



光阴颂(外二首)

林秋蓉

朝阳在后视镜中
一步步上腾

雾蒙蒙的来路
渐次舒展在曙色里
此刻
涌泉以及名州亭的琴弦
发出超然物外的吟诵声
有光束抵达深林青苔的根部

无孔不入的寒风
吹拂着陡峻的山脊
我焚诗取暖
把岁月长廊照得通透
舀取一瓢西湖的碧波波光
拭亮生命的底色
倾听万物低语一阙光阴颂

时间的漏斗

一只漏斗
流泻着时间的沙粒
我用颤抖的笔尖
把握光阴的脉搏
将大地与天空的广袤
费尽心机撰入诗章

在黑夜的深渊中泅游
也在黎明的窗棂上歌颂
蹉跎过时序的河流
慨然迎接刺骨的寒风
炮仗花傲立在墙头

红日突破灰蒙蒙的曙色
丁达尔效应在玉兰的枝丫间发生
诗句如缀满树梢的木瓜
在阳光下均匀呼吸
我以收获颇丰的农人自居
在春天来临之前,打磨迟钝的锄头

来年,绿草在风中涌动
阳光和诗歌在原野绽放笑颜

此处最心安

我写下朵朵浪花
写下波涛汹涌的诗笺
在蓝色的海风里
在古城墙的怀抱中
我的毫端
寻觅到日思夜念的故乡

不仅仅是沉醉
青春的梦澎湃在崇武海湾
灯塔和惠女林场
早已成为乐谱中不可或缺附点
小岬岛的大风车
像振翅飞翔的信天翁
白云误食我抛掷的钓线
倾吐出一串串长诗和短句

一朵朵浪花立在潮头
纺织岁月金色的渔网
蔚蓝的海风
一遍遍慰藉我长途飞行的疲累
我知道,此处最心安



山中岁月长,草木知时节。闽南的冬天一向来得迟缓,最先感知节气变化的是山间草木。就像生长在我家乡山上的枫树、银杏和落羽杉等落叶乔木,一到深冬,它们的枝叶变化就愈加明显。

步入冬月,大自然仿佛一位把阳光和寒露当颜料的画家,慢慢为落羽杉的叶子上色,先是“涂”上一层浅绿色,接着添上几笔鹅黄色,不多久再染上一抹橙色。最后,不知是哪一阵风过后,或是哪一夜霜降,那金黄便“轰”的一下,变成醒目的红色,远远望去犹如满树燃起赤焰。

朔风渐起,上山赏景便成了不少本地人的寻常雅趣。若是赶早登山,晨雾还未散尽,抬头可见微光洒在落羽杉上,一片片羽毛状的细叶层层叠叠,看起来就像披上了一袭流光溢彩的羽衣。不过我偏爱在傍晚上山,此时的树木披着晚霞的余晖,赤橙相间的叶片被镀上一层金边,风一吹,还有细碎的光影在枝叶间轻快“跳跃”。落叶借着晚风,将积攒一年的明艳色彩,热烈肆意地泼洒出来。待腊月的风再一吹,它们又会一簇簇、一片片地轻轻贴着泥土,安然回归大地的怀抱。



酒香出蓬莱

邱宗植



初冬的闽中大地,被一股清冽的香气所萦绕,那是新生红酒的味道,带着糯米的绵软和红釉的醇厚,在风里悠悠飘散。恰逢这酿酒的好时节,我与几位文友相约,前往素有“酒香小镇”之称的坂面采风。

车窗外暖阳融融,并无初冬的料峭寒意。沿着河岸的水泥路行驶,河面雾气蒙蒙,如一层薄纱般笼罩着碧波。岸边草木葱茏,偶有几缕炊烟从错落的屋舍升起,与河面的雾气交融,勾勒出一幅水墨般的田园画卷。

我们此行的目的地,是当地的酿酒大户陈先生的酒坊。不称他老板,而称先生,不仅因他酿酒技艺精湛,更因他对酒文化的深厚造诣,让他在酒香之外,多了几分文人的儒雅。

陈先生约莫五十岁,身材彪悍,手掌宽大,指节处有薄茧,一眼看去便是酒坊里的好手。可当他开口说话,语调温和,言辞间满是对酒文化的独到见解,那份藏于粗犷外表下的文人气质,便如酒香般缓缓流露。

陈先生的老家在坂面镇的大坪村,那里是红釉的故乡,祖上数代都以制作酿酒用的红釉为生。他的童年记忆,便与红釉的香气和赶墟卖红釉的脚步紧密相连。七八岁的年纪,别的孩子还在村口嬉闹,他已跟着父亲踏上前往邻村清溪的路。大坪村到清溪有十几里山路,清溪人口集中,五天一墟,每逢赶集日,父亲必带他去卖红釉。若是墟日不在星期天,读小学的他便要红着脸向老师请假,揣着几分忐忑,跟着父亲挑着红釉上路。山路崎岖,父亲的扁担晃悠悠,红釉的香气在肩头萦绕,那是他童年最深刻的味道,也是他与酿酒结缘的起点。

在陈先生看来,酿出一坛好酒,

从来不是单一因素的功劳。除了祖传的红曲配方与颗粒饱满的优质糯米,以及代代相传的酿酒技术,自然地理条件更是关键。坂面坐落在武夷山脉与戴云山脉之间,蓬莱山拔地而起,如一道天然屏障,挡住了北来的寒流。三条溪流在此交汇,水汽充沛,让小镇常年云雾缭绕,气候温和湿润,恰好适宜酵母发酵。水是酒的血脉,蓬莱山的山泉水从岩缝间渗出,清纯剔透,入口甘甜,是酿酒的绝佳水源。这般山、水、雾的交融,让坂面拥有了酿酒的天赐之利,也让这里的红酒有了与众不同的灵魂。

如今,陈先生早已从大坪村移居坂面,他的酒坊毗邻岸边,推门便能闻见浓郁的酒香。我们在酒坊里细细参观,只见大大小小的陶坛整齐排列,缸沿上结着薄薄的酒霜。蒸糯米的木甑、拌釉的竹匾、过滤的纱布,这些带着岁月痕迹的器具,在陈先生的手中依旧发挥着作用。

陈先生耐心地为我们的介绍酿酒流程,从浸米、蒸饭、冷却,到拌釉与发酵以及压榨,每一个步骤都凝聚着他的心血。讲解完毕,他拿出自家酿造的红酒和白酒,酒标上印着醒目的“坂面红”三个字。倒一杯红酒,色泽红中带蓝,如红宝石般剔透;轻抿一口,口感柔和,余味悠长,红曲酒的独特风味在舌尖弥漫。再尝一口白酒,香醇浓郁,不烈不呛,入喉后有一股暖流缓缓散开。陈先生告诉我们,“坂面红”不仅是日常饮品,更是闽中民俗里的重要角色。红酒炖鸡,是当地产妇坐月子时必食的佳肴,温润滋补,承载着家人的关爱。

陈先生与酒的缘分,早已融入骨血。他自幼便跟着父辈与造釉和酿酒打交道,对这门手艺有着深

厚的情感。在过去,卖釉卖酒是村人的重要收入来源,可那时信息不畅,交通不便,一坛坛好酒往往困于深山,难以走出坂面。为了帮家里打开销路,年轻的陈先生喊出了“我为父母卖坛酒”的口号,四处托关系找门路,顶着寒风酷暑推销家中的老酒。

眼下,互联网的浪潮席卷而来,陈先生依旧坚守着这句口号,将它从最初的家庭责任,升华为一种孝道文化。他不仅通过电商平台将“坂面红”卖到了闽南和福州等地,让酒香飘出尤溪,还开办了多场孝道讲座,引导青少年从“为父母卖坛酒”这样的小事做起,将孝顺之心转化为实际行动。在他看来,酒不仅是饮品,更是传递情感的载体,一坛酒里,藏着对父母的感恩,藏着对家乡的眷恋。

如今的坂面,红酒产业已成规模,不少企业跟随陈先生的脚步,投身酿酒行业。一坛坛“坂面红”从这里出发,走向更广阔的市场,成为坂面人不可或缺的经济收入。陈先生说,他的心愿很简单,一是带头酿好每一杯酒,二是让“坂面红”走出闽中,香飘全国。我们相信,带着蓬莱山的灵气、红釉的醇厚、孝道的温情,“坂面红”定能如陈先生所愿,销得更远,让那股独特的酒香,飘向大江南北,飘向五湖四海。

采风结束时,冬阳偏西,河面的雾气渐渐散去,酒坊的陶坛在日光中泛着微光。我们带着喜悦的心情,踏上了归途。车窗外,酒香依旧萦绕,那香气里,有岁月的沉淀,有匠人的坚守,更有孝道文化的传承。坂面的酒,不仅酿在陶坛里,更酿在每一个坂面人的心里,它见证着小城的变迁,也承载着一代又一代人的情感与希望。



叶森岚

草木知岁寒

一到这个季节,父亲就操心山脚下那片荔枝林。这种果树喜温,寒潮是它的“大敌”,只要冷空气下沉,最先遭殃的定是种在山坡低洼处的荔枝树。因此入冬后,父亲总是格外关注天气变化,如果知道寒潮将至,他会提前给荔枝树“焐暖”。通常他都是在果园里就地取材,先把荔枝树的落叶收集起来,归拢成堆后点上火,再覆上一层湿润的杂草,让草叶慢慢捂着“阴燃”。不一会儿,浓白的烟霭便弥漫开来,如同一床暖帐将整片果园温柔地笼着,无形中“锁”住了土壤里的热气。待浓烟散去,留下一堆温热的草木灰,父亲又会在荔枝树干周围挖几个深坑,把草木灰和腐叶都埋进坑里,说是土壤吸收后能转化成腐殖土,可以充当滋养荔枝树的肥料。

我小的时候,家里的柴火灶要烧掉很多柴火。捡拾柴火的差事,多半落在了我的身上。好在后山是取之不尽的“柴仓”,冬天的林间地上,铺满了干燥而蓬松的枯枝落叶,踩上去“沙沙”作响。在捡拾柴火时,年幼的我要用很大力气扒开厚厚的落叶,把枯枝丢进背篓里。那时,在山里经常能遇

到灰背鸫,这种鸟儿似乎早已习惯了与人共处,见我靠近也不惊慌。它们时而气定神闲地在林间踱步,时而凑近我刨开的落叶,用尖喙敏捷地一啄,就从叶缝里叼出一条沉睡的虫来。

这个季节往后山的高处走,还能捡到土蜜树、苦楝树、小叶榕树等树木落下的果实,它们也是鸟儿过冬的口粮。四野静极了的时候,还能听到草丛里传来纺织娘“唧唧”的吟唱。天愈冷,那声音愈稀疏,像是快要断了线的胡弦。父亲曾告诉我,这个声音是纺织娘的雄虫在求偶,它们叫完这一季,生命也就到了头。等到来年春暖花开时,产下的虫卵才会孵化出来,完成下一个生命的轮回。

其实仔细观察,春意早已在寒冬的尽头“蠢蠢欲动”了。就像我家附近公园里的木棉树,此时树叶虽已凋零,但靠近看,还是能发现一些枝头悄悄鼓起一个个小花苞,它们裹着毛茸茸的灰褐色外衣,在寒风中傲然挺立,看起来精神十足。一些向阳的地方,花信也如约而至,比如密枝横斜的青梅树,此时同样簇拥着繁星般的小花朵,虽不如落羽杉的叶片耀眼,但也别有

一番韵味。时而一阵风吹来,洁白素雅的花瓣就像雪花般飘飞,有的掉在地上,有的落在行人的头顶或肩膀上,清淡的花香萦绕鼻尖,仿佛连衣袖都被这香气浸透了。

山野的风里,藏着冬的静美与春的伏笔,落羽杉的红叶还在枝头“燃烧”,荔枝林的暖雾尚有余温,青梅树的花蕊已在风里吐露暗香。我也想不妨趁着这场“花信风”,卸下冬日的倦意,再到山野深处寻芳吧!



冬寒肥肠香

郭华悦

寒风敲窗时,我似乎能闻到老家的肥肠香气。灶台上的铁锅里,“咕嘟”冒泡的声响混着肉香,能穿透三条街的白霜,把蜷缩在暖炉边的魂儿都勾出去。

肥肠这东西,打从根儿就带着股“市井气”,在老家的烟火人间里,占着举足轻重的位置。母亲做肥肠的手艺,在村里是出了名的。她先抓了把白糖,细细揉搓着肥肠表面,那白色的颗粒仿佛有魔力,渐渐吸附走了腥气。处理干净后,她把肥肠切成段,和滚刀块的白萝卜一起放进砂锅,加了姜片和少许料酒,就这么慢火细炖起来。

砂锅里的香气渐渐弥漫了屋子,从最初的清淡,到后来愈发醇厚的肉香混着萝卜的清甜。红亮的萝卜吸足了汤汁,变得饱满多汁;白白的肥肠在汤里翻滚,边缘泛着诱人的油光。牙齿咬下去,裹着汤汁的鲜香瞬间在口腔里炸开;再嚼一口萝卜,甜脆中带着肥肠的醇厚,两种滋味交织在一起,竟没有半分腥气。

肥肠和萝卜是天生一对。冬天的萝卜最是养人,吸得尽肥肠的油膩,还能衬出它的香。蹲在大门口,捧着滚烫的汤碗,寒风卷着雪沫子吹过脸颊,可一碗热汤下肚,暖意从胃里蔓延到四肢百骸,连带着那股肥肠的香气,都刻进了骨子里。原来冬日里的幸福感,竟藏在这碗烟火气十足的肥肠炖萝卜里。

肥肠既可炖汤,也可制成卤味。炖肥肠的时辰里,屋里总飘着一股既复杂又勾人的香。先是生肥肠焯水后带着点腥的鲜,再是香料慢慢渗出来的醇厚,最后是油脂与肉质交融的浓醇,一层层裹着暖意,在屋里漫开。

到了晚餐的时候,肥肠炖得酥烂,切成段码在白瓷盘里,浇上两勺炖出的浓汁,旁边摆着刚蒸好的白馒头。掰块馒头,夹上两段肥肠,一口下去,馒头的松软裹着肥肠的香糯。又或者,把肥肠切成小丁,和青椒、蒜苗一起炒,青红相间的配色衬着肥肠的酱色,脆嫩与软糯在嘴里碰撞,亦是味蕾上的一绝。

今年冬天,我按照老家的法子,做了点肥肠。热气漫开时,与窗外,弥漫的寒气两相呼应。我掰了块馒头,夹上肥肠,忽然想起小时候,母亲总说:“肥肠这东西,得慢慢炖才入味,就像冬天,得围着火炉才热闹。”原来那锅肥肠里炖着的,从来都不只是肉香,是寒冬里的耐心,是烟火里的温情,是藏在岁月里的,最踏实的暖。



剩饭变奏曲

吴玖红

生活离不开柴米油盐,年少时那些风花雪月的浪漫情怀,早已湮灭在日常的烟火里。但只要用心去感受,就能发现生活中处处藏着乐趣。

做美食便是一大乐事,不必追求饕餮盛宴,寻常食物换种做法、添些配材,无需精致的外表,就能饱腹、温暖,有份安心的踏实,能让身心充满最原初的喜悦和满足。

前阵子为了吃掉四根胡萝卜,我买了一斤多的虾仁虾仁,加了芝士做胡萝卜虾仁,味道惊艳,家人都赞不绝口。除了学做新菜,我变着法子将剩饭剩菜变成美食,也是愉悦自己的妙方。家里常喝小米粥,总会剩些,两三天就攒了一大碗,倒掉可惜,隔夜吃又怕伤胃,我想就煎个小米饼吧。

南方人不善面食且从来没做过,猜想该和煎小麦饼差不多。于是我舀两勺小麦粉,加四勺小米粥,撒点盐拌匀,平底锅刷层油,倒入糊糊,开小火煎。

可能是太稀了,用锅铲翻面时,饼碎成一块块的,煎好尝了尝,太咸了。心想若加点青菜和香菇丝会更好,便切了包菜清炒,不放盐,快出锅时倒进煎好的饼翻炒后盛出。

晚饭时,先生说:“今天这包菜炒肉片怎么切那么大片,不像你风格啊。”我说不是肉片,让他猜是什么。

他尝了尝:“看着像肉片,吃着没肉味,咸咸的,有股奇怪的香味,不过倒下饭。”猜半天没猜到,把我给乐的。

公布答案后,女儿叫起来:“嗨!也不知道谁当时笑话我在学校吃干饭配稀饭,自己居然吃小米粥配小米饼!”

“喝小米粥配小米饼,不是北方人的常规吃法吗?你吃干饭配玉米糝汤,主食配主食,你才傻呢。”我反唇相讥。

“我是学校没汤,饭又硬,才不得已,而你是特意做的。”

先生笑道:“彼此彼此,不愧是亲生的!”女儿说:“是呢,的确异曲同工。”

一家人说说笑笑地用完了晚餐。饭后看着剩粥,我着手再煎小米饼,这次把盐换成糖,再撒点白芝麻,步骤照旧。本想加鸡蛋,怕太稀又得加面粉吃不完,便作罢。

这次面饼摊成片了,但奇形怪状,女儿说像是一只憨憨的小熊提着重物,蛮可爱的。大家尝了下,觉得甜口更好,就是太软了缺乏酥脆感。

第二天早上,我将剩下的小米饼放进烤箱,五分钟后,麦香满屋,还带了点焦香味,尝一口,香甜又带点脆,“成功了!”我兴奋地喊道。

先生笑道:“你可真能折腾!一碗剩粥搞出这么多花样。”

“剩饭变美食,不浪费又开发了新菜,多好!”我心满意足地吃着小米饼,言辞间透着得意。

把剩饭剩菜做得有滋有味,把眼前的苟且过得妙趣横生,便是尘世中的诗和远方。烈火烹油、鲜花着锦般炽热的日子固然动人,但能把平淡岁月过得有滋有味,才是最踏实的幸福。