■乡愁缕缕

故乡是大地的中心

■特约撰稿人 李 季

日到黄昏年到底，总是让人心生惆怅。日之夕矣，羊牛下来，鸡栖于埘，人却难归。

日暮乡关何时归

老友从老家来，竟带来了我多年未吃到过的腌韭菜和萝卜干。翠绿的咸菜，让我一下子触摸到了老家的日子。晚上，我把那包咸菜放在床头，枕着菜香入眠，梦见了很多家里的人和事。

那些在血脉中蜿蜒的小径，在我心中泛着涟漪的池塘；在记忆中摇曳的绿竹，一次次走进我梦中的面孔，带给我多少难以释怀的乡愁。

老家是庭院里满树的桃花，是用来放在心里想的；老家是窗前千竿翠竹，是用来放在夜里梦的；老家是父亲搬来的炭盆，是用来在天寒地冻时暖手脚的；老家是母亲手里的毛巾，是用来在悲伤无助时擦泪的；老家是姐姐千针万线织出的毛衣，是用来在孤独失意时裹紧伤口的；老家是荒芜的小院漏雨的老屋，是用来在黯然神伤时独自下酒的……

老友问我何时回老家，我端酒无语。老家对于我，终究只能去怀想、去远望了。

无人认领的鸟鸣

我们搬到他乡时，没有带走和我们住在一起的鸟，它们要继续生活下去，只有去偷吃别人家的粮食。它们被遗弃在了老家，再也无人认领。

它们总共有八只，两只喜鹊，住在门前的槐树上，六只麻雀，住在厨房的檐下。多年来，我们一直喂养着它们，它们偶尔也去别人家串门，但从不在别人家多作停留。

我们晒在门前的小麦、玉米，挂在树枝上的腊肉，它们想吃就吃，我们从不赶走它们，我们家随便一个人省下一口饭，就够它们吃上一天，它们再吃也吃不穷我们。我们家的几块地，它们都认识，它们在其他地方玩累了，不会停留在别处，只会在我们家的瓜棚豆架上歇脚小憩。它们从不关心地里的收成，它们知道，我们不会饿着它们。

我们家的人，它们都认识，不管是谁出门，它们总会不远不近地跟着送上一程，若是谁出远门回来了，它们会跟着“叽叽喳喳”地高兴好一阵子。早上，我们去地里干活，麻雀们自动留在院子里，边捉迷藏边看家，两只喜鹊会跟到地头，再去田野里玩耍。晚上收工时，喜鹊跟着我们就回来了。如果我们拉着架子车，两只喜鹊会一惊一乍地落在车的后挡板上，如果我们牵着牛，它们会稳稳地站在牛背上。

喜鹊比麻雀聪明，不仅认识我们，还认识我们家的亲戚。家里如果要来客，它们一早就会站在门前高兴地叫。这叫声，和平时不一样，高亢、欢快，我们一听，就知道该准备待客的东西了。

麻雀比喜鹊话多，而且绵密，像收获季节不断爆开的豆子，一早一晚，絮叨不停。

姐姐出嫁那年，两只喜鹊做了爸爸、妈妈，孵出了两只小喜鹊。这两只小喜鹊会飞后，却不见了。后来姐姐回来探亲，有两只喜鹊跟着飞到门前的槐树上，四只喜鹊围着院子盘旋往复，叫个不停，像久别重逢的亲人。我们这才知道，两只小喜鹊成了姐姐的“嫁妆”，被大喜鹊领到姐姐家落了户。

那六只麻雀，我们分不清它们谁是谁的爱人，谁是谁的兄弟，谁是谁的姐妹，多年来，没见它们增多，也没见它们减少。

此心安处是吾乡

心一直没有停歇下来，如行云，无根，无系，不知来自何处，不知去往哪里。

老家有一个词叫“吃风”。庄稼、树木长在向阳敞亮的地方，能吃到风，才能长势旺，否则，就只能蔫蔫巴巴长不起来。我确信，我长在了吃风的地方，所以心绪若木，枝丫纵横，枝繁叶茂，终年花开花落。

朋友路过我处，带来老家的地瓜、萝卜。记得有一年夏末，我从老家返回单位时，二姐特意挖了几个地瓜，在池塘里洗净，装在一个黑色的塑料袋里，挂在自行车把上，让我带着坐车时解渴。二姐把我送到车站，取地瓜时才发现袋子空了，几个地瓜不知何时颠掉了。走的是河堤上的土路，那条土路，我曾走过三年。

刚工作那几年，逢年过节都急着回老家。春运人很多，在车上一站就是几个小时，也不觉得辛苦，只因心里装着一个家。而异地的家，从来没有过家的感觉。那只是安身之处。

年轻时，我们不懂得选择，到懂得选择的时候，我们却没有了选择。

“我有夜难眠，有花难戴，满腹话儿无处诉说。”说是故乡，已经没有了家；说是家，却在异乡。

油画 沙澧冬韵 左国顺 作

■岁月凝香

乡村冬韵

■吴 鲜

冬日的乡村，韵味十足。

旷野的寒风肆虐，门前的草垛金黄，飞鸟的群聚叽喳，温暖的阳光与寒冷的朔风总在战斗不息且一路此消彼长着，共同打扮与装点乡村。

有些冷呵！是的！三九四九冰上走，这是千古农谚，亦是真实写照。大地藏冬，一份厚重而又一派辽阔。无边的落叶早已纷纷逃离枝头，它们是在风中飘舞还是在寻找着自身的归宿？乡野宁静，之于此时，一年当中的最后一个季节。大地与乡人们都忙碌了整整一年，斯时，在一地的冬日暖阳之下，无边的大地正在晒冬，乡人们亦争相在背风的墙角处晒暖。一切都沉浸其中，远处的水瘦山寒，相较于眼前的一地阳光而言，人们往往更多关注的还是那触手可及的温暖与明亮。

乡村腊月，腊味飘香。一日三餐，餐桌之上，热气腾腾。老人、孩子、男人、妇人，都享受起这一年当中最为难得的休闲时光。门前的旷野依旧，而风与阳光，在乡村的大地之上，始终都是不离不弃的。“莫笑农家腊酒浑，丰年留客足鸡豚。”乡村冬韵里，米面飘香中，又是一年呵！又将迎来一个周而复始的冬去春来。收获了，冬就收藏；心满了，意也就足。乡人们放下了手中的锄头，好让大地在这个季节里好好的休养生息一番。大地，曾经承载过一切，涵养过一切，包容过一切，展望过一切。乡人们不再贪求更多，仓廪实而知礼节！闲适，恬静，温暖，明亮，感恩，知足。

儿时的我们，总喜欢在雪地里罩麻雀玩。一场大雪过后，清晨起来，我们早已在雪地之上撒好了一地的谷子，明亮亮的雪地之上，黄灿灿的谷子，显得格外的扎眼，鸟儿们在空中或许早已看见了那一地黄灿灿的谷子。都说鸟为食亡，其实，也不尽然。我们捕雀，只是为了玩，待我们玩尽兴了，我们就会放飞它们。这是奶奶当年要求我们的：玩归玩，可不准伤害鸟儿们的性命。也许，就是从那一刻起，在我们幼小的心田中早已种下了一粒善的种子。在乡村冬韵里，从此便多出了一个乡村少年一份难得的悲悯情怀与一心向善的人性良知。

杀年猪，做豆腐，起塘鱼。这应是乡村冬韵里最为直观的一份感知。一年的时光，整整一年的时光，奶奶圈养的“二师兄”早已是膘肥体壮，该出栏了；豆子奶奶已准备好，那可是南地种豆的收获；该起糖鱼了，村庄里的男人们，每户人家都出一个工，拉网捕鱼。孩子们在其时，则会显得异常的兴奋，一年仅有的一次机会，现场观摩人与鱼的较量。捕获与逃离，但在每次收网之际，乡人们总能网上几条大鱼来。那可都是前些年的漏网之鱼啊！爷爷当年就曾经郑重地说过：“鱼打千千网，网网都有鱼。”我不太明白爷爷当年所说这句话的深刻含义，但我自此却懂得了一个道理：乡村岁月里，宽厚绵长中，乡人们那一份难得的心满意足与知足常乐。

一切都准备好了，年就到了。办年货，写春联，吃喜酒，祭祖先，生生息息，继往开来。乡村腊月，韵味十足，喜庆连连，人们总将喜事集中在腊月里来操办，与大地一起，况味其中，厚重、朴实、闲适、喜庆、开心。

韵味十足，在冬季，在乡村。一年又一年，我们走进又走出，始终走不出的，是那永存于心的乡村冬韵！

■生活余香

愿为实心藕

■特约撰稿人 邢俊霞

闺蜜最喜吃藕，且花样繁多：凉拌藕片、炸藕夹、爆炒藕丁、炖藕汤、榨藕汁等。

那天，我应邀去她家，茶过三道，谈兴正浓时，我无意中说起藕汁清热，健脾养胃。话刚落音，她微微一笑，拉着我直奔菜市场。

菜市场是众生百态之地，买与卖的声音最能挑动心弦。温和的笑痕、体谅的眼神、质朴的神韵都能在这里捕捉到。阅读他们、倾听他们，不同的面孔、不同的心态，都会有着不同的感悟。然而，这些我认为美好的事情却入不了闺蜜的眼，她三拐两拐走到菜摊前，与老板聊了起来：“你女儿的身体现在咋样？”“池塘里的藕还有多少没挖出来？”老板一一回复。

后来我才知道，老板的女儿有白血病，在微信朋友圈募捐时，热心的闺蜜不但参与了募捐，还去医院探望了小女孩，一来二去就与小女孩的妈妈成了“熟人”。

菜老板是小女孩的妈妈，藕是自己池塘里的。洗得白白净净，像婴儿肥肥的小胳膊，煞是喜人。听到我夸她的藕好，菜老板咧嘴一笑，手在围裙上使劲地蹭了蹭，又撩起裙边擦了擦，然后挑了两根长藕，一节一节掰断，小心地放到袋子里。

我拿出100元钱递给菜老板，接过袋子和闺蜜转身就走，菜老板慌忙跟上，口里不住念叨：“等我找零，等我找零。”闺蜜拍了拍她的肩膀，拉着我快步往家走。

但凡有人炒菜、炖汤，我总是开心的，即使极普通的菜蔬，也能大快朵颐。

闺蜜把藕削皮，切开，横截面现出七个小孔，用料理机打碎成沫，挤去水分。一小把花椒、两个八角加一小碗水煮5分钟放凉。往准备好的肉馅中加入适量的盐、生抽、蚝油和老抽、十三香、白糖，倒入少量的花椒水，用筷子沿着一个方向搅拌。等到花椒水被肉馅充分吸收了，再进行下一次打水，如此三次。肉馅明显看到有胶质感后，打入一个鸡蛋，继续搅拌上劲。等到肉馅都调好之后，把藕碎倒进肉馅，然后再倒一点香油，搅拌均匀，馅成。

这时，再看藕，哪还有七个孔的影子？与肉搅在一起，成了实实在在的饺子馅。朋友说：做人不也如此吗？少点心眼，多点实在，哪有做不成朋友的道理？

没想到，饺子馅也能让她感悟出生活的道理来。

藕，分七孔藕和九孔藕。七孔藕，也称红藕，表面呈红色，且粗糙，很适合煮或者炖。九孔藕，又称白花藕，表面光滑，呈亮白色，适合凉拌、清炒。

此刻，我和闺蜜边包饺子边聊天，心里涌出满满的幸福感。说起藕的孔和人的心眼，闺蜜说自己做人做事比较实在，曾被长辈训斥“心眼实的一个孔没有，长大后有受不尽的委屈”。闺蜜的交友理念让我引以为傲的时候，我其实并不知道她的这些烦恼。这是一个人的青春战役，好在闺蜜是通透之人，做最真实的自己，做自己最想做的事。况且，我以为要小聪明交友，就如人初期的流感，来势迅不可防，热度一下蹿得很高，两片药下去，热度很可能就消退得无影无踪。

真正的朋友，与心眼无关，与贫富无关，与利益无关，不必花天酒地，亦无须相从过密，更无须太多的繁文缛节。两盏清茶，一番畅谈，你知我心，我知你意，有友如此，幸莫大焉。

沙澧韵

■王建平

你静静地躺着
是谁在夜晚，为你着上了礼服
是谁为你，在家门口点亮了璀璨的华光
你修长的身躯，偎依着城市
如母亲，温暖和喂养孩子
你如一面镜子，映着蓝天白云
把城市的元素倒影其中
人在水中，鱼在水中，家在水中
垂柳甩着发丝，照着河镜
风为她梳理
家乡的母亲河，穿城而过

长寿菊

■张英超

晌午回老家迟了
母亲已把饭做好
我有点自责
端着的碗，升腾着母爱
化为一道彩虹
架在母亲九十多的岁月之巅上
我一边跟母亲说话
一边洗刷锅碗瓢勺
母亲微笑着，像一朵长寿菊

水仙花开

■特约撰稿人 陈猛猛

屋内的水仙笑了
比去年那盆，还早几天
洁白无瑕的花瓣
令我想起许多春天的诗笺
我在屏息凝神，流连、流连
生怕打扰了它的宁静
花香飘散
仿佛一眨眼
就能凝固时间

■诗风词韵

■心灵感悟

冬天，凝望一棵树

■王 岚

冬天，凝望一棵树，你会有别样的收获。

冬季之外的树，树干周围环绕着繁茂的枝叶，枝叶间充斥着莺歌燕舞的欢腾，有花与果的芬芳，有蜜蜂和鸟儿的歌唱，此景此境，让树感受不到寂寞，但也无法真正沉下心来思考。那时，绿意和盎然充盈眼眸，视线也被枝叶遮挡，心也变得自负满满。

这和人的处境何其相似。得意时，周围花团锦簇，百鸟来栖，身旁的笑脸灿烂如锦霞，耳边的赞美动听似琴瑟。有这些看似美好的氛围熏染，眼前像涂抹上一层光晕，心绪如笼罩着一层迷雾。如此一来，每一日感觉都是良辰，任一地看着都有美景，看似美好无限，实则脱离了真实。

花，终归会凋谢；叶，终归会飘零；冬，总会来的。季节轮回，枯荣更替，植物躲不过，人也无法抗拒。待繁华落尽，百鸟别枝，冬天里的一棵树，就只剩下根本，它也成为一位深刻的哲人。人也是如此，当人生的冬天来临，人会变得冷静深刻，曾经模糊的变得清晰了，一度遮蔽的逐渐裸露，过去犹豫的日益坚定。

褪去了繁华热闹，远离了喧嚣浮躁，冬天的树，就像一位走过了繁华、经历了沧桑的智者，独自屹立在风中，坦然接受严冬的洗礼，凄凄然，凛凛然。因为走出了虚幻，接触到真实，虽寂寂然却也欣欣然。谁能说，树的历程不是一个人真正成熟的必经之路？

冬天，凝望一棵树，见证繁与简的变换，感受繁华与落寞的更替，体验它的坦荡真实，感悟它的寂寥深刻，这种交流，虽然寂静无声，却直抵内心的最深处，可以从中读出一番未有的况味，可以体验一种冷静后的彻悟。这是一种深层的对话，更是一种思想的升华。

树如此，人亦然。人生也会走进冬天，无须悲观伤感，也不必慨叹寥落，人生的冬天更容易让人看清自己和世界，褪去了浮华，露出了萧瑟，看明白了，想透彻了，或许可以找到一种更高更妙曼的体验，那感觉宛如一个人独自站在青藏高原的屋脊上，眺望莽莽群山，尽管寂寞苍凉，但体验到了“寥廓江天万里霜”的壮阔，感受到了“八千里路云和月”的洒脱！

和人交往也是一样，有树叶遮蔽时，隐藏了太多，往往迂回曲折，他不是他，你不是你，等到抖落了枝叶与花朵，或许有些陌生，却是真实的呈现，这让我想到了一句话：“和智者交流时，直接或许是最好的方式。”那是拆去彼此之间厚厚盾牌的面对，那是一种难得的真实与坦诚。

站在冬季，凝望一棵树，释然，明悟。

■红尘百味

老家的懒豆腐

■刘建设

懒豆腐，我总以为只有在我们河南老家才有，可在网上一搜索，河北、湖北、陕西、安徽甚至再远一点的省份也都有，并且有的省份还把懒豆腐作为当地的特色小吃，说是既好吃又营养，能把人馋得直流口水。

然而，在我的印象里，懒豆腐并没有那么好吃，而是过去农村贫困人家赖以充饥、果腹的一种普通饭菜，是贫穷、饥饿、辛酸甚至泪水的象征。记得过去，老家的人相互之间常用懒豆腐打趣说：“你真有福！”对方则会回答：“我懒豆腐（福）。”由此可见，懒豆腐并不是什么好的饭菜。

我的家乡漯河有两个关于懒豆腐的传说，一说是元朝末年朱元璋在讨饭途中发明的，一说是东汉时期民间就有了。两个传说都发生在民间，也都与贫困和饥饿有关。因此，懒豆腐充其量也就是民间一种能够饱腹的普通饭菜而已。可我觉得，我们河南的懒豆腐比较正宗一些，因为东汉光武帝刘秀与王莽争帝时发起的昆阳大战主战场就在河南，而我的老家漯河又紧邻昆阳大战主战场，其中刘秀的救兵也是从如今的郾城搬去的。如果从东汉时期算起，懒豆腐在中原地区已有两千年的历史了。

20世纪70年代以前，由于当时农业生产技术水平落后，再加上天灾人祸，粮食产量非常低。生产出来的粮食除去交公粮、留牲口料、留粮种外，分到群众手中的就特别少，生产队必须要靠种植产量较高的红薯来维持老百姓的生活。那时，农村一年几乎有一半以上的时间要吃红薯，有句话叫“红薯汤，红薯馍，离了红薯不能活”。就是这样，每年青黄不接时，人们还是无法填饱肚子。为了弥补粮食和红薯的不足，在每年菜季下来时，家家户户要榨许多菜晒干储存起来，以备不时之需。当这些干菜被吃光的时候，人们要到地里拼命挖野菜，甚至还要用榆树叶、洋槐树叶来当菜吃。所以说，在那个人人面黄肌瘦、肚子经常饿得“咕噜咕噜”叫、面条锅里稀得扎猛子还捞不到几根的年代，吃点以杂菜为主加少量豆浆、做出来又苦又涩又无味的懒豆腐也是无奈之举，更是维系生命之需。

其实，做懒豆腐并不需要太多技巧，一般的人都可以做，只是比做其他菜费时而已。第一步是磨豆浆。磨豆浆前先把豆子泡好。泡豆子时，要根据气温高低掌控好时间，以泡胀、手一搓成两瓣为宜。磨豆浆时用的是一种小石磨，比磨豆腐的石磨要小一些，上点年纪的人也可以转动。第二步是选菜。一般来说，过去吃懒豆腐大多是在青黄不接时，为了充饥填饱肚子，大家纷纷把头年储存下来的干菜拿出来做懒豆腐吃。干菜做出的懒豆腐要比青菜做出的好吃一些，但所花的功夫也要多一些。做懒豆腐前，先把干菜用水泡好，控干水切成段，再剁碎备用。当菜季下来时，也有用青菜做懒豆腐的。使用青菜时，应先把选好的青菜洗干净，放在锅里榨一下，然后泡一段时间，捞出控干后，再切成段剁碎备用。第三步是蒸煮。首先将磨好的豆浆加水放进锅里烧开，豆浆起泡、有香味后再把准备好的菜放进去进行蒸煮，要一边蒸煮一边翻搅，防止糊锅，待收汁没有太多水分后，再放盐调好咸淡加点葱花就可以吃了。在那个饥荒的年代，由于物资匮乏，庄户人家做懒豆腐时都舍不得用太多豆子，做出来的懒豆腐菜多豆渣少，再加上缺少食用油和佐料，做出来的懒豆腐苦涩无味，实在难以下咽。大人们为了让小孩子多吃一点，每次做懒豆腐时，总会留一把豆子不磨、囫囵着直接和豆浆一起煮，夹在懒豆腐里，哄孩子们多吃、吃饱。也正因为有了懒豆腐就着，吃红薯面饼子、高粱面饼子、苞谷面饼子时才没有那么苦涩，人们才得以吃饱把日子过下去。

时光荏苒，过去的穷日子早已一去不复返了。如今，人们细米白面、鸡鸭鱼肉、山珍海味应有尽有，已经很少吃那种又苦又涩又难以下咽的懒豆腐了。可每当想起老家的懒豆腐时，心里总会感到辛酸、悲伤和难过，但更多的是感激、感恩和感谢，正是有了像懒豆腐那样的普通饭菜，才让我们渡过了那个饥荒的年代，才让我们忍辱负重、发愤图强、不屈不挠、砥砺前行，才让我们走进了伟大的新时代并过上了幸福的好日子。