

故乡的栗香

程玲仙

“板栗，现炒现卖的板栗；又香又甜的板栗……”放学路上，东方商厦街角的吆喝声，声声入耳。循声望去，着青黑色罩衣的摊主正挥动着大铲，铁锅里砂砾与栗子在热气中翻滚，暖香氤氲了半条街。

我不由自主地走近，驻足摊前。铁铲与铁锅刮擦的沙声、砂砾与栗子翻滚的哗哗声，还有栗子爆裂的噼啪声，交织成一首热闹的交响，裹着丝丝甜香扑面而来，瞬间催醒了我肚里蛰伏的馋虫。

我买了一纸袋糖炒栗子，热烘烘地焐在手里。隔着糙糙的牛皮纸，那温热一波一波地传入掌心。轻轻剥开一颗，金黄透亮的栗肉上撒着点点焦黄，煞是诱人。我顾不得烫，轻轻吹了吹便送入口中。粉糯的口感混着山野草木的香甜在嘴里缓缓化开。这种甜意朴素、内敛、醇厚，仿佛一整季风霜雨露的精华都浓缩在这枚小小的果实里了。

那一刻，记忆的闸门豁然洞开，漫出的全是故乡的栗香。

记得小时候，我家的一块坡地上，有一棵高大的栗树，是爷爷年轻时亲手栽下的。秋天果实盈树，那带刺的果蓬像一只蜷缩的小刺猬。爷爷说：“霜降过后，栗子便可采摘了。”我日盼夜盼，终于盼到了

这一天。爷爷扛着长长的竹竿，挑着空箩筐走在前面。我挎着竹篮，和拖着鼻涕的弟弟跟在他身后，一边走，一边唱：“小竹篮，手中提，跟着爷爷捡板栗……”我们就这样兴冲冲地朝栗树坡走去。

栗树坡上，阳光穿过枝叶的缝隙，筛下一地碎金。爷爷扬起竹竿，东敲一下，西敲一下，栗蓬便“啪嗒……啪嗒……”地往下掉。等爷爷停下，我们便窜到树下，专挑裂开了嘴、露出油亮栗子的刺蓬。小心掰开，掏出金黄或褐红的栗子，咬开硬壳，嫩黄的果肉便露了出来，咬一口满嘴生津。

爷爷见了，有时会笑着走过来，用脚轻轻一碾刺蓬，专挑又大又圆的栗子分给我和弟弟，说：“吃吧，两只小馋猫。”他眼里满是慈爱。

饱餐一顿后，我们便和爷爷一起，把板栗捡进竹篮，倒入箩筐。爷爷挑着满满的一担栗子穿过村子时，常会停下来让邻居们尝尝鲜，说说话，抽根烟……

捡回来的栗子，奶奶总有法子变出百般滋味。水煮栗子是我们最常吃的。栗子洗净切个小口，清水蒸煮，不多时栗香便弥漫整个屋子，带着秋阳般的温暖，烘热了我的童年。

“栗子炖鸡”“栗子炒肉”是我记忆中最多、最鲜的菜了。鸡或肉用菜油爆炒，加料酒与水炖至七分熟，再倒入煮熟的栗子煨一会儿起锅。那个鲜香诱人，总能让我胃口大开。

最难忘的，是烤栗子。儿时的冬天似乎特别冷，屋里常生着炭火盆。火盆里埋着栗子，时不时“噼啪”作响，像一首冬日小夜曲。家人围坐，说说笑笑，等着栗香飘出。奶奶便用火钳拨开炭灰，翻出栗子。我和弟弟迫不及待地边剥边吃，常吃得满脸黑灰，惹得满屋笑声。屋外寒风呼啸，屋内暖意融融，那是我儿时最美的光景。

后来，邻居因宅基地狭窄，和爷爷商量能否转让那块坡地。爷爷和爸妈商量后，无偿让给了他。栗子树被砍了，到了秋天，我们家再无栗子可摘。奶奶知道我们爱吃，每到栗子成熟时，就用零花钱买些回来，铺上湿沙，一层层码好保存。而后灶火不熄，栗香不散。那粉糯的香甜里，藏着奶奶绵长的疼爱。

又到板栗飘香的季节，爷爷奶奶却已离开多年。风里仍飘着熟悉的栗香，舌尖却泛起一阵咸涩。原来，有些味道早已和思念缠在一起，岁岁年年，从未散去。

【鲜辣常山】

舌尖上的如意菜

陈倩

侄子星星一边大口吃着我刚刚炒好的八宝菜，一边赞叹：“一道菜里有好几样菜，色彩斑斓的，好看又好吃。”紧接着却又立刻补充：“不过，还是小奶奶做的最好吃。”

说完，他调皮地看了我一眼，狡黠地笑了起来。

望着他生动的眉眼，我心里涌起的并非失落，而是一种温暖的释然。毕竟他称赞的是我最敬重的母亲——她那手传承老常山风味的正宗手艺，确实值得赞美。我被他的小机灵逗笑了，作势要抢他的筷子：“你这小鬼，吃了我的菜，还念念不忘小奶奶的好。”星星敏捷地护住碗，眼睛笑成了月牙。

小朋友铭记着“最好吃”的滋味，记得的是小奶奶那双布满岁月痕迹的手调和出的、无可替代的爱。我的菜或许味道不同，却能成为他记忆里另一个生动的注脚——关于成长，关于一个愿意为他下厨的亲人。

我和星星都是吃着母亲年关炒的八宝菜长大的。对我们来说，八宝菜虽不华丽，但只要看到它，味蕾便会自动苏醒，想起那融合八样素菜的正宗滋味。

八宝菜里究竟有哪八宝？其实并无定规，就像“老婆饼里没老婆”一样。八宝菜在饮食文化中并非单指一道菜，而是融合多地风味与美好寓意的概念。“八宝”取吉祥之意，象征“八方来财”，故也称作“如意菜”。

常见的食材包括黄豆芽、白萝卜、胡萝卜、油豆腐、冬笋、冬腌菜、干张、荸荠等。其中黄豆芽形似玉如意，是“吉祥如意”的化身；胡萝卜丝那一抹亮红，象征日子红火；干张长丝承载“千秋万代”的愿景；金黄笋丝则谐音“事事顺”。

每年初冬冬笋上市，我常随母亲进山挖笋。她教我要选叶色绿油油的“大年竹”，找地面松软、微微隆起处，轻轻一挖，常能见一串金黄的冬笋排列土中。那时我是背袋的小跟班，母亲总会挑几根最饱满的装进我的袋里。

作为八宝菜的“魂”，冬笋剥壳后淡黄如玉，焯水去涩，便可与油豆腐、清爽的荸荠、水灵的黄豆芽、青碧的芹菜等同炒。只加盐、酱油、糖少许提味，成菜色泽亮丽，鲜嫩爽脆，嚼在嘴里嘎嘣作响，似齿间欢快的鸣奏。

谁说素菜寡淡无味？八宝菜的香，清新飘逸。各色食材汇聚一盘，宛若素琴流觞，沁人心脾。一点点盐糖酱油，便能激发出极致的鲜，令味蕾欣然苏醒。

一份常山八宝菜，红白金黄褐绿相间，鲜甜与软糯交织，口感丰富，滋味妙不可言。年年做此菜，年年冬笋金黄，年年有母亲相伴。或许天下至味，无非如此。

善良的母亲为家人做了一辈子饭。侄子星星会一直记得她炒的那锅沉甸甸的八宝菜——那是一锅沉甸甸的温暖。我知道，当舌尖触到那熟悉而鲜脆的滋味时，某种比味道更恒久的东西，早已为爱悄然发声。

防寒「添衣」

记者汪杰 张翌摄



陪儿子去送春联

嘹亮

那是十年前的元旦，儿子还在读小学五年级。

元旦前，我接到王阳君老师的电话，他是中国书协会员、县书协原主席，也是儿子的书法启蒙老师。他说，书协组织送春联下乡，去何家乡樊家村，问儿子有没有兴趣参加。

我一时又喜又忧。喜的是儿子能得到老师认可；忧的是，一同去的其余九人全是省级以上书协会员，唯有他，还是个孩子。尽管他拿过《青少年书法报》擂台一等奖、全国现场赛银奖，可我仍怕他怯场。

晚饭后我问他，他却眼睛一亮：“好啊！我可以‘拎包就走’。”我一下子被他的情绪所感染，也放下心来：“行，我陪你去。”

那个包是他的“宝贝”，笔墨纸砚俱全，大大小小的毛笔就有十几支。里面有两支

他特别珍惜：一支是义乌书画院院长、一支是张仕相老师所赠。我陪他去县里、市里参加过几次中小学生现场毛笔字比赛，别的他不管，包却一定自己背着。去年回爷爷家过年，他刚进门就铺开毛毡垫，拿出对联纸，调好墨汁，大门用大毛笔写，小门用小毛笔写。把爷爷乐得合不拢嘴，举着对联去隔壁邻居那里炫耀一番：“瞧，这是我孙子写的！”然后，才喜滋滋地贴起来。

元旦那天，天气特别好，天空蓝蓝的，气温也不是很低，穿个小棉袄就行。我们赶到樊家村时，广场已挤满了人，少说也有三五百人。村里举行了一个小仪式，简单介绍书法家时，我听见几个村民在窃窃私语：“怎么还有小孩来写字呢？”这话又让我担起心来。

最热闹的写春联环节开始了。儿子跟老师们一字排开。我主动给他打下手，递纸、压尺。写好一幅，我就拿去广场边

上的绳子上夹起来晾晒。一个眼尖的村民惊呼：“哇，这小孩的字写得很赞（方言，漂亮的意思）。”村民就挤过来看，看完后连连说：“是很赞，是很赞。”人群渐渐围拢，他面前的队伍越来越长。直到其他老师陆续收笔，他还在红纸上挥毫呢。

中午，王老师端起饮料敬他：“小廖同学今天最辛苦，年龄最小，队伍最长。”这话又引得大家一阵欢笑，我忙起身回敬：“谢谢老师们，我们继续努力。”转头一看，我发现儿子的脸已悄悄红透。

那一刻，我忽然明白：笔墨之间有传承，纸砚之上见成长。原来那支笔，写的不仅是横竖撇捺，更是一个少年在传统文化中扎根的脚步。如今，他已经成为美院学生，却依然随身带着那包“宝贝”，我仿佛看见，古老的笔墨悄然在他的心里长出新鲜的枝芽。