



霜柿红时

李孟

端地泛起一股清寂的凉意。这大约是霜的一种性情,是它“肃”的一面。

然而,霜又何尝没有它热烈到极致的一面呢?杜牧在《山行》中便窥见了:“停车坐爱枫林晚,霜叶红于二月花。”那是一种怎样的红啊!不是初春花那娇嫩的、怯怯的红,是历经了春之萌发、夏之茁壮,再被秋风一遍遍筛过,被寒霜一次次染过的红。那抹红里,有生命的元气,也有岁月的风骨;是告别,也是辉煌的加冕。这斑驳而苍茫的景致,恰如人生行至深处,所拥有的那份沉静与斑斓。

我的思绪,便常常从这诗词里的霜天,飘回童年那个小小的院落里去。记忆里,霜降这一天,母亲总要特意去市集上,拣那最红、最软的柿子买回来。那柿子,真是好看,红得饱满且滋润,像揣着一兜蜜糖,软塌塌地卧在竹篮里,瞧着便让人垂涎欲滴了。我们是等不及用水洗的,只撩起衣角,或是用袖子,胡乱地擦一擦那层薄薄的霜衣,便迫不及待地用手一掰。“啵”的一声轻响,柿子应声裂开,露出里头颤巍巍、晶莹莹的果肉来。那是一种诱人的、近乎半透明的橘红色,仿佛蕴含着阳光与秋露的全部精华。

凑上嘴去吮吸,那股清凉的、绵密的甜,霎时便在口中化开了。那甜,不是浮泛的,是沉甸甸的,带着果实历经一整年风雨阳光后所积攒下的全部底蕴,甜得那般糯,那般妥帖。最妙的,是吃到那被一层薄薄果肉包裹着的籽粒时,舌齿间感到一种特别的清凉,仿佛一颗颗小小的、凝固的甘露。每每这时,祖母总会在一旁看着我们,眼角的皱纹里都漾着笑意,慢悠悠地说:“霜降这天吃了柿子,一冬不流鼻涕,眼睛也会亮晶晶的。”

我们便都深信不疑,一个个吃得格外认真,仿佛每多吃一口,眼里便能多储进一分光芒似的。如今想来,这自然是老人家可爱的“谎言”,是民间“万物为我所用”的朴素哲学。但那份

于特定时节,借由一种食物所寄托的美好祝愿,以及那份被甜味与关爱包裹起来的记忆,却比任何道理都来得真实而温暖。

其实,院子里那满树的红灯笼,又何尝不是凭空得来的呢?它们是在祖母日复一日的照料下,才长成这般模样的。春日里施肥,夏日里捉虫,秋日里看着它们由青转黄,再一点点被秋霜“逼”成醉人的红色。我常常看见祖母站在树下,仰着头,眯着眼,用手轻轻抚摸着粗糙的树干,那神情,不像是看着一棵树,倒像是在端详一个渐渐长大的孩子。

如今我才咂摸出那神情的意味——人如树,人如果,到了季节,都应当有所收获,有所回报。祖母用她一辈子的执着与疼爱,照着她的儿孙,也照着这棵柿树,她期待的,不过是我们各自的人生时令里,都能结出饱满而甜润的果实。

时光的步履真是匆匆,又是一年霜降了。超市里的水果架上,各色果品琳琅满目,终年不绝。可那柿子,总在此时显得分外不同。它们静静地堆在那里,却仿佛自身会发光,那抹熟悉的、温暖的红色,总能一瞬间击中我,让我恍惚看见祖母正踮着脚,从枝头小心翼翼地摘下一颗最红的,递给我,脸上是那永不褪色的、慈祥的笑。这念想,便像一口化在嘴里的柿肉,暖暖的、甜甜的,一直滑到心底最柔软角落去,填满了无尽的思念。

霜降,是秋天最后的一个节气,像一个庄严的句号。它结束了秋的绚烂,却也开启了冬的沉静。它用一场白霜,告诉万物也告诉人间,是时候收敛锋芒,沉淀精华了。那枝头历经风霜的柿子,之所以能甜得那般深厚,大约也正是因了这最后的淬炼。人生亦然,唯有经历过世事的“风霜”,才能品味出生命真正的丰满与甘醇。我望着窗外那棵老柿树,心中满是宁静的感恩。



丰山赋

林金练

维南安之西隅,有山名曰丰山。碧水澄明,映带群峦,东山水库涵光;万顷烟波,既润田畴千亩,亦成壮观胜境。林壑含翠,云岫浮空;泉石漱玉,风气淳古。九峰环抱,一水萦洄,森木郁葱以延文脉,田庐错落而续弦歌。民承先哲耕读之志,地接千年灵秀之钟。今援翰墨以攀其境,庶几文质相辉,不负胜壤。

若夫挑灯之俗,肇自前明,盛于林氏。昔时深嶂虎啸,乡人执火夜行;今夕良俗薪传,壮者肩灯巡境。十里山径,灯排似接星河;三更锣响,光影如通玄境。缚竹为灯,循古礼而昭虔敬;起驾回寮,寓新祈以兆丰年。六角象龙,八角拟凤,龙凤交辉呈瑞霭;肩负千钧,步履端身,公平选“佛”见精诚。此闽南独有之奇观,实华夏非遗之瑰宝。

至若什班公义,烈魄长存。明世倭患,豪杰廖平乙振臂一呼,血沃乌墩;乡民怀德,立祠吟表,香火越沧溟。今瞻旧垒苍茫,犹闻铁马;新波浩荡,长映丹心。

复睹丰山子弟,志在四方。昔有供销雄师,驰骋南北;今见农闲工匠,蜚声寰宇。虽足迹遍于九州,而乡心永系故园。昔挑灯排越隘隘,今挑梦想出重峦。一“挑”相承,弥彰勇毅;百代不辍,更续华章。

若其物产之阜,四序呈祥:春深杨梅缀赤,夏至龙眼垂金;秋末油茶凝脂,冬初沃柑耀彩。山茶清润,可和鼎味;柑橘甘芳,远销僻壤。沃壤养民,嘉林兴业。昔以灯火祈繁庶,今凭物产致丰盈。文脉为舟,物华作楫,振兴之路,正如灯火熠熠而长明。

诗曰:

丰岳巍巍毓德长,灯河夜涌接穹苍。
 千秋义魄沉沧海,四序嘉珍出翠冈。
 游子心萦桑梓月,匠声名动异乡堂。
 今看古俗开新业,永续华章奕世昌。



叫好

腌一“芥”蔬香

叶森岚

入冬以后,闽南地区常常是“三天风,三天霜,三天日头公”,由于空气干爽且昼夜温差大,这时也很适宜制作腌菜。纵观南北,各地腌菜风味迥异,而闽南人素来偏爱以芥菜腌菜。

老家后院的空地上,母亲早已栽种了几畦芥菜,叶肥茎壮,长势喜人。芥菜不惧寒冷,经过几番霜冻之后愈发精神抖擞,浓绿色的叶片渐渐染上一层淡紫色,一看就是腌菜的好材料。

老家后院的菜地种了几畦芥菜,叶肥茎壮,长势喜人。芥菜不惧低温,尤其是经过几番霜冻,反而长得愈发精神抖擞,浓绿色的叶片还会染上一层淡紫色,一看就是腌菜的好材料。挑一个晴朗的日子,母亲便把地里的芥菜一棵棵采摘下来,先剥去外层老叶,用井水洗净后再摊在院里晾晒,往往一两日过去,原本挺拔的芥菜就蔫软了。母亲跟我传授经验时说过,晾晒芥菜得讲究“火候”,大概晒至七八成干时拿来腌制,口感是最好的。

腌菜时,母亲先是把大颗粒的粗盐,均匀地涂抹在晒蔫的芥菜梗和叶片上,还得反复揉搓几遍,确保盐分能被芥菜充分吸收。她经常一边给芥菜搓盐,一边念叨过去生活条件不好,一入冬,许多人家都要腌制几缸芥菜备着。腌菜的活很消耗体力,有些人的手劲不够大,只好把芥菜放进木盆里,撒上盐巴后,再用洗干净脚来回踩,可就算这样做,一天忙活下来也是累得腰酸背痛。在物资匮乏的年代,闽南人的一日三餐都离不开酸菜,从小天天吃、顿顿吃,不少孩子吃怕了,长大后一提起腌芥菜就直摇头。不过我有时大鱼大肉吃多了,仍会想念它的味道。之所以对这种食物不反感,还因为母亲腌菜时添加了“秘方”,那是她跟外婆学的方法,也就是腌芥菜时多撒一把生姜碎,利用生姜增加香气,让做出来的酸菜多一些滋味,吃起来更爽口解腻。

芥菜揉搓入味后可以封装了。传统的腌菜容器是不透光的深口土瓮或陶罐。母亲会提前用开水将这些容器烫洗一遍,说是防止后期因水“生白”。装芥菜时还要层层交错码放,每一层菜都得压实,这样才能挤出多余的空气。容器装满后,要在瓮口或罐口铺一层厚厚的粗盐和几片老菜叶,再拿一块大小适宜的石头压住,之后置放在阴凉通风处,便可以静待芥菜产生奇妙的变化。

经过二十多天的发酵,芥菜褪去一身翠绿,逐渐变成黄亮色,酸菜就算腌好了。刚做好的酸菜口感脆嫩,切碎与蒜瓣、辣椒同炒,便是一道开胃的佐粥小菜。母亲为人一向慷慨大方,平时左邻右舍谁家做腌菜汤时有需要,随时可以来我家取走一些腌芥菜。母亲每年还会多腌几罐酸菜,分送给远方的亲戚朋友。我时常觉得母亲腌的芥菜不仅带着家的味道,还串起了邻里亲戚间的温情。

我读初中时寄宿在学校,每周返校的行囊里,总少不了罐一罐母亲做的腌芥菜。那时在学校用餐,同学都会带上自家做的小菜,有次同学阿敏热情邀请我尝尝她带来的炒芥干,还舀了一大勺放进我碗里。见我不好意思吃,她便夹走一大箸我罐子里的酸菜做交换。一来二往,我们成了“饭搭子”,阿敏也对我母亲做的腌菜念念不忘,长大后每次来家里做客,她都会提出想再尝尝腌芥菜的味道。母亲听了定是立马回厨房装一大罐,让阿敏带回家慢慢吃。

现在,尽管市场上随处可以买到现成的酸菜,但母亲仍习惯从种一棵芥菜苗开始准备,再自己动手做一些“亲情牌”酸菜。在她看来,自己种的菜,亲手腌的菜,味道更地道,把它分享给亲朋好友,一份实在的心意才能跟着传递出去。

院子里的那棵老柿树,不知何时,已悄悄燃起了一盏盏小红灯笼。这时节,天是那种洗过的、干干净净的蓝,云也疏淡,风里带着金属般的凉意。我才恍然,霜降了。这霜降的名儿,总让我想起些别的东西。它不像“惊蛰”那样,带着天地初醒的轰然雷音;也不像“清明”那般,笼着如烟的湿润与愁绪。它是静的,是沉的,是冬天到来前,秋天最后、也最浓郁的一次回眸。那“霜”字,舌尖轻轻抵住上颚,再缓缓放开,便吐出一口清

冽的、白茫茫的寒气,仿佛能将世间一切的纷杂与色彩,都收敛、凝结起来,归于一种深沉的静穆。

这静穆里,自有它的言语。古人是懂得这言语的,他们的诗心,总能与这寒霜凉且心心相印。郦道元在《三峡》里写的:“每至晴初霜旦,林寒涧肃,常有高猿长啸,属引凄异,空谷传响,哀转久绝。”短短几句话,那秋日的萧瑟与空阔便扑面而来,山谷间仿佛真有猿猴的哀啼,在冷冽的空气中拖长了调子,传得老远,听得人心里也无



况味

广寒宫里寻玉兔

李宣华

兔肉好不好吃?孩提时,见肉犹如宝贝,能不好吃吗?偏偏,我有过这样的经历:面对桌上碗香喷喷的兔肉,向隅而泣,声泪俱下。

不是不想吃,而是那只兔子对我而言太重要了。那时,家里每年都养三五只兔子,悬空挂在鸡圈旁的两个木箱便是兔舍。农忙时,母亲把采来葛藤叶喂兔子的任务交给我。于是,我有了近距离和兔子接触的机会。兔子的眼睛大大的,除了耳朵和尾巴毛发洁白,其余乌黑一片的那只憨态可掬的短尾兔,成了我最亲密的朋友。

驻足兔舍前,我对其他兔子总是视而不见,把所有的注意力都集中到了这只兔子上,看它不停抖动的胡须,听它磨牙细语。见我如此,邻居小伙伴很是不屑地说:“兔子的尾巴长不了,有那么好看吗。”我回:“尾巴不长,耳朵长,好看得很。”

无奈,这么可爱的一只兔子,居然被母亲宰了,用以招待到家里吃饭的私塾老师。那天是开学第一天,轮流到学生家吃晚饭的私塾老师,从我家轮起。中午放学回家,闻到香喷喷的肉味,我顾不得老师还没上桌,就趁父母不注意,飞快地抓了块肉,跑到屋外狼吞虎咽起来。待再上桌,听母亲说到兔肉时,我顿感不妙,连忙跑到兔舍前寻找短尾兔。

广寒宫里寻玉兔,真可急煞了人,我终究还是望不见其身影,便号啕大哭起来。哭得我的私塾老师不知所措,哭得我的父亲怒目圆睁,哭得我的母亲也为之动容。究竟哭了多久,四十年后的今天,我已记不太清了。只知道,哭着哭着就无力地睡着了,待到醒来时,母亲抱着我和左邻右舍在屋外纳凉,天上的月亮很圆,清辉照映。此时的我,肚子已经饿得“咕咕咕”作响。母亲撕着一块块兔肉,塞进我嘴里。毕竟只是个七八岁的孩子,我暂时忘记了忧伤,大口大口地吃将起来。

多年之后,我依旧常常想起那只可爱的兔子。但我并没有像很多“心灵鸡汤”故事里的主人公那样,因为这么件事,而从此拒绝吃兔肉。迷恋上美食的我,常常学着母亲的方式,用茶籽油炒兔肉,也常常托人捎带一些各地风味的兔肉解馋。南宋美食家林洪著作《山家清供》里所讲的“拨霞供”吃兔方式,我是不太喜欢的,总觉得那种“用薄批酒酱椒料沃之,以风炉安座上,用水少半铫,候汤响,一杯后各分以箸,令自夹入汤,摆熟炙之,乃随宜各以汁供”的吃法会串味,口感不佳。

袁枚的《随园食单》是部论述烹饪技术和南北菜点的佳作,里面写过“鸡鸭鱼、牛羊鹿、鸽雀鹅”的煮法,唯一没有写到兔肉的烹煮。尽管,我广寒宫里寻玉兔,众里寻他千百度,查找了一遍又一遍,终究找寻不到相关记录。兔肉可是享有盛名,有“美容肉”“百味肉”等诸多美誉的呀。对此,我对《随园食单》有些不解,觉得遗憾。

母亲曾告诉我,吃兔不吃鸡,不知道有没有科学依据。《本草》对此也有明确记载,“兔肉补中益气,不可同鸡食”。我不太相信食物相克的说法,但我比较听从母亲的话。



跳房子

吕文宾

房子,承载了多少代人的梦想。而“跳房子”同样承载了不少人的欢乐童年。

我生于二十世纪七十年代初期,那是一个物资匮乏的年代,可供玩乐的物件寥寥无几。在我们这帮孩子处于连狗都避之不及的顽劣年纪时,如何打发时光着实成了令人头疼的难题。就在这时,游戏“跳房子”悄然走进了我们的童年岁月,为那段略显单调的时光添上了别样的色彩。

与住的房子不同,跳的“房子”就是在地面上画一个类似房子的图。它由十个方格子加一个房顶组成的。“建房”的工具也很简单——一块砖或者一根树枝条。

“都出来玩啦,小堤坝上集合!”每天下午放学后,我的发小大龙总是第一时间扯起大嗓门,这是召集我们一起去“开战”的集合号。

每天在小伙伴们的查点人数的空隙,我就开始筹办起“房子”。当然,如果前一天“房子”还在的话,我就省事多了,只要依着“旧房子”再描清晰一点就可以了。但不不管是“新建的房子”还是“老房”翻新,“房子”最上端那个半弧形的“房顶”,必须由大龙负责完成,这是他权力的象征。

“瓦片扔过线了,脚踩线了……”最开心和振奋人心的就是开跳。在这个过程中,谁要是不遵守游戏规则就得接受惩罚。当然,惩罚也是有时间限制的,把这个坏了规矩的小伙伴,限制两周。虽说惩罚只有两周,但一旦被惩罚,受罚的小伙伴定会急得号啕大哭,那滋味比挨父母的打都难受。

“小棒子,细又长,黄土地上画瓦房。”

“小瓦片,四方方,我和伙伴来跳房。房子宽,房子长,房间大小不一样。”“左一跳,右一跳,好像青蛙跳水塘。你也跳,我也跳,跳得西山落太阳……”我们一边唱着童谣一边跳着“房子”。每天的游戏都是在各自父母的训斥声中草草收场,因为小伙伴们总是玩得忘记家庭作业,还忘了回家吃晚饭。每次“战斗”后,我们不仅全身上下尽是泥巴,有时连衣服上的扣子也消失得无踪无影,落荒回家。

记得有一次,有个小伙伴不遵守游戏规则,明明踩线了却非要抵赖,结果被罚出局。他一气之下,竟把我的书包偷偷地藏了起来。天已黑,我母亲来到了小堤坝上,我慌不择路,就在“逃命”的节骨眼上,书包找不着了。心想这下完蛋了,回去得挨揍了。没想到大龙硬是把他的书包塞给了我,让我蒙混过关。第二天上学后才知道,大龙因没带书包,被他爸狠狠教训了一顿。

儿时的嬉闹没有因为小伙伴之间偶尔的“小别扭”而停止,也没有因为父母的训斥而休战,每天下午放学后,小伙伴们依然还是聚集到小堤坝上战上几个回合。

每个人都有一段难忘的童年经历和美好回忆。只是小学毕业后,小伙伴们大多跟随着家人离开了小镇,有的远走了他乡。一晃四十多年过去了,美好的儿时已经成为珍贵记忆。现如今城里高楼大厦林立,人们居住的房子也越来越好,小区里面再也看不到孩子们“跳房子”的身影,也许是自己老了,总是怀念过去那些好玩的事情。