

# 粽子香

谢冬梅

小满才几天，气温已开始  
在30℃左右徘徊。单位地处西方，早上  
去的时候对着太阳晒，下午回的时候  
对着太阳晒。从车上下下来，后背都汗  
湿了。到家的时候，太阳还很高，白晃  
晃照着地面。上到二楼，楼道转角处  
多了一个煤炭炉和一个立着的蛇皮袋，  
蛇皮袋里整齐排着藕煤，煤炭炉上坐  
着大锅。其实，还没到楼道转角处，  
就能感觉到火的温度。显然，煤炭炉  
里的煤是燃着的。大热天，楼梯间放  
火炉，邻居们真是把公共地方当自己  
的家了！

这段时间很忙，早上七点就要出  
门，事情一多，脑子杂乱，患得患失，  
深怕错了漏了。终还是有小瑕疵，被  
人转弯抹角说了一通。上楼时，看到  
楼道里的煤炭炉更是碍眼。站在二楼，  
想敲门问问是谁家把炉子放外面。听  
说煮蛇肉时要露天，怕灶房里的蜈蚣  
爬到锅里。蜈蚣属五毒，易致死。现  
在谁家都没有藏蜈蚣的灶房，犯得着  
在外面煮吗？敲左边的门还是敲右边  
的门呢？迟疑了一下，放下手。纵便  
我不说，总会有人说的，不可能十四  
户人家除了我已经统一思想。

到了家，嘀嘀咕咕，和家人一阵  
埋怨。得了安慰，我才没坚持下去敲  
门问清楚。

早上开门，闻到一股清香，怔  
住：太熟悉，可又忘了到底是什么东  
西发出的香味。经过五楼时，五楼的  
小朋友刚好开门去上学。他一开门就

大声嚷嚷：“奶奶，好香呀，我要吃  
二楼罗奶奶家的粽子！”

——原来是粽子香。

难怪那么熟悉。粽子有植物的香  
味，又有食物的香味，两者混合在一  
起，弥补各自味道上的缺点，加重各  
自独有的香味，就像红花和绿叶，互  
相点缀，相得益彰。粽子在国人心里，  
是端午节的专属食物，好比汤圆与元  
宵，月饼与中秋，不但食物上关联，  
情感上，也是一物生一念，由此及彼。

小朋友的奶奶跟出来，一边给孙  
子系鞋带，一边说：“好好好，我们  
去二楼罗奶奶家买粽子吃。”

“二楼罗奶奶做粽子卖？”我问小  
朋友的奶奶。

“哪里是正儿八经地卖？主要是  
送。这段时间，我们都吃了她家好多  
粽子，你不知道吗？”

罗奶奶头发花白，清瘦，走路很  
快，一看就知道是做事麻利的人。她  
家家境殷实，十多年来从没做过粽子  
卖，今年怎么想起做粽子卖呢？且又  
是楼梯间。

晚上散步回来，碰到罗奶奶在锅  
子里翻粽子，楼梯间里充满浓浓的粽  
子香。她见我，赶忙起身，热情地说：  
“散步回来了，要不要吃个粽子？”

“晚上了，不吃，谢谢！”我在锅  
子边停下，好奇地盯着锅。锅里的水  
冒热气，香味就是从热气里传出来。  
我问：“罗奶奶，您做哪些口味

的粽子？”

罗奶奶盖上锅盖，拉着我说：“好  
多种口味呢。走，到我家看看去。”

罗奶奶家的客厅里简直是一个粽  
子展览会！五六个簸箕装粽子，没贴  
标签，罗奶奶却能一个一个簸箕指着  
说：“这是盐蛋味，四楼小李喜欢；  
这是八宝味，三楼老刘喜欢；这是咸  
肉味，五楼那胖小子喜欢；这是红  
枣粽，五栋有三个人喜欢；这是白  
米粽，你喜欢哪种口味？你说，若  
是我这里没有的，我帮你做。”

“不用不用！我喜欢白米粽，明  
天早上会不会有？”

“当然有。我见你平时早上差不  
多七点出门，明天早上七点放到西  
门口，煮热的给你带走。”约定以  
后，我准备回家，罗奶奶拖着不  
许走，拿袋子每种口味装一吊给我。

不知过了几天，二楼转角处的煤  
炭炉不见。我有些不习惯。端午节越  
来越近，竟不做粽子？楼梯间碰到  
六楼邻居，急着问。邻居笑意盈盈  
地回：“开门就能闻到的粽子香突  
然没有，你不习惯，我也不习惯呢。  
问了才知道，院子里其他楼的邻居  
要求放到西门口，大家都想吃罗奶  
奶家的粽子。”

煤炭炉和锅子真的在西门保安屋  
旁边，来往的人经过时，停一停，  
说粽子，道家常里短。时常是，保  
安屋旁边围着一群人，乐滋滋地说  
说笑笑。同住一个院子，以前见面  
像是陌生人。现在，在粽子的清香  
里，大家都变了，变成欢喜和睦的  
一家人。

# 家乡山水

杨定文

212省道是去老板屋村双下杨家的  
必经之路，这条路成为“省道212”  
是近几年的事情。

驾车行走在省道212平坦宽敞的  
沥青路面上，但见翠绿铺向天际，夏  
天的老家像一幅山水画卷在延伸，  
车轮行驶的节奏声，似美妙音乐在  
天地间变奏、回旋，美得亲切浪漫，  
美得心旷神怡。

倘若沿着西河观光步道信步，  
绿柳迎风拂面，西河水碧波荡漾，  
路边野花簇成一团团，一片片；路  
旁的菜园生机盎然，充满农趣，与  
周边青山绿水相映成辉，观光步道  
上，少男少女骑行优雅骑姿为这  
乡村美景增添了青春气息。

老家背依神岭寨，南面九子仙，  
两山海拔均在400米左右，西河  
流经两山脚。上世纪九十年代前，  
每逢雨季，西河便水涨成灾，乡  
民们过河的木船须在两个壮汉协  
作下才能抵达对岸，常常一个浪打  
来，震得小船左右倾斜，险象环生。  
这时候，大部分人不用上山或下地  
干活，用网捕鱼成为乡村一景。我  
小时候捕鱼有点小水平，小鱼小  
虾没少吃。每逢雨天到来，就是改  
善伙食的时候，现在想想还觉得很  
快乐。再后来，乡民放弃了木船摆  
渡的过河方式，自筹资金建起了石  
桥，从此两岸变通途。

神岭寨山脚南竹林已有石砌小  
径，仿古亭台，供游人游玩休憩。  
它地势平缓，南面几乎是一个平面，  
山中无泉，也无溪。但神岭寨的杉  
树多，杂木多，南竹少，与九子仙  
山的树木、地形地貌及水资源刚好  
相反。休闲式游玩爬山，选择神岭  
寨比较靠谱。因为即是登上山顶，  
耗费体力强度也不及爬九子仙。

体力好的徒步者，可选择登九  
子仙，去山脚察看尼姑庵遗址，去  
山顶庙宇追寻梵音印记。九子仙  
山地多变，溪流纵横，山间有田、  
有土、有人家。山中村子叫崔家  
坳，中途可进山民家叙聊、吃农家  
菜，体验乡土风情。

行进在九子仙，你可感受到它  
林海连绵起伏，翠绿溢满山坡，  
悦耳的溪流声一直伴随你前进的  
路。由于常年流水潺潺，使得山  
涧潭池较多，清澈见底的水潭里  
有小鱼儿不知疲倦地游着，运气  
好的话，抓上几条，就是餐桌美味  
了。这里气候宜人，任何时候气温  
比城市都低二三摄氏度，山风习  
习，处处透着凉意，这里没有城市  
喧嚣，有的只是宁静。春天的九  
子仙是花的世界，绿的海洋，映  
山红、野玫瑰，还有不知名的山  
花野草，吐露着芬芳，五颜六色  
点缀着大山，成百上千的植物在  
大山上自由生长。枝繁叶茂的梓  
树，挺拔秀丽的南竹，叶细如针  
的杉树，浓翠欲滴的油茶，还有  
好多叫不出名的灌木，有些高达  
数丈，它们无一不绿。九子仙的  
南竹是周围十数公里最长的，最  
长的南竹有三层楼的高度，当然  
它也是最大的，解放初期还有人  
家用它当作脸盆洗脸。每逢三  
四月间，九子仙春笋露出土面，  
挖一根春笋煮着吃，鲜嫩清甜，  
久吃不腻。

若登上山顶，必看山庙，山庙  
就在山顶巨石里，进入山庙得从  
两山石缝钻进去。当年九子仙庙  
香火旺盛时，庙宇有和尚住持，  
里面供奉的佛像文化大革命时期  
被毁，一同被毁的还有山脚的尼  
姑庵。此后，庙宇庵堂再无复建，  
尼姑和尚也一干散尽。站山顶  
远眺，山峰逶迤，层峦叠嶂，白  
云缭绕，山下绿毯田间阡陌纵横，  
村舍房顶炊烟袅袅升起，西河  
欢歌荡漾，山顶天空蔚蓝如新，  
给人以无限遐想。若是傍晚时  
分，落日从晚霞边沿缝隙射出万  
道金光，绚丽无比，山川美景尽  
收眼底。

在山顶不宜作久停留，应及时  
下山，因为山路很遥，万一回程  
走错，也有回旋余地。若有兴趣  
在大山过夜，可头枕大山，感受  
与鸟兽为伴的乐趣。

# 木冲食事

资若铭

立夏尝新。每年这会，外公种在  
湾里的那丛空心菜，必定活泼葱茏，  
令人垂涎欲滴。

空心菜，又名竹叶菜，属草本植  
物。木冲人习惯叫它“嫩菜”。五  
月过后，施点农家肥，出上几天大  
太阳，地里的空心菜便兴冲冲地往  
上长，用不了几天，即可蔓生出一  
大丛。

清早起床，阳光不烈，我陪外  
婆去菜地里转悠。远远望去，空心  
菜势头正涨，青绿的叶子同蓝天一  
样单纯好看。外婆说，这是今夏  
头班长出的菜叶，雨水同肥料皆  
充足，所以吃起来更鲜嫩爽口。  
不由分说，我连忙动手，掐了一把，  
中午炒吃。

空心菜培育简单，反复生长，人  
吃不完，还可以喂养家禽，是十分  
省心的一种家常菜。这菜入锅容  
易，没有许多繁复手续。菜油热  
锅，切蒜泥一瓣同炒，撒盐入味，  
少许生抽提鲜，装盘之后，在众  
多菜品中，极为清新显眼。

夏季炎热，木冲各家各户餐桌  
上，空心菜是常有的消暑爽口的  
素菜。若是二老在家，一荤一素，  
再开个汤，可经吃一天。只是，  
长久以来，外婆对空心菜多少有  
些厌倦。她

总说，那年月，草根树皮菜叶吃  
太多了，如今看见这些叶子菜，味  
觉就提不上来。倒是没饿过肚子  
的我，常常惦念这低廉素朴的空  
心菜，隔三差五吃上一盘，便觉  
口齿清快，内心踏实。

我回乡工作后，给外婆添置了  
液化气，省得她去灶房里受烟熏  
火燎。可外婆吃柴火饭习惯了，  
每到周末，她都要早早起来，去  
灶房里熬一大锅稀饭。她说，柴  
火稀饭，吃着舒坦。

小时候，我不爱吃饭，身体消  
瘦，外婆想尽办法给我进补。她  
每回熬稀饭，熬成之前，都要用  
米汤水冲鸡蛋给我吃。这是个土  
方，将鸡蛋打散，里面放少许盐  
和猪油，搅拌均匀，再舀几勺滚  
烫的米汤水泡熟。孩子吃了，极  
营养，既开胃，又补身体。但是，  
我嫌太油腻，很少吃得下一碗。  
外婆说，是我口子不好，和我同  
龄的表弟，一餐要吃两碗，如今  
比我壮实多了。

外婆不喜吃白米稀饭，总得放  
些配菜。夏天里，绿豆清热祛火，  
南瓜绵软甘甜，长豆角则凉爽清  
脆，每回都换着花样吃。周末睡  
个懒觉醒来，稀饭早已熬好，歌  
在火边。外婆知道我们夏天贪凉，  
都喜欢吃冷稀饭。这

时，外婆常会拿个小碗，去腌菜  
坛子里夹一碗萝卜榨来下稀饭。  
有了这东西，我可以一口气吃  
两大碗。腌萝卜是外婆的拿手好  
菜，我们全家人一致认同。虽说  
程序大同小异，但每次外婆坛子  
里出来的萝卜，口感味道就是  
不一样。外婆晒萝卜，喜欢选红  
沙地，这样晒得更干，吃起来  
脆。腌萝卜时，舍得放调料，豆  
豉、菜油、白砂糖，都得到位。  
平时还常常查看试吃，酸了，就  
要添盐，坛外水干了，就要加水。  
前前后后，可不是件轻快事，其  
中门道、细节多得很。

咸菜下稀饭，是木冲祖祖辈辈  
习惯的吃食。冲里偏僻，早餐没  
有许多新花样，稀饭既省事，又  
爽口，且疏通肠胃，老一辈吃  
起来十分惬意。而且，柴火熬  
出来的稀饭，入口更香浓。早  
上剩下的，外婆用碗装进冰箱  
冷藏，到中午，外公干活回家，  
唆一碗凉稀饭，别提多畅快解  
渴了。

我从小在木冲长大，这些农家  
饭食早已融入我生命的最深处，  
几乎成为一种身体本能的依恋。  
至于木冲的祖辈，一生都生活  
在此，外面世界的山珍海味对  
他们几乎没有诱惑，他们对吃  
食的要求从来不高，不过就是  
图个安心、自在。