



老缸记味

□杭州市临安区实验初级中学 徐知涵

我的老家是位于临安昌北地区的一个小山村，老家堂屋西北角蹲踞着一口酱色陶缸，高约半米，釉面被岁月磨出了细细的裂纹，像是老人干涸的掌纹。沿口那枚指甲盖大小的豁口，是爸爸年少时玩爆竹刻下的印记。

奶奶总说，这口缸是太爷爷用三斗米换的，年纪比我爸爸还要大三轮。“能用的物件，断不能糟蹋了。”这是刻在我们家骨子里的家风，这也让我想起吴越文化中钱氏家训所倡导的：勤俭为本，自必丰亨；忠厚传家，乃能长久。

每年霜降之后，奶奶总要指挥爷爷搬出那口笨重的大缸。这个时候，全家总动员，择菜的、清洗的、晾晒的……这是我们昌北人家在采收山核桃之外又一个重要的农忙活动——腌冬腌菜。

奶奶佝偻的身影在氤氲的冬阳里不停晃动，把晒过两天的“高脚白”青菜，一层一层码在大缸里面，码一层菜撒一层盐，粗盐粒子撒在青菜上发出的簌簌声响，恰似雨珠叩击黛瓦的清脆韵律。最后用两块厚重的青石，严严实实地镇在码好的青菜上面。两三天后，再加入适量山泉水，然后就静待缸里酝酿属于冬天的秘密——山泉浸润的咸涩里，正生长着能让舌尖起舞的酸冽。一个月后，美味的冬腌菜就可以隆重搬上农家的餐桌啦！

爸爸上中学住校的青涩少年时代，是就着腌菜咽下的。搪瓷罐里常年带的是那一味酸爽，保证着一周的下饭菜。爸爸如今一副人高马大的模样，让我一度认为腌菜的营养价值其实很不错。他现在对着腌菜总能吃出一种忆苦思甜的味道，而我只是贪恋这陈年风味在齿间迸发的鲜爽，一口气能下三碗饭。

爷爷奶奶年事已高，腌冬腌菜的活计就传到了爸爸手里。如今大家都崇尚健康饮食，高盐的腌制品早不再是餐桌上的“宠儿”。但每次掀开大缸的木板盖子，看到黄澄澄的酸水中浸润着的一棵棵腌菜，一股淡淡的酸香味扑鼻而来，那“老底子”味道总让人抵挡不了。山中岁月长，老家小山村至今民风淳朴、邻里和睦。奶奶总是很宝贝自家出产的腌菜，总郑重地交代爸爸去送左邻右里，送亲戚朋友。

今年梅雨季，腌菜缸裂开了一道口子，裂纹自缸底蜿蜒而上，裂纹处沉淀下褐色的盐渍。奶奶很是惋惜了一阵，嘀咕着“腌菜缸裂掉了，补不起来了，可惜了可惜了”。爸爸仔仔细细刷洗着缸里的盐垢，像是在抚平岁月的沧桑，感谢这口大缸曾经带给我们的酸爽鲜冽。

老缸终究卸下了盐渍的盔甲，却以另一种姿态继续守护着堂屋的晨昏——盛放着竹编淘箩、陈年粽叶，还有那些欲说还休的旧时光……

爱写作的少年

投稿邮箱:aixiezu@jtydb.com

星湖的冬天

□广东省肇庆市第一中学 蔡彦晴

星湖的冬天，没有东北那股冰天雪地的劲儿，也没有西北的风刮得人缩脖子，倒像个裹着小棉袄的孩子，浑身散发着暖和又自在的味儿。

星湖的冬阳，要算一年里最贴心的。它不像春阳那样娇气，风一吹就躲起来；也不似夏阳那般泼辣，晒得人睁不开眼；更没有秋阳的萧索劲儿。它懒洋洋地挂在天上，像刚从炉子里拿出来的烤红薯，暖了手，更暖了心。阳光从云缝里漏下来，洒在湖面上，亮晶晶的全是金光；给西堤的紫荆树也裹上一层金丝绸，看着不厚，却足够暖和。这时候，坐在藤椅上，手捧一杯奶茶，在湖边坐一整天也十分惬意。

湖里的荷花谢了，荷叶也枯了，可湖底藏着不少生机——在采莲藕的日子，农人们撑着小竹排，划入湖中，不多时，排上就堆起了满满当当的莲藕。藕上带着泥，却透着一股鲜嫩。竹排上的小男孩，掰下一节莲藕，伸到湖里洗去泥，张嘴就啃。星湖的野生莲藕，咬下时脆嫩爽口，嚼起来满是甜蜜的汁水，不仅滋味绝佳，更富含营养，这是大自然对家乡人的恩赐。

数不清的候鸟，从北方飞来星湖湿地过冬。本地的白鹭，像主人似的，扑棱着翅膀忙个不停，与这些远道来的老朋友叽叽喳喳，谈个不停。它们是在聊路上见的新鲜事，还是在夸星湖的鱼虾美味呢？

这下，星湖湿地成了鸟的天堂，引来了不少爱鸟的人。湖边绿道上，有人架起像炮筒一样的摄像机，有人举着手机拍这些可爱的鸟儿，热闹得很哩。

有意思的是，人们也学会了鸟儿似的“迁徙”！好多北方的爷爷奶奶，乘坐飞机或高铁，浩浩荡荡来肇庆过冬。星湖边的广场上，一大早就热闹起来：有人慢悠悠打太极，有人跟随音乐跳广场舞，还有人拿着扫帚大的毛笔，在地上写字……南腔北调的口音混在一起，聊得比炉子里的火还热乎——真是南北一家亲啊！

这就是星湖的冬天，也是我的冬天。满是暖洋洋的热闹，还有藏不住的生机。我想每个冬天都待在星湖边，等着那些鸟儿回来，等着那些爽朗的笑声回来……

那一抹青色

□诸暨市高级中学 石易霖

那一抹青色，我总是念念不忘。那青色，是清明果，是外婆的杰作。

小时候每到清明节前夕，外婆便会变得比往常忙碌——去市场采购面粉、豆沙馅等用来制作清明果的必需品。只要外婆一把工具摊放在桌上，我便会上蹿下跳，手舞足蹈，不为别的，就是想满足一个单纯的欲念——吃罢了。我是无心也静不下心来的，不会耐着性子去看外婆如何对那团面粉揉啊搓啊什么的；我只会自顾自地走开，跑进外头淅淅沥沥的雨中撒泼玩耍，大人们也不会来管，任着我的性子。

到了小学，虽然有了学业的插手，但我还是留着那份珍贵的欢愉。那时候到了清明节，我会再次看着外婆在雨中出门，回来拎着大袋子。我坐在椅子上，静静看着外婆将温热的面团“啪”地放在桌上，手上沾了些粉，对着那块白皙的东西揉啊打啊，好像外婆突然年轻了，变得有力了，可以力拔群山开天辟地了。外婆又往面团上倒了些东西，继续揉啊打啊，可面团却逐渐多了一抹青色，而且扩散得越来越快、越来越大。最后我终于无心观看，便出门去看雨。淅淅沥沥的雨，似乎也多了一抹青色，尤其是在山的映衬下。

现在，每年清明节到来，我已经不会再高兴得手舞足蹈，但想起这个日子，心里便总会触动些什么，妈妈在清明节后让我带去学校的东西，也会从水果变成那一抹难以忘怀的青色。一次清明节，我仍旧坐在那张椅子上，询问起外婆：“外婆，那抹青色是哪里来的呀？”

“那是山上草的汁液。”外婆回答我，“用那个染青是祖上传下来的习惯风俗。”

我静静地观赏雨中的景致，忽然起身，那山上的草想必每当清明时便会卷过一座又一座山吧，卷进雨中景致，卷入清明果中，卷进我心中，将风俗卷起。

那抹青色，就是朴素的美。

打麻糍

□诸暨市实验教育集团城东小学 徐锦帆

今天是腊月二十二，距离除夕还有七天，记得一年级的時候学过一首过年童谣，说是除夕前有包饺子、扫房子等富有年味的准备活动。而今天我计划做的是“打麻糍”。

一开始，我想着做麻糍应该挺简单的。本来我昨天就想做的，但是奶奶说糯米需要先泡一个晚上才能蒸。没办法，只能等到今天再做。咳，这一晚的等待，真熬人啊！

终于等到可以做麻糍了，我在心里想：“糯米蒸熟后是软软糯糯的，做麻糍应该就像玩橡皮泥一样有趣吧！”但是很快我就摆正了态度：现在的想法有多太天真、多简单，到时候一定就有多累。

随着香喷喷的糯米出炉，打麻糍活动开始了。奶奶给我准备了“高仿版”的锅、擀面杖等工具，我把煮熟的糯米看成一团橡皮泥，一杖一杖打下去，用了何止百分之百的力气，打得我手都酸了，可米团才凹进去一个小小的坑！哎，这确实是橡皮泥，不过是干掉的橡皮泥……

不一会儿老爸来帮我继续打，不知道打了多少下，煮熟的糯米就变成了一团了，拿出来放在一个方盒子上面，撒上黄豆粉，然后再用擀面杖继续压实，切成块，最后撒上红糖，就可以吃了。那味道，比棉花糖稍微淡一点，糯糯的，当然煎一下就更美味了。

舌尖上的美食，很多都是看着简单做起来难，只有尝试过才知道其中的奥秘和辛苦，所以大人们总说：“一粥一饭，当思来之不易！”



欢迎关注“爱写作的少年”
抖音号



欢迎家长老师扫描二维码加入
“爱写作的少年”交流群(7日内有效)