

寻常巷陌寻常人

春在枝头

沈燕

不知是从哪一天,春天醒了。或许是从清晨的第一滴鸟鸣声里,春天就被那悠扬婉转的歌声唤醒了。

某一天路过小区对面的公园,一股清幽的香气扑鼻而来。抬眼便看见了公园里一团一团的玫红与粉白,原来,在不经意的日子里,梅花悄悄地绽放了,暗香疏影恍入人间,将一抹抹红献给春天。

又隔了几日,一个晴朗的日子,我拉着儿子去公园里赏花。出了门,奔向园子,我就看见了那一团团的红,一树一树的粉白。园子里,有很多游人,老人或者小孩,围坐在长椅上,说着笑着,打着闹着。公园里,春风将每个人的脸都吹出了红花。站在梅树下,清幽的香味袭满了我的全身。

鸟儿的啁啾声清丽婉转,从蔚蓝的天空滴落下来,正好滑落在一棵木兰花苍劲的枝干上。木兰花伸展着一朵朵殷红的花苞,像一支支蘸满颜料的画笔。大自然以它最饱满的姿态,铺开了新的一页。我可以想象,过不了多久,这里将会上演一场绚烂的花的盛宴。

若不是儿子催促着回家,我真想把自己嵌入这春的图画里。回家的路上,我看见了一只身穿黑白袍子的喜鹊,嘴里衔着一根几寸长的木枝,正往另一棵树的方向飞过去。春天来了,小鸟们也开始建筑自己新的家园了。

回到小区里,我在凉亭的一角,看见了一朵朵白雪。好奇心驱使我向前一探究竟,寒来暑往,我也不曾注意过凉亭那边种着能开出白花的树。终于走过去,却发现是一棵我叫不出名字的树,花形如栀子,朵朵温润洁白。住在这座山区小城十几年,居然在这个时候与它相逢。那么多的日日夜夜,春去秋来,我竟从不知它的存在。

回到家,在手机上查了查,原来这种花有一个好听的名字,叫“深山含笑”。我一下子就记住了这个名字,多美呀!它在春天里开花,笑意盎然,迎接着一位心有春意的人。

青蒜滋味足

齐未儿

天气犹寒,田野上仍然衰草连天。再远些的树林,一片墨黑的剪影般,静静伫立,像一道暗色屏障。河里的冰仍然在阳光下闪着寒芒。早前,这个时节,饭桌上的常客是酸菜、萝卜、白菜、土豆,热乎乎的一大盆。其他青菜基本没有,偶尔出现,金贵得很。只有青蒜例外。

某天早晨,母亲从蒜瓣上拽下几头大蒜,放到桌子上,动员我和弟弟一起剥。她拿来细篾和盘子,把蒜瓣扎盘成圈,养些水,阳光常走的窗台上一放,再也不管。

有了阳光、空气和水的滋养,这些蒜头抖擞起精神,兴致勃勃地鼓胀了腰身。顶部冒出白嫩鲜绿的小芽,有些羞怯有些迟疑,好像在试探温度、观察房间里的人影。一旦安定,便心无旁骛地生长,一天一个样儿。蒜瓣下冒出须根,短而小,渐渐变成了长长的白须,进而盘根错节,盖严了盘子底儿。嫩嫩的白绿色小芽不见了,鲜绿的叶子铆着劲挺。蒜瓣儿再不见当初的饱满,瘪塌塌失去了圆润。青蒜渐渐加浓颜色,如筷子一般高,像兰花叶子那样修长。

母亲拿来剪刀,贴着青蒜根部,齐刷刷剪下来。这个时候,我最高兴,欢蹦乱跳围着她跑来跑去,张罗着要帮忙。我看着母亲把五花肉放在热油里,嗞的一声响,煎成两面黄色。青蒜切段儿,撒到锅里,倒酱油翻炒。最后加盐,装盘上桌。盘子里菜的颜色好,绿的蒜苗焦黄的肉,香味儿窜满了一屋子。我的筷子像长了眼睛,专门往肉上招呼,米饭也比平时吃得更多。说青蒜容易得,这话也不全对,一盆子青蒜,剪下来,没有多少。母亲不会轻易拿大蒜发蒜苗,一年到头,也就吃那么一回两回。

近几年菜摊上摆了青蒜苗,连着蒜头。蒜苗修长,蒜头披着紫色外衣,左一捆右一束,像残冬递给春日的问候。买回家,掐掉不新鲜的叶尖,剥掉蒜头紫色的皮,清洗干净。清粥半碗,蒜苗蘸黄豆酱下饭。

母亲知道我在冬日花不少钱买蒜苗,心心念念自己家园子里的。等到蒜苗连着大蒜一起被母亲请到餐桌上,她眉开眼笑地看着我:“自己家里种的,爱怎么吃怎么吃。”那些蒜苗,绿得瓷实白得俏,吃着吃。那时候,反而要母亲好言相劝才肯象征性地嚼两口。递过来的蒜苗掐下一段,踮脚往嘴里塞,辣。

而今我是离不开蒜的,炒菜吃着口味足,青蒜蘸点酱,是喝粥的硬菜,青蒜拌菜,能品到初春时节的绵柔。真的是老了,似乎什么味道,都能够接受。现在不用母亲再盯着哄着,自动自觉地把蒜放进嘴里。青蒜也行,蒜头也行,怎么都行。青蒜的美好,先于春露头。

芥菜疯长

刘诚龙

芥菜何田田。当年稻田都做了菜园,都种了芥菜,厚厚的绿意,重重的绿意,一望无际地舒展开去。

芥菜是野小子野丫头模样,无所顾忌,放肆生长。若说白菜是淑女,那芥菜便是野丫头。白菜菜叶内卷,菜叶不太见天日,白白嫩嫩;芥菜不一样,芥菜之叶是外翻的,肤色不白,是青绿的。

芥菜与白菜各自清炒,各美其美,白菜或许稍胜一筹。若论筋道,芥菜还是不错的。白菜吃法相对专一,多半清炒而已;芥菜吃法就蛮多,芥菜的根,去皮,切片,摆放案板,是莴笋状。

莴笋稍稍硬质些,吃起来脆脆脆脆,芥菜杆杆稍稍软和些,吃起来丝滑绵和。堂客最喜欢用芥菜杆杆来炒肉,杆杆切条条,猪肉切碎片,放些干红辣椒同炒,荤素搭配,鲜辣相合,甚是入口,滑舌。我尤喜欢的是,不买新鲜肉,以腊肉佐之,或更以带皮油渣子合炒,那是绝味。油渣耐嚼,芥菜杆杆易嚼,难易结合,鲜甜中和,国人吃菜,也跟中药配伍,讲究的是阴阳调和,寒性与燥性彼此救场,彼此出味。

若说清炒,芥菜稍逊白菜风骚,那么腌制,白菜定然大输芥菜风采。老家常把吃不完的蔬菜腌制起来,统称为盐菜。老家所谓盐菜,多是叶子菜腌制,白菜叶、萝卜叶、芥菜叶都可以腌制成盐菜。盐菜里头,芥菜脱颖而出,无可争辩,毋庸置疑,绝然排第一。芥菜膳食纤维发达,腌制之后纤维筋道,很是耐人寻味的,白菜做盐菜,味道霉霉叭叭的,豆腐渣也似,到底不入盐菜之流了。

芥菜做盐菜,不知现在怎样做,我那时的古法是,割来芥菜,一片片摊到田埂上,晒它一整天。暮晚收来,芥菜已软,置于阶沿,再用脚踏,卷着揉,揉出一些汁来。再晒干,然后入瓮,腌它几个月。拿出来做菜,喷香喷香,单独炒,或者春笋切丝一同炒,放点辣椒,那是我老家一道名菜。现在还用脚踏嘛?听起来有些不舒服,估计没了一道。

对了,芥菜晒软后,放水桶封禁一两天,不是腌菜,是酸菜,酸酸甜甜,那味道堪称绝佳。

地踏上跳板。跳板一步一颤悠,颇有些吃力。上下往返,铁塔叔叔脸不红,气不喘,只是古铜色的后背上流下汗水,滋润着黑土地。

铁塔叔叔因工作出色,年年被评为厂劳模先进。他有一个圆形的饭桌,金黄色的桌面上绘着朝阳、木垛、待发的运材火车,下面有六个红色的美术字:奖给劳动模范。

观音婆婆

我们生活的小镇位于小兴安岭南麓,镇上的居民大多是20世纪50年代末,为创建一个大型国营工厂汇集而来。他们虽然来自四面八方,但却敬奉同一个“神”——观音婆婆。

其实“观音婆婆”不是神,而是一个接生婆——老李太太。她50多岁,中等个儿,灰白头发,红润脸庞,一双细长眼睛笑意盈盈。那些林区的建设者们,他们的后代以及后代的后代,大多是在观音婆婆的双手上发出第一声啼哭的。她心肠好,技术高,因此赢得了小镇居民们的普遍尊敬,人们亲切地称呼她为“观音婆婆”,令人想见慈悲为怀的菩萨模样。

我们家兄妹几个都是由观音婆婆接生的。那时候观音婆婆还很年轻,我对她有深刻印象的是我哥哥的儿子出生时。那是20世纪80年代初,一个初夏的上午。我们家窗前的芍药马兰蝴蝶梅红黄蓝紫白,花光辉映小院,太阳一照越发鲜艳。隔着一道矮篱笆是小菜园,里面红紫绿盛,不知谁

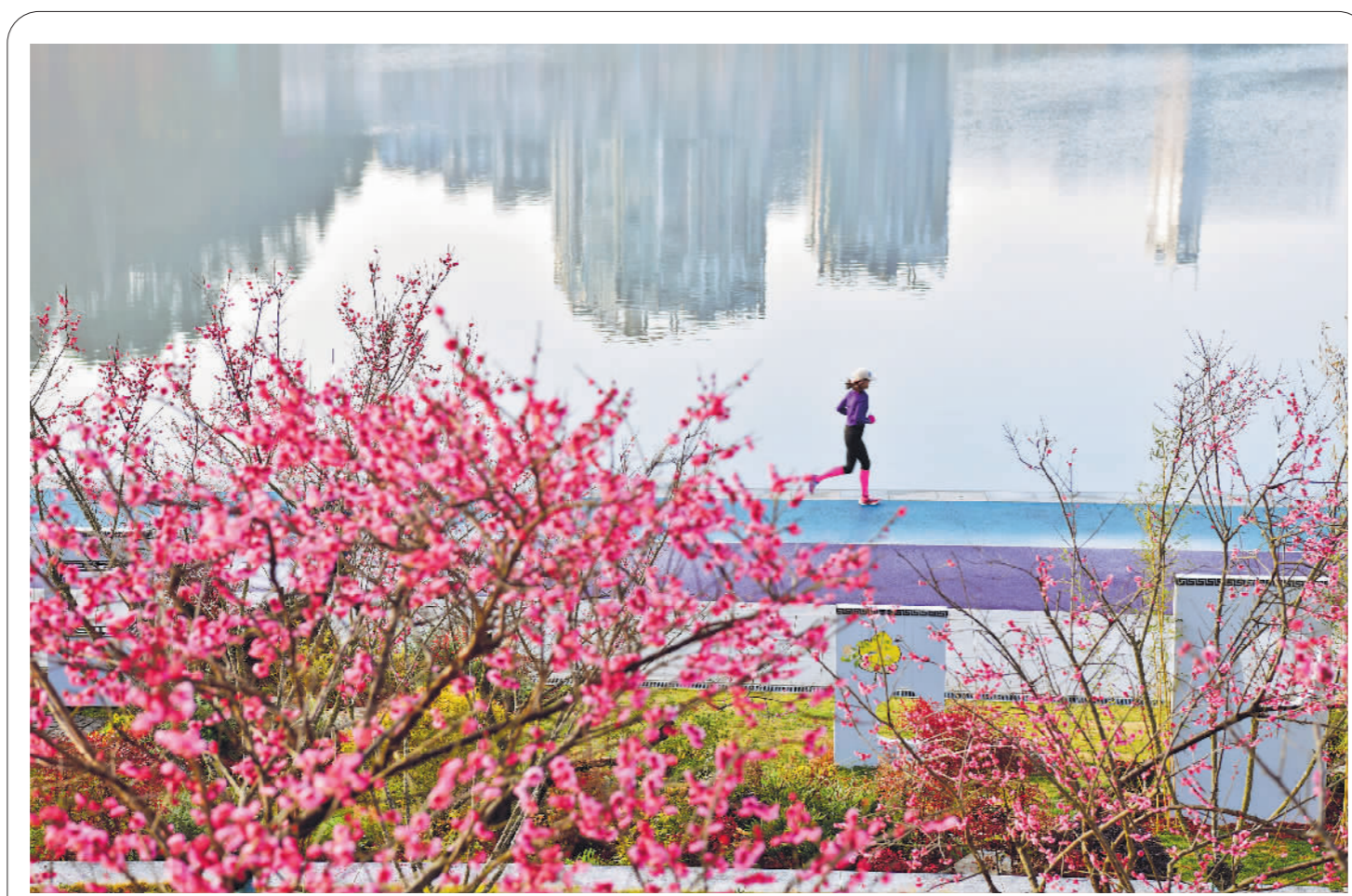
家,然后慢慢站起来,慢慢旋转,越转越快,像现在的空中旋转飞椅一样刺激,惹得小伙伴们又笑又叫,犹如晚风拂过铁塔的风铃。

父亲与铁塔叔叔同在制材车间的板院工作,负责运材、装车。运材是把加工好的板方材从车间运到板院——存放成品材的地方。这中间有几百米的距离,运输工具是轱辘马子(轨道上带有四个铁轱辘的人力推车)。据父亲说,轱辘马子上码有一人多高的木材,两个人一组,推起来很费劲。可铁塔叔叔却喜欢“单干”——他一人推一个轱辘马子,只需要在启动时有人帮他推一把,他就能把一车木材推得轰隆隆响,像重型坦克驶过绿草地。

铁塔叔叔装车的情景我是亲眼所见。装车是个重体力活儿,有时限要求,到点火车就一声汽笛,告别绿树深处的红松故乡,奔赴祖国各地,建工矿、校舍、营房……

那是个夏日的中午,我去给父亲送饭,捎带着铁塔叔叔的饭。各家的菜肴五花八门,但主食却出奇地一致:白面馒头。那个年代每人每月才供应五斤白面,家家都知道装车是繁重的劳动,吃饱了才有力气,都把最好吃的送到生产第一线。一群壮汉坐在木板垛上“野餐”,饭菜的香气还没有散尽,他们已是风卷残云。父亲吃了五个馒头,铁塔叔叔吃了十个!

别看铁塔叔叔的饭量是常人的两倍,可干活也一个顶俩。又粗又长的方子别人扛一根,他扛两根。太阳火辣辣,铁塔叔叔赤着上身,只戴一副垫肩,铁锚似的大手扣住方子,稳稳



春暖花开

早春时节,随着气温转暖,花儿渐次开放,小鸟在枝头鸣叫,给人们带来春的气息。图为近日一名健身爱好者在浙江省建德市一处绿道上跑步。新华社发(宁文武 摄)

把春天捂暖

黄长江

假如立春遇到春节
比如这次
未及收拾
迫不及待投入
春节怀抱
你猜春节会怎么着

他会给她一阵狂吻
然后向她
索要和风
索要柳芽
索要鸟鸣
紧紧捂住迎春花

他会被冬鬼来一尾巴
狠狠打在脸上
不仅打出鞭炮的声响
打出烟花的灿彩
打得脸上生疼
浑身发冷

老老实实把春天
捂出温暖来
捂得鸟语花香
春和景明
捂出一个五彩
缤纷的世界

故乡的河

何真宗

新场河,故乡的河
清清的水,绿绿的波
日夜滋润着游子的心
新场河,思乡的河
弯弯的路,青青的坡
日夜流淌着岁月的歌
啊,新场河,眷恋的故乡河
上游映蓝天,下游藏云朵
啊,新场河,美丽的故乡河
东边种庄稼,西边栽鲜果

致敬她们

李光辉

这双手
拿起过炒菜的锅铲
拿起过擦地的拖把
拿起过孩子的作业
这双手
拿起过移动的鼠标
拿起过板书的粉笔
拿起过加工的零件
这双手
拿起过志愿的马甲
拿起过群众的期盼
拿起过重大的责任
或许
这双手
经过岁月的磨砺
已经变得有些粗糙了
已经变得有些破裂了
但是
这双手
在这阳春三月里
给我们带来了
无限的春光

灯火里的人间

王先桃

三声震耳欲聋的炮响,像是从天而降,几百盏蓄势待发的桥帮灯,踩着锣鼓喧天的节奏,鱼贯汇成一条长龙,从祠堂出来,奔向山岗,奔向溪流。绕村一圈后,又由东向北蜿蜒,再自西向南,最后集中在村东北的草坪上,开始追逐表演。灯影流转,光芒闪烁,当所有的灯笼连成一个金色的大圈时,预示着仪式的结束,也寓意着来年生活的美好与圆满。

这是江西宁都县石上镇油布村曾坊独有的桥帮灯表演。实话说,我从来都没有看过这么壮观的乡村灯演,甚至在此之前,我都没有听说过。当曾坊的曾氏族人小心翼翼扛着自家的桥帮灯涌入灯海时,那些扛灯人脸上闪烁的慈悲光芒,照亮了村庄、天空与树木,也照进了曾坊每一个人的心里。我有一种想涌入其间的感觉。

风和我一样,非要挤进这热闹的洪流中。夜空中弥漫着浓浓的烟花和香烛的气息,灯笼的火苗激动地朝一个方向晃动,航拍的小飞机在头顶上飞来绕去,长枪短炮都伸了出去,和举着手机拍照的人一样,恨不得踩上别人的肩膀去拍摄。一些孩子挣开大人的束缚,兴奋地晃动着小手做出要去抓灯的姿态。

远处的山峦在灯影里变成一条黢黑的山道。我仿佛看见,一批批为躲避战乱与饥荒的人,背着祖先的灵牌,一路仓皇而来,灯火是他们的指引,也是他们的希望。

在粤山山脉与武夷山脉所夹峙的梅江流域,由于天然的地理环境,千百年来,成了庇护难民的乐土。宁都,这个赣南北部的地方,因为接纳,自然而然也就成了客家的祖地和摇篮。中原、吴楚、百越文化在这片土地上交融融合,形成了客家人自己的文化和习俗。

之前一直不知道宁都“老客”的含义,这

次走访宁都很多地方才明白,唐以前迁徙而来的先民在这里称为“老客”,明清后迁徙而来的称为新客家人。

在漫长的历史过程中,客家人饱受战乱而变得胆战心惊,繁衍不息的同时,还要躲避各种灾难,他们希望通过祭奠祖先的方式,祈求神明祖先的护佑。生存的火被他们演绎成了香火,又演绎成各种形式的灯彩,以节日的方式,渗透在村庄的生活里,被一代又一代客家人承袭着。

曾坊的桥帮灯,具体从哪一年开始的,没有记载,也没人知道。只知道从四百多年前就已经有了。用他们自己的话说,几百年前,他们的祖先有可能只有一桥帮帮灯,随着曾氏族人队伍的壮大,从一到十,从微到密,再到今天这一排排一列列,汇成一条闪闪发光的长龙。

站在曾氏祠堂侧面的那幢小洋楼前,灯火从一扇扇窗口溢出,在夜色中晕染出暖黄的光影。两位七十多岁的老人正站在堂前,背对台面燃烧的烛火,一边聊天,一边不时地伸头向外看拥挤的人群。在我举着空杯子,索要开水的那一刻,热情瞬间从他们长满褶皱的脸上溢出,比灯火还要温暖。

老人是地地道道的曾氏族人,因为有点感冒又怕风寒,孩子们不让他们出门。我和老人聊天,了解到一些和桥帮灯有关的事情。

桥帮灯制作的时间,必须是在正月十二、十三这两天,出灯人家统一在祠堂制作桥帮灯。首事们制作的桥帮灯叫头灯,头灯所挂十盏灯笼统一用红纸糊面,不贴任何灯笼。生第一胎的人家,也是一帮,每帮十盏,前后各一盏红纸糊面,中间八盏为白色,面上贴有各种颜色的剪花。生第二胎及以上的人家,照样是每家一帮,每帮十盏,中间和两头各为一盏红灯,其余不限。而当年结婚就添丁的人家,同样是各一帮,每帮十盏,中间有两盏红灯,其余

家的蜂蝶纷纷飞过来,沉醉在风中的花香里。

面对菜园站着三个男人:父亲、哥哥和我。屋里有三个女人:母亲、观音婆婆和临产的大嫂。时间如绿皮小火车隆隆驶过,明亮的太阳已爬得老高,可屋里却静如古寺,因门窗紧闭几乎听不到任何声音。我们的心情不由得焦灼起来,这可是“儿奔生,娘奔死”的危急时刻啊!

三个多小时过去了,突然,屋里隐约传出婴儿的哭声,我们都长吁了一口气,仿佛筋疲力尽的溺水者终于爬上了岸。屋门吱地一声开了,观音婆婆脸色通红,鬓角上挂着汗珠,微笑着说:“恭喜恭喜,生了一个胖小子!”随后出来的母亲却脸色苍白,连声道谢,从兜里掏出10元钱递过去,手却一直在抖,像树叶遇到风。

后来听说大嫂分娩时胎位异常——是立生——脚先出来。立生很危险,幸亏观音婆婆经验老到,及时处置:一边安抚产妇情绪,一边教她如何用力,一边采取相应的助产手段……经过生死边缘的煎熬,小宝宝终于平安降生。

已近中午,观音婆婆谢绝了母亲吃午饭的挽留。我们全家人怀着感激之情送她出院门,目送她走在暖融融的阳光里,身后飘来婴儿的啼哭、花儿的香气。

时代发展到今天,装车机械化,接生到医院,一切都会越来越好。但我也时常想起铁塔叔叔、观音婆婆那种踏实劳动的画面,怀念青山脚下、碧水之滨的寻常巷陌寻常人……