



市井

卖零食的老人

□ 冯建军

回老家看望父母，下楼散步时，无意间在街心花园里看见一位满脸皱纹，头发花白的老人。她坐在小板凳上，身前的手推车上摆着瓜子花生包米花等小零食，身后的架子上则挂着一些小玩具。很多年没有见过她了，甚至早就把她忘了，但只一眼，我便通过右眼角的伤疤认出了她，她该有80岁了吧？

看着眼前的老人，我想起了小的时候。

那时候，在小学的校门前，总是有几个卖零食的小贩儿，他们的摊位上，随着季节的变换，会摆放不同的零食。春天的樱桃，夏天的灯笼果，秋天的山里红，

还有四季常有的大米糖等。

除了大米糖是按块儿定价外，其余的都是用酒盅来卖，五分钱一酒盅。那酒盅是九钱的，当时觉得很便宜，现在想来，合成以斤来卖，应该算是暴利了。

当年家家户户的日子都很艰难，小孩子平时吃不到什么零食，也没有多少零花钱，每次上学放学经过这里，大多数孩子都只能过过瘾，把馋出来的口水咽回到肚子里。

她就是那几个卖零食中的一员，当年也就四十多岁的样子。每当我有了几分零钱时，就会到她这里买零食。乍一看她，右眼角的伤疤挺吓人的，但时间长了，我发现她特别的慈祥 and 善良。每次走到她面前，她总是笑眯眯的，和声细语地问：“孩子，想吃哪种？”然后接过五分

硬币，用酒盅量取我要的零食。她不像其他几个卖零食的那样是平碗，而是把酒盅深深地挖入袋子里，然后把冒尖的零食倒进我的口袋里。

上中学后，我便很少见过她，偶尔路过小学门前，她依然在那里摆摊。当我每次路过时，仍然有许多孩子围在她的周围买零食，变化的是零食的品种和她的年龄，不变的，一定是她的善良。

想到这里，我走到她的摊位前和老人攀谈起来。老人听说我是她早年的老顾客，显得特别兴奋。她告诉我，孩子们成家后，就不让她出来卖零食了，可几年前，大儿媳得场大病，欠了不少饥荒，她就又出来卖零食了，好贴补贴补他们。

老人的话令我感动，临走时，我买了一大袋包米花。

旧事

怀念一枚红薯

□ 张新文

与其说怀念一枚红薯，倒不如说怀念我的父亲。

父亲在农业生产上是个“把式”，他懂得如何精耕细作土地，父亲唯一的缺点是不识字。过去车马慢，父亲他们那代人种地的思想也慢，那时候家家养猪，队里养牛，成堆的猪粪和牛粪，到了冬季农闲的时候，就靠肩膀挑担子运到庄稼地里；猪粪、牛粪运送完了，父亲天不亮就跑到每家门口喊：“都起床喽！抬塘泥——”人们就把黑黝黝的塘泥往庄稼地里抬的抬，挑的挑，甚至，就连每家每户夜晚积聚的小便，生产队也收集起来，浇到庄稼地里，实现了肥水不流外人田。那时没有上过化学肥料的大米和白面都很白，是那种自然的白，吃起来有甜丝丝的感觉，即便没有菜就饭，也能吃个两碗饭，或是两个大白馒头。

父亲不识字，却要求我们一定要识文断字，把我们送去学校的时候，总会我们的书包里放上一枚烧红薯，那是母亲在做好早饭或是午饭的时候，就在灶膛的火堆里埋上几个红薯，锅灶烧热的红薯酥软，红薯皮被渗出的糖液浸染着，油光发亮，饿的时候拿出来吃，那份甜直抵心底，怎一个好吃得了。红薯，我们那里也叫山芋，人们常说的烫手山芋，应该就是刚从灶膛里拿出来的烧红薯吧，虽然有被烫的风险，轻易却也舍不得丢弃，因为烧红薯

就是我们那个时代的美食，不亚于今天麦当劳、肯德基，即便当下到处可见的烤红薯摊子，也难及当年的烧红薯那么地甘甜和绿色天然。

要想红薯甜而好吃，必须把红薯放进红薯窖里，红薯窖一般是圆形和长方形两种，红薯放进窖里，封上窖口后，红薯在地窖里会汗流浹背，这就是人们常说的红薯出汗了。吃多少就从窖里取多少，而且取出来的红薯，再放在冬日暖阳里晒，晒得蔫蔫的，洗净，无论怎么做着吃都甜甜如饴，都好吃得不得了。如果是切片放到米饭锅里蒸，那就削皮；如果是放到有水的锅里煮熟，那就不必削皮，整块红薯能够保持原汁原味，吃时去皮，是件很有情调的雅事。

要把红薯放进窖里，就得去田里起红薯。起红薯的时候，一般都会在霜降以后，其他田块里的麦苗已经露出紫红色的麦芽，红薯叶被几场苦霜一打，原本绿油油的叶子就开始变黑了，卷曲了，落叶了……于是，父亲就召集人们起红薯，红薯连藤带叶砍掉拉到牛房喂牲口，男人们用三钉抓钩刨红薯，女人们负责捡拾、集中，最后会计掌管大杆秤，把一大堆的红薯分成若干个小堆，尖尖的，像个坟茔，每个小堆上会计还会选一个最大的红薯，用指甲划破红薯皮，刻下户主的名字，放到最上面，像极了坟头。这样一来，每家就会找到一堆属于自家的红

薯，而后运回家。

每到这个时候，就难倒了我的父亲，即便他是一队之长，他还是很茫然，而又无奈地看着别人去认领自家的红薯。他要么等别人领完了，剩下的肯定是自己的了；要么等别人告诉他，哪堆写着他的名字；再有一个办法，就是期盼我们放学回来，他的眼神里就像盼到了救星一样，有一股子骄傲感，他心里肯定在说：“俺娃娃来了，俺娃娃识着好多字呢……”

后来，多数时候，都是我去帮父亲找到那个写着父亲名字的最大的红薯，我要把父亲省吃俭用，供我上学的那份殷殷期盼，报答给父亲，就算是小小的报答，我也能看到父亲很欣慰的表情流露，他端着烟袋，猛吸几口，吐出的烟圈和舒展开来的皱纹，那是发自心底开出来的喜悦的花朵！

生产队分红薯，每年冬天只有一次，就像查干湖冬季捕鱼一样隆重、热闹。于是，每到冬季，我就一年一年地去找写着父亲名字的那枚红薯，后来，那枚红薯我无论怎么找，也找不到了，我含着泪去找，找到的是没有写着父亲名字的“红薯”——那是父亲的坟头。没有想到，父亲最终成了一堆“红薯”，永远地定格在了大地上。

行文至此，泪，怎么就流了出来。

怀念一枚红薯，有甜的味道，丝丝的甜；也有苦的味道，涩涩的苦……

人物

父亲的棉手套

□ 黄廷付

父亲有一双棉手套，是他从部队里带回来的。在那贫瘠的年代，那双棉手套是那么显眼，常常让周围的人羡慕不已。

小时候，每次父亲用那双戴着棉手套的大手抱起我时，我就会觉得特别温暖。尤其当父亲脱去手套，把我冻得通红的小手放进去时，那带着父亲体温的手套，顿时让我的全身暖流涌遍。记得有一次，我趁父亲干活的时候，偷偷戴上那双棉手套，居然发现它里面很凉。于是我把手套翻过来看个究竟，才发现这双手套只有入口处有毛，里面早已被磨得光秃秃的，甚至有几处布还被磨破了。我气得把手套扔到地上。

我跑到父亲跟前，噘着嘴对他说：“爸，我刚才戴你的手套了，咋不暖和呢？为啥你戴过的就暖和呢？”

父亲看着我把手缩在棉袄的袖子里，小脸冻得通红，忙放下手里的东西，用两只大手在一起来回使劲搓了几下，然后再把我的手放到他的手心里。熟悉的体温伴着父亲身上特有的味道，让我的脸上顿时“多云转晴”了。正高兴着，我突然看到父亲的手背上有好多裂口，不由得鼻子一酸，赶紧把手从小父亲的大手里抽了出来。我跑着过去把手套从地上捡起来，递给父亲：“爸，你的手冻裂了，快把手套戴上吧。”父亲接手套，戴在手上，然后又用戴着手套的大手，轻轻地抚摸着我的头，黝黑的脸上露出了暖暖的笑容。

那些年的冬天，父亲每次出行，必戴着那双手套。无论是去挖沟，还是赶集，抑或是在冰天雪地里行走，那双棉手套

都一直伴随着他。紧握的铁锹上，留下了棉手套的痕迹；那辆永久牌自行车的车把上，留下过棉手套的温度。

后来，父亲被一堆冰冷的黄土覆盖，我站在土堆旁，任凭泪水在寒风中肆意地流淌。而父亲的棉手套从此是孤单的，因为它的主人永远地离开了它。同村一个老爷爷对我说：“娃儿，那双棉手套跟你爸已经二十多年了，没有这棉手套，你爸也过不去冬天啊！”按照老爷爷的嘱咐，我把棉手套和父亲生前的衣物都一并拿到村口烧了。火光里冒出一缕青烟向北方飘去，我知道，北方的地是父亲的新家。

恍惚中，我看到父亲黝黑的脸庞嵌在高的云端里，他的手上戴着那副棉手套。

美食

汤里人生

□ 查晶芳

一年四季，一日三餐，我是无汤不欢。

少时在家中，每餐饭母亲必做汤。印象最深是清水冬瓜汤。冬瓜切片，下水煮沸，须臾，色渐透明；大蒜切碎，放入，再调猪油。起锅，汤清，色亮。家人围坐，人皆一碗。汤咕嘟咕嘟几口下肚，冬瓜在口中咕滋咕滋，很有嚼劲；吃完舔舔嘴角的汤沫，心满意足。那时厨房角落里总堆着舅舅给的长条形冬瓜，冬瓜上茸茸的白毛我常常忍不住去摸，即便弄得手痒还是喜爱。直至今在，看见长长圆圆的冬瓜，我仍有很深的亲切感。

成家之后，我并不喜厨事，却不厌煲汤。

我先后用过钢精锅、瓦罐，觉后者煲汤最佳。先用明火，汤初沸时，撇去表面油沫，再将圆肚大瓦罐置于红泥小火炉（现在改为电焗煲了）上，文火慢煨。渐渐地，袅袅白雾悠悠起，香味直钻人鼻孔。

除了冬瓜炖排骨，萝卜炖汤也是家里餐桌上的常客。汪曾祺先生曾说，江南人特重白萝卜炖汤，常与排骨或猪肉同炖；白萝卜耐久炖，久则入味。这话是一点不差的，十月萝卜似人参。白萝卜炖肉，排骨酥烂未成渣，萝卜熟透仍有型，汤更是香醇味厚，小子常吃直吧嗒嘴。

猪蹄汤，人皆以为腻，我却喜。只是炖猪蹄所需时间更长。熟透的猪蹄汤浓稠爽滑，入口嘴角黏香，滋润绵长。冷后，似水晶果冻，筷子一戳，嫩嫩的，颤颤的，全是妥妥的胶原蛋白。我曾经很瘦，那种放开肚皮尽享吃喝毫不担心长胖的感觉真是爽气。

鲜笋炖火腿，也是鲜香味美。《红楼梦》五十八回，袭人端了碗火腿鲜笋汤与宝玉，宝玉急不过，便就桌上喝了一口，连声叫烫，袭人笑骂：几日不见，饿得这样起来！冬日里炖此汤，空气都香香暖暖的。

我还曾专门跟朋友学做过一种汤。排骨加山药、木耳、玉米，入锅同炖。汤成，白、黑、黄，色彩丰艳；吸溜一口，醇香有味，浓而不腻。小子大赞，我沾沾自喜，觉煲汤之术不过“小菜一碟”。

多年来，我菜做得很少，唯有煲汤一直没间断。除了爱喝，最喜其操作简单。只初沸时撇去油沫，之后无需再劳神费力，任炉火滋滋，锅内咕嘟咕嘟冒泡。我闲坐一侧“曲几团蒲煮茶汤”，偶至炉前小视，看锅中食材与水，两相成就，渐入佳境，甚觉美哉。

想起林语堂在《京华烟云》里以姚木兰之口说，最简单的烹饪方法就是最好的烹饪方法，自然的方法胜似烹饪的技术，可把食材的美味发挥到极致。可不正吗？煎、炒、烹、炸、焖、烤、余、涮，论保全食材本身的营养，哪一种能胜过清炖？《红楼梦》中说到茄鲞，几只小小的茄子，加无数配料不说，还又炸，又煨，又拌，又炒，工序繁复之极，可到最后哪里还有茄子的原味？简单，是不可多得的好。

煲汤，更是个慢节奏的活，得小火细煨，不急不徐，才能成就一锅鲜美香甜的好汤，整个过程有着“从前慢”一般古朴温雅的意蕴。像交友，需彼此心清如水，慢慢走近，交流沟通，渐渐融合，方得真情纯意；亦似人生，惟初心不改，真纯永葆，经岁月文火缓缓煨去青涩坚硬，才可尽享生命真味。

冬天来了，煲一锅好汤，暖暖胃吧！