

在烟火里修欢喜

○ 刘胜前

清晨的咖啡香气袅袅,手机里快递物流更新的提示音叮咚一响——这些微小的雀跃如同散落人间的星子,串起我们前行的勇气。生活的本质不在宏大的叙事里,而藏于灶台前升腾的烟火气中。当梁晓声在《人世间》里写下那个深夜起身的身影,“能大半夜从被窝里爬起来,给你倒水做饭的人,除了妈妈之外,也就剩下爱你入骨的人了。”一种朴素的道理被照亮:一生之重,不过饱餐与被爱;一生所求,不过温暖与良人;一生所爱,不过守护与相伴。

这画面如此平凡,却又如此惊心动魄。当睡意正浓时,有人愿为你揉开惺忪睡眼,在厨房燃起温暖的烟火——这毫不修饰的付出,正是心扉全然敞开的姿态。它可能只是爱人惦记的那碗炆锅西红柿鸡蛋面;或是清晨蒸锅里颤巍巍的鸡蛋羹,嫩黄表面凝着几滴琥珀色的香油。这些冒着热气的温柔,比任何誓言都更接近爱的本质。

原来,这世上最值得珍视的,莫过于两种人:不富,却愿为你倾其所有;很忙,却总为你挤出时

间。梁晓声笔下那深夜起身的身影,便是对这两种人最温暖的注脚。他们从不计算得失,只凭一颗赤诚的心,在平凡处践行着爱的最高形式——正如周末清晨为儿女熬煮的排骨菌菇汤,文火慢炖三小时,菌香与肉骨鲜味交融成乳白的暖流;或是孩子放学回家时,刚爆炒出锅的酸辣土豆丝,醋香混着干椒的焦香从厨房漫溢到玄关。当土豆丝的脆爽在齿间迸裂,当菌菇汤的暖意滑入喉间,爱的密码便在这香味里悄然传递。

卢梭曾洞察教育的虚妄:“世界上最没用的三种教育方式,就是发脾气、讲道理和自我感动。”真正的滋养,恰如那深夜的一碗热面,无声浸润心田。游本昌爷爷以一生智慧点化:“人生如戏莫虚假,戏如人生要真诚。”这真诚,正体现在灶台前为所爱之人调味的专注侧影里。

“开心”的真谛,便是让心门向光而开。它超越短暂的快乐,是心灵的全然舒展与释放。当围坐餐桌分享酸辣土豆丝的爽脆,当看孩子争抢最后一块软烂脱骨的排骨,心

门便在食物的热气中悄然敞开。尼采对此有过深刻阐述:“一个人的精神层次越高,心理越健康。心理越是健康的人,越通透豁达,柔和从容。”这境界,恰如熬汤时的耐心守候——菌菇在汤里沉浮三小时才释放全部鲜味,如同爱需要时光的文火慢煨。

然而放眼尘世,常现一种悖谬:许多人形体日益丰盛,心灵却日渐枯瘦。现代人的肚子很大,度量却不大。人生最沉重而徒劳的开销,莫过于两件事:炫耀与比较。它们如无形的锁链,将心灵囚禁于他人目光的牢笼。当我们在社交平台炫耀虚假精致时,可曾想起自家厨房里那锅咕嘟作响的菌菇汤?可曾记得爱人吃到炆锅面时那句“我就喜欢吃这口”的赞叹?

真正的开心,是拥有选择的自由与勇气:“我可以推开门,走向世界;也可以关上门,走向自己。”这扇门的开合之间,是对自我疆界的确认与守护。认识自己的感受,理解其来龙去脉,有意识地调整方向——正如懂得女儿嗜酸便多添半勺醋,知晓儿子

怕辣便少放两根椒。当油锅腾起青烟,当汤勺搅动浓香,我们已在烟火气中修行。

因此,何不将厨房视作修习“开心”的道场?当爱人吸溜着西红柿鸡蛋面露出笑纹,当孩子捧着汤碗说“爸爸的味道”,请珍视这些不计算时间成本的真心。心若锁着,金山亦是牢笼;心若敞开,陋室灶台也能照进满天星光。梁晓声笔下那深夜厨房的灯火,胜过人间万千华灯——它映照的不仅是锅铲翻飞的剪影,更是心门敞开的姿态。

开心不是一种状态,而是一种选择——选择让心扉如蒸腾热气的锅盖,向光、向爱、向生命本身敞开。当心灵不再设防,西红柿的酸甜、排骨的浓香、土豆丝的爽脆皆为滋养;当心胸开阔如海,油盐酱醋皆成风景。如此,我们才能在饱餐与被爱中,在温暖与守护里,活出生命的宽阔与从容。

推开那扇心门吧,你将发现——心之所向处,一碗炆锅面可慰风尘,一盅菌菇汤可抵岁月漫长。

妈妈的冬瓜薏米老鸭汤

○ 叶正尹

三伏天的日头毒得很,蝉在槐树上扯着嗓门儿叫,一声接着一声,像是要把积攒了一年的力气都使出来。每到这时,妈妈就会念叨:“该炖老鸭汤了。”

那天的老鸭是在隔壁李婶家买的。李婶在村口的小河边养了一群麻鸭,平日里就散养在河滩上,吃些小鱼小虾。“这只好,昨天刚吃了半斤螺蛳。”李婶递过鸭子时说。妈妈笑着应:“难怪脚蹼这么黄亮。”她提着鸭子回来,鸭脚蹼黄里透红,在阳光下泛着油光。

厨房里,妈妈先把鸭子烫洗干净。滚水浇下去,鸭皮立刻收紧,泛出金黄的色泽。我在旁边帮着剥蒜,看妈妈用刀背拍姜块,啪的一声,生姜的辛辣味就蹿了出来,混着鸭肉特有的腥香,在灶台间弥漫开来。

冬瓜是菜园里现摘的,还带着晨露的湿气。妈妈切瓜的手法极利落,刀刀贴着青皮一划,瓜瓢就哗地绽开,露出雪白的肉质,汁水顺着案板往下淌。薏米是去年收的,泡了一夜后变得圆鼓鼓的,像河滩上的鹅卵石。

“河滩鸭油厚,得先把油逼出来。”妈妈说着,把鸭块倒进铁锅,小火慢煸。鸭油渐渐渗出,在锅底

积成金黄的一汪。她舀出多余的油,留着以后炒菜用,那勺子在锅沿轻轻一刮,发出叮的脆响。

灶膛里的柴火“噼啪”作响,火舌温柔地舔着锅底。妈妈坐在灶前的小板凳上,手里的蒲扇有一下没一下地摇着。铁锅里的汤先是安静,继而泛起细小的气泡,最后咕嘟咕嘟地欢腾起来。水汽裹着鸭香、瓜甜、米糯,在厨房里织了张温暖的网。

过了将近两个半小时,汤色已呈淡淡的奶白。鸭肉酥烂得几乎脱骨,冬瓜变成了半透明的玉色,薏米也开了花,在汤里载沉载浮。妈妈往汤里点了两滴黄酒,香气腾地往人鼻子里钻。

爸爸从地里回来时,汤正好出锅。他顾不得擦汗,端起碗就喝,烫得直吸气。“慢点儿,”妈妈递过毛巾。“这鸭子肥,汤要趁热喝才不腻。”爸爸说。

傍晚,妈妈把剩下的汤吊在井里冰着。井水晃荡着,汤面上的油花聚了又散,仿佛这些年里,那些在时光里浮沉却始终温热的日子。晚风掠过井台,带着冬瓜的清香,我忽然明白,原来最解暑的从来都不是冰,而是那些在滚烫岁月里慢慢煨出来的滋味。

故乡荷塘“三宝”

○ 梁征

在故乡,夏日的暑气虽炽热难耐,却也是荷塘最美妙的时节。藕带、莲蓬与菱角,恰似大自然馈赠给苦夏中故乡人的三件礼物,为炎炎夏日添了几分清甜与惬意。

儿时夏日,舌尖上的美味总是由藕带开启。藕尖实际上是藕的顶芽萌发后抽出的白嫩细长的地下茎。采藕带是一件颇有趣味的事情,找寻一枚最大最厚的荷叶,紧握荷梗,脚探泥水摸索,掀开四周淤泥,深吸一口气,一猛子扎入水中,便能扯起深藏泥中的藕带。

藕带堪称夏季清爽解腻的美食,吃法多样且简易。家常做法有好几种,或切段清炒,或酸辣炆炒,与肉类佐以辣椒爆炒味道更为美妙。那鲜美脆嫩、清甜爽口的酸辣藕带、泡椒藕带,无疑是绝佳的开胃小菜。轻咬一口藕带,享受这盛夏的好时光。

记忆中,莲蓬初长成时,暑假也悄然来临。一大早,睁开眼睛,心中便念着莲蓬。那绿绿的莲蓬,好看又美味,谁能不喜?江汉平原的夏天,美在一湖一河的荷叶与莲蓬。虽说荷叶是我眼中的夏之最美,可终究抵不过莲蓬的美味诱惑。其脆生生的口感,特别是中间那一小片清热解毒的莲子心,令人难忘。

莲蓬带着夏日独有的清香清爽,于我而言,那是童年故乡的味道。男孩们赤膊跃入水中,踩着淤泥,穿梭于荷叶缝隙间。采下

的莲蓬串在荷梗上,甚是威武。莲子可直接从莲蓬剥出生食,亦可熬粥、煲汤、凉拌。莲子银耳汤、莲子芡实粥,全都是消暑佳品。莲子清甜,莲子心可入药清热下火,还能泡茶,夏日养心正合适。

故乡鱼塘里,还有自然生长的野生菱角,状如老黄牛角,外壳坚硬弯曲,需使巧劲方能剥开,故而有“水中落花生”之名。

菱角成熟之时,勤快的人驾着一艘小船或坐着一个大脚盆去采摘。刚摘的青色嫩菱角宜生食,初尝者常不知如何下手。我偏爱手嘴并用,品尝那香嫩清甜。老菱角则煮熟食用,粉糯果肉似芋头,却带独特荷花清香。

菱角性凉味甘,补五脏、解暑热、生津止渴。脾胃气虚、慢性腹泻者食熟菱可益气健脾;发热口渴时生食菱角能解暑热、去烦渴、清热生津。其富含膳食纤维,可缓解便秘,常饮酒者食之可缓口苦、烦渴、咽痛。

岁华更迭,又是一年盛夏。记忆如潮水般涌上心头,故乡荷塘“三宝”飘香,将我带回童年夏日,飘回那再也回不去的清甜岁月……

