



## 芥菜包粽又飘香

程秀琼

很多年没有吃过芥菜包粽了,今天回老家大扫除,我们婆媳姑子几个商量,今年过年做芥菜包粽。说话间,童年芥菜包粽的香气,又在我的记忆中氤氲。

小时候过年,我家除了做寿桃印粽外,必做芥菜包粽。芥菜包粽主要是自家吃,馅儿不讲究,不求斯文,不求高档次,常常是家里有什么就用什么,怎样调味香就怎样做。绿豆、黄豆、花生、萝卜、葱、木瓜、茨菇等,都可做芥菜包粽的馅儿。芥菜包粽虽是“小家碧玉”,我们总巴不得能美美地吃上一顿。

除夕前一天,我们既忙碌又开心。天还没有亮,母亲就舂好了米粉回来。小孩因为期待着吃芥菜包粽,所以也早早起床来干活。我们分工合作,洗炊具,刷锅,架柴火,到菜地里割芥菜,拔萝卜,拔葱回来洗干净,然后把萝卜及葱切好,捣碎茨菇,等着母亲来调

味。此时母亲已经搓好粉,她看看我们期待的目光,就决定先做芥菜包粽。母亲把馅料调好后,一边示范,一边告诉我们做粽应该注意的问题——要把馅儿封实,收口粉团过大最好捏出来。之后,就让我们兄弟姐妹几个动手做,不会的也学着做,至于粽大粽小,收口美丑,任由我们发挥。不一会,一大簸箕大大小小、歪歪扭扭的粽做好了,接着便用芥菜叶把粽包起来,最后放到锅里去蒸。随着锅边的炊烟越来越大,香味越来越浓,我们都按捺不住了,纷纷走进了厨房。十分钟左右,芥菜包粽出锅,鲜鲜的,糯糯的,香香的,让人垂涎三尺。稍凉一会,母亲才让我们用碗装着吃。我用筷子夹起那金黄金黄的、香气袭人的芥菜包粽,急不可耐地咬上一口,只觉满嘴生香。那一刻,我忘了心中“餐餐能吃上白米饭”的理想,忘了梦中常吃到的香喷喷的酱油炒猪肉,甚至忘了第二天大年饭将能吃上的盼了一年的白切鸡。我眼里、嘴里、心里都给芥菜包粽塞得满满。我数不清自己一连吃了多少个芥菜包粽,只记得先是越吃越快,后来

越吃越慢,直吃得心花怒放,心满意足。母亲在一旁忙着,不停地道:“吃饱了就好,别撑着,下餐再吃。”

在那艰难的岁月里,平时想让自家孩子尽情地吃一顿美食是很不容易的事。但到春节,就算再难,大人们也不愿意难孩子,村里几乎家家户户都做芥菜包粽。为此,村邻们早早就准备好糯米,有计划地种上芥菜、萝卜、姜、葱、蒜等。

有了食材,做芥菜包粽就容易了。村邻们做的芥菜包粽,各有各的馅儿,各有各的味道。谁家芥菜包粽早做好,都会送几个给左右邻里的孩子先解解馋,或让路过的人尝尝鲜;迟做好的,也会回送几个,让大家试试味;要是哪一家因特别困难或特殊原因不做粽的,村中邻舍都会往他家送。在那物资匮乏的年代,芥菜包粽,传递着乡下人最朴素的情感。

回忆往昔,幸福满满,期待无限。我恨不得马上能吃到芥菜包粽,重拾那久违的最爱味道。

## 诗三首

梁玺芬

### 喜迎新年

新岁祥临瑞气融,满怀憧憬唤东风。愿凭壮志青云上,且看山河展画工。

### 南北春

江南花草旧时容,北国山川渐暖风。莫道春归无觅处,枝头已见小桃红。

### 故友重逢

一阵寒香暮霭收,倏然欣喜上眉头。重逢叙旧笑霜鬓,难得倾觞醉玉楼。岁月如歌歌耳畔,星河若梦映江流。明朝莫问天涯路,且共今宵月色柔。

## 年鸡声声

靳玲

走进腊月,年就踩着雪花来了。姥姥家的小院里,那只芦花鸡总在薄雪里昂首踱步,鸣叫声声。一溜梅花印好像刻上去似的,红冠印雪,耀眼得很。母亲说,这是“年鸡”,要等除夕前一天杀了,炖成一锅冒香的鸡汤,才算摸到年的滋味。

儿时的我,最盼过年,但怕看杀鸡,却又想看。记忆中,天蒙蒙亮,姥爷就把芦花鸡从窝里抓出来。他的大手像铁钳似的,两只翅膀一别,牢牢一抓,芦花鸡怎么蹬脚扑腾,“咯咯咯”哀求,都没用。这刺耳的叫声划破宁静的小院。我的心跟着揪紧,撩开窗帘。

姥姥早已在鸡窝顶边缘放好瓷碗,碗里盛着少许温水,温水里扔了些盐。姥爷把芦花鸡的头向下按住,让它的脖颈伸直。我看见他接过姥姥递上的刀,刀锃亮,雪光晃了晃,刀刃闪过一道白光。我赶紧捂住耳朵,闭上眼,好像还能听到刀刃划过皮肤的轻微声响,温热的鸡血流进瓷碗里的哗哗声……姥爷松开手,鸡竟在地上踉跄了两步,才倒下。姥姥说,这是“回光返照”,鸡的生命力最旺

盛,不然怎么能成为年节里的吉祥物。

姥爷把芦花鸡放进提前烧好的热水里,反复揉搓着鸡身。水不能太烫,那样会把鸡皮烫破,也不能太凉,太凉则褪不下毛。姥爷双手翻飞着,雪白的、褐色的羽毛一撮撮落在盆外,一只光滑的鸡就坐在盆里。姥爷还特意把鸡几根尾羽留下,晒干后插在窗台上,说能辟邪祈福。

姥爷的任务就完成了,交给姥姥。姥姥坐在小板凳上,用剪刀从鸡的腹部剪开一个小口,小心翼翼地把内脏取出来。鸡心、鸡肝、鸡胗单独放在一个碗里,鸡胗要反复清洗,去掉内壁的黄膜,切成薄片,用辣椒爆炒,脆嫩可口;鸡肝则可以和鸡蛋一起蒸,香软入味。姥姥处理内脏时,手法娴熟,从不浪费一点,就连鸡油都会留着,炼成油,炒菜用。

鸡腿和鸡翅要备着红烧,鸡身炖汤。中午时分,屋里飘出了浓郁的香味。红烧鸡腿色泽红亮,裹着浓稠的酱汁,咬一口肉质紧实,咸香适宜;鸡汤炖得乳白浓稠,几颗红枣,几个枸杞,几片姜,漂浮着,色泽艳,香味浓。

我捧着碗,喝得满嘴流油,姥姥坐在一旁,满眼笑意:“多吃点,吃了年鸡,来年身体棒棒的,学业有成。”

我长大后,离开家乡去城里读书、工作,过年回家的次数少了。城里的鸡怎么炖汤,都不如姥姥炖得好喝,后来我索性放弃吃鸡。直到又一个春节,我回到姥姥家,一只芦花鸡依旧在薄雪里昂首踱步。姥爷已年迈,手脚大不如从前灵活,杀鸡的活儿交给了舅舅。那清晨的鸡叫声,热水褪毛的氤氲水汽,屋里飘出的浓郁香味,和记忆中儿时的一模一样。

吃饭时,舅舅端上一碗热气腾腾的鸡汤:“这是年鸡,一定要喝一碗。老辈人说,年鸡是守岁鸡,能护着一家人平平安安。”我喝着鲜香的鸡汤,看着桌上的红烧鸡腿,爆炒鸡胗,忽然明白。那只芦花鸡,承载着家人的期盼,承载着年的仪式感,也承载着我们对团圆的渴望。

如今,姥爷姥姥都已离去,每年春节,舅舅依旧会在除夕前一天杀一只年鸡。那熟悉的鸡叫声,依旧会在清晨的小院里响起……

## 春讯

陈忠平

### (一)

寒夜初飞雨,升阳滋万物。腊梅枝上回,春讯轻轻诉。

### (二)

夜雨窗飞湿,朝滋小院新。腊梅墙角放,气象报初春。

## 小说连载

11

## 网恋

叶进雄

### 第六章 出轨

直播间内,《北郊》旋律在黑暗中猛烈回旋:

“啊——铁门啊铁窗啊铁锁链……”  
“……生活啊……如今我对你充满渴望……”

那释放她灵魂巨浪的男人,正在她手机里,被猎奇的目光碾碎。

屏幕上,“小马”动作凝滞,目光穿透镜头撞向所有目光。

死寂中,音响传来微弱的溺水般吸气音——

“生……活……啊……”  
声音低哑破碎,音节断裂沉坠。

“如……今……”  
“我……”

砂纸磨骨的声音,“我”字卡在喉间,声带剧颤。

下一秒!画面剧晃!砰——!哗啦!重物轰塌翻滚!摄像头狂抖,掠过灰白天花板、碎裂的麦克风……

音响里兽吼般的粗重喘息、闷噪!

画面凝固在天花板一角,信号狂闪,瞬间黑屏!

主播暂时离开,请稍候……  
人数爆炸:5467……7812……眨眼破万!

卡顿后弹幕狂欢更甚:  
[ID:匿名路人甲]:真疯了?精彩!(666)

[ID:吃瓜看戏123]:药效过了?(吐舌)

[ID:夜蝶翩翩](VIP):哇哦!破防

下线!刺激!(撒花刷礼物)

[ID:红苹果](群友):吓死…不会出事吧?(发抖)

[ID:键盘侠本侠]:戏精!滚!(怒骂)

“如意谷”群内消息疯滚:  
【夜蝶翩翩】:姐妹们都看到了吗!炸了!真翻车!(捂嘴笑)

【红苹果】:(黑屏截图)结束?他…还好吗?

【夜蝶翩翩】:怕啥!自己求喷!受不起别玩!(白眼)

徐薇血液冻结,钉在门边。“小马”失焦的双眼、兽吼、灰白天花板画面如刻刀剧蹭神经。

恶心上涌!她爬向矮柜,拉开抽屉,翻出小哲的旧耳麦,差点扯断线,颤抖着将插头狠狠怼入电脑接口。

光标点击。  
双击加密文件夹。

选中《北郊》。  
播放。

冰冷耳罩贴上耳朵,瞬间被滚烫体温捂热。

黑暗意识深处,那撕裂肺腑的哀鸣再次炸响。

他的影子投射在背后斑驳的墙上,放得极大,像一头蛰伏在风暴里的兽。弹幕疯了:“马哥的眼神杀我!”“这破碎感太要命了!”“是男人就直接哭出来啊!小马哥!”她指尖颤抖,大脑一片空白。有什么东西,在她寂静的心海里轰然裂开了一道口子。

指尖在冰凉的屏幕上迅速滑动,注册,依然取名“林间晚风”。就在她按下确认的瞬间,张小马唱到了最后撕裂般的高音,脖颈肌肉绷紧,喉结上下滚动。然后,他猛地仰起头,甩开遮住额角的发丝,浓密如墨的睫毛缓缓掀起。疲惫的阴影仍在眼底,唇角却忽然扯开一点弧度。

“谢谢大家,陪我走过这场寒风。”他声音带着一丝沙哑的喘息,目光却穿透屏幕,准确无误地“望”向镜头深处。

徐薇的心骤然被攥紧,缩成一团,又被一种奇异的灼热感瞬间撑开。

——原来被注视是这样的重量。

指尖落在那个火箭图标上,重重按下去。

轰!刺目的金光猛地炸开整个灰暗的屏幕,拖着长长的焰尾呼啸着盘旋,将那张苍白的脸庞完全吞没。巨大的礼物特效惊起弹幕一片片尖叫。

徐薇指尖冰凉,脸颊却滚得滚得像要烧起来。炫光中,张小马微微睁大了眼睛,惊讶稍纵即逝,随后那点淡淡的笑意像投入死水的石子漾开。他抬起眼,瞳孔在电子光晕里深邃得如同藏着整个冰封的湖。