



种下一片文学的相思林,让文字成为最温柔的信使,浸润城市的心灵,共筑书香氤氲的精神家园。

愿以文会友,以墨传情,期待您的笔触与思想,在这里相遇、发光。



投稿邮箱

hxdbfjm@163.com

春天的味道

● 豁然

在闽西南广袤的客家山区,很多地方还保留着古老的“正月初一吃斋”的习俗,于我而言,就是春天的味道。

关于“正月初一吃斋”,我查了一下,大致有以下几种说法:其一,新年头一天,先行善而得余年有庆;其二,清静洁白以怀念祖先;其三,吃斋可化解一年之“灾”;其四,吃素为求一年肃(素)静,没有烦心事。

斋饭颇为讲究,除夕中午母亲煮一大锅饭,米汤作贴春联用,捞饭作祭祀用。年夜饭结束后,母亲就开始收拾,所有东西都要清洗干净,沾不得一点油星,地板也要再擦洗,正月初一早上是不拿菜刀、不洗碗筷、不扫地、不劳动的。然后,备好咸萝卜(菜头,切好装碟)、芹菜、芥子(芥葱)、菠菜(菠薐)、豆干等,把中午捞的饭,用干净的布帕包好放进大锅蒸笼,锅底放上木料做的十字架和水,蒸笼不加盖(是谓“压年”),同时在灶炉坑内放上一小堆已燃着的木炭,上面盖一层草木灰,意为年年有余、香火不断。

正月初一早晨起来,先把灶坑里的草木灰拨开,木炭火开始旺起来,再把木盖盖上蒸饭,把备好的食物烫熟,酱油盐水腌之,全家围吃,清新爽口,其乐融融。此斋菜寓意深远:菜头好头菜(开局),芹菜勤俭,芥子开窍(聪明),菠薐长健(在客家话中,薐谐音“龙”,像龙一样健壮长寿)。

这新春第一餐一直是我最爱,每吃必撑,且念念不忘。不知是因过年换个口味而增加食欲,还是因为童年的记忆。又或,就是母亲的味道、家的味道、春天的味道。就像谢冕先生说的,“这是来自春天田野的味道,夹杂着炊烟和露珠的气息”。

冬至,老妈做了一个马桶

● 黄三刀

冬至夜,父亲又一次在通向厕所的走廊迷失了方向。

可以想象,月光将他日已稀疏霜白的头发照成一蓬脆弱的苇草,瑟瑟发抖着。阿尔茨海默症像偷光阴的贼,已摸走了他大半辈子的藏货。

母亲发挥全部聪明才智,将一个自制马桶搬进卧室。四根曾经托举绿意的盆景支架,如今撑起一份临时的体面。顶端那簇红结被特意留下,像一盏沉默的警灯,醒目地悬在每日的必需之上。

她仔细拆开十二卷一提的“心相印”柔软的外围塑料包装,围成一圈素蓝白“围墙”,底下,一只扎实的油漆桶稳稳承接所有。

虽简陋,却结实实地接住了生活突然抛出的难题。边上,还贴心地安排了一盏小夜灯。

父亲茫然地看着,眼神里仿佛在问这是什么新鲜玩意儿,他忽然伸手摸了摸桶沿,说:“这木头……是杉木的。”

那一瞬,他混沌的意识里,有某种东西闪过。或许想起六十年前,他跟着老方师傅学木工活的那个午后。所有的“忘记”都是坚冰,但总有些什么,像地下的根须,在冰层深处固执地暖着。

冬至夜,寒气顺着窗缝渗进来。人近八十,起夜的次数比更声还密。父亲嘟囔着“麻烦”“好吧”,夜里却照例把小夜灯关闭,无视新马桶,执着地又一次在通向厕所的走廊迷失了方向。

晨起的母亲摇了摇头,叹了口气,拿起拖把收拾了起来。沿途总是水渍渍的,那也是没有办法的事情。无辜的马桶静静承接时间漏失的一切,这是它第一次觉得自己无用吧。

其实无论如何,自制马桶还是发挥了作用的。

《东京梦华录》里,汴京人冬至要换新履袜,以迎福至。而在我家,近来的福气便是这只“精致”的自制马桶。它本来想接住的,毕竟不只是急迫,更是一个老男人最后的体面,和一段默契里,那些从未说出口的“我懂”。

其实希望不必是朝阳,它也可以只是寒夜里一个被忽然记起的、温暖的此刻,仿佛在记忆的冰河上,凿开一个小小的,可供呼吸的窟窿……那个学木工活的午后就这么浮了上来。

小夜灯下的塑料椅略显沧桑与没落。最寒的节气里,最朴素的守护,正让漫漫长夜,变得可以丈量。

桃花不负赶春人

● 镯耳

春日的闲暇,趁着天气晴好,约上家人同往香山,心里揣着满满的期待,盼着赴一场花海之约。阳光软软地落在脸颊,暖得人心头发颤,连风里都裹着春的温柔,仿佛下一秒,就能与漫山遍野的繁花撞个满怀。

坐公交辗转至香山门口,往来的游人络绎不绝。司机师傅随口叮嘱一句:“姑娘,来晚啦,山里的花都拔光咯,现在是准备翻种新的,等着‘五一’迎客呢。”

抱着一丝侥幸,我们沿着山间小路缓缓前行。往日里繁花似锦的花圃,如今只剩下平整的花土,泥土里夹杂着施肥后的湿润气息,没有一朵花的踪影。脚步顿了顿,心里满是遗憾,怪自己没有算准花期,匆匆赶来,却只遇见一片沉寂的土地,连一丝花香都未曾捕捉。

家人劝我折返,择日再来,可我总觉得,既然来了,便多走一程,也算不负这春日好时光。沿着石阶慢慢往上,路边的三角梅开得正艳,一簇簇、一朵朵,虽不及花海那般壮阔,却也开得热烈明媚,稍稍抚平了我心底的失落。

就在快要返回的时候,一抹桃红猝不及防地撞入眼帘——两棵桃树,静静地立在山间,开得肆意而灿烂。左边那棵是山桃,淡粉色的花瓣层层叠叠,渐变的色泽格外喜人,花朵开得极为繁茂,沉甸甸地压弯了枝头,风一吹,花瓣轻轻颤动,似是在向我招手。

右边那棵,开着艳丽的玫粉色花朵,与淡粉的山桃两两相望,一浅一深,相映成趣。我轻轻走近,俯身细看,花瓣上还沾着细碎的晨露,晶莹剔透,衬得桃花愈发娇嫩。那一刻,所有的遗憾都烟消云散,只剩下满心的欢喜与感动。原来,春光从不会辜负每一个赶春人。

那日的香山,没有漫山花海,却有两棵桃树,用最热烈的姿态,温暖了我的春日之行。其实人生亦如这寻花之路,我们总在期待一场完美的相遇,有时难免错过,难免遗憾,但只要不轻易放弃,多一点耐心,多一点坚持,那些未曾遇见的美好,终会在不经意间出现。

咏蝴蝶兰

● 谭南周

黄友送来蝴蝶兰,飞姿艳丽不胜看。虽无韵致婉君子,却遣情思上笔端。春风雨风颜未改,晨光夜露笑犹欢。怜它四季能相伴,华发萧然诗意宽。



又到清明裸香时

● 淇霖

再过一阵子,又是清明节了,映山红又将开满故乡的每一个山坡。

每次清明回乡扫墓,我都流连于故乡的山水,那里蕴藏着武夷山脉独有的气质。除了扫墓之外,故乡家家户户一直延续着包清明裸的习俗,也算一种以美食告慰先祖的方式吧。

制作清明裸的工序比较复杂。小时候,也就是每年清明节能吃到,所以每到3月份,大家都开始期待起来。家乡的清明裸分“夹子裸”和“灯盏裸”两种,裸皮制作大同小异,区别在裸里的馅儿。打记事起,我就知道母亲是制作清明裸的行家里手,做出的清明裸颜色翠绿,吃上一口回味无穷。

要做裸了,母亲先要采摘很多艾草回来,细心地挑选、清洗、晾干。那些艾草嫩绿嫩绿的,很清香。然后,再把糯米清洗干净,放入艾草一起磨浆,倒进锅里慢慢熬。母亲说:“清明裸好不好吃,裸皮很重要,如果没有熬透,吃起来就会粘牙。”火不能太旺,否则底部就糊了,要边熬边搅动,直到米浆熬到可以揉捏成团,就用锅铲铲到案板上放凉,再揉成一个个大小均匀的米团,按照“夹子裸”和“灯盏裸”的需求做出不同形状的裸皮。

好裸皮当然少不了好裸馅儿。“夹子裸”的裸馅儿比较简单,通常都是把切好的春笋、咸菜和猪肉一起炒熟,再放到裸皮上,包成饺子的模样,不过要比普通的饺子大上好几倍,而且粘合的位置都要捏成螺旋状,母亲说这样捏,比较美观,也更牢固。

“灯盏裸”馅儿就要丰盛多了,里面有春笋、豆芽、豆干、香菇、墨鱼等好几种配料,与地瓜粉泡成的浆搅拌均匀,倒进碗状的裸皮。

最后一道工序是蒸裸。将做好的裸整齐地摆在蒸笼里,蒸上15分钟左右,伴随着阵阵艾草香味,美味的清明裸就可以出笼了。蒸熟的清明裸,裸皮呈深绿色,谁也无法抵挡食欲的诱惑,趁着热气咬上一口,裸皮和裸馅儿就烫到了嘴唇。

这些年,因为各种原因,无法保证每次清明节都能回老家扫墓,前阵子母亲打来电话:“今年清明节要回来吗?”我说:“要回去,儿子还要吃您亲手做的清明裸呢。”母亲开心极了:“好好好,今年呀,一定让你吃个够。”