

[逆旅拾光]

## 冬藏味儿浓如酒



□赵阿芳

“我有旨蓄，亦以御冬。”父亲弯腰将最后一棵大白菜稳妥地放入地窖时，总会像举行仪式般念出这句诗。

父亲用沾着泥渍的手，轻轻拂去菜叶上的尘土，眼神里是一种庄重的满足。他告诉我：闺女啊，这“御冬”，御的不只是风寒，更是冬天不能种菜心里的慌。看着满窖的白菜萝卜，心里就踏实，这个冬天咱们不愁菜吃啦。

如今，父亲已离去十余载。每个冬天，我依然会固执地买回成堆的大白菜、大葱和萝卜，在阳台上码放整齐。有些行为，早已超越了实际需要，它长在了血肉里，成了与过往亲人对话的一种仪式，一种无需言说的血脉传承。

### 炖大菜

在所有冬日的记忆底片上，最先显影的，永远是母亲那一锅“大菜”。这“大菜”非名馔，不过是胶东人家家户户灶上最常见的白菜猪肉炖豆腐粉条。

记忆中母亲系着褪色的围裙，氤氲的灶台前，肥瘦相间的五花肉片在热锅里“刺啦”一声，逼出晶亮的油脂，随后，一盆手撕的粗犷的大白菜“哗”地入锅，与酱油、八角来个热烈拥抱，翻炒到最后，地瓜粉条如丝线般铺陈其上，洁白的豆腐也不甘寂寞地挤了进来，它们贪婪地吸饱了汤汁。

那一锅大菜，是色彩的融合，是味道的交响。再冷的天气，再寒的手脚，只要捧起那一碗热气蒸腾的大菜，稀里呼噜地下肚，一股扎实的暖流便从胃里升起，迅速流遍四肢百骸，连指尖都变得红润起来。母亲用最朴素的食材，为我们构筑足以抵御整个寒冬的爱的堡垒。

### 鲅鱼干

记忆的潮水将我带回高三那个拼搏的冬天。为了给我更好的照顾，父母让我从学校宿舍搬回家中走读。于是，每一个披星戴月的晚自习归来，推开家门，总能看见厨房的锅里，温着一个粗泥大碗，碗里是熥得油汪汪的鲅鱼干，旁边必定配着一个母亲蒸的暄腾腾的大馒头。

为我晒鱼干，那是父亲每年入冬后的专属工程。初冬的胶东，海风凛冽而干燥，正是晒鱼干的绝佳时节。父亲会极其严谨地挑选大小匀称的鲅鱼，剖洗、用恰到好处的盐细细揉搓，每一个步骤都一丝不苟。他晒出的鱼干，总处于一种完美的临界状态——半干不湿，既保留了鱼肉的丰腴，又增添了风干的韧劲，咸淡更是恰到好处。

我总是以近乎“风卷残云”的速度，将一个大馒头和一碗鱼干消灭殆尽。那带来的直接后果，便是两个月里体重飙升了十几斤！

及至婚后，回娘家吃饭，只要看见晚餐桌上鱼干，我仍会像小时候那样，带着几分撒娇的意味嗔怪父亲：还让不让人生肥啦？

父亲那时总是笑而不语，眼角的皱纹里盛满了看我大快朵颐时的满足。

父亲亲手晒的，那一根根串在竹竿上，在冬日阳光下闪着银光的鱼干，在我心里永远定格。那分明是父亲用沉默的海风和无言的爱，为我腌制的一生的珍藏。

[逆旅拾光]

### 冻蛋

在小时候的农村，鸡蛋是能拿得出手的最贵的营养品。于是，每日一枚鸡蛋便成了我雷打不动的待遇，从蹒跚学步直到高中毕业离家远行。成家后，我家的鸡蛋更成了父母的“专供”。为此，父亲倾注了无数心血。

冬天天寒母鸡产蛋量减少，父亲便在鸡舍里拉上电线，安装上大瓦数的白炽灯，用那昏黄的人造暖阳，“欺骗”母鸡们。

吃过父母亲多少鸡蛋，已经记不清了，最让我难以忘怀的，是那箱“冻蛋”。

那年的雪真大啊！回老家的长途客车都停开了好几天，客车复通的第一天，父亲立马就托客车捎来了一箱鸡蛋。他怕我家里鸡蛋断供。我打开箱子后，发现有些蛋壳上用彩笔认真地写着“冻蛋”二字。

我和爱人猜度半晌不得其解，致电父亲才知：这几天下雪，导致捡蛋不及时，个别鸡蛋在窝里冻了一夜。父亲担心这样的蛋存放不住，容易变质，便一个个单独做上标记，提醒我一定要先吃掉。

“冻蛋”上那熟悉的字迹，是父亲生怕一点不周全会损害女儿健康的极致的细腻。

每当夜色深沉，我仰望星空时，总觉得天堂虽远，父亲却极近，近得仿佛那箱写着“冻蛋”的鸡蛋，昨天才刚刚送到我的手上。

### 萝卜龙

前几天，老家的大妈打来电话，嗓音洪亮如昔：芳啊，大妈给你晒了你最爱的萝卜龙！

不知从何时起，我在书本上读到“清粥小菜”四字，脑海里本能浮现的便是这“萝卜龙”的形象。它的制作，是另一种形式的冬藏。秋日里丰收的青萝卜被切成连绵不断的长条，像一条条小龙，挂在院落的铁丝上，接受阳光与寒风的共同塑造。它失去了鲜嫩，却赢得了韧劲与更醇厚的滋味。

抓一把萝卜龙温水泡发，拌上酱油、醋和几滴香油，那微鲜、微辣、微咸的味道，那在齿间“嘎吱”作响韧中带脆的奇妙口感，是整个冬天早餐桌上最动人的序曲。这小小的萝卜干，它承包的何止是一个冬天的美妙味觉，咀嚼出的是岁月沉淀下的，质朴而悠长的生活情调。

此刻，窗外北风呼啸，我格外想念老家那铺滚烫的热炕头。那是在雪花无声飘舞的夜晚，一家人真正的归宿。

炕桌中央，或许就摆着那一盆炖大菜，一碟萝卜龙小菜。我们围坐一起，饭菜的香气与交谈的欢声笑语在空中交融。吃饱后，顺势向温暖的炕席上一倒，让那股扎实的，几乎有些烫人的暖意，透过棉褥子，一点点烙进酸软的腰背与疲惫的筋骨里。

冬藏，藏的哪里只是食物。它是我们积攒了一整年的关怀与幸福，是为了在最寒冷的季节里，依然能活得热气腾腾的底气与智慧。

冬天的夜色总是来得特别早。不知不觉，窗外已是墨蓝一片，云层低垂，看样子，一场雪已在来的路上。“晚来天欲雪，能饮一杯无？”

是啊，冬藏味儿浓如酒。这杯酒，是用时光与深情酿造的老酒。入口是生活的百味，回味是永世的温暖。

【人生笔记】

□琦垚

去超市购衣物，刚走进一楼鞋业大厅，却碰上了一场母子战。

小男孩，十多岁的样子，边哭边跑；他的母亲在后面追，边追边哭。引来了不少人的目光，有看热闹者，有三五成群议论者，也有扼腕叹息者。听营业员讲起缘由，不过是极其平常的事。在鞋子上两个人有了分歧：儿子喜欢上了一款时尚的、酷酷的运动鞋，可是单薄；而母亲觉得那鞋中看不中用，选了一双保暖性好、鞋里有绒的运动鞋，但稍显笨重。母子话不投机，不欢而散。于是就上演了刚刚那一幕。

巧的是，我去站牌等车回家时竟又碰见了这对母子！他们正聊得热闹，不知儿子说了什么事，母亲笑得前仰后合。两人之间的不快像是从来没发生过似的。他们都拎满了东西，儿子手上赫然多出了两个鞋盒。大概是那两双一厚一薄的鞋都买下了。母亲的妥协也许是缘于他是个孩子。父母都会原谅孩子的错，不会久置于心。

起风了，车还没来。那母亲迅速掏出新买的棉衣给儿子披上。我的眼湿了，想起了我的父亲。我也曾是那任性固执的孩子。

多少年前，我以两分之差与重点高中失之交臂，可我不想复读。听说市里一所高中可以接收落榜生，开学在即，父亲只好和我去看

生命的接力

□佟雨航

【私房记忆】

每年白菜上市后，母亲就开始张罗着渍酸菜了。

母亲先对买回的白菜精挑细选，专选棵大、心壮、帮白的，然后把最外层有伤痕的帮子扒掉，用菜刀切去带着泥土的根部，最后把修饰一新的白菜放在阳光充足的地方晾晒。在等候白菜晾晒脱水的几天里，母亲把那樽躲在厨房角落里整整一年的酸菜缸搬到院子里，一遍又一遍地仔细刷洗干净，然后在炽热的阳光下曝晒上几日，直到渍酸菜的前晚才搬进屋内。

一周后，白菜被晒蔫了许多，便可以开始渍酸菜了。渍酸菜有几道工序：母亲要先烧沸满满一大锅开水，再把晾晒好的白菜投入沸水中浸烫一下，浸烫一两秒钟之后捞出来放在稍稍倾斜的桌面上沥干水，最后把沥干水的白菜一层层码进酸菜缸里。每码一层，就均匀地撒上一把大盐粒。

母亲因个子矮小，刚开始往缸底码白菜时，手臂够不到底儿。但母亲自有她的办法，她搬来几块砖头垫在脚底，站上去手臂就能轻松够到缸底了。白菜码满缸后，要在上面压上一块干净的、有些重量的石头。先不要立即往缸内加水，要等到第二天“家的味道”。

看。到那一问才知，需要交三千元的借读费，我有些犹豫，这笔钱对于我家来说不是小数目。父亲却安慰我，只要好好学习，钱不是问题。

父亲去借钱了。傍晚时分，我拿着父亲东拼西凑的钱如愿报了名。可是我很难过，自卑。想到我贫穷的家庭为我花费这么高的代价，我的心隐隐作痛。

最终，我退却了。在第二天父亲来送被褥的时候，我说了退学的想法。果如预料的一样，父亲大发雷霆，然后耐心相劝，又请老师开导，我依然坚定不移。

父亲无奈，伤心地感慨：一个孩子一把刀啊！然后一根又一根地抽烟。爱之深，责之切。

至今我仍感激学校把钱一分不少都退给了我们。回去之后，我选择了复读。直到第二年如愿考上重点高中，父亲脸上才有了久违的笑容。

一转眼，我也做了母亲。孩子每每调皮捣蛋，让我束手无策时，我都不由得想起自己也曾是让父母头疼的那个孩子。生命仿佛一场温柔的接力，我们曾是那个被全力呵护、也被无限包容的孩童，而后又接过重担，成为那个为孩子倾尽所有、学着去理解与宽容的大人。这并非宿命的债务，而是爱的循环与角色的自然流转。在理解与被理解、宽容与被宽容的漫长旅程中，我们完成了生命的成长与爱的传承，一代又一代。

早上再加入清水。水量最好一次加好，不然水量加多了会“冒缸”，水量加少了会“烂缸”。母亲渍酸菜经验丰富，加水量总是拿捏得很准。

后来，我家搬到镇上，住进了楼房。没了大锅灶烧水，母亲便把白菜挨棵在水龙头下冲洗干净，沥干水，再去商店买回一个和酸菜缸一样大小的塑料薄膜袋，紧贴缸壁放入缸中，把洗好的白菜一层层码在塑料袋里，码一层撒一把盐。码满缸后，一次加足适量的水，倒入两袋专门的渍料，最后把塑料袋口扎紧，就大功告成了。这种方法渍的酸菜不仅不腐烂，没怪味异味，而且渍出的酸菜口感非常纯正、爽口。

如今，很少有人亲自动手渍酸菜了。母亲依然坚持每年都要亲手渍上一缸酸菜，就是因为我和在城里工作的哥哥都爱吃母亲包的酸菜水饺。为此，每年冬天，母亲都要为我和哥哥包上一大袋酸菜馅冻水饺。

这一渍一包一送就是二十年！二十载光阴，二十缸酝酿的酸菜香，二十袋酸菜水饺的牵挂。那酸爽的滋味里，浸透的何止是盐与时光，更是母亲用最质朴的方式，年年为我们封存的一坛“家的味道”。