

雨后的电厂

■ 吕鹏涛

晨雾未散时,我站在田间尽头望向电厂。冷却塔群在雨帘中若隐若现,像一群沉默的巨兽蛰伏于山峦之间。灰白塔身被雨水冲刷出冷冽的线条,与远处黛青的山影倒映在江面,竟分不清是工业的筋骨还是自然的笔触。

穿过坝堤的芦苇荡,湿漉漉的芦花扫过裤脚。电厂的白色烟囱正吐出稀薄的雾气,混着晨雨织成半透明的纱帐。冷却塔顶的喷淋装置突然启动,万千水珠被风卷成银丝,与江面腾起的薄雾交织成网。有工人踩着梯子检修管道,安全帽下露出的衣角被风鼓起,像一面鼓动的帆。

塔基处有一片苔藓丛生的洼地,积水倒映着冷却塔的几何轮廓,竟生出几分玛雅神庙的错觉。不远处输煤栈桥爬满青藤,铁栏杆上凝结的水珠坠入江中,惊散一尾银鱼,波纹荡开时,塔影碎成满江碎玉。

沿路漫步,发现电厂围墙外

藏着片隐秘湿地。芦苇丛中有白鹭单腿立着,与铁灰色的取水管道构成奇妙对峙。老官同志的胶靴陷在泥里,正用望远镜观察水位刻度:“这塔群的冷却水,养活了周边的鸡鸭鱼鹅。”他腰间挂着的老式铜钥匙叮当作响,和远处冷却泵的低频轰鸣形成奇妙和弦。

转角处的废弃煤场已改造成光伏板阵列,深蓝玻璃在雨后泛着冷光。生锈的输煤皮带架缠绕着爬山虎,几株野蔷薇从钢板缝隙里探出头,暗红花瓣沾着冷凝水,像凝固的血滴。老官说:“这里曾飞来过受伤的苍鹭,后来它们把冷却塔当成了新巢穴。”

日落前我登上电厂观景台,夕阳给冷却塔镀上金边。百米高的塔筒吐出湿热气流,在空中与江面雾气交融,凝成七彩虹桥横跨两岸。控制楼玻璃幕墙映着晚霞,像一块烧红的铁板坠入江水,与下游吊脚楼的灯火遥相呼应。

下到江边公园,发现工人用

废旧管道改造的喷泉正在运作。锈蚀的钢管孔洞中喷出细密水花,与冷却塔排水口溢出的水流形成对话。有孩童追逐着水雾中的虹光奔跑,笑声撞碎在生锈的阀门与崭新的LED警示牌之间。

暮色时分,电厂的轮廓融化在靛青色天幕里。那些曾象征工业蛮荒的钢铁丛林,此刻在雨后湿润的空气中舒展成温柔的剪影。江鸥掠过冷却塔尖的瞬间,我忽然看清——那些高耸的塔筒是写给天空的诗行,而缠绕其上的藤蔓与芦苇,正用年轮记录着文明与自然的和解。

归途时,我拾得锈蚀齿轮一枚,内侧竟生成孔雀石纹路的苔藓。或许这座电厂早已成为某种生命体:它吞吐热力,也滋养万物;它刻着人类征服自然的野心,却最终被自然重新雕琢成风景。当最后一缕蒸汽消散在夜色里,“中坝”枕着钢铁与草木共生的呼吸声入眠。

父亲的烟锅

■ 白卫民

在我的记忆中,父亲嘴上总是叼着一个旱烟锅子,直到生命的最后一刻。如今,回想这情景就像在昨天一样清晰。

小时候的夏收时节,“龙”口夺食,那时候全凭人工收割、碾晒、扬场、晾晒、入仓。其中,劳动强度最大莫过于割麦。一大早,磨好镰刀,父母亲拉上架子车来到地头,腰身弯成弓状,银光闪闪,镰刀舞动,麦秆一把一把地割下,母亲割一会儿就在后面装车。一会儿功夫,父亲那一溜地割出头,晶莹的汗水如同断了线的珠子,掉在地面,也浸湿了衣衫,尖锐的麦芒在粗糙的皮肤上留下了一道道红痕。拖着疲惫的身躯,坐在地头,父亲点燃烟锅,“嘶”的一声,嘴角一瘪狠劲地吸一口,缓缓吐出,烟雾升腾,弥漫田间,瞬间解了乏气,也为他注入了力量。凝望着眼前的麦茬,那吞吐的一口口烟雾,父亲充满了对辛勤劳动成果的期待,脸上洋溢着笑容。

后来,儿女们慢慢长大,就像鸟儿一样飞出去了,每当在外取得成绩的喜讯,如同报春的燕子翩然而至,父亲总会坐在家门口,流露出惬意的目光,满心欢喜地点燃那烟锅,轻轻吞吐。那目光,充满了骄傲与自豪;那眼神,充满对未来美好生活的期待和向往。

有一年,我在外地工作七八年回来,捧着一大摞红本本证书。父亲连

忙掏出烟锅,一边抽烟,一边深情抚摸着红色的证书、奖章,脸上堆满了微笑。我忽然看见父亲扶着烟锅的双手,手指头裹满了一圈圈胶布(原本白色胶布此时已经看不出颜色),我捧起父亲的双手一看,满手的裂口,我不由得鼻子一酸,泪水涌出眼眶。父亲忙安慰说:“没事,习惯了。”那一年他90岁了,还在庭院里种着各种各样的蔬菜,每次我们回家看望时,他总是把种的蔬菜装满我们的后备厢,也把父母的一片爱心装上车,让我们拉走。此时,父亲的烟锅不再是排忧解难的工具,而是一种喜悦的宣泄,这吞吐的烟雾,就像欢乐的喷泉,从他内心深处喷发出来,飘散在院落上空。

父亲抽了一辈子旱烟,总觉得卷烟没劲,其实抽旱烟便宜、划算,这都是为了节约省钱。烟锅曾跟随着父亲为生计心怀焦虑、四处奔波;也伴随过丰收时刻,父亲阳光灿烂的笑容;更是目睹了家庭变化,土房变砖房,一院变成三院(三个儿子每人一院)的艰难历程。父亲的辛勤劳作,坚强意志,为我们撑起了一片广阔而坚实的蓝天。

前几年,父亲无疾而终。每当我看到父亲的烟锅,就想起了父亲,一股滚烫的暖流,在我的心间涌动、流淌。这烟锅是父亲一生的真实写照和象征,为我指引着前行的方向,成为我今后奋进的力量源泉。

烟火里的温柔

■ 郭琰琰

记忆的扉页上,母亲的身影永远与厨房的烟火交织。她静立在灶台前的模样,好似一幅被时光精心装裱的画卷,在袅袅升腾的热气中,晕染出无尽绵长的温柔。

母亲向来话少,却把满腔的爱意悉数熬煮进一日三餐。记得我儿时不经意间流露的馋意,总能在次日化作餐桌上的惊喜。我想吃红烧排骨,翌日瓷盘里便盛着裹满琥珀色酱汁的酸甜;我嘟囔着馋粽子,次日清晨准能瞧见盆里泡得饱满的糯米,粽叶在案板上叠成翠绿的小船。那时懵懂,总天真地以为这些美食是上天赐予的奇迹,长大后才明白,原来每一口熨帖味蕾的温暖背后,都藏着母亲提前备料时的细致用心,颠勺时的全神贯注,以及对火候分毫不差的精准拿捏。

晨光熹微时,厨房里便奏响了锅碗瓢盆的美妙协奏曲。锅铲与铁锅的碰撞、水壶烧开的鸣笛、碗碟相触的清脆,交织成唤醒全家的晨光序曲。2014年到2023年间,久病的奶奶因腿脚不便,母亲的日子被割裂成无数个匆忙的片段:清晨七点,她赶到店里照料生意,正午又踩着滚烫的日头赶回家生火做饭,鞋底还沾着市场带回的菜叶;暮色四合时,她端着熬好的汤药坐在奶奶床前,一边轻声细语地哄着老人服药,一边耐心地帮奶奶按摩腿部、做康复训练。即便夜深人静,整座房子陷入沉睡,母亲仍在默默忙碌——洗手间里,搓衣板上传来细密的摩擦声;阳台上,晾衣杆摇晃出轻柔的节奏;厨房里,偶尔还会飘出为晚归家人热菜的滋滋声。这些细碎的声音,好似温柔的摇篮曲,编织成我童年记忆中最令人安心的背景音。

离家工作后,我每次与母亲通话,她总少不了那句:“好好吃



图片由AI生成

饭,别总想着减肥。”而每当推开家门的瞬间,熟悉的饭香总是比问候先一步,如潮水般漫过来。金黄酥脆的红薯饼层层叠着焦香;油亮的炒丸子裹着辣椒油的醇厚香气;铁锅里的排骨咕嘟咕嘟冒着热气,就连撒上的葱花都排列得格外整齐。在氤氲热气中,是母亲将对我的思念,一点一点揉进面团、煨进汤汁。这些带着她掌心温度的美味,不仅填饱了我的肠胃,更治愈了我漂泊在外的疲惫心灵。

岁月悄然,不知从何时起,油烟机暖黄的光晕下,母亲的银发渐渐比黑发多了。她踮着脚去够吊柜时,背影像一张被拉满的弓,透着些许沧桑。看我们大快朵颐时,她总安静地坐在一旁,宛如一株静默的向日葵,把所有的爱意都化作追随我们的目光。如今每次归家,我总爱斜倚在厨房门框,把工作中的趣事、生活里的琐碎,细细说与她听。油锅里迸溅的星子,映亮她翻飞的衣角;翻炒的铲

勺声,混着她此起彼伏的应答,在狭小的厨房里织成了一张绵密的网。恍然间惊觉,那个曾经在我记忆里撑起整片天空的身影,早已被岁月压弯了脊梁。在蒸腾的油烟中,她佝偻的轮廓在光影里明明灭灭,单薄得仿佛一阵风就能吹散。回首过往三十载春秋,母亲将自己熬成一盅浓稠的老火汤,她不仅在柴米油盐的琐碎里煨出绵长温暖,更用瘦弱的肩膀扛起整个家庭的重量。这些年,她把所有的甘甜都酿成了别人的蜜糖,却唯独忘了给自己留一勺清甜。

时光无情,带走了母亲的青春芳华,却永远带不走她藏在沉默里的关怀,融在饭菜中的深情。这灶台前的烟火,是她用半生时光书写的情书,字里行间流淌着最朴素、最真挚的温柔。纵使青丝换作白发,那盏为游子长明的灯火,永远会在平凡的烟火里,照亮归途,守护团圆,成为永恒。

糖衣裹住的夏天

■ 苏阅涵

在一片烟雨蒙蒙的记忆中,有一道美食如一首轻柔的诗,以其酸甜交融的滋味和温润的口感,勾起无数人对往昔的眷恋。它便是“樱桃煎”——这道承载着岁月温情的传统佳肴。每一块金黄酥脆的樱桃煎,裹着晶莹的糖汁,仿佛在低语一段关于时光与味道故事。

我第一次品尝樱桃煎,是在一个午后。母亲带我走进一家老式小店,店堂简朴,木桌上刻满了岁月的痕迹。掌柜是一位年过花甲的老者,笑起来眼角满是细纹,双手却灵巧如年轻时。他将鲜红的樱桃洗净,裹上面糊,轻轻放入热油中煎炸,动作娴熟,仿佛在完成一项珍贵的仪式。

“樱桃煎,火候最要紧。”老者低声说,他的目光专注地盯着锅中滋滋作响的樱桃,“火大了,樱桃会苦;火小了,面衣不香,得恰到好处,才能让果汁在嘴里绽开。”说话间,锅里的樱桃煎已泛起金黄,他捞起后淋上薄薄一层糖汁,晶莹剔透,散发着诱人的光泽。

樱桃煎的独特,在于它将水果的清新与煎制的温暖融为一体。樱桃的酸甜如初恋的悸动,面衣的酥脆似阳光洒落的轻响,而那层糖汁,则像生活中的一抹甜蜜,恰好中和了酸涩,带来一种柔和的满足。咬下一口,樱桃的汁水在舌尖爆开,与面衣的香脆、糖汁的甜腻交织,回味无穷。

在许多家庭,樱桃煎不仅是一道点心,更是一份情感的寄托。小时候,每逢樱桃成熟的季节,外婆总会拎着一篮鲜红的果子,哼着小曲走进厨房。她会仔细挑拣樱桃,选出最饱满的果实,然后慢条斯理地调制面糊。外婆说,做樱桃煎要用心,就像过日子,得慢慢来,才能品出滋味。等到金黄的樱桃煎出锅,

她总会先夹一块递到我嘴边,笑眯眯地看着我,眼神里满是慈爱。

“趁热吃,凉了就失了魂儿。”外婆总是这样催促,语气里带着一丝急切,仿佛生怕我错过这短暂的美味。而我每次咬下那热腾腾的樱桃煎,都会被那酸甜交织的滋味震撼,感受到一种从心底升起的温暖。那味道,仿佛能将时光定格,让我永远停留在那个有外婆陪伴的夏日午后。

清代美食家袁枚在《随园食单》中记载了一个有趣的故事:某年樱桃时节,他邀请好友品尝新制的樱桃煎。友人食后大赞,问其秘诀。袁枚笑答:“樱桃须选‘女儿红’,面糊要调‘君子淡’,火候当如‘中庸道’。”这段对话道出了樱桃煎的精髓——选材要精,调味要雅,火候要恰到好处。

吃樱桃煎也有不少讲究。有人喜欢单吃,细品樱桃的原味;有人爱蘸点蜂蜜,让花香与果香交融;还有人会在吃完后泡一壶清茶,用茶香洗去糖汁的甜腻,让味蕾回归平静。

随着时光流转,樱桃煎也在悄然变化。一些年轻的厨师开始尝试新做法,比如用其他水果替代樱桃,或在面糊中加入奶香、茶香等新元素,让这道传统美食焕发新活力。甚至有厨师将樱桃煎与冰淇淋搭配,制成新颖的甜品,迎合现代人的口味。但无论如何创新,樱桃煎的灵魂始终未变——那份酸甜交织的果香和入口时的温暖满足感,依然是它最动人的特质。

每当我身处异乡,思念亲人时,总会寻一家小店,点上一份樱桃煎。当那果香混合着糖汁的甜腻扑面而来,我仿佛回到了外婆的厨房,回到了那温馨的日子。那一刻,所有的漂泊与疲惫都被融化,只剩下满心的安宁。