

# 那碗平菇蛋花汤

吴小勤

“大姐，今天平菇什么价格啊？”  
“六元一斤，这几天降温了，买的人多，价格稍微涨了点。刚进的货，你看，多新鲜啊，回家煮个汤，味道很鲜美哦！”  
一问一答之间，充满了人间烟火气息。从事居民消费价格调查工作三年来，平菇的价格是每次采价必问的，我在陪采过程中也会多问几句。  
说起平菇，总有一种莫名的情愫萦绕心间。随着小寒节气的到来，天气愈发地寒冷，不禁令人想起了那碗鲜美温暖的平菇蛋花汤……  
小时候，外公家离我家有三十多公

里，在那个交通不便的年代，去一趟很不容易。平日上学没时间，一般都在春节后去探望他们。上世纪90年代的冬天比现在冷得多，坐在母亲自行车后座上，顶着刺骨的西北风，等到了的时候都快被冻僵了。若正好赶上饭点，我便一个箭步冲到灶膛口，烤了火才觉得有些许温暖。这时，外公常常会端来一碗热气腾腾的平菇蛋花汤给我暖身。回忆起外公做平菇蛋花汤的过程，大约是：将平菇撕开洗净，切上生姜和小葱备用。大锅熬上菜籽油，油热后倒入平菇，刺啦声响彻整个厨房，翻炒几下，放入生姜、淋入料酒，加入清水。汤水沸腾后，打入两个草鸡蛋，撒入葱花，滴入几滴香油，起

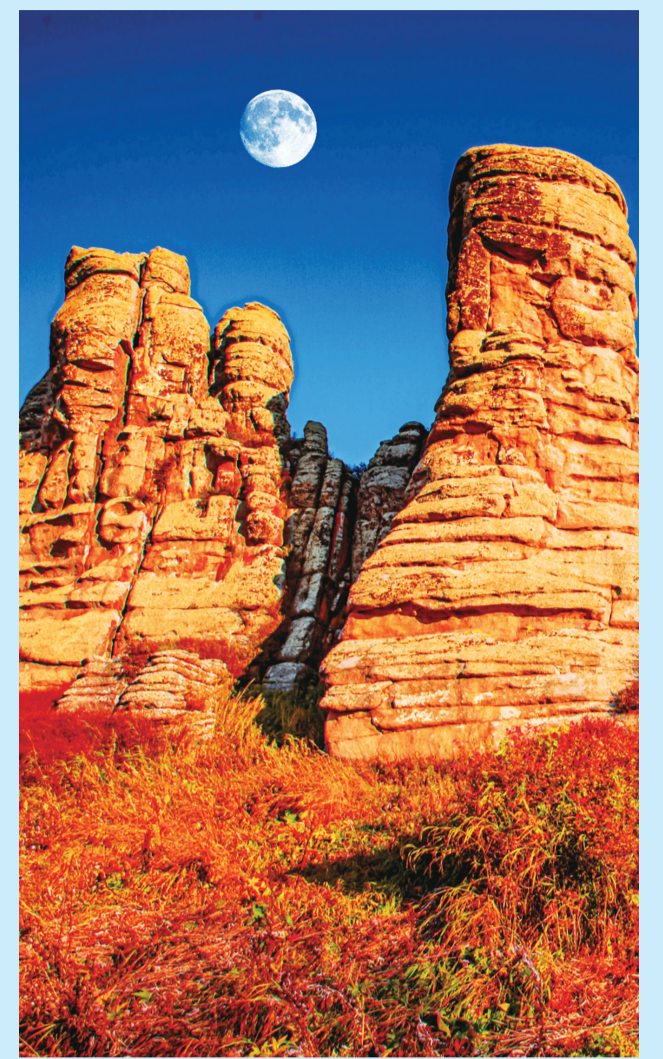
锅，一碗热气腾腾、鲜美可口的平菇蛋花汤就端上了餐桌。  
外公外婆是勤劳朴实的农民，种了一辈子的地，平日也在附近沟河里捕些小鱼小虾，卖了钱贴补家用。记忆中，外公从集市回来都要买上大朵大朵的平菇，像是盛开的花，或许当时的经济条件下平菇是市场上最有性价比的菌类吧！  
记忆里，平菇蛋花汤里的鸡蛋远不止两个，外公会刻意多加几个，这或许就是长辈对于子孙们的偏爱吧！  
一碗平菇蛋花汤，清清爽爽，清清白白，这也像极了外公外婆那辈人的一生。他们以质朴的语言、辛勤的劳动、默默的关爱，影响着我们晚辈的为人处世

和生活态度。  
外公外婆虽已故去多年，在逐梦前行的人生旅程中，那些童年清浅的时光记忆偶尔会浮现脑海，却总是发现，那碗平菇蛋花汤的味道永远无法忘怀。  
虽然现在的生活条件好了，但我依然经常会买平菇回家，做一碗平菇蛋花汤。“大姐，给我秤半斤平菇吧，我中午回去煮个平菇蛋花汤！”  
“好嘞！你看，半斤多一点，算半斤吧，感谢一直照顾我的生意！”“我要谢谢您才是，感谢您一直以来对我们价格调查工作的支持！祝新的一年生意兴隆！”  
寒冷的冬日里，用心去烹煮一碗可口的平菇蛋花汤，温暖依旧。



山水画卷

梁雨摄



屹立

李昊天 摄

## 回乡随感

陈小红

每到周五晚上，女儿总会问我周末能不能回外婆家，她迫不及待想回去和小姐姐一起玩耍。虽然我上班的地方与父母家不在同一个县区，但是距离却不太远，只有28公里，老家还有我80多岁的爷爷，周末我通常都会回家一趟。尽管今年冬季多寒潮与雨水，湿冷的天气也没有冲淡我浓厚的思乡之情，没有能阻挡我回乡的脚步。  
每次回家的路上，我都能感受到家乡的些许变化。

不知道从什么时候起，汽车也“飞入寻常百姓家”，现在村里几乎家家户户都有一辆汽车。现在乡下也经常堵车了，会有热心的村民帮忙指挥疏导交通，汽车喇叭声、发动机轰鸣声打破了乡村的宁静。  
现在回家的路都是漂亮的柏油路，路两旁种上了景观树，每逢节庆路旁还会挂起灯笼。小时候，乡间的道路是坑坑洼洼的泥土路，晴天出行一不小心就被灰尘染了个“灰白发”，雨天出行稍不留神就被泥浆溅成了“小泥人”。那时候，我常常坐着父亲的125排量的摩托车出行，

练就了高抬腿坐车的技能。  
随着美丽乡村建设的推进，村里建起了小公园，配备了健身器材等基础设施，家乡也迎来了外来游客。大家养鸡的方式也从散养变为圈养，告别了满地鸡屎的环境；村里的巷子铺上了水泥路面，告别了雨天脚踩泥泞的窘况；村委会组织人员在村口统一种植的黄花菜，也给家乡增添了一抹不一样的色彩。  
“归来见故人，花开笑颜新。”无数次的回乡之路上，目睹了家乡的变化，感受到了乡亲们日新月异的幸福生活。

## 在书写中 亲近统计

远之

阳光穿梭四季  
不经意间  
足迹迷失在树木的心里  
你用一个个数字  
链接起平常的日子  
每一道年轮里  
都珍藏着统计的光芒

春华秋实的耕耘  
总能捕捉到忙碌的惬意  
沉静之光  
从心底奔涌  
浆洗打磨着生花妙笔  
清新明澈的数字  
在字里行间温润生香

数字鲜活的气息  
常常不经意间倏然而至  
你种下那些长长短短的文字  
犹如一株株柳绿花红  
明媚着统计人生  
以梦为马循光而行  
倾情挥洒献给大地的豪情

心怀感恩不负春光  
愿做一只坚韧的犁铧  
热恋般亲吻冰冻的土地  
愿做一只柔情的百灵  
料峭中歌唱春天的诗行  
愿做一粒欢快的水滴  
奔跑着拥抱蓝色的梦想



刘妍

榨榨面是汉源的一种特色传统小吃。揉好的荞麦面团，通过特别的木制工具压成条，面条直接落入翻滚的沸水锅中。煮面师傅会把握最佳时机，捞起面条迅速过一遍凉开水后放入浓郁的骨汤碗中，再配上肉臊子、耙豌豆、汉源酸菜等佐料，一碗色香味俱全的榨榨面就成了。  
汉源人对榨榨面的热爱，一点也不亚于武汉人对热干面的钟情，都是一种刻骨铭心的乡情。你要问起身在异乡的汉源人最思念的家乡味是什么，那回答中必定是有一碗榨榨面的。走进汉源大街小巷任意一家榨榨面馆，你能见到白发苍苍的老人、成熟稳重的中年人、朝气蓬勃的年轻人、稚气未脱的学生娃，还能见到坐在母亲怀里认真咀嚼的咿呀幼童。几乎每个汉源小孩从会吃辅食起就开始吃榨榨面了，那家乡的味道，是潜移默化的童年记忆，是相伴一生的故乡情怀。  
榨榨面馆生意最好的时间，不是早餐或午餐高峰期，而是每逢节假日假期之时，几乎每家店都是“高朋满座”，除了慕名而来品尝汉源特色美食的外地游客外，更多的是远行归家省亲的汉源游子。从他们的衣着、言谈中可能找不到一丝汉源的气息，但看他们一口面入口那种满足的神情，以及向他人介绍吃榨榨面有诸多好处时骄傲的语调中，你能感受到他们对故乡浓浓的眷恋之情。  
小小的一碗榨榨面，承载着汉源人化不开、剪不断的家乡情怀。于我来说，小小的碗里装的不仅仅是家乡美食，更是装满了家人、朋友团聚时的幸福。在汉源工作时，远在外地的家人或者朋友回来，招待他们的“接风宴”里，榨榨面永远占据着重要的席位。我们全家都是榨榨面的忠实“粉丝”，先生和儿子每次回汉源的第一件事和离开汉源前的最后一件事，几乎都是“去吃碗榨榨面”。公公和婆婆更是“铁杆粉中粉”，从老家专门带回一套简易工具，每每想念了就在家里“自给自足”。  
汉源榨榨面并不局限在街头小吃店，聪明的汉源手艺人借鉴米线的制作方法，研制出便于保存、运输的榨榨面。在此基础上，冷吃、凉拌、爆炒等多种烹饪方式让榨榨面有机会现身各种场合的“饭局”。如果你在宴席上见到冷盘中那盘黑黄的面条，毋庸置疑，那便是汉源榨榨面的华丽转身。尝一口，佐料让其呈现出丰富的口感，但回口依然能品尝到荞麦的清香，就像腰包鼓鼓但骨子里依然质朴的汉源人。



水库风光

王金华 绘