

岁月深处胭脂红

副刊

□夏见

入冬，在农贸菜场入口地摊上，我又意外撞见了久违的胭脂萝卜。它被码在地摊的白塑料纸上，还沾着新鲜泥土，那抹艳红如胭脂的颜色，在一排溜青绿蔬菜里，格外显眼。

胭脂萝卜的颜色，如女子搽脸的胭脂，因此得名。它的红，比水萝卜、血萝卜、樱桃萝卜的红，更鲜灵，更艳美。曾经小学课本里那则“红公鸡，绿尾巴，一头钻在地底下”的谜语，说的就是胭脂萝卜。

原本，萝卜自古就备受食客偏爱。北宋文学家美食家苏东坡，曾发明了“萝卜煮稀饭”这道美食，并自夸“人间决无此味”；与坡公同时代的陈著、林泳等名士，也对萝卜溢美有加——前者夸“萝卜羹和野味长”，后者赞“着毛萝卜久煨香”。而作为肉质细腻的胭脂萝卜，就更当是萝卜群落中的佼佼者了。

内外兼美的胭脂萝卜，肉质紧实，水分少，无辛涩味。生啃一口，先是脆，再是一点微辣，咽下去才回出甜，嚼到底也不留渣。曾记年少时，家里杀年猪，母亲把一刀肥膘肉切成厚片，在铁锅里煎得滋滋冒油，再下胭脂萝卜片，配上土蒜苗、陈年豆豉，一通爆炒，油香裹着萝卜的脆甜，馋得在一旁“守灶”的我，直吞口水。一斗碗上桌，很快就会见了底。

而且，唯有胭脂萝卜，才可做两样顶级的下饭菜：坛泡酸萝卜、凉拌萝卜丝。

每年，落过雪，下过几夜霜，自留地头法人萝卜酿甜了。母亲就拔一篮回来，洗净，沥干，往陶坛里注入凉开水，丢几截辣椒、几把花椒，几滴白酒，搅一圈，萝卜摁下去，扣好盖，淹好坛沿水，三天就能捞。切薄片，空口吃，酸里带鲜辣，脆得耳朵里都响。泡到半个月揭盖，一股酸香冒出，坛水已变成透亮的粉红，果肉也染成了淡粉。或切丝，或切丁，入口先酸，后头回点甜，嚼着还有声。“泡咸菜”的酸、甜、脆、香，让筷子根本停不住。

家乡的胭脂萝卜，还有最特别的地方，就是久泡不烂，甚至在坛子里待上两三年，也能保持原状和原味，这就是老酸萝卜。炖老鸭，或牛羊肉，放几片老酸萝卜，汤不腻，腥气也被压下了。那种微酸的汤汁，喝起来，鲜爽开胃，是冬天里最暖人的“那一锅”。

想吃鲜萝卜味，就把新鲜的胭脂萝卜，切成细丝，撒盐杀一杀，挤干水，加入姜丝、红油或香油、豆油、香醋、花椒粉、白糖等拌匀，好看又好吃的渍萝卜丝，就直接上桌。渍萝卜丝，嫩脆，鲜香，解油腻，是下稀饭的最配，也是我老家饭桌上的标配。

红梗的萝卜缨子，是舍不得丢的。母亲挑嫩的，择去黄叶，挂在檐下通风处吹萎，然后泡洗、榨干、切碎，拌上盐巴，封进小土坛。腌透了就是碎盐菜（相当于梅干菜），抓一碟直接下饭。农家蒸扣肉，都少不得碎盐菜打碗底。蒸时，油水渗入，揭碗时，香气最先冒出。

胭脂萝卜产量低，乡里就渐渐种得少了，城里菜摊也就难得见到。早年，每到冬月，母亲就会把泡好的酸萝卜、腌好的碎盐菜，装进小罐里，送到城里来。可母亲走后，泡菜和碎盐菜就没送了。而且，城里菜摊上的胭脂萝卜，也少见了。那两样味道，就渐渐淡下去了。

这次在城里偶遇胭脂萝卜，真让我喜出望外。卖菜大娘说，她家每年都种一点，泡酸萝卜，腌碎盐菜。今年，这是地里留最后一点，得等明年冬天才有了——心里生出几分失落。

天上飘起细雨，地摊上的胭脂萝卜被雨水一润，越发显得鲜灵、艳美、生动。忽然就想：有些颜色，老家还记得，母亲还记得，唯有这菜场记不得了。却今天，在这里，倒叫我记起来了——岁月深处，那一抹染着乡愁的胭脂红、那一口藏在故土里的陈年滋味……

红薯甜甜慰乡愁

□郝兴燕

下班路上，街角飘来一阵焦香。

是烤红薯。铁皮桶改的炉子，炭火红透，红薯码成尖，皮烤得起了烟色的焦斑，蜜从裂缝里渗出来，滴在铁皮上，“滋啦”一声，又凝成一粒糖珠。卖薯的阿姨拿火钳夹起一个，在手里掂掂，递给我：“这个流油，甜。”

我接过来，两只手反复倒腾着散热，掰开，黄心，热气扑面。咬一口，烫得舌头打转，可甜是真甜，甜得让人忽然想哭。

小时候家里穷，米饭常不够吃，母亲就在灶膛里塞红薯。饭熟薯烂，她用火钳夹出来，拍去灰，掰开递给我。我蹲在门槛上吃，烫得龇牙咧嘴，红薯的热气扑在脸上，糊了一脸的甜。母亲蹲在旁边，拿红薯蘸一点盐，慢慢吃，说：“盐巴才把红薯的甜勾出来。”那时不懂，现在想来——她不是尝甜，是不敢尝。怕尝出滋味，舍不得让给儿女吃。

到了秋天，红薯挖回来，堆在堂屋一角。母亲选皮光滑、个满匀称的，装进筐里，吊在灶间梁上，怕受潮发芽。剩下的，切成片，铺在竹匾里晒。日头好的时候，院坝里白花花一片，像大地摊开的手指头。晚上收了，装进粗布袋，扎紧口，留着冬天下锅煮饭。那一年到头的小米粥里，红薯块永远比米多，嚼起来粉糯带丝，咽下去，胃里滚烫滚烫的，像把秋天咽进了肚里。

冬日夜里，围着火塘削红薯皮，是家里最安静的时刻。母亲把红薯洗净，切厚片，搁在炭火上慢慢烤。皮焦了，翻面；香透了，才夹起来。她不先吃，第一块总是递给我，第二块给父亲，自己最后才拿起边角碎块。火光映着她脸上的细纹，明一下，暗一下。我咬一口红薯，抬头看她，她正看着火，目光里是那种被日子泡旧的、淡淡的满足。

后来离家，在城市里吃过了甜的拔丝地瓜，吃过了高级的芝士焗薯泥，可最馋的，还是旧灶膛里那口带灰带焦的甜。在城市里，它装在精致餐盘里，再没有烟熏火燎的粗气，也再没有母亲递过来时，指尖那一层灰。

今年母亲寄了个包裹。打开，是一袋自家晒的红薯干——不加糖，不熏硫，就是秋天日头底下铺在竹匾里晾出来的。拿一条嚼，硬是硬，可是越嚼越甜，像把漫长的日子慢慢含着，最后化出一缕干净的甜。

我拿起手机拨通电话。母亲在那头说：“今年红薯丰收了，晒得多，给你寄一袋，够吃整个冬天。”我嚼着红薯干应：“甜。”她没再说什么，那头传来厨房的声响。我知道她笑了。

挂断电话，我搁下手里的红薯干，推开窗。窗外有风穿过，带着远处不知谁家焖饭的焦香。城市灯火明灭，可此刻，我忽然觉得故乡并不远——就在舌头底下，就在一小块红薯干的纹理里，就在当年火塘边，母亲递过来那片红薯时指尖那层灰里。

乡愁，原来不是往回看的眼睛。

是舌尖上一点甜，咽下去，落在心底最软处。

像母亲说的：“只管往前走，累了就嚼一块，甜还在呢。”

书店里的慢生活

□刘凤鸣

整天忙碌于烟火日常，生活被快节奏填满。清晨，步履匆匆地赶赴公司上班，傍晚，穿梭于菜市场挑选食材，打开家门，便一头扎进琐碎的家务家事里。日复一日的忙碌中，街边林立的商铺大多一晃而过，唯有路口那家小小的书店，始终静静伫立，在我往来的沿途，留存着一抹温柔的静谧。

日复一日的通勤路，每天与这家书店擦肩而过。晨光微亮时，书店的玻璃门通透干净，已有零星读者低头翻阅书籍；暮色降临后，暖黄的灯光透过玻璃窗漫出来，映着人们安静读书的身影。来往皆是步履匆匆的路人，唯独这家店，自成一方安稳天地。我无数次心生向往，想推门而入，暂别生活的喧嚣，可琐碎的生活总推着我向前。上班不能迟到，晚餐不能耽搁，孩子的起居学业需要照料，无数次驻足凝望，最终还是匆匆离去，读书的念想，一次次被搁置。

终于在一个闲适的周末，我得偿所愿。原本打算出门打球的孩子，被我温柔劝说，跟着我走进了这家心念许久的书店。推门而入的瞬间，外界的喧嚣被尽数隔绝，浓郁的墨香扑面而来，瞬间抚平了心底所有浮躁。店内书架整齐排列，书籍琳琅满目，品类丰富多样。层层书架上，有学生深耕学业的教辅书籍，条理清晰、内容详实；有烟火气息十足的健康美食百科，藏着人间百味；还有笔墨丹青的书法美术典籍，浸润着艺术风雅。各式书籍错落摆放，静静等待着每一位知音前来翻阅。

书店老板是一位温和的退休老伯，眉眼温润，待人谦和。闲谈间我知晓了他开书店的初心。因退休之后闲不住，便开了这家小店。一来方便周边居民买书读书，为邻里增添一处精神栖息地；二来慰藉自己毕生爱书的执念，让书香常伴左右。不同于商业化的书店，老伯从不在意盈利得失，特意在店铺角落摆放了舒适的座椅，专供路人免费阅读。无论顾客停留多久，哪怕全程只阅不买，他都始终温和相待，从无半分催促与不悦。

我缓步穿梭在书架之间，随心取下一本诗集。指尖拂过平整的纸页，墨香悠悠萦绕鼻尖。正当我准备靠墙翻阅时，路过的老伯轻声示意，指引我走向窗边的座椅，让我坐下来慢慢品读。一句温柔的叮嘱，让人心底暖意融融。

靠窗而坐，时光瞬间慢了下来。玻璃窗隔开了两个截然不同的世界。窗外是城市的快节奏，行人步履匆匆，车水马龙川流不息，每个人都奔赴在自己的生活轨迹里忙碌着。而店内，时光温柔缱绻，万物悠然静好。人们低声翻书，静静品读，没有催促，没有忙碌，唯有文字与心灵相拥。我轻轻翻读书页，字句缓缓入心，摒弃了柴米油盐的琐碎，抛开了工作生活的焦虑，沉浸式享受这份独有的松弛。

店内有不少和我一样偏爱纸质阅读的人，年龄各异，心境相通。我们偏爱手执书卷的踏实与神圣，偏爱纸页间独有的温润墨香，偏爱这份不被琐事打扰的安然。电子阅读便捷快速，却少了翻书的仪式感，唯有纸质书籍，能让人沉下心来，在一字一句的品阅中，感受慢生活的美好。

自那以后，我总会从忙碌的生活里，挤出一点时间奔赴这家小书店。不必久坐，哪怕只是停留片刻，随手翻看几页，便足以洗涤一身疲惫。在快节奏的烟火日常里，这家小小的书店，是我的避风港，是我的治愈地。

人间烟火匆匆，幸而有书香慢渡。书店里的慢时光，让我在奔波生活中寻得了内心的从容与安宁，让我明白，生活不止有步履匆匆的奔赴，亦有书香缱绻的温柔与悠然。

未满就好

□袁家莉

小时候看祖父画水墨，总是觉得他画得太少了。一条鱼游到了宣纸的右下角，大量的留白中弥漫着淡淡的墨香。我问：“鱼在哪里？水在哪里？”祖父不回答，只把茶杯递给我。茶汤清澈透明，杯底有一些舒展的叶子，水面离杯沿还有大约一指的距离。他让我凑近闻，茶香便从这留白处袅袅升起，若即若离地萦绕在人的鼻端，比满杯时更诱人。那时不懂，只觉得这空荡荡的杯子，倒比盛满时更有味道。

后来到乡间求学，教室外是一片片稻田。农忙时节，在田埂边总有一些没插秧的土地留着，好像绿色绸缎上打了一个补丁一样。问老农为什么不把它种满呢？他蹲在田头吸烟，烟雾缭绕着飞向天空：“土地也要休息一下，人也要喘口气。”到了秋天收割的时候，那块没有种满的地方，稻子果然长得很饱满，稻穗垂得很低，好像是对土地表示感谢。原来不满并不是浪费，而是为生命留下余地。

母亲腌制咸菜也是这样。她把大白菜一层层地放进陶缸里，每一层上面撒一些粗盐，但是并不压实。缸口总留有一拳头高的一段空间，上面压着石头。我问为什么不装满呢，母亲说：“发酵的时候要留出位置来供它呼吸。如果太满了的话，就会使蔬菜发霉变坏、不脆了。”开缸之后发现留有空隙的地方所腌出来的菜非常爽嫩可口，并且具有很好的酸味。原来留白就是让味道慢慢酝酿的一种智慧。

去年在美术馆看八大山人的画，一只孤鸟立在枯枝上，周围什么都没有。有人觉得“太简单”了，但是我却从中看到了一整片天空。鸟的眼睛中充满了风、云以及说不出的寂寞和自由。如果把山水花草都画出来，就会限制住这种意象了。留白并不是空洞的，它是为想象力预留的空间，让观众把自己的故事带进来。

如今在图书馆做阅读推广，常劝读者“别读太满”。有的人一周之内可以读完五本书，却记不住一句话；也有人一个月只读一本书，却能把每一句话都细细品味出来。书页之间应该留下一些空白的地方供自己去思考，而不是把笔记写得密密麻麻。如同好的茶要留一口，好的画也要留出空间来，好的书也应该留有余地——给心一个消化的时间和空间，文字才会在心里生根发芽。

祖父的茶杯、农民的稻田、母亲的陶罐以及画家的宣纸都说明了一个道理：留白并不是空缺，而是一种更深层次的拥有。它使茶叶更加芬芳、稻谷更加饱满、腌菜更加爽口、绘画更加生动、书籍更加有味道。人的一生也是这样吧？日程表上留出一些空白的时间，就会遇到意想不到的事情；心里留有一份空白的地方，就可以容纳新的感动。

未满的滋味，是淡中有浓，是无中生有，是给生命留一口呼吸的气。就像此刻，我停笔望着窗外，让思绪在空白里飘一会儿——这片刻的停顿，或许正是文字最有滋味的地方。