

雨中访仙人镜误入鼻公谷

壶山



合并后改了村名。梅岙十年前就在村边的山坡上种梅,品种较多,且多为老根,改名梅园更可体现特色。果然,梅园之梅满山似锦,大气、雅致,不虚此行。

晚上回城后,我们又聚一起茶话,作诗,步韵和诗,以助一日游兴。

雨日登山即兴

寒雨游山道,
不期会腊梅。
枝横崑野径,
石透訝香来。

雨中登鼻公岩

一
鼻公癖绝处,
岩下有恩荫。
拾级移胜景,
东坡现观音。

二
鼻盪舟传说,
沽名夏羿齐。
过城施暴政,
禹稷稼农畦。

雨中访梅二首

一
梅园雅誉几枝斜,
公主容妆落此家。
白练天姿霜雪态,
绿衣玉骨菩提花。

二
驻足梅园常观色,
若迷斯趣是恒邪。
红黄绿白根深聚,
焉究婆婆了空涯

永嘉陡门仙人镜,闻名已久。上月约定当地乡贤永建兄,计划周末登山揽境。后因天气不适,计划废弃,引以为憾。腊月十九日夜,南兄朝东来电话询问,第二天探仙人镜可否有时间结伴同去。今年因疫情的关系,我的周末假期基本上都被加班了,这个周末难得休息。原先我们夫妻计划利用年前唯一可自由支配的时间,回老家掸新的。南兄平时在上庵愚公移山,难得放下手中的事下山来,而我对仙人镜又很神往,当即答应。

第二日早晨八点不到,我起床,昨夜的雨还没有停,这天气怕是去不了仙人镜了。到了八点,南兄打来电话说:“天气预报说九点半后雨停转阴,下午四点后又有雨。难得约好,还是不改计划。”于是,谷峰兄、敬群兄、永建兄、陈凯兄等六人,同赴陡门探访仙人镜。何奈天公不美,预报不准,寒雨绵绵不绝无止意,强行登高仙人镜,很是危险。车到沙头,只得变更行程,就近探访鼻公谷。鼻公谷,因山顶一石孑立如人,当地有好事者,冠以鼻公之名。鼻公,夏时寒浞之子,能陆地行舟,力大无穷。鼻战败斟灌及斟寻氏后,被封为过国之君,后因不施德政而亡国。南宫适问于孔子曰:“羿善射,鼻盪舟,俱不得其死然。禹稷躬稼而有天下。”南宫适把羿鼻和禹稷两组人物放在一起进行比较研究,得出的结论是尚武者“俱不得其死然”,而施行德政者则“有天下”。孔子给予他很高的评价:“君子哉若人!尚德哉若人!”

鼻公谷口有一棵三百多年的古枫,树旁有巨石,谷内云雾重重,极有意境。摄影爱好者常常带上女模特,或穿汉服,或弹古筝,或吹箫笛,摆拍成景,已成楠溪一网红点。我们沿古道而入,不期梅开正闹。众人感叹:“误入桃花林,戏演武陵人。”凯兄是资深摄影家,见梅开朵朵,迷步不移,在梅前各种拍摄,根本不知其他同伙已经深入谷内另寻胜景了。我叫了几声,凯兄说:“南兄已经有言在先,一到山顶,即可成诗。你也快找灵感,不要管我了。”我不再管他,跟上了前面几位。随着不断地深入,却是收获惊喜不断。此地多岩石,开发者很好地利用了这一特色。或梅倚岩石开,或岩藏梅花暗香幽。树树成一景,梅岩自成趣。美中不足的,是开发者在凉亭和树上缠上了霓虹灯带,破坏了自然的美感。拾级而上,不想已经登上峰顶。鼻公岩孤立绝巅,移步换景,似观音坐莲、似东坡居士,任凭观者想象。鼻是位反面教材人物,不知南川人何因为其正名?纯粹追其大力乎?或是“鼻”字不常用,可装深奥乎?我们百思不得其解。

午后,想起永嘉赏梅当属陡门梅岙,又驱车前往。陡门梅岙村现改为梅园村,因行政村体制改革,周边三个村

那些爆竹声中一岁除的日子

刘靖靖

“爆竹声中一岁除,春风送暖入屠苏。”屠苏酒香隐藏在日渐变暖的风中,爆竹声声飘过河岸,这是古老的新年。古人在绳上打结,表示一年之终,也便有了“冬”字的由来。一年之冬,是一年之终。该用什么送走旧年呢?热烈的声响,炫目的火光,或许能让春来得更早一些吧。

早在南北朝时期,就有了爆竹。南朝梁宗懔《荆楚岁时记》:“正月一日……鸡鸣而起,先于庭前爆竹、燃草,以辟恶鬼。”爆竹霹雳作响,万山齐应,用于驱瘟驱邪。最初的爆竹,是用火燃烧竹子,竹子内部的空腔膨胀爆裂,发出震响。火药发明后,爆竹就有了现代鞭炮的雏形,竹子内填上火药,点燃后,烟云四起,鸟雀四散。

记忆里的年味,是乡村、爆竹与童年的三重奏。年关前的小卖部,早早摆满了红艳艳的炮仗:麻雷子、双响炮、落地炮、擦炮……引得孩子们掏出几张皱皱的纸钱,换得鞭炮和兴冲冲的笑。

灰白的天空,枯黄的草甸。擦亮一根鞭炮,啪的一声,碎裂的红纸在空中绽开,淡淡的硝烟味笼罩了乡村。哪里有鞭炮,哪里就会有成群结队的孩童,他们热烈、张扬,漫山遍野乱跑,笑声也如鞭炮般清脆。

村里有喜事,会放塑料红纸包装的“大地红”,“大地红”成卷铺开,一根引线如鱼骨一般连接着无数火药线。点燃时,噼里啪啦响个不停。声响落尽,烟尘腾空,留下一地的碎红满地,灿若云锦。这些燃放后的散乱鞭炮在孩子们看来,可是能捞出“保藏”来的“宝库”。“快,找没有鞭炮炸过的!”于是,一群穿着花花绿绿新衣服的孩子便蹲下来,撅起屁股,寻找完好无损,未燃烧的哑炮,像麻雀一般。

用手一捏,硬的,就是有火药,还能点。一颗一颗“漏网之鱼”,就像战利品一般落入了口袋。胆小的把鞭炮在砖缝、石头缝里点,胆大的用火机点了短短的引线,飞速扔掉。由于引线大都不足两厘米,点燃后,眼疾手快迅速扔到空中,才能避免“无妄之灾”。这一危险的游戏,惊险,刺激,总能让寒冬的风变得热辣起

来。

当然,若是捡到的鞭炮多,还可以围成一个堡垒状的圈,中间用鞭炮掐断后倒出的火药填满。打火机火苗舔在火药上,原本围成一圈的孩童,便四下散开,捂着耳朵拔腿就跑。身后一声巨响,黄色的火光拖着长长的尾巴,升起的烟雾就像西游记里妖怪现身的情景。

直到夜色漆黑,天星莹丽。爆竹声,小孩的嬉笑声,对唱山歌声,在古老低矮的村屋中,依旧不散。那些清晨还素不相识,傍晚便因为玩爆竹“义结金兰”,承诺来年再约的孩子们意犹未尽地回家吃年夜饭。

我总疑心孩子们之间有秘密联盟,鞭炮的玩法似乎到了全国统一的地步。在那个没有智能手机,鲜有电脑的年代,孩子们的游戏竟然相似得惊人。当然,大人们劝诫玩鞭炮的言辞也出奇一致:玩鞭炮伤了手、烧了衣服、或是弄坏了眼睛。即便如此,依然撼动不了鞭炮的地位。吃完年夜饭,一个个小不点放下碗筷,拔腿就跑就去放爆竹,此时的大人早已心领神会。不需要吆喝,不需要呼朋引伴,只需要爆竹的声音一炸响,小伙伴便循声聚拢。玩擦炮,火光“嗤”的一声窜起,“啪”一声炸响。玩落地炮,往地上一扔,或许能吓到毫无防备的小伙伴。玩双响炮,空中炸响一次,又在水中激起一个大浪花。平日里寂静无声的乡村,在过年时分,重新唤回了活力,爆竹声处,最原始的欢乐在乡村里沸腾,带着粉尘的硝烟味拥抱了整个山村。

如今,爆竹声渐渐远去,村里拉起了“文明燃放烟花爆竹”的横幅,鲜红色,和树上的灯笼一样。“小孩放鞭,大人有责;职工放鞭,单位有责”白底红字醒目地挂在半空中。我想念的爆竹呢?它们成了淘宝上的电子爆竹,有光、有声,安全无毒无污染。安上电池,按下遥控器,就能噼里啪啦伴随火光四溅。和传统的爆竹相比,似乎什么都没变,又似乎什么都变了,就像我记忆中的年味。

那些那些爆竹声中一岁除的日子,那些有着壮大的黄色火光,带着音响的浓云,究竟是它们远离了我,还是我远离了它们?

人间美味 最抚我心

余哲春

虎年春节临近,我家的餐桌上平添了三样菜,鲜香可口,别有风味,不但使我饭量大增,更是体会到送菜人的浓浓情意。

一是笋干扣肉,回味无穷。笋干扣肉是温州人过年过节的传统菜肴,在酒席上占有“统治地位”。而好友金小南送给我的自制笋干扣肉,其味更是略胜一筹。

不久前的一个冬日早晨,清脆的手机铃声把我从睡梦中叫醒,小南在电话里说:“我昨天回老家,特制了几十盒笋干扣肉,现在送你几盒尝尝。”放下手机前,小南还补充一句,“这是用土猪肉做的,稍蒸即食,特别好吃。”一听说是土猪肉做的笋干扣肉,我的睡意顿消。拿到笋干扣肉,就迫不及待地吩咐妻子中饭就蒸起来品尝。

在中午的餐桌上,看那大海碗里的笋干扣肉,肉块色泽红润晶莹,笋干金黄鲜亮,香气扑鼻。夹上一块送入口中,笋香肉烂,肥而不腻,有入口即化之感。我斟了一小杯红酒,就着笋干扣肉,觉得人间美味,莫过如此。

二是南北腊肠,各呈风味。我家的保姆张阿姨是四川自贡人,在我家已呆了17年。每年春节前,她总是从老家寄来腊肠。张阿姨说,腊肠是他丈夫用土猪肉自己加工而成的,味道与市场上购买的不一樣。四川的腊肠,红白相间,色泽鲜明,条条饱满。蒸熟用刀切开时,麻辣香会直捣鼻腔,嗅觉先于味觉体味到如同四川人性情的那股热辣劲。若是爱吃辣,用四川腊肠炒蒜苗或干蒸切片,都是下酒或下饭的美味。

女儿是个吃货,但就是不喜欢吃辣。于是,她萌发了想做一款合乎自己口味的腊肠。她去菜市场购了一块猪后腿,在菜市场的腊肠加工点,以每斤五元加工费,灌

制了广式味腊肠。女儿自己动手,把肉肠用线结成一段段二十来公分长的小腊肠。晒制腊肠颇有讲究,不能在太阳下暴晒,而是挂在通风的处慢慢晾干。

当广式腊肠晾晒几天后,女儿用它炒大白菜,或和鸡蛋一起炒饭,腊肠的油脂渗入蔬菜或米饭中,香气四溢,咸香中还有丝丝甜味。我端着米饭,就着腊肠,细细品味,齿颊留香。广式腊肠不放花椒粉,因是风干的,故此也无烟熏味,更符合温州人的口味。

三是鮰鱼鲞骨,别具特色。鮰鱼是温州人餐桌上的常菜,其做法主要有三种,用鮰鱼肉做鱼丸或敲鱼,抑或晒鮰鱼鲞。住在温州市区的妻子表妹阿平,送来几包鮰鱼鲞骨。初看不起眼,甚至因为鮰鱼肉都被剔去做鱼丸了,黑褐色鱼骨上依附着一点点鱼肉而被我嫌弃:“你表妹怎么送鱼骨头呢。妻子说,你吃了之后再下结论。当妻子把鮰蒸骨蒸起来,我尝了块薄薄的鱼肉,居然鲜香可口,鱼骨头松脆香酥,越嚼越有味,还是老年人补钙佳品呢。妻子就吩咐其表妹,代买鮰鱼骨晒制。

一个冬日早晨,阿平夫妻俩到温州菜市场买来30斤的鮰鱼骨,并带上特买的酱油,送到瓯北我家。他们和我妻子坐在院子里,把鱼骨里面的血管抽出来洗净,去腥,然后把鱼骨放在用酱油、生姜、白酒、白糖等香料配制好的佐料里浸泡个把小时,就可晾晒了。妻子在露台上搁了好几根细长的竹竿,然后小心翼翼地一条条鮰鱼骨绑上麻线,倒挂在竹竿上。看她们认真细心的样子,真像伺候什么宝贝。经过酱汁浸泡后的鮰鱼骨在温暖的阳光下渐渐变红,泛亮,像一片片红叶,随风飘荡,散发着诱人的香味,温暖了冬日,也温暖了我的心田。