

雪的味道

■颍河的阿慧

北风一刮就开始想雪。想得很了，就跟一个叫雪的妹妹去吃雪糕，感冒了也吃，闹得雪妹妹没有办法，怕我把带雪字的她吃掉，就赶紧从超市举着一个“小布丁”出来：“那就吃个小的吧！”奶油雪糕比雪好吃多了，但我还是想雪，想雪在干涩口中的味道，那味道我一品就是四十年。

记忆中我那时的身体很短，比木床上的棉枕头长不了多少。发烧高起来的时候，我就从满是破补丁的棉被里拱出来，光溜溜地趴在枕头上喘气，我昏睡的梦里落满了凉冰冰的雪。我张开火罐般的嘴巴接落雪，雪花尖叫着纷纷躲避，如一群受惊的精灵。我的身体越发地像个火球，我伸开双手去抓雪花六个瓣的身体，抓着抓着抓掉了奶奶一缕白发。睁开眼，有雪在窗外飘起来。

我年老的奶奶，抱着连续高烧的我心如火焚。她抓一把门槛上的雪涂在我脸上，我打着激灵享受真主降下的清凉，我的呼吸渐渐如落雪一样均匀。紧接着，我吃了一大把冰冷的雪末，雪在滚烫的口腔里融化，滑向燃烧的肠胃。我的血管冷静了下来，我的世界逐渐澄清，视野里是雪柔和的银白。

由此，我爱上吃雪。尤其赶上生病的时候、失恋的时候，还有，病愈的时候、又恋爱的时候，我就更嗜雪如命。把雪从地面捧起，从花叶摘下，从车顶抓来，放入口中，闭上嘴巴，品味雪的体温，雪的味道。慢慢品出，雪有着天空白云的清淡，大地草木的清和，人间烟火的清明。

小时候，我还有两个忠实的追随者，她们都不是外人，是我的两个妹妹。大妹妹一见下雪了，就跑进灶房拿个水瓢出来，满院子接雪，还唱《白毛女》：“北风拿个锤（那个吹），雪花拿个瓢（那个飘）。”她们以为雪是天空撒落的白糖，就一把一把地吃，小手冻成十根胡萝卜，小嘴个个滴血的红。一张嘴肚子像着了火，咕噜咕噜冒白烟。我弟弟抓

一把鸡窝上的雪，吃一口，撒了，说有一股鸡屎味儿。他吃房檐垂下的冰柱，像吞一把亮晶晶的长剑，咔咔咔咔响。奶奶看见我们急得直拍腿，吓唬说：“吃生雪腐老鳖，吃冰凌屙灯笼。”

想着想着，雪来了。

那时我还待在自己的办公室。叮当一声，手机响了，一条跳跃的短信：“亲！下雪了！”叮当又一声，“妈！看窗外！”我赶忙拉开窗帘，雪就微笑着在面前飞舞了。

步行回家是为陪伴新雪，我也得了雪的宠爱。她落在我的头顶，蹲在我的肩头，停在我的鼻尖，挂上我的耳垂。我由着雪使性子，享受雪清雅的体香、轻盈的体态。

一阵风，雪在路灯下乱成一团，黄晕的光影里，雪花如一群丢了窝的蜜蜂，惊慌得让人心疼。今夜，有很多不着家的男女，他们在街头的飞雪中漫步，嬉戏。远远地看，分明是俩人，走着走着，就成了一个人，男孩背着女孩在走，像一个头重脚轻的大雪人，摇晃着过了马路。一个年轻的父亲，提一只塑料小桶到处收集积雪，他的小女儿，小兔子似的跟在脚后蹦跳着乐。左边一间门面房前，一个雪人还没有长出脑袋。我知道，不一会儿，这雪人就会喜眯眯地蹲在那里傻笑。我先替它笑了，努力使嘴巴朝两耳边拉长。一抬眼，一个黄衣女孩正朝我拉长嘴角，我来不及收回，干脆又使劲多拉长几分。身后响起那女孩没有修饰的大笑，我在她的笑声里咯吱咯吱走远了。

问候的短信叮当一路，是没有雪的文友陪我一起踏雪。我张大嘴巴接天上的飞雪，雪接连飞上我的舌尖。

雪里，有爱的味道，丝丝的甜。

(http://blog.sina.com.cn/s/blog_62c86a1f0101f72v.html)

这场雪下得多好啊(外一首)

■两粒细沙

这场雪给我身上挂满银器
走起路来环佩叮当
这纯银的锁链，让我举止端庄

这场雪照见我眼里的迷茫
和慌乱，这白色的火焰
煮沸一个早晨的漪想
我听到小溪哗哗流淌的声音

植物对一场雪的遗忘

就是仰视，俯视
捧一捧雪捂心口上
暖化一滴滴泪
绕指柔，在每个枝头
转一团棉花糖
反复咀嚼，小口啜饮
窖藏一阙“如梦令”里
来年，指着叶子
花朵和果实对泥土说
瞧！这全是我和它的孩子
(<http://blog.sina.com.cn/u/1259946012>)

老街，安静地随年华老去

■远景溢

我的车轮碾过新城的喧嚣，在秋的写意里，寻觅老街。感觉钢筋水泥也是虚弱的，在心里不容易迅速凝固。寻觅老街的故事，寻找老街在心底曾经的坚固，也就顺其自然了。

坑坑洼洼的道路辗转出岁月的痕迹，清晨和走在尘烟里的老街居民迎个满怀，目光脉脉，可思绪已搁浅在街口苍老的面庞。揣着虔诚与寻思，刻意慢行，慢到不忍再给老街老巷埋下凌乱的跫音、无限的尾气和点滴感伤。

那条小路，拐几个弯才能通往学校的路径，朝晖夕岚，自行车的身影曾是青葱岁月里一路抵达的风景。街头巷尾的斑驳墙体，一页页翻阅着曲折的故事。而路边的几家弹花作坊还在背负着老街的陈旧，咿咿呀呀，和低矮的棚户寥落在一起，不肯向前，记忆却不想把它们抛在背后。

昔日清澈如许的河渠早已随波远走，站在渠桥上远眺，泊在朝霞瞳仁里的只是一条浊气冲天的污水沟，日夜流淌着褴褛的风和老街人的哀声怨气。我想在不久某个蔚蓝的清晨，会是谁裹挟一股激流冲走她的哀怨，流来她满心的喜悦。

无迹可寻的城墙和城墙的传奇故事，不知何时已流失在历史幽暗的纵深，无心考证，只因不忍再目睹老城的低落和沧桑。还有谁记得老城影剧院的旧址何时被历史埋没在地下，沦为破败的旧梦，而新梦却无处安放。

如今挤在巷子口的吆喝声和零星的早餐摊点，久久地久久地学会了守望。大人们追随着孩子急忙忙地吃着几根胖胖的油条，喝着浓浓的油茶……我们、你们、他们，曾经聚在老十字街口，曾经彼此交换着笑容，从陌生到熟悉，再从熟悉回到陌生。如老街，安静、无奈地随年华老去……

城池一拓再拓，楼群一挤再挤，向北再向北，时光把老城抛成一曲即将被遗忘的离歌，曲调浑然、声音暗哑地扣在故人湿润潮湿的心头，延伸在秋阳脚下，让人握也握不住那份曾经的温暖。

思绪被老街幽怨的诉说牵引着。抱残守缺怎会是老街一贯的姿态，老街的活力会在朦胧的阳光里鲜亮地走出来。

期盼的一天，不是寂寞的等待。
(http://blog.sina.com.cn/s/blog_50190f5101014qy7.html)



收获时节

■再见康桥

汗水还在脸上
泥巴还在手上
来不及喘口气，抽支烟
就被生活催着，赶着
肩扛担挑，开始了又一轮劳作

水下种植的人
将淤泥中挖出的白金
一担一担，一车一车
交给另一个人
运往另一个地方

以兑换儿子的糖果，书包
妻子甜蜜的唠叨
以及油，盐，酱，醋
等等随之而来的零零碎碎
五味杂陈的日子

肩挑生活的人
总是这样被生活挑着
沉甸甸地
压弯扁担的同时
也压弯了自己的腰身

他们来不及坐下来
喘口气，或者抽支烟
(<http://blog.sina.com.cn/windlaurel>)

鹧鸪天

·黄桥桃花节拾景

■瘦丁

三月黄桥春正佳，莺啼弱柳戏新芽。一河水柳重重韵，十里桃红处处花。风淡淡，雨斜，香泥踏乱闹喧哗。归途还忆芳林里，隐约新楼无数家。

(http://blog.sina.com.cn/s/blog_b0dd4b760101dhu9.html“周口市作家协会”博客)

踏莎行·晚读毛泽东诗词

《沁园春·雪》

■梅影

北国龙腾，江南蛇舞。纷飞妆扮花千树。长城内外裹红装，大河上下披衣素。柳絮风流，梅眸情愫。妖娆万代君知否？东方晴日竟多娇，沁园煮沸春无数。

(http://blog.sina.com.cn/s/blog_4a79b1ab0102efas.html)

《周口博客圈》开版，欢迎周口作者投稿自荐，稿件请发至电子邮箱：zkwbbkq@163.com，文后注明链接地址。

浆面条

■郝强

当一脉情感被家乡的某种东西滋养成一种依赖的时候，表达就成为早晚的事了。比如浆面条，虽说不是很稀罕的吃食，与我却别有一番情怀。

打我记事起，家里的白面还接不上顿儿，时常用些野菜以及玉米面、红薯干之类的粗粮来接济，偶尔，也会改善一下生活。改善生活的“美食”就是粉浆面条了。那时候，家家户户的田间地头种有绿豆、豇豆和蚕豆之类的杂粮，再储备些芝麻叶、萝卜缨子之类的干菜，河沟旁遍地是野薄荷，就是这些简单的东西，在母亲的手里却成了做浆面条的好原料，我们姊妹一吃上了瘾了。作为北方人，一家人都爱吃面食。于是“改善”生活也成了家常便饭，母亲便常常做给我们吃。虽说仨月不知肉味，毕竟有喷香的浆面条填饱肚子，还能有什么奢求呢？

后来，家境日渐好转，打下的白面吃不完，杂粮就退居二线了。尤其是最近几年，在外求学、工作，回家少了，母亲做的浆面条就很少吃了。前几日休假回老家小住，馋嘴的我无端地想起浆面条来，不知是忆苦思甜，还是想念那时清苦而不幽怨的日子！再说平时七碗八碟、大鱼大肉惯了，这下还能给肚子打打油了。父母年事已高，家里也很少再种豇豆、豌豆之类的杂粮，缺少原料，颇费工夫，母亲平时很少做浆面条吃。在我的一再央求下，母亲不知从哪儿找来了一碗蚕豆，“凑合着吃一顿吧，”母亲说。又能吃到心仪已久的浆面条了，此时的心情就像安徒生童话里的小女孩儿在圣诞夜里眼前浮现出烤鸭。

在我的印象里，做浆面条的程序并不复杂。先把豆子和干菜提前浸泡，待豆子膨胀后就可以打浆了。以前只要母

亲做浆面条，磨豆准是我的活儿。把豆子一把一把放在磨盘上，只管用力推，溢出的浆汁在厨房里弥漫开来淡淡的豆腥香气，想着爽口的浆面条，还有咕噜咕噜闹的肚子，不觉就会加快推磨的脚步。一盘小石磨长久不用现在也成了院子里的铺路石，“怎么就舍得扔了，怪可惜的！”我问母亲。“自从你买了豆浆机回来就没有再用过石磨，搁在厨房里碍手碍脚，你父亲就把它铺路了。”母亲说道。的确，现在更方便了，打浆机省去了人力。心里仍是觉得可惜，不是为古老家什消融在了现代科技里可惜，只是觉得父亲扔掉的是收不起来的我那儿时的记忆。嗡嗡哎哎……豆浆机发出的声响一时阻塞了我飘飞的思绪。

待豆子打碎后，再用小箩筐或者细纱布过滤掉粗渣，加够水，放上姜、花椒、八角和大葵，烧火的过程中要不停地用勺子推打，一是打浆沫，浆沫消失后，浆体就变得细腻光滑；二是怕糊锅，糊了锅就难以下咽了。面条一定要是手擀的，刀工要细，吃起来才会浓香、爽口。面入锅还要不停地搅，不然会粘锅底的。面熟了，香气扑面而来，切上一撮子韭菜和芹菜，把青辣椒剁碎，搁点盐，浇上芝麻油，搅匀，用来下饭，味道好极了。呼哧呼哧……我全然不顾额头上沁出的汗珠，吃得那叫津津有味。

据传这浆面条起源于河南省方城县，历史悠久。后来，几经改良，做法也很考究，现如今已成了河南名小吃，尤其以洛阳、汝州一带较为有名。就在我居住的小城里，大街上也有铺子和推车的吆喝浆面条的，下饭的小菜不下十几种，兴许是时过境迁，缺少了一种情愫吧，我却怎么也吃不出母亲做的那种味道来。