

我素来是个挑剔的食客，尤其对面食摊档的种种佐料，近乎执拗。凡去面馆，必要寸步不离地守着那油烟弥漫的灶台。目光紧盯看厨子翻飞的手，口中絮絮叨叨，如同进行一场冗长而虔诚的祷告：“老板，米线一碗，加鸡蛋，加火腿肠……千万莫放葱！莫放香菜！莫放雪菜！”声音在锅铲的铿锵和汤锅的沸腾里，显得单薄又固执。

那些油光满面的师傅们，在升腾的热气中，表情各异。有的会爽利地点头如捣蒜，粗声应和：“晓得晓得！不放葱花香菜雪菜嘛！”仿佛我的要求天经地义。然而，十次里总有三四次，当我满心期待地接过那碗热气腾腾的粉面，目光急切地扫过汤面——几缕细碎的、翠生生的葱花，或是几点倔强的香菜末，赫然漂浮在金黄的油花之上。像是对我无声宣告着某种“习惯性遗忘”的胜利。那厨子往往早已转身忙碌，只留给我一个汗湿的背影，若无其事。我只能对着碗里那点突兀的绿意徒自叹息，心头涌起一丝被忽视的微凉。久而久之，点餐于我，竟成了一场需要运气的小小博弈。

然而，在这座小小县城里，竟也藏着的一方小小的例外。它蜷缩在我的公司楼下，一个不起眼的角落。“景宁粉皮”——一块被雨水洗得发白却不见一丝油污的招牌，在江南特有的雨雾中静静悬挂。店铺的门槛并不大，门口一小方青石板地面被擦拭得光可鉴人，上面整齐地摆放着两张原木色的小方凳。紧挨着的是一块干净的青瓷盆水池，盆壁洁白。池边立着一个竹编的垃圾桶，内衬紫色塑料袋，边缘不见半点狼藉。这小小的空间，虽经岁月，却处处透着一股近乎执拗的清爽利落，仿佛店主人与这江南的雨雾达成了某种默契。

记得第一次走进这家小店，空气里弥漫着一种混合了骨头浓汤醇厚、酸笋发酵的独特辛辣，以及米面清香的复杂气味，浓烈得几乎有了实体。仅有的三四张简易木桌，上面列着同样油腻的醋瓶、酱油罐和辣椒油碟，在昏黄的灯光下反射着微弱的光晕。店里只有一对老夫妻在操持。老爷爷在灶台后忙碌，背微驼，一件深色的旧毛衣裹着略显单薄的身体，外面罩着一条花围裙。老太太则在靠近门口的小案板前，系着靛蓝色布袖套，满头银丝却梳得整整齐齐，一丝不苟地拢在脑后。

我对着老太太，像往常一样，清晰而缓慢地报出要求：“婆婆，一碗米线，加一个鸡蛋，一根火腿肠，火腿肠要煎的。不要葱，不要香菜，也不要雪菜。一点都不要放。”那时，她正低头切着什么，闻言抬起眼。她望了望我，目光温和而专注，然后嘴角漾开一个浅浅的、带着暖意的笑容，点了点头，并未多言，只轻轻应了声：“好嘞。”

就是那一次，仅仅那一次。从此，我成了这家小店的常客。每次进店，只需对着那熟悉的身影，带着一丝自己都未察觉的熟稔和轻松，喊一声：“婆婆，老样子！”灶台边的老太太便会立刻心领神会，抬起头，眼角的皱纹瞬间舒展，笑容像投入石子的平静湖面漾开，清晰地回应：“米线加蛋加火腿，清清爽爽，不放葱花香菜雪菜，晓得了！”声音清亮，带着一种令人心安的笃定。

小店虽小，却自有一番让人安心的魔力。老爷爷是煮粉的主力。他身形有些佝偻，动作却异常利落。只见他粗糙的大手伸进盛满雪白米线的竹篾箕，稳稳捏起一把，手腕一抖，米线便如瀑布般滑入翻滚着雪白大骨的浓汤锅中。他微微眯起眼，目光专注地盯着锅口。时间一到，竹篾箕便如游龙般探入汤底，稳稳兜住煮得恰到好处、柔韧透亮的米线，手腕再一抬一抖，滚烫的水珠簌簌而落，划出细密的银线。老太太默契地递过粗瓷大碗，接过篾箕，手腕一翻，雪白的米线便服帖地卧入碗底。紧接着，她转身从案板上取出火腿肠，薄薄地切下几片，动作轻巧地放入旁边一只小得可怜、油光发亮的小煎锅里。滋啦一声轻响，油花微溅，火腿肠片边缘迅速卷起，透出诱人的焦黄，香气瞬间被激发出来。她又拿起一个鸡蛋，在锅沿轻轻一磕，手腕轻巧一转，蛋液便滑入锅中，迅速凝固成一轮完美的金黄太阳。她用小锅铲轻巧一翻，蛋液便完整地覆盖在火腿片上，边缘微微焦脆。最后，她稳稳端起大勺，舀起滚烫浓白的骨头汤，手腕微抬，一道乳白的水柱倾泻而下，注入碗中，瞬间将米线、鸡蛋、火腿肠温柔地包裹起来，热气蒸蒸日上。

这行云流水的配合中，也曾有过一次小小的“险情”。老爷爷煮好米线，习惯性地伸手去抓台面上那碗切好的翠绿葱花。就在他的指尖即将触碰到葱花的一刹那，正专注煎蛋的老太太仿佛背后生了眼睛，余光精准地捕捉到了那抹危险的绿色。她几乎是本能地，迅速而轻巧地用胳膊肘碰了碰老伴的臂弯，声音不高，却带着不容置疑的嗔怪：“喂！老头子！莫要放！这姑娘的脾气，要清清爽爽的！”老爷爷的手猛地顿在半空，手背在围裙上蹭了蹭，眼里闪过一丝如梦初醒的恍然。他轻轻拍了拍自己布满皱纹的额头，发出轻微的“啪”声，随即转过头，对着坐在小桌旁等待的我，露出一个混合着歉意和慈祥的笑容。那一刻，我心头微震，不仅仅为了那碗未被“污染”的粉，更为了那份被如此郑重其事对待的“记得”。

后来，因为工作的变动，我离开了那片街区，一别竟是三年。偶尔路过那条熟悉的街道，目光总会不由自主地投向那个角落。心中总会泛起一丝担忧：那对白发苍苍的老人，是否还在？那碗“清清爽爽”的粉，是否还能寻回？

终于，在一个初夏的早晨，带着几分忐忑，我再次走进了这间小店。店内的陈设依旧，那混合着酸笋、骨头汤和岁月尘埃的味道也依旧浓烈地包裹过来。目光急切地扫向灶台——刹那间，心便落回了实处。两位老人都在！未等我开口，甚至未等我完全适应这熟悉又略带陌生的光线和气味，灶台边的老太太已经闻声抬起了头。她的目光穿过氤氲的水汽，精准地落在了我的脸上。那双不大的眼睛先是微微一怔，随即，像被瞬间点燃的炭火，骤然亮了起来！

“哎呀！姑娘！”她惊喜的声音穿透了店内的嘈杂，带着一种久别重逢的雀跃，“好几年没见着你啦！”这亲昵的乡音，这熟稔的语气，仿佛我只是昨天刚刚来过，只是今天稍晚了些。

“老头子！快！米线加蛋加火腿肠！不要葱！不要香菜！不要雪菜！清清爽爽的！对伐？”——每一个字，每一个要求，都清晰无误，与我数年前第一次踏进这里时的叮嘱，分毫不差！那“对伐”的尾音微微上扬，带着一丝确认的俏皮，却蕴含着千钧的重量。

我像被施了法般怔在原地。那句几乎要冲口而出的“对”字，硬生生地卡在了喉间。很快，一碗热气腾腾的粉端到了我的面前。依旧是那个熟悉的粗瓷大碗。我低下头，一小口一小口，近乎虔诚地吃着。米线的柔韧，蛋香的浓郁，火腿的咸鲜，骨头汤的醇厚，每一种滋味都无比熟悉，却又仿佛因为这份沉甸甸的“记得”而增添了新的、难以言喻的回甘。汤尽碗空，腹中暖意融融。

山河入春 岁月温柔

刘婷婷

萧瑟的冬还未来得及退出人间，凛冽、寒意依旧被裹挟在冬里。风却先一步软了下来，不再刺骨，也不再寒凉，似是带着若有若无的暖意，轻悄悄地拂过枝头，拂过发梢，掀开了春的眼睑。是啊，春天从不是洋洋洒洒、轰轰烈烈而来，她更像是一位知心好友，踩着细碎的脚步慢慢靠近，一点一点漫过大地、山岗、街巷，在不经意间，换了人间。

起初感受到春讯的，是林间沉睡了一冬的草木。竹林里不断钻出土壤，顶出芽尖的笋苗苗；桃树原本光秃秃的枝桠上鼓起的紧紧裹着的小芽包；道边发白的枯草丛中抽出的嫩黄的草芽……那带着韧劲不断向上生长的绿意，像是把整个冬天积攒的力量，都化作一抹盎然春意。等风再暖上几分，便愈会添上几分绿意。先是那柔软的柳枝，鹅黄转为浅绿的柳叶缀满枝条，风一吹，便轻轻摇曳，像吹落的发丝，带着数不尽的温婉与轻盈，晕染出最柔软的春日底色。

春风是最灵动的笔触，走到哪，哪便有了生机。它掠过田埂，那些早时候还挂着冰晶的泥土

睡意渐消，松软又温润，和着枯草腐败迎接新生的清香与泥土的腥甜本味，那是独属于大地的气息，是万物新生的气息。纵横交错的田埂田野菜悄悄冒头，荠菜、鼠曲草、蒲公英，这一簇，那一丛，嫩生生的叶子，给枯黄的田野点缀着清新的绿意。它越过叮咚作响的小溪，冰凉的溪水慢慢显现暖意，而后便一路欢歌，向远方而去，水面泛着细碎的粼粼波光，映着蓝天、青山，澄澈又明亮。

春雨则更是春天里最温柔的馈赠，总是淅淅沥沥、缠缠绵绵，一点儿不会像其他季节的雨那般或滂沱，或凄冷。落在枝头，浸润了嫩芽；落在屋檐，沙沙作响；落在地上，滋养万物。走在雨中，空气中满是湿润的清新，混杂着草木的香气，深呼吸一口，从天灵盖到脚底板都觉得清爽通透，再惬意不过。

待到花开烂漫，春天便已完全热闹起来了。樱花最先悄然绽放，粉白粉白的花瓣层层叠叠，开得热烈又灿烂，春风一吹，花瓣纷纷扬扬洒落，落在肩头，落在地上，像是一场温柔的花雨；灼灼的桃花，艳而不俗，染透了半边枝头，引得蜂儿、蝶儿

竞相环绕；素白的梨花、淡粉的杏花、金黄的油菜花，漫山遍野，把春天装点得五彩斑斓。不必去寻某一处园林盛景，哪怕是街边一隅、庭院一角，也都会时时撞见花开的喜悦，不张扬却足够治愈，足够吸睛。

春天也不仅仅是景物的更迭变换，更是人内心的舒展。熬过了漫长的冬天，卸下了厚重的棉服，换上轻便的薄衫。走出家门，拥抱满眼春光。孩子们在青草地上玩闹嬉戏，追着风筝，笑声清脆，散落在春风里；老人们坐在大槐树下闲话家常，阳光洒在身上，暖意融融；路边的行人放慢脚步，抬头看看枝头的新芽，低头嗅嗅路边的花香，慢慢抚平内心的疲惫与浮躁。

春是希望，亦是新生，是万物复苏的生机，是人间可期的美好。它不似夏般热烈，秋般安静，冬般严寒，却有着温柔坚定的力量，融化冰雪，唤醒沉睡。感受一缕春风，欣赏一朵花开；聆听一声鸟鸣，感受春光无限好；所有的蛰伏都是为了更好的绽放；所有的等待都会迎来温柔的降临。山河入梦，岁月温柔，愿我们都可以与世间美好如期而遇。



梨花又开放

陈忠人文/摄

糊豆

修月琴

黄豆，又叫大豆，古代称菽，起源于中国，至今已有上千年的种植历史。糊豆是云和方言，就是在田埂上种豆。完工前从稻田取一把烂糊泥封住坑口，保护豆苗，一个“糊”字多么形象。

小时候我就跟着父亲糊过豆。长长的田埂，我在这头，父亲在那头；父亲挖坑，我放草木灰；我分豆苗，父亲糊豆。田埂上糊豆，泥中有水，水中有泥，就不用另外浇水了。豆子“赖善”，“赖善”是云和方言，好养的意思。它不需要过多关照，却常有意外惊喜。怪不得有谚语：种豆得豆。农人种豆，就像南稻北粟一样，是必须的一种作物。种植稻谷解决吃饭问题，种植黄豆把配菜也搞定了。秋后算账，农人互相询问的话题总离不开：今年你家稻谷亩产多少？豆子收成怎样？记得父亲跟我说起，他们上学读的国文课本，有一篇课文就是《黄豆》。虽然过去多年，他依然熟记在心：黄豆，茎高数尺，开白花。荚长余寸，含豆二三。其初色青，后渐黄。为用最大，或榨油，或造酱。所余渣

滓，既可饲畜，又可肥田。短短数十字，将黄豆的形、色、功用讲得明明白白。古时没有味精，调料不多，酱可是厨房的多面手。有了黄豆，餐桌就变得有滋有味了。连家禽家畜都有福了。它来自稻田，又回馈田地。这样的好东西，我们还有什么理由不喜欢它？父亲种了一辈子地，虽然地里刨不出金豆子，但是对土地与生俱来的爱从未改变。引不上水的旱地也要种上黄豆，犄角旮旯也不放过。我想父亲从小就跟着爷爷，是把作业写在土地上了的，难怪他能将国文课背得滚瓜烂熟，并牢牢牢记在心里。我呢因为从小接受父亲的再教育，也对黄豆情有独钟，跟黄豆有关的美食无一不欢。孩提时代口袋没有零食，煮黄豆荚就是母亲给的精贵礼品了。最潇洒的事就是小伙伴一起到田野里现摘现煮豆荚了。人冬了，炒黄豆是最爱的。它是豆制品中最简单的一种做法，可要炒好它也并不容易。

父亲是这门手艺的佼佼者。他说豆材选择有

三点：当年生、老品种、小黄豆，而且要颗粒匀称。下锅炒前也有要求：须用热水浸过。下平底锅得用小火，让浸湿的黄豆慢慢热身，期间要不断翻炒，当水汽逐渐气化，黄豆的颜色有些微变化，这是长期实践的经验。不要着急，耐心等待，在不断翻炒中倾听她的歌唱声，“噗得噗得”，黄豆的颜色又有一些变化了，当你感觉它跳得最欢快的时候，豆子便熟了。此时，一股淡淡的焦香味飘满厨房。这里的关键技术是要控制好火候。成功的炒豆一定是香脆松口又不伤牙。

长大后这个嗜好依旧如故。吃炒豆，配小酒，看球赛，素雅低调又环保。当然还有冬日里的“炒豆配米酒”，不仅暖胃还养身。极简的搭配却是极佳的组合。仔细想来，也许这是父亲的土地情结深深地影响了我？可惜现在老品种的小黄豆不多，市场上买的黄豆总跟当年的味道不一样。是我的手艺没有学到家？还是原材料不行？怀念糊豆的日子，怀念小黄豆，怀念父亲。

渺小会在美好里熠熠生辉

刘钦悦

估摸着来到幸福村的年头，我已经有些记不清了，只记得阳光星星点点洒落在我的绒毛上，拂去流浪带来的伤痕，还有清晨孕育的露水，唤醒朦胧的睡眠，给予我第一口甘甜。岁月磨平了不堪的记忆，只感幸福将我浸泡，早已忘却了时间不停歇地流逝。

我总蹑手蹑脚地漫步在村间小路，不想惊扰这迷人的景色。时常会路过夹杂在绿丛中的野花，粉嫩的脸颊晕染着雾色花香，它们不争奇斗艳，却在空气中留下淡雅信号。有时微风会夹杂几片落叶，绿油油的叶片泛着一丝暗黄，无声飘落在我身前，我探出脑袋蹭了蹭风的“礼物”，它没有声响，大抵是携手微风归根了吧。

若是在秋季，金黄色填满我的视线，那是银杏为小路铺上的新衣，它们七零八散地躺着，却显得错落有致。我惊叹着深秋的温柔，轻抬起我的爪子，踏上去，吱吱，吱吱。这便是深秋寄到村庄的告白情书。

初冬来得总是没有前兆。某夜，湿冷的空气将我紧紧裹挟，刺骨的风透过丛林的缝隙一遍遍摩擦我的绒毛，在睡梦中，我没有意外地冻醒，望着还黑沉沉的天，没有一丝曙光，我知道，是冬天来了。我或许看见雪的身影，它更同我远在他乡的挚友，时常念着，盼着，等待了四季。最后却只能在梦里和它喃喃低语，诉说这一年来幸福村的趣事。

但冬天并不是冰冷难熬的，总有烈阳照进我的生命。蒙蒙亮的第一个清晨，睁眼便是一张张笑颜，嘴角藏着宠溺，我只感绒毛间的湿冷被驱散。他们在屋檐下用纸箱搭起小窝，里面没有从林的潮湿，还贴心地撑起小伞，那凉意透彻的水珠顺着伞骨消失在草丛。他们总轻声唤着我，“小橘小橘”，我便笨拙地用我的语言唤着，不知他们是否懂得，那简单的喵声里，是复杂的感动。

我喜欢静静地看着他们走来，有时在炊烟袅袅时刻，孩子们步履匆匆，被饭香牵住了魂；有时

在阳光四洒的下午，他们手挽着手，眉间只见一抹亮黄色；有时在夕阳笼罩的傍晚，他们惊叹天边晚霞的浪漫，肩头停留夕阳的红火。但无论何时，在我身旁脚步总是放缓，然后转身与我微笑。

相比他们，我没有太多的负担。我总是踱步在村庄中，观察着四季的变化，看野花含苞待放到香气四溢，又慢慢凋谢化作春泥。我感知着人们的善良热情，想用四季美景化作信笺寄给他们，诉说自然的包容万物，驱走他们的悲伤，牵起他们面对未知和困难的勇气。

回头想想这是来幸福村的第几个年头呢？我属实记不太清了。我只愿成为故事的拾荒者，不在时间的洪流里迷失，我爱这里的四季，夹杂着不同的浪漫。我爱这里的每一个人，他们总是热情又向上，有为梦想拼搏的努力，有为每个生命关怀的善心。

当然，我也是孩子们口中的不知从哪流浪来的小橘猫。在广袤天地间是渺小的存在，但因他们的关怀，让我的生命变得熠熠生辉。