了,那铁桶里翻炒栗子的哗啦声,为何会让我瞬间跌回家乡的早市。那或许不是因为相似,恰恰是因为不同。北地的活法,是面对严酷的自然,要用最浓烈的色彩、最粗犷的声响、最滚烫的食物去对抗、去宣告。而南国的活法,是承接丰沛的雨露与温良的气候,能将日子过得如长流水,细腻、绵长,在每一个缝隙里都渗出悠然的滋味。它们一刚一柔,一放一敛,却在某个深处悄然相通——那是对生活本身,一种近乎虔诚的热恋。

年关这道门槛,我一只脚踏入冰封的关外,一只脚留在湿润的闽南。人在中间,被两种同样厚重、却截然不同的温暖包裹着。此心安处,是吾乡。而此刻,我的心,仿佛被分成了两半,各自安好地,住进了两处截然不同的、却同样深入骨髓的年味里。

(作者单位:国家统计局漳州调查队)

新岁访户

■ 杜璟

岁朝踏雪叩门轻,薄册随身步履盈。
十载账簿承冷暖,万家灯火伴同行。

细询市价浮沉事,详记薪收厚薄情。

临别犹询春播计,一笺新策到乡坪。

旧巷新楼次第经,相逢执手笑颜迎。
言中医药报销便,话里养老发放清。

指上云图连沃野,屏中民情映窗明。

归时暮合欢烟起,百味人间烟火萦。

星霜几度共征程,履迹晨昏印雪晶。
电煤价系民生卷,房学忧关国祉情。

微光聚作星河灿,寸土积成山岳平。

且待东风舒浩卷,再听燕语报新晴。

(作者单位:国家统计局通城调查队)

一锅气 一箸粉

■ 张玉玲

吉安的清晨,是在铁与火的热烈交谈中苏醒的。

天光还朦胧在赣江的水汽里,巷口就已响起清亮的铲声——铁铲划过锅底的弧度,干脆、利落。一炉旺火,一口敞着肚皮的黑铁锅,就能在青晨的晨雾里,吞吐整个巷子的呼吸。

吉安炒粉的魂,首先是在那几样“固执”的食材上。粉须是本地晚籼米制的;泡米,石磨推浆,再将米浆倒入圆筒形的漏粉瓢中蒸透,冷却复蒸以增其韧,晾晒以固其质。抓一把在手里,根根相抱,发出细碎的声响,像一束未经驯服的弦。这样的粉,温水里一过,便褪去倔强,变得柔顺润泽却不失筋骨,藏着一股暗劲,静静等着猛火的召唤。这是底子,是风骨。

真正点睛的,是两样缺一不可的配菜。一是永新来的酱萝卜,深赭色,沉甸甸的,是阳光与陶坛经年细语的结晶。它被切成极细的丁,咸鲜脆爽里裹着陈香,那是时间窖出的魂。另一样,是本地新发的黄豆芽,须是当日清晨掐根洗净的,一身水汽,白生生、脆棱棱的,透着一股灵俏的清气。这一陈一新,一沉郁一鲜活,是这场火之交响里固定的和弦。

油热至青烟初起,鸡蛋磕入,“嗤啦”一声便在滚油里绽成蓬松的金色云朵。紧接着撒进一撮酱萝卜丁,用热力逼出它浓缩的咸鲜,与蛋香撞在一起,香味霎时有了形状。将沥干的米粉倾锅而下,米白的粉条如瀑布泻入这滚烫的江湖,铁铲跟着手腕的韵律起落,粉条贴着锅壁翻飞,弹跳,迅速染上油亮与焦香。

沿锅边淋下一圈酱油,液体与滚烫的铁壁相遇,“刺啦”爆响,窜起半尺青烟——这便是“锅气”最直白的宣言。酱色在翻腾中均匀地拥抱每一根粉条;再抓一把脆生生的黄豆芽,扬手撒入,那抹亮眼的黄白在厚重的酱色间跃动,只翻几个身,在将软未软的临界点起锅。留住那口脆,就留住了呼吸,留住了魂。

一碟炒粉端到面前,锅气是最先迎客的。它不是温度,而是一股奔腾的、带着冲击力的“生气”,是一切风味在巅峰时刻的凝聚与绽放。那气息扑在脸上,带着微微灼感,裹挟着酱萝卜的陈韵、铁锅的焦香与豆芽将熟的清甜。米粉油润亮泽,根根分明,挂着酱色却不太腻。入口,先是锅气赋予的微焦香,继而酱萝卜的咸鲜在舌底迸发,托起深邃的底味;粗米粉的糯弹与米香在咀嚼中缓缓释放,那是土地的厚实;末了,豆芽“咔嚓”一声的清甜脆爽,恰到好处地涤荡所有腻滑,宛如乐句结尾干干净利落的休止符。

这味道里,藏着吉安的脾性:风骨是硬挺的,像晒干时的米粉;生活需如酱萝卜般慢慢浸润,方得醇厚;豆芽的脆生,则透着一股不肯沉溺于旧味的鲜活朝气。而一切看似矛盾的特质——沉郁与清新,软糯与脆硬,漫长陈酿与瞬间爆发——都在那口猛火急攻的铁锅中,达成了短暂而辉煌的和解。

古城墙静默,赣江水长流。巷陌深处,晨昏不缀,这口锅始终在响。它炒进去的是最寻常的米粉,端出来的,却是一座城灶火不灭的魂——在铁与火的铿锵中,在稍纵即逝的锅气里,固守着那一份不肯妥协的认真,守护着舌尖与风土之间,那口热气腾腾的、从未断掉的乡音。

(单位作者:国家统计局吉安调查队)

趴地菠菜

■ 韩勇强

这些天,老家的“趴地菠菜”频频出现在屏幕上。这种贴着地皮长的菠菜,借着农科院的推广和电商的东风,竟成了冬日餐桌上的“新宠”,被越来越多人青睐。

家乡的菠菜,生来便是“趴地”的。叶片从短茎上四散开来,一层叠着一层,密密实地伏在泥土上,像为大地盖了一床暗绿色的绒毯。奶奶说过,这菜“实心眼”,不往高处争,力气都在长叶、长根上,所以耐寒。

这“趴地”的性子,或许也暗暗合了黄河边这片土地的脾气。家乡人说话调门不高,做事不喜张扬,一辈辈人把身子贴紧土地,耕种、等待,在四季流转中默默积蓄气力。就像这菠菜,它的目标从来不是朝天生长,而是向下扎根,向四周铺展,在最冷的时节,守住泥土里那份不动声色的生机。

吃这菠菜,是要讲时令的。未经霜雪的菠菜,总带着点草木特有的青涩。小时候的我们,是不太乐意多吃的。总要等到入了冬,最好落过一场严霜,或飘过一场小雪之后,母亲才提着竹篮,领我们去菜地边。那时的菠菜,味道便像施了魔法——涩气全无,只留下一种干净而深沉的清甜。那甜,不是瓜果的鲜甜,是带着泥土气的,被寒风淬炼过的甘醇。

趴地菠菜的吃法,最见本色的要数凉拌。整棵洗净,在滚水里快焯一下,捞出立刻浸进凉井水,定住那抹浓绿。配上捣得黏糯的蒜泥、几滴小磨香油和香醋,便是全部了。菠菜积蓄了一冬的、透着霜意的清甜,便在齿间咯吱咯吱地迸开,爽利极了。还有一种更家常随意的吃法,叫“随锅菜”。平时煮面条或做烩菜时,随手丢几棵洗净的趴地菠菜进翻滚的汤

里,那股蕴着泥土与寒气的清气,便随着白汽蓬蓬地漫开。就这么热热的一碗,任窗外北风呼啸,在屋里只觉得五脏六腑都被熨得服服帖帖。父亲常抿一口散打的白酒,满足地叹道:“嗯,这菜,甜,有劲。”这“劲”想来便是趴地菠菜从土地深处汲来、又被风霜转化过的生命力吧。

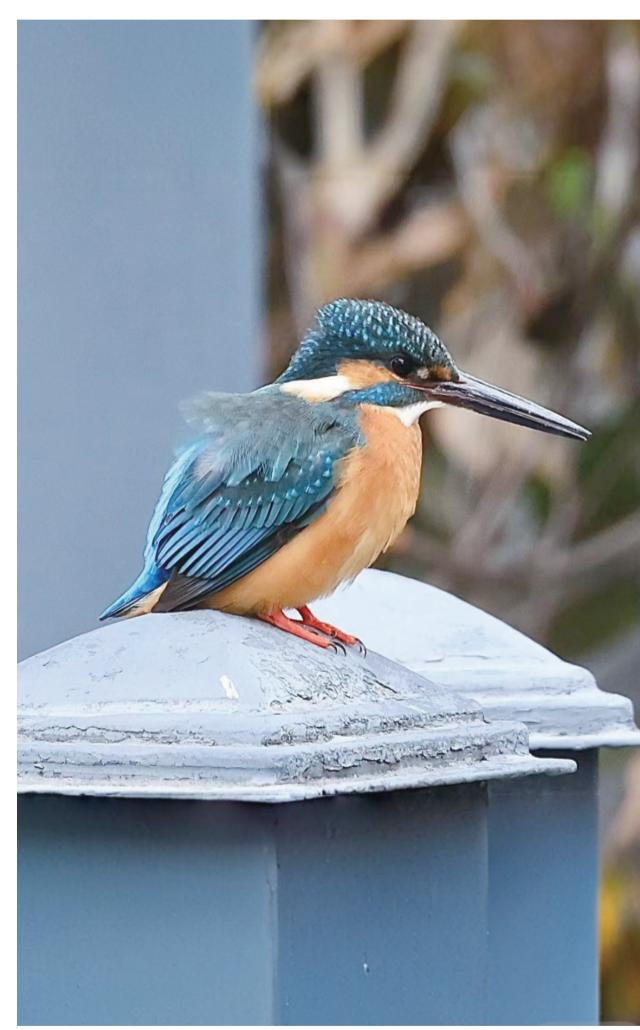
后来,我离开了家,也离开了那片土地。在城市的水泥森林间,见识了许多挺拔的、鲜亮的、来自天南地北的蔬菜。它们被精心摆放,衬着恒温柜的灯光,棵棵精神,却总觉得缺了些什么。我也试过在超市买那种“站着”的、叶片宽大的菠菜,照着菜谱或炒或拌,味道固然清爽,却再也寻不回铁锅里那股浑厚酣畅的“劲”与“甜”了。

此刻,我在这座不见风雪的城市角落,看着屏幕上乡亲们丰收的笑容,看着那熟悉的、贴地而生的浓绿。我明白,它承载的早已不只是是一茬蔬菜的价钱。它是一种姿势,一种活着的道理。它来自我的故乡,来自那片习惯匍匐、却始终蓄力的土地。那土地上的生命,就像这趴地菠菜,不慕高、不怯寒,只把所有的气力都用来贴近泥土——像孩子贴近母亲,在沉默与等待中,把自己熬成最稠厚的春天。

忽然,我很想喝一碗那样的烩菜了。于是给母亲拨去视频。屏幕那头的她,正坐在院子里晒太阳,身后是一畦醒目的绿。她笑着说:“今年这菠菜可真成了‘金疙瘩’!你几时回来?妈给你烩上一大锅,让你吃个够!”

我连声应着,眼眶不知怎的有些发烫。窗外的城市正热闹非凡,而我的舌尖与心头,却已被故乡那经了霜雪的、踏实而醇厚的滋味,填得满满当当。

(作者单位:国家统计局昌吉调查队)



灵俏的翠鸟

思蕊 摄



丰收谣

何秀秀 作