

白玉兰与老屋脊

王太生

白玉兰,花色玉秀,姿轻盈,杯盏似的花骨朵,高雅出尘,在诗笺上清芳四溢。

想当年古人仰面看花,轻声吟哦,“净若清荷不染尘,色如白云美若仙”。不知道春天的一场花事有多美,或一枝独挂,或许多树挤满庭院,反正是那一树明净的花朵,纤尘不染,快成人间仙境。

江淮之间的树,站在院子里,没有山石、山洞、坡梁、天幕的衬托,总觉得少了什么。一树玉兰,是适宜连同老园子的屋脊一道欣赏。

玉白色的花与黛瓦,色彩对比,关键是那一片鱼鳞细瓦之上,有了几盏清丽摇曳的玉兰花瓣,便满屋脊明亮生动了。

旧房子的老屋脊,流泻过从前月夜的融融月光,有一轮满月的皎洁安宁;飘洒过几番春和景明时的急雨细珠;覆盖过古往今来的几场大雪……有古城乡愁的深沉表情,一座城池的风雅繁华。

细瓦与屋脊、白玉兰的关系,不妨这样情定:瓦是花的衬托,花是清幽屋脊飘逸的音符。瓦与花,花与屋脊,组成了一首内涵丰富、意蕴生动的诗,生成在老房子的屋脊,高低错落,有参差的美。

屋脊上有什么?一个地方的温婉气象。瓦楞屋檐,檐腾着一点一点的人间烟火气。

一片片的瓦,从屋脊高处顺势而下,俯仰相承。我在十里繁华街市,像一只鸟翱翔在天空,俯瞰一片有瓦的屋脊。天气上升,忽阴明晴,瓦上是隐约的春雨雨烟。

瓦上生雨烟。雨水打在瓦上,呈一朵花状,玉珠飞溅。瓦在没湿时是灰瓦,落了雨,浸透雨水,便成黛瓦。粉墙黛瓦,屋宇之下,住着寻常百姓人家。这时候,密密细瓦上迷蒙一片,瓦上烟就是水墨,一点一点在宣纸上濡染。檐口衬托着一行垂挂的白玉兰,枝上蹲着一只鸟,细细密密,若有若无的烟,从瓦上蒸腾而起。

房屋是现实的,屋顶是精神的。屋脊之上的花,自然是一个园子的风情之花。

老房子里的白玉兰,高过山墙屋脊,它们举着一盏盏小酒杯,在向这个春天致意。

一棵树,站在山墙下,花朵满是向上的情意,是整个身形轻盈举着,山墙、屋脊以及走廊上木栏杆外,簇簇玉兰布满的空间。

此时玉兰虽是盛花期,却仍有几朵尚未绽开的花骨朵儿,如蘸水后没有泡开的毛笔头指向天空。

白玉兰映衬花格木窗,整个树形如女子的一绺长发,柔顺滑落。垂下的花枝又似一袭悬瀑——花朵组成的瀑布,幽香阵阵,整个一大片在风中微微晃动。

有玉兰的俊俏花枝,给老房子带来不一样的亮色,旧门窗上风吹过的痕迹与倒垂而下,晃在眼前的花骨朵,提醒人们又到了一年的春天。

还可以从窗子里欣赏。李渔说,窗子是房子的眼睛。透过窗子,可以看见园子里那些漂亮的花朵儿,俟候地挤在一起,站在那儿,簇簇一院子,把空间都布满了。园子像一只大的布口袋,又像一只大竹篮,装满了一园子的幽香清气。

为什么总觉得白玉兰,要村上老房子的屋脊来一道欣赏?那年春天,在扬州,我站玉绣楼的二层小楼上,倚木栏杆,俯身向整个庭院观望。此时,院子里气候温润,草木含烟,一大片白玉兰花布满整个天空,它们是那么孤独,又是那么高洁,悬在园子的上空,连同光影参照,花影斑驳,组成生动而唯美的锦簇图案。

多少年过去,只要一想起扬州,就想起何园房舍屋脊上的黛瓦,还有那一大片生动美妙的白玉兰花。

当然,白玉兰花在未凋落之前,是不作兴吃玉兰花片的。花是用来欣赏的,凋落之后才可以吃,拖面糊油炸,酥脆而有清香。

掩映着老房子屋脊、山墙、门窗的玉兰花,是悬浮着的,如浮在屋脊上的云,飘逸空灵,让人想到山中烟云,飘浮在山谷里,是流动的。轻盈无骨的烟云,映衬山谷,而冷峻黝黑的奇松怪石,反过来烘托山窝里飘飘忽忽,蒸腾的云。

白玉兰,从枝上旁逸斜出,探过身来,衬托老房子,老房子也衬托花。

互相映衬,就像人与人之间。

消耗着体力,流淌着汗水的辛酸而苦涩。

有时候,我也和玩伴们去石臼里舂一些可以吃的东西。那是和玩伴放学回家路上在地里摘得苞米茬子或者麦子米。我们先把苞米或麦子用水浸泡后捞出来,阴干到半干不湿的程度,然后放到石臼里把苞米或麦子的外皮舂掉,用簸箕净净皮后放进锅里用火慢慢地炖,这样的吃法很香的。

更好吃的美味要数豇豆丸子了,我们经常采些生产队里豆秆秆上没有摘完的干豇豆,放进水中浸泡一天多,泡得松软了,放进石臼里使劲地碾,碾得黏糊糊的,偷点家里的红糖做调料,然后用手揉成团子放到饭锅里煮熟,当成去学校的零食吃。多少年过去了,想起松软的豇豆团子,想起春去皮壳的苞米,往日那些艰难而又充满快乐的少年情怀总闪现眼前令人难以忘怀!

石臼是先辈在艰难岁月中生活的记事本,是我心中难以磨灭的往事,是拓印时代变革的苍老印记,它见证了那个年代的苦辣酸甜,它不仅是祖爷爷留下的东西,更是时代遗留下的具有历史意义的产物。



雨中犹包翡翠茸 平川 摄

華亭風

高允浩书

墙角的石臼

汪宝生

的主要之一,总之,我也没去进行考证。石臼捶捣的稻米晶莹透明且略带粗糙,据说,粗糙的稻米营养价值很高,那个年代,农村人还不懂什么是营养,当家的女人们总是把捶捣出来粗糙的大米在水井中左淘淘右洗洗,生怕稻米会吃出个啥毛病,其实,稻米是不需要反复淘洗的,没经过反复淘洗的稻米那才叫有营养。

大人们在捶捣捣谷时,我喜欢蹲在一旁看着,有时还把自己的小手搭在杵棒上,跟着大人们捶捣的节奏上下起伏而动。往往会讨来大人们的一顿训斥,说我碍手碍脚的。都说小孩喜欢过年过节的日子,这话一点不假,我是最盼望逢年过节或婚嫁嫁娶,每到逢年过节或者谁家儿女结婚等,隔壁的乡邻总会来找妈妈帮忙,将做团子的白白的糯米或黑黑的芝麻在我家的石臼里捣碎。那年代,糯米很珍贵,因为糯稻产量不高,所以一点点糯米或芝麻也要细细地舂上个把钟头,而村里的乡邻又很多,所以往往是忙不过来的。常常有人因为怕等,夜里两三点就来敲我家的门借用石臼。沉闷而坚实的舂米声并不优美。那不绝于耳的声响,只是

细节最能看出一个人的素质,无意中看到这些细节,打心眼里感佩其一丝不苟的认真和助人为乐的善良。我关切地对老李说,这几天辛苦了,他淳朴地说,不辛苦,比起在老家干农活轻松多了。跟着老李很自豪地说,老家在四川南充阆中,就是张飞的故乡。我问,在家都干什么?老李掰着手指告知,在家种地,当了三年队里的生产队长,每天带着乡亲们日出而作,日落而息。主要是种水稻、小麦和蔬菜,还有红薯等。

我问,每个月收入多少?老李感叹,主要是靠老天爷吃饭,没什么收入,政府每月每人补贴100元。我惊讶地问,那怎么够花?老李解释说,买些油盐酱醋和生活必需品,能凑合,但是生病就没办法了。父母都去世了,女儿也出嫁了,所以和老婆出来打工,赚点钱回家养老。

我打破砂锅问到底,你到了退休年龄有没有养老金?老李说,每年交3000元养老金,交满15年,退休后每月可以领到800元。为了交养老金,现在趁还干得动活,出来打点工。我问,在这里当保安每月收入多少?他告诉我,每月4800元。我掐指算了一下,每天工作12小时,周六和周日也不休息,收入不多。但他知足地说,这些钱够花了,只是血糖有点高,平均每天吃药12元,如果血糖降不下去,就去打胰岛素。

封闭的那5天里,老李每天和衣睡在那间值班的斗室里,每天三餐,不是一碗面条,就是面条一碗。虽吃的是粗茶淡饭,看门却尽心尽力,像一头老牛:吃进去的是草,挤出来的是奶。

第5天解封时,我赶紧赶到超市去购物,提了两大袋食物,吭哧吭哧来到门卫室,我递给老李一篮子鸡蛋,关照他说,每天早饭吃个鸡蛋,要增加营养,关键时刻,你千万不能倒下,我们大家需要你。

足不出户的日子里,看书报累了,便站在窗前眺望外面的风景,发现马路对面的两幢大楼拔地而起,高耸入云。禁不住联想起来,楼层再高,都离不开地基,正是那些默默无闻的基石组成的地基,撑起了豪华漂亮的高楼。老李,不就是大楼的一块基石吗?

老屋的墙脚有一尊石臼,它似一个苍老别耄、行动不便的老人年复一日地蹲守在墙脚,或许因为多年没使用的缘故,光滑的外沿已经布满了青苔。据说,那是我祖爷爷留下的唯一产业。

在农耕时代,石臼是锤粮捣谷必需的石器之一,是农人给谷物去壳捣碎的一种生产工具,石臼的使用是延续而漫长的。在机械化没有普及的年代里,石臼替代了农民捣谷碾豆的任务,给农村人生活带来的便利是功不可没的。一直到上世纪70年代,农村有了碾米机械,石臼才完成了它的历史使命悄无声息地归隐了。

我很小的时候,农村随处可见石臼,石头雕琢的东西都是很沉的,石臼就是其一,因为沉重所以能经得住捶捣力的冲击。石臼的造型属于那种上宽下窄的石墩,中间似一种锅底状的圆坑,周壁坚硬光滑口,锤杵是一根粗细合适的木棒,木棒一端嵌进一块圆形的粘糠似的石柱,就成了用来上下捶捣粮食的杵头。

杵粮的动作蕴藏着一种刚劲,庄稼汉一边捶捣粮食,一边喊着号子,悠扬的号子随着杵头末端的木柄上下起落,稻麦被逐渐地捣碎成做汤面的粉和粗糙的米了。

故乡是著名的江南鱼米之乡,素有“江南米市”之称,可能是地域分布抑或稻米更适合于江南人的口味吧,稻米便成了人们饮食中

众志成城 抗击疫情

保安老李

李动

我们乐山大楼3号新来了一位保安老李,每次见我都要举手打招呼,每天站在铁门前认真守护大门。老李的运气不太好,刚来了没几天就遭遇了来势汹汹的奥密克戎毒株。那天清晨大楼突然封闭了,铁门紧锁,只出不进,得5天,这下苦了老李。

晚上8时多,我到楼下取报纸,来到门卫室,见老李在3平方米许的小屋里展开躺椅,上面铺了一条白色的被子,既当褥子垫,又作被子盖。我疑惑地问老李,就这么一条被子,不冷吗?老李满足地说,有空调不冷。

翌日清晨,下楼倒垃圾,见老李正在吃早餐。我问他吃什么?他憨厚地笑曰,面条。就那么一大碗面条,其他啥也没有。我追问,那你中饭和晚饭吃什么?老李说,面条。我向他科普,早饭要吃好,中午要吃饱,晚上要吃少。老李听罢憨厚地笑笑,满脸绽放出皱纹。老李53岁,比我小许多,看上去却比我苍老。

下午,大楼开始全员核酸检测。步出大楼,细雨像雨打芭蕉一般落在伞上。见老李冒雨仁立在拐角的警戒线外,我说,下雨了,撑把伞。他淳朴地说,没事。做完核酸检测回来,见老李如雕塑一般还在风雨中挺立。我不由得想起了中学时学农劳动的情景,大风呼啸,雨丝纷飞,农民根本不在乎,照样干农活。如孟子云:“苦其心志,劳其筋骨,饿其体肤,空乏其身。”

第三天清晨,我到楼下倒垃圾,见快递小哥骑车送东西,老李打开铁门,举起手里的测温器先是他一枪,然后,配合小哥一起取出许多纸盒子、塑料袋等东西放在门卫前临时搭起的木板桌上,随后他又拿起塑料瓶,对这些快递喷洒消毒,并仔细察看快递地址,最后拿起一支粗水笔,在快递上放大写清楚几零几室。恰此刻,一位女士来取网购的一大包矿泉水,老李热情地帮助她抬到电梯口。

立根原在破岩中

熊代厚

我自小生长在大山里,对竹子比较熟悉。惊蛰刚过,一阵春雨,竹林里便冒出笋尖,绎黑色的,一个个,一排排,一片片,像已点燃的小火箭一样锐不可当。

没有几天的工夫,它会长得和旧竹一样高,一样粗,这是其他任何树都做不到的。一棵树长成10米高,可能需要50年,而同样高的竹子大约只需要50天。

生长竹子的土层并不厚,有些竹子甚至是长在岩石的缝隙中的,无论什么时候,它们都青青郁郁,大雨冲不动,狂风刮不倒,真令人惊叹!

为什么这并不粗大强壮的竹子有如此旺盛的生命力?我问父亲,父亲说主要是竹子的根厉害。

每年林场会砍掉许多竹子卖,我跟着父亲上山去挖竹根,它们是烧锅的好材料。刨开土,发现竹子有着异常发达的根,盘根错节,相互缠绕,粗根上有着小根,小根上长着密密的白色的须根。

竹子的根很深,最深的能达2米,你要想把一棵竹子的根完整地挖出来,几乎做不到。作为一根嫩竹时,它的根还比较浅,横向匍匐生长,等地下根茎生长到一定密度的时候,它们就会向地下生长,愈长愈深。

竹根的每个生长点都有一枚十分坚硬又锐利的锥状笋尖,穿透力极强,几乎可以刺穿任何坚硬致密的土壤,甚至可以穿过岩石或越过阻碍物形成跳鞭继续生长。正是这些复杂的根,才让竹子具有强大的生命力,这是其他树所不能比的。

冬天来了,大雪来了,皑皑的一片,而竹子青青。你看到的是地面上那一份昂然挺立,潇洒的风姿,却不知道在土层里面,正暗藏着一场“兴”与“亡”的殊死搏斗。竹子的每一条根都在拼命伸展,在砂石间穿行,汲取着水分和养料,为春天来临作着充沛的准备。

竹子不光是自身有着发达的根,而且每一棵竹子的根都是连在一起的。不管多大的竹林,它们的根都紧紧地连接,交织在一起,像一张巨大的罗网,覆盖在整个山坡上,在深暗的地下,它们彼此相互支撑,团结一致。

活色生香枸杞头

钟正和

枸杞头,即茄科植物枸杞的嫩芽茎,又叫枸杞芽、枸杞尖。这种枝干带有棘刺的低矮灌木,每于初春时节,伴着沉雷的召唤,先在细长枝条上支起尖尖的,像小羊羔柔耳般的嫩芽。再经数场酥雨的浸润,便蓬蓬松松地装饰起绿色的梦境。

作为一种上好的野菜,国人食用枸杞头的历史悠久。早在2000多年前的《诗经》中便有“陟彼北山,言采其杞”的描述。然相对于因药用价值而广为人知的枸杞,枸杞头因多为野生,数量有限的缘故,使得不少城里人对它们很是陌生。即便在农村,也不像上得了筵席,能招待贵宾贵客的荠菜,枸杞头通常只在家常便饭中客串打杂。

我首次吃枸杞头,是工作后到同事小徐家串门。外面雨水滴答,我俩窝在室内闲聊,直到肚子咕咕叫,才发现已过午。于吃饭时,赫然便见桌上有嫩生生的野菜

一盘,形别致、色鲜亮,只是未知其名。“这是什么菜?”我问。小徐笑笑说:“枸杞头呀,不知道你吃得惯不。”嗅着那股不停往鼻孔里钻的清香,由不得我不麻利地搽上一筷,细细地品。

需要申明的是,初尝枸杞头的味道并不好,远不及其香味那般诱人。入口不仅有隐约的苦,还带着些许涩味,颇有吃药之感。但当吃到第三筷时,起先的微苦已化为津津的甘甜,混杂着油香,浓郁蔓延在齿间。该苦而后回甘的滋味,好似一个小女子恰到好处,惹人爱怜的娇媚,让人吃过一回再也忘不掉了。

正是从那回起,我平日买菜时,便格外留意起了这清爽嫩嫩的春日美蔬。不过,菜贩处的枸杞头,不仅不常有,即便偶尔能碰上,也不尽是嫩芽,往往粗细长短不一,甚至还会混些杂草。回家后,得自己动手整理一下。而每次择完枸杞头,指甲缝里都会留下老烟渍般的深褐色印迹,至少得有个三天才能褪下去。

至于枸杞头的吃法,其实有很多种。只是大凡料理野菜,为了最大程度保留其朴实本味,尽量用简单的方式加以烹饪。除了当初那盘让我念念不忘的凉拌枸杞头,仅施油盐的清炒一法,也深合吾意。

面对一盘举箸欲探的清炒枸杞头,腾腾热气中四溢出一股源于大自然的清新草药香,真能让人想起阳光下的碧野。兴许是炒菜时,将枸杞贮存了一冬的绿给逼了出来,那油油色色竟比田间来得更浓更亮。盛在素净瓷盘中,洁白与碧绿,这和谐淡雅的搭配,简直绝了!

夹上一筷。清炒突出了枸杞头天然的苦味和微微的凉意,如草木清气。筷子一路下去,凉香绕鼻,甘爽爽口,顿感春天的丰盈娇美、魅力无边。

若深究起来,这款貌似伶俐小家碧玉的清炒枸杞头,还曾夺了不少豪门大户的风头。《红楼梦》六十一回中有一个情景,三姑娘和宝姑娘馋枸杞芽儿的清芬与爽嫩,于是大方大方一撸就是五百钱,交给厨娘柳嫂去采办。里面提及的“油盐炒枸杞芽儿”,便是其前身。

而如今不少吃腻了寡淡大棚蔬菜的孩童,同样钟情于枸杞头。就像我的一个侄孙,自幼不太喜欢油菜、菠菜的他,唯独对枸杞头青睐有加。当然,仅仅加盐炒来是难以让这位嗜嘴的少爷多夹几筷的,通常还会搭配其他一些辅料,如春笋丝和瘦肉丝等。虽说在整道菜里,枸杞头或许已不是主角,但它们独有的那份其色其香其情其态,仍是瞬间便将春天送入了碗里。