



## 桃子换来的童话

浙江绍兴 徐燕

从租房到买房，从小一室到大户型，我已记不清自己这些年搬过几次家。每次搬家，我总会把一些不合时宜的东西断舍离，唯有一本本泛黄的《童话大王》，无论搬到哪，我都把它们整整齐齐地放在书柜里，因为这些旧杂志曾温暖了我的岁月。《童话大王》在我上小学那会，班上同学几乎人手一本，花花绿绿的封面、妙趣横生的故事令他们爱不释手。阅读时，他们总会发出阵阵欢笑，这时我就会伸长脖子望过去，想看看书里到底藏着一个什么样的世界。

是的，班上只有我没有订阅《童话大王》，因为那时家里日子过得十分拮据，我担心父母舍不得花这钱，于是不好意思张口。直到有一天，班里同学又收到了最新一期的《童话大王》，看到他们一个个读得津津有味，我再也忍不住，跑回家向母亲开口，要求订阅这份杂志。母亲的脸上掠过一丝难色，几秒钟后，她说：“好，等桃子卖了，就给你订。”人一旦有了期待，时间总会过得特别慢。我盼着盼着，桃子终于成熟了，一个个毛茸茸、红彤彤的桃子挂满枝头，在绿叶的掩映下，漾出一阵阵甘甜清冽的果香。那一刻，母亲的脸上洋溢着丰收的喜悦，我的指尖仿佛已划过书页。

那年由于父亲外出打工，卖桃子的任务落到了母亲的头上。一大早，母亲把摘来的两筐桃子结结实实地绑在自行车的后座，让我坐在车架上，就这么满满当地向集市骑去。这是母亲第一次卖东西。到了集市，她把盛桃子的箩筐卸下，挑了一个人流量比较大的摊位，人却悄悄躲在角落里，她没有勇气像别的卖家一样大声吆喝。桃子虽然个个红润饱满，可没有吆喝声，主动走到摊位前的人寥寥无几。偶有一两个人路过，拿起桃子打量，母亲就怯怯地走上

前，只是她的嗓子像被什么东西堵住似的，就是发不出声音。最后，这一两个本来有意向的顾客也放下桃子，从我们眼前走过。顿时，我的心凉了一大截，难道我和《童话大王》无缘了吗？

整整一上午，我们一个桃子也没有卖出去，只好再载着满满的两大筐桃子回家。回去的路上，我向母亲建议：“要不还是叫父亲回来吧，等桃子卖了他再去上班。”母亲沉默不语，我想她应该是打退堂鼓了吧。可第二天天蒙蒙亮，母亲又来叫我起床了。我睡意朦胧时，她说：“快，我们去卖桃子了，卖了桃子给你订杂志。”我一听，一个鲤鱼打挺就起来了。

这天，因为来得早，母亲占了集市中最热闹的摊位。天大亮时，人渐渐多了起来，母亲攥紧拳头，深吸一口气，一声“卖桃子了！”从嗓子里艰难地发出来。我吃惊地看向母亲，只见她脸涨得通红，额头上已沁出了汗珠。这一喊，果然有人闻声走了过来，一番讨价还价后，母亲成功卖出了第一单桃子，我激动地跑过去，说：“咱终于开单了！”母亲挥舞着刚到手的纸币，骄傲地说：“是啊，总算喊出了第一声，好像也没那么难嘛。”

尝到甜头后，母亲的吆喝声一次比一次响亮，我们筐里的桃子在渐渐变少，临近中午时，两大筐桃子已全部卖完。母亲捏着手里的把零钞，一脸欣慰，我更是高兴到忘乎所以，回家的路上一直哼着小曲。下一个开学季，我如愿订阅了《童话大王》，可以和其他同学一样尽情徜徉在童话世界里，再也不用羡慕别人了。

光阴荏苒，当年的《童话大王》沾染了岁月的烟尘，已泛黄脱页，可每当我看到这份旧杂志，总会想起当年母亲为我卖桃子的往事。



## 初冬油菜味

陕西富平 吴宏博

今天嘴馋，想吃一碗家乡的手工搓搓面。所谓的搓搓，就是把面和得稍微硬一些，擀成厚厚的面饼，然后切成四棱的粗条，再用双手在案板上搓成筷子头粗细的面条，下锅煮熟，或拌菜或油泼。妻子做的搓搓，地道、劲道，吃了满满一大碗。作为一个标准的北方汉子，还是觉得这粗犷的面食进了胃实在，压得住饥饿。

一碗搓搓，也无需过多的配菜和佐料，一捏辣椒面，一把碎葱末，佐以盐醋酱油，一勺冒着白烟的热油泼将下去，“刺啦”一声，足矣！当然锅里下几根青菜和面一起煮熟是必不可少的搭配。不过今天这青菜不是小白菜，也不是菠菜，是在菜市场看见有人卖油菜苗，特意买了一把，摘洗干净，装点面的色相。人都是喜欢从色相判断事物的好坏，一碗面也概莫能外。那个卖油菜的不像是个菜市场的“惯贩”，她是个稍上了年纪的农村妇女，脸上和手上都有着太阳的光泽，衣服上有着泥土的气息。满满一笼扎捆整齐的油菜苗和她一起摆放在菜市场主道的角落，安静、怯懦。油菜苗在这难得的冬日暖阳下绿油油地璀璨生辉，让人很有食欲。

这，让我想起了母亲。小时候的冬天，母亲每擀好了手擀面，就系着围裙，拍打着手上的面扑，到村口自家的油菜地里掐一把绿油油的油菜叶子，回家淘洗干净用来下面，装点我那贫瘠却不单调的有关吃的童年记忆。而此时老妇人笼里的油菜不是叶子，是带着根的苗，估计这是她家油菜田里稠密的苗株被间苗后的成果，拿到城里来讨好城市人味蕾的同时也能换俩零花钱。但看她的笼，满满的，估计卖得不好，是不是城里人都不认识这卖相不如小青菜的大田生灵？走过去，问老妇人，多少钱？她眼睛一下子亮了许多，直了直半蹲的身子，说，五毛一把，好吃得很！我问，苦不？她有点急，说，怎么会苦呢，这是油菜苗，就是榨油的油菜！她以为我也不认识这熟悉的绿植。我怎么会不认识呢？但油菜叶味苦倒是有的，她以为我不懂。

记得我特别小的时候，那时吃面下的油菜叶是那种老品种的土油菜叶子，我们叫它笨菜子。将它下锅入面，很好吃，油香油香的口感。后来或许是因为它产量低，乡下慢慢遍地成了洋菜子的天下，那应该是一种杂交品种，不见得就真是洋人的油菜。洋菜子的叶肥厚宽大，绿中泛白，下到面锅里，口感有点苦，但也总比白花花的面条强。小时候，物质匮乏，连一把真正意义上的商品小青菜都难见到。所以，土菜子还是洋菜子都无关紧要了。老妇人的菜叶子看上去就是那种洋菜子的模样，所以我才问苦不苦。其实苦也会买，因为我毕竟曾经吃过那味苦。买了一把，回家摘洗，下锅，进嘴，倒真如老妇人所说，一点不苦！看来油菜的品种也一直在改良。

可是，虽不苦，我却始终没能吃出儿时的记忆。不知，这是不是因为我的味蕾也被时光改良了，抑或，这是不是因为它不是母亲锅里的那把油菜？



## 灌香肠

湖北安陆 徐晨

“再不灌香肠，肉价又要涨了！”刚刚立冬，妻就嚷嚷着要灌香肠。搁在往年，我肯定会劝妻“再等等”。“小雪腌菜，大雪腌肉”，毕竟还没到节气，灌香肠、腌腊肉为时尚早。可一想到去年灌香肠时，迟疑了一下猪肉就涨到了25元，担心今年到时候肉价又涨，便没有反对妻的提议，周末一大早，便跟妻一起到菜场去买肉。

菜场上，卖猪肉的摊位生意火爆起来，每个摊位，都围着不少等着买肉的人。询问了一下肉价，果然水涨船高，已经由几周前的10元一斤涨到了15元一斤。老板说：“天气一冷，灌香肠的多了，肉价就涨起来了。这几天猪肉一天一个价，估计到下月要涨到18元一斤了。”看来还是妻有先见之明，再不灌香肠，到时候真的又要花大价钱了。跟妻合计了一下，除了灌香肠，干脆把腊肉也先准备一点。商务部不是提醒过吗，要多囤点生活物资。

选了一块坐臀，买了一块前夹，一共三十多斤。前夹取下排骨，剩下的腌腊肉。坐臀去掉肉皮，用来灌香肠。这个时候买肉买得多的，基本上都是灌香肠的。摊主们也会打算盘，每个摊位后面，都配有灌香肠的，既方便买肉的人，自己也能多销点肉。买肉容易，选好肉后，卖肉的一刀下去，分分钟搞定。灌香肠就不同了，要把整肉切成小块，要把盐、酒、调料拌匀，要把绞好的肉灌进肠衣，这些都需要时间，所以灌香肠要排队等候。排在我前面的，竟然买了一千多块钱的肉灌香肠。我很好奇，闲聊中知道，除了自己家用，她还给在外打工的儿子、女儿家也各准备了一份。看来天下父母都一个样，一辈子心里都

装着孩子，即使孩子们已成家立业了，仍然有操不完的心。妻也一样，前两天和女儿视频聊天，女儿随口说了句想吃滑肉，妻一下子就记到心坎上去了。挂了视频，妻马上去买鸡蛋，说是等灌了香肠晒干后，再做一点滑肉一起给女儿快递过去。

灌香肠的是一对七十多岁的老夫妻，他们说在菜场灌香肠已经十多年了。切、绞、拌、灌……夫妻俩配合默契，虽然动作不快，但还熟练。看着他们在寒风中一站几个小时，忙个不停，忍不住问：“你们这么大年纪，大冷天的，一忙半天，身体吃得消吗？”“还行吧，现在灌香肠比以前容易多了。肠子是刮好了的，灌肠用上了绞肉机，也不算太累。再说啦，钱不善赚，哪个赚钱不辛苦？”老太太一边忙着灌香肠，一边跟我们拉家常。

“灌一斤香肠2元，一天能赚不少钱吧？”有人故意打探。“嘿嘿，一年就靠这个把月的生意！”老太太脸上开花，看来收入不错。“老了该玩一下，赚那么多钱做什么？你们没有养老金吗？”又有人问。

“我们买了养老保险，一个月有两千多块钱。可在家闲着也是闲着，趁着还能动，能贴孩子们一下就贴补一下吧！”老太太说这话时，脸上全是满足。终于轮到我了。按照妻的要求，一半麻辣，一半只加盐。灌好过秤，16斤多，加工费32元。付钱的时候，老太太只收三十元，零头坚决不收。妻说老人家不容易，趁他们去忙，我把两枚硬币投进了他们的收钱箱。

香肠拎回家后，挂满半边阳台。望着阳光下那串串香肠，我的心底，升腾起亲人团聚的温暖……