



年年高

□陈明

单位年前发了一盒年糕，熟悉的红色简易小包装，打开来，几个透明密封袋里是整齐排列、白白胖胖、挨挨挤挤的年糕条，还有糖桂花味的、紫薯味的、南瓜味和黑米味的，透着喜庆和年味儿。看到年糕总是让人好心情，“年岁盼高时利，虔诚默祝望财临”，年糕年年高，朴素的食材里面寄托了人们一年更比一年好的愿望。

江南人家，过年做年糕是常态。在乡下，小时候快到腊月，总有邻居用箩筐担着洗净的粳米和糯米去年糕厂做年糕。所谓年糕厂，不过是方便大家集中制作年糕而临时搭起的作坊。一两台类似发电机模样的机器，这头将生米倒进漏斗，经过轰隆轰隆一阵鼓捣，那边就会吐出白色长方形冒着热气的年糕条。机器出品的年糕长短、长相都一样，连头尾两端的切口都类似，它们在热腾腾的状态下被四个一排纵横交错地码起来，中间留一指宽的缝隙，码成四四方方一摞一摞的年糕塔，然后被人们装进箩筐挑回家。

小孩子爱热闹，对啥都好奇，我和几个小伙伴挤在附近看。那个冒着蒸汽的机器怪物，吞吐之间将一粒一粒的大米改变了性状，香喷喷，热腾腾，闹哄哄，大人们的面颊也红彤彤的，透着兴奋和喜气。有熟悉的邻居大叔看到我，从机器旁揪了一小块年糕团，“来，吃吧！”年糕团有些烫手，我一边倒手一边“嘶哈”做声，这玉白色可爱的小家伙绵软柔韧，手感极好，咬一小口，带着粘牙的热情和稻米的醇香，可以在嘴巴里咀嚼很久。

小时候，每年冬天都会有亲戚朋友送新做的年糕来，随之而来的还有一种叫“餛”的扁圆糯米团，它们俩像是哼哈二将，总是焦不离孟如影随形。外婆爱吃糯米和糯米食物，我爱吃年糕，外公把大家送来的年糕一条一条摊开晾在厢房，等时间差不多了就将年糕和糯米团都投进盆和坛子里，加满水盖上木板在避光的地方养着，这样能存放很长时间。食材也有脾气，如果存放不当，没有及时入水，年糕和糯米团都会开裂，就好比俊俏的姑娘小伙儿突然破相，再怎么挽救也难看了。

外公做的炒年糕是一绝。年糕切

成薄片，备好小青菜、焯熟的冬笋丝、香菇丝和肥瘦相间的肉丝，不长时间就会用猪油炒出一锅香气扑鼻、让人垂涎三尺的年糕。炒年糕盛在一个大搪瓷锅里，盖上盖子，裹上一层层的毛巾放进蒲草编的厚厚的饭包里保温，等下班的大人回家就开饭。寒冷的冬季，从瑟缩的室外踏进灯火氤氲的家里，面对一大盆热气腾腾香味扑鼻的炒年糕，那绝对就是幸福的味道。

年糕汤也很好吃。特别是家里偶尔炖了鸡买了肉啊蹄膀之类的，肉汁存在一个敞口描花的大白瓷罐里，打了冻，上面凝着一层白色油脂。煮年糕汤的时候舀一勺带油脂的颤巍巍的肉汁冻，那味道别提有多鲜美。若是再加上一两块肥瘦相间的五花肉红烧肉，对小孩子而言简直就美得找不着北。我从小就挑嘴（在物质生活并不宽裕的年代，小孩子挑食不爱吃饭简直是讨打），尤其对年糕情有独钟，怎么都吃不厌。如今疼爱我的外公外婆早已作古，那滋味绝妙的炒年糕也只能在记忆里细细咂摸。

长大后在其他地方看到春手工年糕。大石捣臼，大木锤子，一个肤色黝黑的精壮汉子有节奏地抡木锤捣年糕，对面一个梳发髻系围裙的中年妇女眼疾手快地在木锤子举起的空当，翻动石臼里热腾腾的米粉团，两人舞蹈般的动作刚柔相济、张弛有度，整个画面就是力与美的生活版写照。旁边大竹匾里摆满现做出来的手工年糕成品，简化版是五寸来长的椭圆形常规年糕，进阶版是用模具做出来的鲤鱼、福禄寿等花式年糕，精品版还有加了蔬菜汁做成的花开富贵、年年有余等彩色立体年糕，年糕在她们的手巧创作下成了工艺品，好看又好吃。

我喜欢将年糕比作旧时江南水乡的女子，润泽适宜的气候滋养了她们绵软温柔的脾气，跌宕起伏的生活练就了她们性格中柔韧坚毅的秉性，进可铁骨铮铮指点江山激扬文字，巾帼不让须眉；退可敛藏锋芒相夫教子幸福家庭，红颜更胜儿郎。普通的大米，经过高温的蒸煮与力量的锤炼，升华出一种柔起来能做美食、刚起来能砌城墙的神奇物事，仿佛这片江南水土的精华融进了其中，方才形成那智慧的结晶。

煮一壶暖心茶

□耿艳菊

她是外地人，恋爱时一腔孤勇，远离亲人和朋友，从南方气候温润的城千里迢迢奔赴他在北方干燥清冷的城。那时的她是白水鉴心、明净如溪，眼里心里照见的都是爱情的甜美和温存，哪里懂得远嫁女子的孤凄和彷徨。

家里人不放心，动用很多的关系在那个北方的陌生城市寻找相熟的人。她的母亲终于找到一个朋友，多年前也嫁到了那个城市。那段时间，她待嫁在家，母亲三天两头给她的这位老朋友打电话，拜托她照顾自己的女儿，有时候说着竟流起泪来。她笑母亲，说她小题大作。

起初的日子根本不像母亲所担心的那样。她和他柔情蜜意，你依我依，像被蜂蜜黏在一起的两只蝴蝶，好日子是成片成片的三月繁花。母亲的话她早已置之脑后。母亲的老朋友，她叫她晴姨，也只是在结婚时依礼节去看望过一回，并不曾亲近。

然而琉璃易碎，繁花易落，柔情蜜意的日子也好景不长。一两年后，真切的生活也渐渐显山露水，展现出本色来。直到后来她才明白两个人过日子本是细水长流、磕磕绊绊、不断磨合的过程。可是那时的她和他就像两头暴躁的小老虎，动辄就窜起交战的火焰。

又一次噼里啪啦一阵大吵后，她气急之下，夺门而去。他眼看着也不去拦阻，还在旁边说风凉话。出了门之后，寒意袭来，她才意识到自己没有穿外套。她抱紧肩膀，站在冷飕飕的街头，心身俱凉，无尽悲意涌在心头。望着远处的楼群，看看身边的行人，没有一张脸是熟悉的，没有一处地方是她可以去的。

那一刻，她无助忧戚，恍然明白了远嫁女子的悲凉。她想起了母亲的担忧、母亲的小题大作、母亲昔日让她收敛性子的话语。母亲总是说她，在父母面前任性，成家后就不能这样了，没有人会永远护着你。

她亦想起了母亲的朋友晴姨，晴姨和她一样，也是远嫁。她见过晴姨一次，去过晴姨的家，可是一看她就是个幸福的女子，眉眼都是知足和宁静。她不知道晴姨是怎么走过来的？也许是晴姨的命好，丈夫对她百依百顺。可是如今她已不再相信这个世界上会存在没有矛盾的夫妻。

她怀揣着一肚子的悲凉和惶惑敲开了晴姨家的门。举眼望去，四周苍茫陌路，在这个城市，她也只有晴姨这一位亲人。晴姨见了她，竟什么都没说，拉着她进屋，紧紧地抱了她一会儿。然后才给她找来一件厚衣服，安顿她在沙发上坐下，径自去厨房了。

过了很大一会儿，晴姨才从厨房里出来，她的手里却捧着一壶茶。那壶是玻璃的，茶汤琥珀色，冒着热气。晴姨把茶放在茶几上，倒了一杯，笑眯眯地递到她手上，说：“孩子，先暖暖心吧。”

那茶酸酸的又甜甜的，味道醇厚绵密，她喝了一杯，晴姨又给她倒了一杯。晴姨笑盈盈地看着她喝，却一句不曾问她的委屈。直到她快把那壶茶喝完了，身子慢慢暖和了，心情也平复下来了，晴姨依旧不问她的事，却问她这茶怎样，并要教给她制作的方法。

晴姨告诉她，那叫暖心茶。她刚来北方的时候，也是凛凛然的，为情赴汤蹈火也不惜。可是生活并不像遥想的那样美好纯真，也不会总是风晴日丽。北方酷冷，她就学会了制作暖心茶来温暖身心。暖心茶的制作非常简单，原料大枣、山楂、枸杞，都是极平常的，味道甜中有酸，正如生活的本来样子，却可以健心易脾胃开胃。

最后还是他先低了头，他去晴姨家接她的时候，她已经学会了制作暖心茶。她顺势就下了台阶，同他回去了。晴姨说，看开点，吵吵闹闹，还是要过下去的，这是日子。

后来，当生活不如意的时候，她就按照晴姨教给她的，三五颗红枣、三五颗山楂、十来粒枸杞，煮一壶暖心茶，坐下来，慢慢喝，平静温暖身心。