



【有所思】 静待桂花开

□耿艳菊

黛瓦白墙的老院子，幽静清寂，炊烟袅袅，斜晖脉脉，一对鬓发斑白的老人静静地坐在旧藤椅上，仰望着门前的那棵老桂树。他们旁边还有一个梳着长发的文静女孩。

女孩此刻却一点也不文静，叽叽喳喳，着急得像热锅上的蚂蚁，隔一会儿便不放心似的站起来，跳到老桂树下巡视一番。

老人是女孩的外公外婆，女孩奔波几千里回来，除了看望两位老人外，还想着看看门前的这棵老桂树，她想念桂花那甜蜜蜜的香味和桂花糯米糕的味道。

女孩是在外公外婆家长大的，更确切地说，是在桂树下长大的，这里到处都是她快乐的记忆。这棵老桂树比她妈妈的年龄还大，还是最初院子建好时外公亲手栽下的，这是他送给外婆的礼物。

平淡简静的年月，老桂树岁月静好着，成了小院里华丽而温暖的风景。在女孩的记忆里，那时日子过得辛苦拮据，但因为这棵老桂树，简朴的小院陡然间就有了一种甜蜜幸福的气息。尤其是到了秋天桂花盛开的时候，明亮的秋阳下，细碎的金黄桂花悠悠闲闲，外公就把桌椅都搬到桂树下，边喝茶边语调悠缓地给她讲解作业。时光宛若静止了，那么慢、那么缓，甚至能听到桂花轻轻绽放的声音。

巧手慧心的外婆总能把艰辛的生活过得甜蜜温馨，她小心剪下几枝桂花插在屋中那个闲置的空陶罐里，屋子里就弥漫着甜甜的气息。大家出来进去，脸上总是喜盈盈的，说说笑笑，仿佛人生中根本没有烦恼这回事。

外婆最拿手的吃食就是桂花糯米糕。她把新鲜的桂花和糯米一起搁在锅里蒸，如此简单的方法，却可以做出世界上最美味的桂花糯米糕。

长大后，女孩去了城市读大学。起初，城市里的生活让女孩十分新奇，这里车水马龙、金碧辉煌，一切看起来是那样热闹多彩，与宁静的乡下简直是天壤之别。大学毕业后，她没有按之前的计划回到老家教书，而是留在了城市打拼。她希望能留在这个城市生活，希望能在这里站稳脚

跟，然后把外公外婆接过来，和她一起生活，由她照顾他们的晚年。

可是，现实却不尽如人意，成功也没有那么容易。尽管女孩已经非常努力，事业上却一点起色也没有。一年又一年过去，女孩依然是城市里的一个漂泊者，她开始着急、焦虑。快节奏的生活、一连串失败的打击，让她信心尽失、颓唐暴躁。

那天晚上她加完班，回家的路上看到一家蛋糕店还开着门，饥肠辘辘的她就走了进去。她本来已经买好两块蛋糕，就在付钱的时候，一个店员端着托盘从后厨走出来，她突然愣在那里，托盘里是桂花糯米糕。一股熟悉的味道瞬间让她感到很温暖，她立即又买了一块桂花糯米糕。

异乡的街头，她边走边吃桂花糯米糕，味道很甜，心里却很酸，竟蹲在路边哭起来。昏黄的路灯下，她的影子显得分外孤单。

第二天，女孩请了一周的假，回到宁静的乡下小院，见到了外公外婆，还有那棵老桂树。按往年惯例，此时正是桂花开的时间，可一周过去了，女孩焦急得不行，桂花却不急，一点讯息也没有。

外公经历过岁月就不一样了，他像老桂树一样淡定，慈祥地看着焦躁的女孩，劝她说，树木开花的事和人生的很多事一样，焦虑急躁有什么用呢？不如静下来，换一种心情，别把时间都浪费在焦灼里。

女孩心里一动。这些话、这些道理，她不是不懂，外公也经常给她讲，可说起来容易，面对的时候却难了。她低头沉思，过了许久，猛一抬头，迎接她的是一朵金黄的桂花。桂花开了！她惊喜地高呼，像小时候那样在桂树下蹦跳。这一回，切切实实地触动了她，她开始反思自己，决定以好的心态、和缓的心绪迎接未来，静待幸福生活。

那个女孩是我的亲戚，如今她已人到中年，早已实现了当年的愿望和理想。就在我像她当年那样迷茫焦躁的时候，她把二十多年前的往事讲给我听，告诉我，既然选择了远方，就要平静和缓地去走，就像老桂树，从来都是宁静的，在宁静里储蓄力量，静待花开。

【在人间】

母亲的拉面

□刘波澜

说到面食，山西女作家蒋韵在《北方厨房》中这样写道：“面食，是我们这个省份的强项，一碗面，不知能翻出多少种花样：削面、剔尖、擦尖、抿圪斗、切疙瘩、剪刀面，数不胜数。”蒋韵在此仅简单罗列了六样。有面食研究专家称，山西面食达1000余种。不知这个数据是怎么统计出来的。有没有1000种，真不好说，但二三百种肯定是有的。

在我老家，面馆遍地都是，拉面馆、手工擀面馆、饸饹馆，一条街上或者一道巷子里，数不清有多少家。老家常吃的面食有拉面、削面、擀面、饸饹、饺子、包子、蒸饺、馒头等十余样。其中，我最喜欢的是拉面，母亲做的猪肉臊子拉面。

小时候，猪肉臊子拉面是待客饭，家里来了贵客才会安排，还得等客人吃饱才能轮到我这馋猫，一个月也就吃个一两顿，轻易吃不到。那时候，天天眼巴巴地盼着家里有贵客临门。

母亲做了一辈子面，对于如何做好一碗拉面，最有发言权。她说，要想拉面好吃，首先和面就大有讲究，一是要用冷水，二是稍放点盐，三要加俩鸡蛋。

面和好后，接着就是“盘面”，这一步是为了给面上劲，增加面的韧性。母亲边揉边拽，将面团拽成手臂那么粗细，擀面杖那么长，一边拽一边在面板上甩得“啪啪”作响，然后对折，继续揉、拽、甩，不断重复，直到把面盘得不软不硬、像牛筋似的才算好了。“啪啪”的响声，是盘面的标志性声音，耳朵灵敏的，听到这响动，能根据声音的远近大小猜出是谁家又来了客人。

那时，母亲多年轻啊！身材健硕，面色红润，盘面的声音那么大的，声震屋瓦，院子里觅食的麻雀被惊得飞来飞去。

盘好的面，揉成一团，放在盆里，盖上湿毛巾，饧发十来分钟，这是必不可少的一步。饧发时间不够，面拽不开；时间过长，面团会瘫在面板上，提溜不起来；时间刚刚好，面才能拉得随心所欲，要多细有多细，要多长有多长。

待面饧好，母亲站在面板前，将面团揉成一个长条，提起来拧成麻花形，滴溜溜地转，然后两手抓住面条两端，双臂一伸，白鹤亮翅一般，面条就拉开了，边拉边上

上下地抖，越抖越长。两臂伸展到无可再伸时，就把长长的面条折成双股，双股再拉，拉成四股，四股变八股，一直拉下去，根数翻着倍地增加，长度也是翻着倍地变长。片刻之间，一把又细又长的拉面便拉好了。

此时，锅中水早已滚沸哗哗作响，“啪”的一声，只见空中闪过一道优美的弧线，母亲将一把细长的面条抛入锅中。煮好的拉面银丝一般，捞在碗里，看起来洁白如雪、光滑如玉，吃起来劲道爽滑有嚼头。

其实面条本身无味，一碗拉面好不好吃，主要还得看臊子炒得香不香。肉臊子，当然应该以肉为主，不过，当年那臊子里边肉的主角地位并不突出，反倒是作为配角的土豆和白菜出尽风头。那时，吃一顿臊子拉面，用不上半斤肉，并且，半斤肉也不是一顿全放进去的，而是单独炒了盛在粗瓷大碗里，藏在只有母亲能找到的地方。为存放得更长久一些，母亲会加很多盐进去。那段日子，那个盛肉的粗瓷大碗就成为孩子们心心念念之物，直至看到母亲把最后几片肉铲进锅里，把碗用锅里的菜汤涮得干干净净，才告作罢。

时至今日，情况发生了变化。再做肉臊子，肉成为当仁不让的主角，作为配角的蔬菜也不限于土豆和白菜这两个“老戏骨”了，豆角、北瓜、蘑菇、木耳这些“小鲜肉”纷纷加入到配角的队伍中来。

热锅凉油，待锅中冒青烟，先放葱花、姜片、蒜末爆香，再倒入肉片，大火爆炒，炒至七八成熟，放入土豆等配菜，继续翻炒，直至炒熟。然后，加碗热水，盖上锅盖炖煮十来分钟，肉臊子便算是大功告成。肉菜同炒，还有之后的炖煮，使得猪肉的肉香和油香浸润到蔬菜中去，吃着哪有不香的道理？母亲说，炒臊子是个力气活，要反复翻炒，差不多炒熟再加水煮，要是还没炒几下就加水，这锅菜就白瞎了。

时光荏苒，转眼间，母亲已是白发苍苍，垂垂老矣，再没有足够的力气做一碗拉面了。每每回到老家，看着安详地坐在门墩上晒太阳的母亲，眼前总会浮现出母亲年轻时在厨房面板前拉面时白鹤亮翅般优美的身形、姿势，耳边也会响起母亲盘面时“啪啪”的响声……

【浮世绘】

黄金一样的老玉米

□李晓

乡下的侯大哥到城里来办事，特地给我带来几根老玉米棒子。侯大哥说，我就知道你最喜欢这个，专门给你留着呢。

侯大哥在乡下种地。这些年留在乡下种地的人不多了，在一年二十四个节气里，侯大哥匍匐在大地上的身子，远远望去，已经如一把茕茕孑立的弯弓了。

有次回乡下，到侯大哥的老院子去，见房梁下垂挂着一串一串挨挨挤挤的老玉米。老玉米色泽金黄，粒粒饱满，远远望去，有黄金一般的结实感。屋檐下的门槛边，一个瘪着嘴的老太太正端着碗在喝粥。在金黄玉米的照耀下，老人的皱纹清晰可见。侯大哥说，那是他的三奶奶，嘴里只有6颗牙了。想起老太太的一生，从28颗牙到6颗牙，把一辈子跌跌撞撞的脚步托付给生命，其实就是那些牙齿之间的默然道别。

那土墙青瓦的房屋，经历了岁月里的烟熏火燎已显陈旧老态。但有了玉米的衬托，整个房子似乎恢复了生气，让堆放在院子里的簸箕、石碾、风车、锄头、红薯棚棚如生，黑白照片瞬间成了彩色。

童年时，初夏时分钻进青纱帐一样的玉米地，青色玉米棒上已长出了胡须。秋收后的田野，袒露出黝黑肥沃的身子，雾气弥漫中，高大的玉米秆如木讷的乡下汉子静立着。细嗅田园，有植物生长与腐烂的气息交融。想起玉米在土里的一生，播种、施肥、除草、抽穗、成熟，那金黄的玉米，被农人的手一粒粒掰下来，成为养活人们的食物。

村子的场院上，黄昏时分，一排排乡人半蹲在一起，响起此起彼伏的咪溜咪溜声。他们的碗里是玉米粥，粥顺着喉管进入胃肠，玉米的养分强壮着乡人的骨骼，乡人们有使不完的力气，再次让老玉米的种子播撒进土里。一年又一年，生生不息。

鲜润的嫩玉米吃不完，剩下的老玉米便被悬挂在房梁下，显示着一收成带来的殷实感。乡人们只要一抬头，瞥一眼悬挂的老玉米，便心里不慌，腿脚生风，迈向庄稼地。

这些年回到我的乡下老家，祖辈们悬挂老玉米的老屋早已灰飞烟灭了。我与当年屋檐下垂挂着老玉米的房子，相隔的是一条漫长光阴的河流。我从此岸泅渡到彼岸，需要时间赋予我的耐力。静默之中想想，我能不能如老玉米一样，经历了季节的风雨，庄重肃穆，天地不悲。

在江西婺源，农人有晒秋的农俗，那是丰收的盛典。秋收后的高粱、玉米、辣椒、南瓜、柿子盛大出场，大片大片的金黄色、金红色，让大地成了五彩斑斓的调色板。乡间的秋天由此呈现出浓郁的色彩，也散发出农作物的悠远沉香。这也是劳作的乡人在大地上晒出的“朋友圈”。

城里的友人老郭，追溯到四代以上，也是种粮人。老郭的血脉里，延续着种粮人的基因，他在城里屋顶的小小园子里也种上了玉米，常常邀我去他家楼顶上观察一株株亭亭玉立的玉米苗。老郭是那么欣喜地把玉米棒子掰回家，再把新鲜的玉米棒子挨家挨户送到他心里惦记的亲友家，一同分享这城里收获的老玉米。

这些年来，老郭在城里种的玉米，也留下一些老玉米棒子悬挂在他家客厅的墙壁上，一排排黄灿灿的玉米棒子，让屋里显得明亮生动，地气弥漫中发酵着粮食的芳香。

有一天，我同老郭有一句没一句地闲聊，一直到暮色涌进了屋里，老郭没有开灯，沉默之中我俩并不觉得尴尬。我抬头望一眼屋里悬挂的老玉米，突然感觉，我和老郭这样延续数年的交往，也如老玉米一般，经历了风霜击打，岁月修炼。