

风雪腊八粥

□马晓炜

那年元旦刚过，班主任王老师便催促我们预交下学期学费，特意叮嘱成绩靠前的同学要带头交纳。放学到家，我蹲在母亲的病床前，把王老师的话一字不落地告诉了她。母亲慈爱地抚摸着我的头，眼中掠过一丝难色，终究一言未发。我心里明白，家里本就贫困，母亲又生病，压根儿是拿不出这笔钱的。

正当我躲在墙角抹眼泪时，父亲顶着寒风从外面回来。问清缘由，他郑重地对母亲说：“明天让孩子顺道去老尹家，把欠我们的钱要回来。”“听说他家日子也紧巴得很。”母亲有气无力地叹了口气。父亲语气坚定：“过年不欠债，欠债不过年。为了不影响孩子学习，他应该能体谅。”

从父母的对话里，我突然想起，去年家里杀年猪时，邻村的尹叔称了六斤猪肉，当时他手头紧，满口应允来年春节前还清欠款。如今已是腊月，这笔钱迟迟未还，父亲决意让我这个四年级的孩子登门讨账，凑我的学费。

遵照父亲的嘱咐，次日傍晚放学后，我迎着呼啸的北风，踩着没过脚踝的积雪，忐忑不安地敲开了尹叔家的门。说明来意后，尹叔先是一愣，随即满脸堆笑地说：“叔这两天忙得脚不沾地，刚想着忙完这阵子把钱送过去，反倒劳烦大侄儿跑一趟。”听了这话，一颗悬着的心放下了。

我以为尹叔会立马给钱，没想到他扭头朝厨房大声喊道：“孩子大冷天的跑来，赶紧把熬好的腊八粥盛一碗，给娃娃暖暖身子骨！我去去就回。”我连忙推辞，可尹叔一家盛情挽留，一碗热气腾腾、香气四溢的腊八粥很快摆在了我面前。

粥里有红豆、花生、红枣、糯米，还有些我叫不出名字的杂粮，在灯光下泛着温润的光泽。热气袅袅升起，模糊了尹叔家略显昏暗的土屋，亦模糊了我的双眼。由于母亲卧病在床，家里早已无心熬制腊八粥，这碗粥不仅驱散了我身上的寒意，还弥补了我心底的遗憾。

喝下一口香甜的腊八粥，暖意从胃里徐徐蔓延至全身，可想到自己在腊八节上门讨账，愧疚感顿时爬上心头。老话说：“腊八算、腊八算，到了腊八就清算。”意思是到了腊八，该把一年的往来账目算一算、清一清。我一个孩子，大过节的竟然闯进本就不宽裕的尹叔家来要账，这算什么呢？

喝完粥，尹叔裹着一身风雪匆匆归来。他小心翼翼地掏出一摞零票，一张张数清四块八毛钱，那恰好是六斤猪肉的欠款，递到我手里。我攥着那沓沉甸甸的零钱，猜到这是他刚挨家挨户借来的，脸上瞬间火辣辣的，负罪感油然而生。尹叔好像看出了我的窘迫，笑着拍了拍我的肩：“做人得讲诚信，再难也不能失信于人！你爸不容易，你妈妈还生着病，这钱我们早就该还上的。”

夜色渐浓，尹叔放心不下我独自走夜路，便顶着漫天风雪，深一脚浅一脚地送我到门口。望着他转身在风雪中渐渐远去的背影，我心中满是感动。

转眼许多年过去了。我喝过各式各样的腊八粥，却无论如何都喝不出那天晚上的味道。那碗风雪中的腊八粥，连同尹叔朴实的话语，一起刻在了我的记忆深处，且随着时光的流逝，变得越发清晰和温暖。

母亲的生活哲学

□向璞

母亲总说，“日子是过出来的，不是等出来的。”这句话是我在多年后，回望母亲独自割稻的背影时才懂的。

每年秋收时节，别人家的稻谷已经收割得七七八八，我家的还没开始，看着邻家田垄里的稻谷一片片倒下，母亲着急得不行。次日，天还没有亮，母亲就背着背篓，拿着镰刀，独自朝田间走去。母亲放下背篓，戴上手套，深弯下腰，左手反向一拢，干脆利落，割下的稻谷被顺手放在身后，一束束稻穗，一排排横躺在田野中，像是给大地梳好的发辫。待天大亮时，她披着湿漉漉的头发回来，不知道是汗水还是清晨的露水浸湿的，母亲简单地收拾了一番，又马不停蹄地赶着上班去了。夕阳西下，母亲回到了家，我看着她疲惫的身影，忽然明白，她的那份韧劲始终来自心中的责任与担当。

还记得那时家里刚买房不久，有个人居民缴纳养老保险的宣传，母亲决定给自己买保险。那天，母亲带回来宣传单，谁知父亲满不在乎地看了一眼，直接拒绝了，母亲小声嘀咕了几句，话到嘴边也没有说出口。次日晚上，我一回到家，便看到一桌子热气腾腾的饭菜。这时母亲从厨房出来，张罗着

开饭，手舞足蹈地给我介绍今天的菜，嘴角不听使唤地上扬，边吃边说：“保险我办好了。”原来母亲提前支取了她自己两年的工资。现在母亲一到领取养老金的日子还是会很自豪地说：“得亏自己办了保险。”看着她一脸喜悦的样子，我知道那是经济独立带来的精神尊严，让她在往后的日子里，更加从容而踏实。

今年母亲为了健康，决定减肥，别人都打趣她说减不下来，但母亲却执拗了起来。每日清晨，母亲穿上运动鞋，铺上瑜伽垫，戴好护膝，深吸一口气，双脚一开一合跳起来了，不到一会儿便听到母亲大口地喘气声。跳累了她就靠着墙休息几分钟，等呼吸平稳些后又继续，从最初的几十个慢慢稳定完成几百个。“哇！又瘦了两斤！”母亲看着秤上的数字说着，开心得像捡到宝的孩子。之前她看不上眼的杂粮饭和水煮菜，如今被她品出了清甜的滋味。几个月的时间，母亲的体重从140斤降到了106斤，稍加梳妆，好像岁月悄悄往回拨了好几年。原来只要有足够坚韧的意志与持续的行动，都可以重塑人生。

母亲这一生没有宏大的理想，也没有渊博的学识，但她那份不退让的生活姿态，却影响了我的一生。

一本字典 半生牵挂

□赵亚楠

昨晚整理旧物，在那堆被岁月遗忘的角落里，翻出了那本封皮磨得泛白的字典。书脊上还残留着当年爷爷用糨糊粘补过的痕迹，熟悉的粗糙感瞬间击穿了记忆的闸门，耳边仿佛又响起爷爷温柔而沙哑的声音。

记得那时候还不识字的我，总爱蹑手蹑脚凑到爷爷跟前，看他架着一副老花镜翻看字典。他也不说话，左手一伸便将我抱上膝头。右手指着一个字说：“这个字念作‘添’。”沙哑的声音裹着温柔：“有一年，家里添了个小丫头，哭声可响亮了，整个走廊都能听见。爷爷高兴就买了这本字典，想让它陪着我的小丫头一辈子。”说完他提笔在“添”字旁写下：盼丫头喜乐，家里常牵挂。爷爷随写随念，一气呵成。坐在爷爷怀里的我能感受到：因为我，爷爷的心里添了一份沉甸甸的牵挂，是此生都放不下的惦念。

上了初中那会儿皮得很，字典被我摔得封皮脱落，内页也掉了几张。爷爷没怪我，只是抿着嘴拿起来翻了翻，转身便进厨房找出一个小碗，舀上一勺白面，冲进滚烫的开水，用一根筷子不紧不慢地搅动着，一碗浆糊便成了。他用指尖蘸着

那点儿稀薄的温热，小心翼翼地抹在书页的根部，屏着气对齐书页，再用指腹来回摩挲，直到裂痕几乎看不见。晾干的时候，他又在“初”字旁写：愿你学路少累多悟，爷爷都守在身后。那字迹被水汽晕开了一点儿，像极了藏在皱纹里那些无声的守望，守着我人生每一个崭新的“初”始。

后来，拿到大学录取通知书那晚，爷爷屋里的灯一直亮到后半夜。我透过门缝看到昏黄的灯光把他的影子拉得老长，显得格外孤单。他翻开字典，手里的笔在署名处悬了好久，迟迟不肯下笔。第二天，他揉着发红的眼睛把字典塞给我说：“这字典归你了，在外头受了委屈就翻翻，给家里打个电话，别一个人硬扛。”我接过书，感觉手里沉甸甸的。后来到了学校翻看，才发现署名下多了一行小字：赴校逐理想，爷爷挂心上，累了别硬扛，家是避风港。看着那行小字，我鼻子一酸，眼泪吧嗒吧嗒往下掉，原来爷爷的牵挂早就填满了这些字里行间。

如今，这本字典静静地躺在我的书桌上，爷爷的笔迹已经淡得快看不清了。但我知道，它从来不仅仅是一本工具书，它是爷爷留给我的一盏灯。无论我走到哪里，只要翻开它，那份藏在纸页里的温度，就足以抵挡世间所有的寒凉。

腊八蒜

□梁永刚

乡谚说：腊七腊八，冻掉下巴。旧时乡间，腊八节的习俗除了熬腊八粥，便是腌腊八蒜了。酸辣醇香、味道鲜美的腊八蒜，是一道风味独特的传统调料，也是对时令要求比较苛刻的一种小吃。

腊八蒜，顾名思义就是在腊八这天腌制，因这个季节正值数九寒冬，气温较低，天越冷，腌出来就越绿越脆，还不容易腐烂变质，早了或者晚了，口感都不地道。

腌制腊八蒜，需要二十天左右，蒜瓣装入密封严实的陶罐里，经受醋的充分浸泡，一直到除夕夜才能启封食用。腌好的腊八蒜绿莹莹的，看上去养眼好看；就着蒸馍或面条吃，辣中带着酸，酸中透着甜，很能勾起食欲，让人胃口大开。

在我的童年和少年记忆中，母亲腌制腊八蒜，通常是在腊八晚上，鸡进笼猪入圈，都收拾停当了，才开始张罗着腌蒜。腌制腊八蒜，对器具颇为讲究，那时候没有玻璃器皿，农家腌制咸菜，清一色都用小口大肚的菜坛，密封性好，容量也大。不过，菜坛必须刷洗干净，否则蒜瓣就会霉烂。

醋是腌制腊八蒜必不可少的佐料，老日子的村庄里，拉着醋坛子游乡的卖醋人，卖的多是老陈醋和米醋，庄稼人手里没有现钱，多用粮食换醋，两不找钱。母亲腌制腊八蒜都用米醋，米醋色泽清淡，腌出来的蒜色泽鲜亮，酸辣可口，清香发脆，保证了腊八蒜纯正独特的自然风味。至于醋的多少，以淹没蒜为宜。菠菜是冬日有名的绿叶蔬菜，放进坛子里，经过一段时间的浸泡，菠菜的汁水就会染绿蒜瓣。封坛也是一道至关重要的工序，如果密封不严，就会前功尽弃。母亲将坛口包住，扎紧，往墙角处一搁，就不用管了。

母亲嘱咐说，腊八蒜要等到大年三十晚上才能打开吃。除夕夜，打开腌制腊八蒜的菜坛，顿时有一种清香醉人的味道弥漫开来，氤氲在空气里，辣中有香，香中有酸，酸中有辣。再看捞出来装进碟里的蒜瓣，个个通体翠绿，晶莹剔透，白中带绿，绿中吐翠，如同翡翠碧玉一般；吃上一口，蒜中有醋的甘酸，醋中有蒜的香辣，彼此交融，相互渗透。门外是零零星星的鞭炮声，一家老小围炉而坐，端着粗瓷大碗，吃着美味可口的年夜饭，就着鲜香酸爽的腊八蒜，谈论着家长里短，憧憬着美好未来，沉醉在祥和平安的快乐和其乐融融的温馨之中。

流光飞逝，斗转星移，我外出求学，成家立业，经历了人间百事，尝遍了酸甜苦辣，一晃，我已年近五十。老母亲虽然快八十岁了，但始终没有改变腌制腊八蒜的习惯，年年岁岁，大年夜里看着母亲忙碌的身影，吃着老人家腌制的腊八蒜，我心里总是油然而生一股暖意。许多年过去了，母亲腌制的腊八蒜依然酸辣清脆，成为我佐餐就饭的最爱，特别是就着喷香的卤面条或者美味的饺子吃，不仅可以缓解生蒜的辛辣，刺激食欲，还可解腻去腥，胜似人间美味。

如今想来，母亲腌制的腊八蒜，之所以口味独特，百吃不厌，时时萦绕在我的记忆中，让我难以释怀，割舍不下，主要还是源于腊八蒜里面浸泡着浓浓的母爱，凝聚着深厚的亲情，无论岁月如何变幻，不管离开故乡多久，腊八蒜里传递着刻骨铭心的亲情讯息，镌刻着欲说还休的人生况味，流年里的那份温情、那缕鲜香，永远不会被时光湮没，将一直陪伴在我和家人身边，挥之不散，历久弥新。

本版邮箱：yzwbwszh@163.com