

一路桂香

□ 胥雅月



西乡拍客摄

近段时间上下班,我总喜欢步行穿过油坊沟边的小游园,只为了那一路桂香。

原本八月桂花香,今年的夏天迟迟不愿谢幕,直到眼下,一株株桂花才相继盛开,给整个游园笼上一层浓郁的桂花香。

油坊沟边的小游园里的桂,是金桂,是观赏类植物,有别于乡村的桂树。一排排金桂,

高矮相当,甚至枝冠也被人为修剪得像孛生子。金桂盛开时,细密的金黄的桂花缀满枝叶,原本就浓郁的桂香,再经秋风一吹,香气飘得更远。人行走在游园中,只感觉周遭的一切都含着香,抚摸一下地上的草,草含着桂香;掠过乱舞的柳条,柳条藏着桂香;甚至栖息在游园中鸟儿的鸣叫声,似乎都伴有阵阵幽幽的桂香;还有些流浪猫们在桂花盛开的日子里总爱集聚在桂树下,或吃着飘落下的桂花,或前爪抓着桂树尽情地伸着懒腰……因桂香,游园早晚间散步的人明显增多,低飞徘徊的鸟儿啼鸣不断。或许金桂的香,是人和动物共同爱好的气味。

金桂飘香的那段时间,我一天四趟行走在桂花香中,清晨宁愿早出家门二十分钟,走在幽静的青砖铺就的园中小道上,捧本书,边慢步边阅读。路虽不长,看不了多少章节,但沐浴在桂香中阅读,书是香的,诗是香的,心情也是香的。

在桂香中行走着阅读,并非假装斯文,而是为了那份心情。

中午在单位吃完饭,再次穿行于桂香中。腋下夹着书,路遇一两只在桂树下打瞌睡的流浪猫,我止步蹲身,静静观察桂树下的猫颤动的须,偶尔抖动一下的尾。我屏息静观桂树与猫和谐统一的美,即使离开也不发出声响,我不能因不慎而惊扰一只猫的桂香梦。这一树树桂香,不仅仅属于散步的人,也属于生活在游园里的植物和生灵们……

晚上下班,天黑了,游园里的路灯相继亮了,虽说园里的灯光没有马路边的耀眼,但那朦朦胧胧的园中灯,伴着幽幽桂香,更富有诗意和梦境之感。若是遇到有月的夜晚,“桂子月中落,天香云外飘”“举杯邀明月,对影成三人”的意境更让人流连忘返。若是某个清晨飘起霏霏秋雨,行走在桂香中,无需打伞,任凭香雨沾了衣,湿了刘海,那种慢而香的生活气息,真是可遇而不可求。



好「柿」成「霜」

□ 马庆民

过了霜降,暮秋已至,天气渐凉,万物秋收冬藏。此时的柿子树,却不管不顾地挂满了红色灯笼,粉墨登场。

柿子初红,是硬的,是酸涩的,唯有等到霜降的时候,凛凛严霜将它打一打、冻一冻,才能减涩去苦,从而生出甜腻的汁水,变得柔软、皮薄、肉鲜、味美……

因柿子丰厚圆润的外表形似如意,再加上明丽的色泽,象征着红红火火、一片丹心,自古以来就受到人们的喜爱。又因“柿”与“事”、“霜”与“双”谐音,于是在生活中,结了霜的柿饼也就成了一种寄托美好希望的食物。吃柿饼、送柿饼也就有了好“柿”成“霜”,万“柿”如意,“柿柿”顺心之意。

《本草纲目》中记载:“柿乃脾、肺、血分之果也,其味甘而气平,性涩而能收,故有健脾涩肠,治嗽止血之功。”柿子不只是好看,也是一种富含极高营养,且能润肺化痰、活血化瘀的水果。再加上柿子树易养活,耐风霜,寓意好,故而在我国很多地方,柿子树都是很常见的一种果树。

在我们乡下老家,房前屋后、田间地头、山坡沟壑,到处可见柿子树的身影。从春到夏,它们谨小慎微,不事张扬。但一过霜降,百花凋谢,树叶飘零,它们就会如约地挂起串串红灯笼,把乡村的晚秋点燃,烧成一片亮丽的风景。

这一道道红彤彤的风景,不仅点亮了红红火火的日子,也点亮了孩子们内心的欢喜。且不说嚼进嘴里的烘柿之甜腻,单想想那些将要被大人们制成零食的柿饼,就有了一种急不可耐的期待。儿时,我不懂为什么柿子做成柿饼时表面会结一层白色的“灰”,以为那是柿子不干净。后来,外婆告诉我,那是因为秋霜降在了柿子上,这叫好“柿”成“霜”,也就是好事成双的意思。所以,结了霜的柿子,成了我儿时秋天里的美好与期盼。

记得外婆总会挑一些个头均匀,且没有一点瑕疵的柿子,把皮逐一削掉。然后在院子的背阴处支一个木头的架子,铺上木板,把那些削了皮的柿子一个个摆上去,等寒风抽去水分把它变得干硬,再用力按压成饼放进瓦罐里。之后每隔几天就拿出来晾晒晾晒,晒晒晾晾,如此反复数次,就会变成结霜的柔软柿饼。此时,我便可以大饱口福了,一口下去,从舌尖到胃,一路甜糯、一路舒爽、一路醇香……如今想来,依然垂涎欲滴,回味无穷。

又是一年暮秋到,在深寒露重的抚慰下,红彤彤的柿子如点燃了乡情的红灯笼,盛载着故乡无恙的消息。此时,不管是身在故乡,还是身处异乡,且让我们潇洒快意,整装出发去登高望远,寻觅那红彤彤挂满枝头的柿子,就一定会有好“柿”发生,也一定会好“柿”成“霜”。

金色的秋天

林黛摄



残荷之韵

□ 孙克艳

时下已是深秋,经历过凉风秋雨的荷塘,显得有些颓败与凋零。偌大的荷塘,稀疏零落着曾经的情影。

恍惚中,是春阳下小荷才露尖尖角的喜悦,是夏日里连成翠海的惊艳……时光那看不见的沙漏,竟在我们迷离中,悄然远去了。它褪去了荷塘的绿意,收回了荷叶的婀娜和荷花的娇艳,只留下一池磷磷的荷叶与荷秆。

如此情景,在凉意入骨的深秋里,令人不忍观看,又不忍移目。细看后,这片衰败的荷塘,犹如来之高阁的诗卷,多年后方能体味书中的诗意;那种令人心颤的美,需要经过时光的沉淀才能体味,就像一杯经历岁月的陈酿。这样的美,以及美中深藏的韵味,需要反复咀嚼,才能深得其味。

这样的美,需要一双发现美的眼睛,和洞悉人生后仍怀揣美好的心灵。这样想着,这片残荷,竟似有了生命,犹如骤然相逢的老友,相顾无言后,你轻轻地微笑着说:“呵,你也在呀。”如此,这片荷塘便生动起来,便有了生机。

再看时,满目疮痍的荷塘,竟有了别样的风韵。残破的荷叶,横斜的荷秆,似乎竟有了

禅意。因为荷叶的残破和破败,露出了清澈的水面和水面中的片片浮萍。这时,整个荷塘竟像一幅有了留白的国画,画面也因有了留白而富有韵味。秋风拂动,水面生寒,好一幅美妙的秋荷图!

繁华消尽的荷塘,没了蜂蝶的纷扰,没了游人的喧嚣,显得枯瘦清冷;萧条单薄的身影,褪去了一身铅华,在微风中独立。似看透人间盛衰的智者,倔强地挺立着铮铮傲骨。残缺与孤寂之下,是静默的内敛与守望。即使枝叶颓败,却怀揣着期待与希冀。因为,脉脉的流水下面,是纵横交错的根茎,是翌年的新生与轮回。惨淡的身躯中,孕育着来年的再次繁茂与喧嚣,艳丽与热烈,赞美与诗歌。

因而,与其说是时光消散了荷塘的风姿,不如说是荷塘收敛了自己的绚丽,将昔日的曼妙、繁盛,盎然隐藏在身下的绿波中,孤寂的残荷在风中起舞,似在无言地诉说着曾经的前世与今生,以及来世的约定。

如此,甚好:繁盛时,铺张而热烈;消歇时,沉静自得。再看荷塘,那风骨依然如诗如画,可歌可咏。细想,人生百般滋味,恰似这四季荷塘……

乡间土坯

□ 董国宾

走出乡村,我的思念不曾走远,如一个不愿逐日的葵朵,还像一个眷恋故土的老人,搬一个年头到另一个年头,躲在漫漶的时光中守护一片温热和老不掉的岁月。

八九岁的年纪,我开始对乡村物事有所认知。从一棵枣树在春阳下披上青绿,到秋黄时令挂满滚圆的甜枣。从空疏的篱笆墙在春光里站成一排不设防的短栏,到闹夏的牵牛花在灼灼烈日下织成一帘篱笆墙的花雨。一桩桩铺天盖地的自然之趣和乡下农事,如同大片金色稻浪,在我灵魂深处翻卷谷香。这掩不住的乡情中,农民筑造的乡间土坯,又从记忆的长溪里跑出来,枫叶一样晃动着时空和过往。

转身来到岁月中,我像裹在一件耳熟能详的事物里,在这个亲近的世界里,一道高耸的土梁和土梁上一块块滚动温情的乡间土坯,又一次被灵巧地捕捉、感知和呈现。

远去的时光里,乡间在土梁上筑房子、垒院墙都离不开土坯,脱坯是必不可少的环节。黄土黏性较高,是制作土坯的好土质。乡间人制作土坯时,先将地面黑土挖掉,露出黄土了,再挖出块状土坯。过些时日,就可用来脱坯了。

在脱坯之前,浸泡过的黄土还要做些加工。脱坯人赤脚站在泥土里,手持铁头一遍遍和泥,直至生泥和成熟泥,不稀不稠,均匀适中。接下来,掺些麦秸进去,这是和泥脱坯不可省略的关键环节,目的是增强成坯的坚韧性。家乡制坯人个个都是行家,经他们的手一捣鼓,掺进麦秸的泥土就可以装进坯模了。

坯模,是制作成坯的模具,大多用榆木制成。一人手持铁锨向泥包装泥、运泥,另一人用坯模开始脱坯。脱坯可是个技术活,成坯质量好坏,关键在这个环节上。远走的岁月里,还没长大的我常在土梁上,饶有兴趣地观看父老乡亲脱坯,那年月脱坯的影子,总像树叶一样闪动在我脑海里。脱坯的师傅拿了长方形坯模,先用水泡透以避免沾泥。坯模常年使用,已变得光滑湿润。师傅伸出大手,抬起一大把和好的泥,就放入坯模。再从身边的浆水盆,捧一捧水往模子里一洒。然后将泥中的水沿坯模内测,用手掌双向滑动一下,好像涂抹了一层润滑剂。接着左右手向模具内测按泥,并一次次抹平,最后慢慢提起坯模,一块土坯便成型了。师傅脱完一块坯,就依次往后挪,这样反反复复,一个时辰过后,一大

片坯就脱模而出。

脱坯的师傅经验丰富又娴熟,脱好的坯棱角分明,四角饱满,表面平整光滑。每块坯长约一尺五寸,宽约七寸,厚约三寸。脱好的成坯一排排躺在地上,看上去像一排排葡萄的士兵,齐整又不失英气。成坯还要晾晒两三天,晒透之后,建房的主人找来几个师傅开始立坯。“立坯”,即把躺在地面晾晒好的成坯,从一侧慢慢立起来。

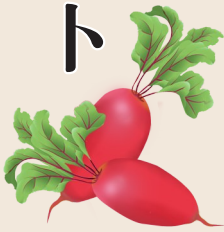
下一个环节,师傅们手拿瓦刀就开始做更细致的活计了。把一个又一个土坯上的毛刺耐心地刮掉,四面削平,这些细加工的活儿全部做完后,坯与坯之间摆成“人”字形,再风干几天就可用来筑房或作它用了。

家乡人住过的土坯房,除窄小的门窗外,都不会透风,更因土质墙的隔热保暖效果较好,故有冬暖夏凉之效。盖得结实的土坯房,历经三五十年,依然能挺立在风雨中。土梁上的父老乡亲,在温情脉脉的故土上,就这样走过了一代又一代。

新时代的阳光下,楼房公寓走来了,但在我的思想的星空,乡间土坯和用土坯筑起的土坯房,依然是发亮的那颗星。

清脆的红萝卜

□ 陆金美



这天,妻子从老家带回了一袋蔬菜,打开一看是红萝卜。新鲜的红萝卜外皮红红的、嫩嫩的,身上还沾着家乡的泥土。我立即拿出一个清洗干净,咬一口,脆生生、甜滋滋,家乡的味道尽在其中。

儿时农村物质相对匮乏,苹果、梨、香蕉这些看似普通的水果还很少见,称得上水果的东西,恐怕只有园子里的红萝卜。放学回家,常常喜欢到菜园里拔颗红萝卜,拿到河里一洗,咬上一口,脆脆的,清甜爽口又解馋。

母亲手巧,能以红萝卜为原料,变着花样做出各种美味菜肴。如红烧萝卜,辣椒炒红萝卜丝,肉烧红萝卜等等。我最喜欢红萝卜丝饼。母亲将萝卜擦丝拌入鸡蛋,加入面粉,做成饼放入油锅炸,我则站在灶台旁看着,直咽口水。萝卜饼炸出来放在碗里金黄金黄的,外焦里嫩,好吃得很。如果三九天吃红萝卜丝饼,佐以辣酱,吃起来脆生生的,香辣辣的,别有风味。

最开胃的是把红萝卜切成薄薄的萝卜条,撒一点盐搅拌均匀,再滴几滴菜油和酱油,一碗既简单又美味的脆红萝卜条就成功了。夹一筷放在稀饭碗里,喝起粥来,令人心满意得。

用红萝卜做菜,当然少不了滋补的老鸭炖萝卜汤。先将老鸭宰杀,拔毛剖肚,去掉内脏,洗净,放入锅里倒入菜油煨八成熟,再放入葱姜蒜一起煨透后,放入去皮的红萝卜块,煨透出锅时撒一点香菜即可。一半嫩嫩的萝卜和香喷喷的鸭肉,一半汤汁,鸭肉嫩不滑腻,萝卜入鸭肉味,浓郁厚重,浑然一体。

十月家家腌萝卜干,把洗净的红萝卜切成薄片,放在柴帘子上晒上一两天,把萝卜晒焉了,就可腌萝卜干了。把晒焉的萝卜片放在缸里,撒上盐,腌上两三天,再把萝卜片从缸里捞出来放在柴帘上或用尼龙线穿起来挂在树上晒。晒上两三天,然后把晒干的萝卜干收拢到盆里,倒入花椒、五香八角、酱油和醋配成的佐料拌均匀,再把萝卜干放入坛子里,密封后放置避光处,这样腌制十来天就可以吃了。吃大米粥,就萝卜干,实在对味。

萝卜有“小人参”之美称,一到冬天,便成了家家户户饭桌上的常客。李时珍在《本草纲目》中说:“萝卜能大下气、消谷和中、去邪热气。”现代营养学研究表明,萝卜营养丰富,含有丰富的碳水化合物和多种维生素,生吃效果更好。儿时,母亲也常说,霜降后,别忘啃萝卜!

