梅花三弄 (组诗)

□吴 笛

雪中梅语

不要以为花都是柔弱的
风雪里全失去了身影
寒凝时见冰,夜暗时见星
花,也不仅仅只得意风和日丽
世间总有肉眼难以领略的风景
迷茫的天地总有不迷茫的灵魂
我必须缤纷灿烂,燃爆壮烈
这才是花花草草永不枯绝的根本
一朵花有一世界芬芳的使命
相信
我倒下之后
大地上将站起——万紫千红

梅花本色

梅花打破了雪一统天下的白
从天上下来的不见得都是天使
与雪共舞
方显梅花本色
梅花坚信
没有一个季节不是美好季节
只要心头跳动五彩斑斓
漫天飞舞的雪
覆灭不了人间生长的岁月
小草自有小草前赴后继的青绿
小花自有小花死而复生的性格
莫说柔弱,莫颂壮烈

梅花
不命令冷酷的雪
止或飞
"无情未必真豪杰"啊
只想对谈,只想表白
绽放一朵一朵的爱
引领美
感化雪

梅是个木桩

从不显示高大
尽管不少画家 喜欢
拿喜鹊涂鸦
认识梅是在严寒的日子
风雪 铺天盖地
纷纷扬扬
树木差不多都抖颤着
惟它
从不起眼的角落
站起
用一身的火焰昭告天下:
梅
不是悔 梅是个木桩
拴住信念
叫板冬天
是星星之火 是噼噼叭叭的火把
一腔热血去迎接
万紫千红的春天

乡村年俗二题

□阮胜明

我一直固执地认为,真正的年还是在乡下。比起城里的热热闹闹,乡下那种原始质朴,那些传承几千年不衰的年俗,才是年应该有的内涵,才是年应该有的味道。就好比备年货,有些东西,乡下人是一定要办的,比如蒸发糕,比如做粑粑。

蒸发糕

小时候过年家里蒸发糕时的情景,每至腊月就会清晰地出现在我的眼前。

奶奶先将籼米一遍遍淘洗干净,再放入水桶用清水浸泡。第二天,奶奶把别人家蒸发糕用的老桶(这种桶,往往一个村子都在用)借来,开始磨米浆。米浆磨好后,放在室温下静置。因为天冷,奶奶会在桶下面放一个火钵子,当然火温一般都不会太高,再用旧棉衣之类的东西覆盖在桶上面和周围,并用绳子箍紧实。夜里还要起来三四回,将桶打开用力搅和米浆使之变得更加粘稠,然后再严严实实给包裹好。奶奶说这一关最重要,因为温度要把握好。温度低了,发糕就会板结而且发酸;温度过高,米浆就会被烧坏,结果一斤米也蒸不出两块发糕来。奶奶是蒸发糕的高人,她蒸发糕从来没有走过手。我后来上学才知道原来这个过程就是蒸馒头发包子时的发酵过程。老桶里有留下的老米浆,这就相当于蒸发糕的酵母了。开蒸时,奶奶把灶膛里的火烧得旺旺的,大锅里的水早已沸腾了。此时,奶奶便在大锅上放上锅架子,把清洗干净的蒸发糕专用的蒸篮放在锅架子上,蒸篮里用干净的纱布垫好,再用瓢从米浆桶里摡(音同瓦)两瓢米浆放进蒸篮,量以不超过蒸篮沿二分之一为准,然后盖好锅盖,猛火烧。大约5分钟,奶奶打开锅盖,白嫩蓬松的发糕就出锅了。

发糕有荤素之分。素糕就是一般的白米糕,而所谓的荤糕是指发糕中有其它的添加物,比如大蒜叶子、肉丁、碎豆腐干子之类。荤糕要比素糕好吃得多。只是在那个贫穷的年代,有素糕吃也就不错了,荤糕也就是想想咽咽口水而已。

岁月沧桑。今天,我终于读懂,奶奶,您每年过年时蒸的不仅仅是发糕,更是一种对幸福生活的向往和追求。如今的日子蒸蒸日上,国泰民安,如芝麻开花节节高(糕)!

做粑粑

在乡下,过大年时一定要做米粉粑粑。

腊月里,奶奶把洗净的籼米晾干,然后磨成粉。米粉磨好了,接下来就是准备做粑的馅料。那时,一般人家做粑用的馅料就是家里腌制的酸菜,切得很细碎并用一块干净的纱布包好控尽水分。条件好一点的人家会在馅料里添些很碎很小的干豆腐丁。炒馅料时,奶奶会大方地放上两大汤匙香油。要是赶在过年边上家里熬猪油,猪油渣就一定会被放进馅料里,这种米粉粑是最好吃的。做粑时,奶奶先把米粉炒熟。边炒边添少许的水,直到米粉成团。接下来是和粉揉粉过程。奶奶说,粉一定要揉到有劲道,这样做出的粑才不会散。粉揉好了,就到了真正做粑的时候了。

奶奶从揉好的粉团上扣出一小坨,用劲揉,然后在手上翻过来搭过去,平摊在手掌心,另一只手用小挑子挑一些馅料放进去,再用手把粉团好,跟捏包子差不多。团好后,再摊平。做米粉粑还有最后一道关键的程序。奶奶把团好的粑(其实还不算真正意义上的米粉粑)放进一种叫粑粑托子的东西里,轻轻用劲一按,粑粑上呈现出一道漂亮的花纹。诸如"喜鹊登梅""红日初升"之类的图案,煞是好看。记得小时候吃粑时,我都会先仔细欣赏一番,然后才舍得下口。因为,在我,那时奶奶托在粑上的图案就是天下最美的一道风景。

如今,乡下过年,人们又把过去很多的老习俗给捡起来了。今年刚进腊月,乡下家家户户便开始忙着做米粉粑了。那种忙碌,那种气氛,那种喜气洋洋,跟旧时过年有得一拼。

我在想,这种米粉粑圆圆的,它应该象征着过大年时一家人的团团圆圆;而且,米粉粑上的图案,应该也是咱老百姓对幸福美好生活的一种向往和憧憬。

冬阳暄软

□宫凤华

乡下古旧的小院里,阳光渲染,院角的碎陶片光彩熠熠。风声细微,清凉而贞静。

藤椅老旧,负暄而坐,掬一缕冬阳,指间缠绕浓酽的乡愁。天地简净,大地删繁就简,有如老庄哲学,乡愁空阔无边。冬树素描般简洁,鱼脊般爽利,贴于灰暗天幕,如乡野老翁手背上虬曲的青筋。

冬日黄昏,我徜徉村道。俯身采撷莹白芦花,枯黄的野草。芦花和草尖沾着阳光,光怪陆离,镶了一层云锦。土上有初雪痕迹,如甜蜜的吻。背后的村庄,涂满铜质的冬阳,如同古代清俊寒士,风神俊朗,高远而辽阔。

屋檐下挂着玉米和雪里蕻,还有母亲新腌的腊肉。竹匾里晾晒着面粉,雪般晶莹温润。寒雀在瘦枝卿卿我我,犹如几逗淡墨在白宣上洇润开来,让人无比惬意、恬适。

老村身后是圮废的村小,有硕大的操场。园门里的雪松,守望一方风月。围墙斑驳,涂上岁月的风尘。村童倚着南墙挤暖和。吆喝声惊飞檐下麻雀,扑棱棱乱飞,搅碎一地阳光。窈窕村妇就着冬阳做女红。木桌上摆着花布、线脑。刘海整齐,长发束起,如古代仕女,人与花一样安静。冬阳包裹的村庄,民歌轻飏,民风清冽,田园牧歌,温婉风情。

大雪初霁,乡下阳光充沛,洗濯着负暄的老人和老茧般的时光。村庄像慵懒的少妇,长发披散,轻启朱唇,打着哈欠,推开柴门。冬阳暄软,如新摘的棉花,从天空一直铺到地上。村庄里那质朴、单纯的品性和时光,源于冬阳的洗涤。

皤然老翁,倚墙负暄,诉说陈年往事,微尘旋舞,花猫眯缝着眼,光阴缓慢流淌。阳光轻抚,有一种丝丝入扣的关怀,鹤发童颜,再现李颀《野老曝背》:"百岁老翁不种田,唯知曝背乐残年。有时扪虱独搔背首,目送归鸿篱下眠。"

春阳温煦,如怀春的二八佳人,你侬我侬,缠绵绯恻。夏阳炽烈,如热情火爆的吉普赛女郎。秋阳坦荡,如临盆的媳妇,有收获后的欣慰,有妆楼颙望的惆怅。冬阳甘醇,如出嫁的娇娘,娇羞难掩,一抹酡红,吉祥喜庆。冬阳流露出成熟和祥和,是一种明亮而不刺眼的光辉,一种不理会喧闹的微笑,一匹轻滑的江南丝绸。

冬阳是牵肠挂肚的佳酿,漫溢着微醺的诗意。冬阳是《诗经》中的悠悠清韵,是宋词中的温婉小曲,是元曲里的叮咚山泉。冬日内敛节制,如人过中年,隐去喧嚣和浮躁,现出水墨气质。冬阳照在土墙上,有一种即将褪去的娇羞,清冷中的温暖,洇出一丝淡淡的惆怅和寂寞。

常常瞥见街巷一隅叫卖爆米花的老者,状如乡下炸炒米。炒米和蚕豆,最是暖老温贫之具。老人生意惨淡,神情笃定,如一幅宋画。一缕浓稠冬阳敷在他身上,古陶般厚重、熨帖。伫立凝眸,不禁生出一缕苍凉和乡愁,也生出一份现世安稳、冬日晴好的喟叹。我知道,春天就躲在冬阳的背后。

银装素裹 黄长春 摄

年的回忆

□吴云霞

"是的,今年过年不回来了。你们在家把孩子带好!"父亲昨日打来了电话。尽管我早有心里准备,但是真的得到确认,心情还是莫名的低落。

兴许是察觉到我的不对劲,老公安慰我说:"别难过了,现在情况跟你们小时候不一样了。咱们都知道当前新冠疫情形势还很严峻,爸爸考虑是对的,等过完年,我们一起去车站接他,一家人好好聚聚!"

"今年水果生意特别好,我跟你妈妈商量不回来过年了,你和弟弟在家听话,我跟你大叔二叔都说好了,你们俩想去谁家过年都行,等过完年我和妈妈回来给你们买新衣服……"很多年前腊八节的那天,电话里的父亲也是这样对我说的。

那年的春节,我和弟弟谁家也没去,坚持自己过年。上高一的我和初一的弟弟两个人在家像所有庆祝新年的人们一样,清洗家里的床单被套、上街买年货,学着大人的样子熬米粥写对联、贴对联……我和弟弟一遍一遍地从一楼水井里打水抬到三楼拖地,擦窗户把家里新建的还没有粉刷的三层小楼清扫得一层不染。年三十的早上,弟弟还瞒着我特地跑到山上摘了几支腊梅,用酒瓶当花瓶,摆放在我的房间里。

年三十下午,我和弟弟笨拙的杀鸡场景,至今在脑海里挥之不去。"哎呀,你闭着眼睛怎么杀鸡,刀子都割我手上了!哎哎,别杀了,把鸡腿逮住!都搞不懂,一个杀鱼都能把鱼杀跑的人非要杀鸡……"在他不停地抱怨声中,我乖乖地把刀递给了他。没成想接过刀子的他一会嫌弃我抓鸡的姿势不对,一会埋怨刀子没磨好,一会又说杀鸡的地方风太大,足足磨蹭了一个小时,也没能把鸡杀了。还好,下午大婶婶过来帮我们将鸡清洗干净并跺成了块。

年三十晚上,在家家户户吃完年夜饭围在一起看春晚的时候,没有电视看的我们一人抱着一床棉被爬上了屋顶,一边看星星一边有一句没一句地说着自己那些遥不可及的愿望。

晚上12点的鞭炮响起时,冻僵的我们把被子合起来搂在一块捂了很久才爬下屋檐放起了开门炮。至今回老家时,见到村里面的老人还时常夸我们了不得,小时候父母不在家姐弟俩都能把年过的有声有色。可是没有人知道,做完年夜饭,这对姐弟俩面对一桌丰盛的年夜饭盯着敞开的大门眼巴巴地看了很久很久……

往事如烟,岁月如歌。通过不懈地努力,如今我们姐弟二人相继考上了大学,并先后在美丽的省城合肥置业、结婚、生子,再也不会像儿时那样跟在哥哥姐姐们后面追着爸爸喊"三爷给糖吃",但当年那份坐在餐桌前苦盼父母回家的执念,却随着年轮的增长,生活水平的提高,愈来愈深!

温暖的火桶

□鲍安顺

三十年前的早春,我去徽州的大山深处搞林业调查,住进了一户山民家里,户主是一对新婚燕尔的年轻夫妇。

新娘很漂亮,她坐在一只大红色的新火桶里,乘着夜晚幽幽的灯火,目光温柔地注视着自己的新婚郎君。那新郎,正在忙碌,他把当天从山上采摘回来的大筐小箩里的鲜嫩茶叶,在很旺的炭火上用铁锅焙炒后,用五只温度高低不等的火盆烤制。每只火盆上,都罩着圆柱型的竹火桶。新郎将下锅焙炒过的茶叶,摊平在细篾做成的烘筛里,置于竹火桶上烘烤,还针对火桶的冷热顺序,移动烘筛,由高温到低温渐次进行,直到在最后一只火桶上,那茶就烘干成了绿幽幽的新茶。

新郎望着坐在火桶上的新娘,脸上洋溢着幸福表情。他笑着告诉我,新娘刚嫁到大山里来,她不会制茶,也不用上山采茶,这是山里人的习俗,是对新娘的尊重,更体现着山里人体贴温暖的关爱之情。那时虽然是春天,大山里的夜晚仍然寒意袭人,可是我看着那一对幸福的人儿,感觉到内心暖意融融,那坐在火桶上的新娘,仿佛就是新郎烘焙出来的新茶,清香弥漫,秀色可餐。

我看着,突然想起老家的冬天,坐在火桶里取暖御寒已经是古老的习俗。我的母亲,初嫁时的嫁妆,就带来了几只木制火桶,有圆形、方形,还有为小孩特制的喇叭形的。母亲说,我就是站在喇叭型火桶上长大的,可是我的记忆里,大多孩子都是依偎于坐在火桶上的父母亲怀里,安闲温暖地睡熟了。大人们,有时坐在火桶里吃着香脆的瓜子、花生、冬米糖……我常常看着母亲在漫漫长夜,坐在火桶上就着煤油灯穿针引线,为家人缝缝补补,做鞋制衣。母亲告诉我,新娘出嫁时,带上刷满红漆的崭新火桶,象征着未来的生活红红火火。在我的老家,我亲眼看着许多新娘出嫁后的幸福生活,她们从早到晚悠闲地坐在火桶上,腿上搭盖一条新薄被,或闭目养神守,或嘴里吃着零食,极少有新娘手里忙着活计。有时,新娘还与新郎打情骂俏,相视之态,情意绵绵。

后来,有一年冬日,我去徽州某个村落,在一家小饭馆里遇见一位女老板娘。她是一个善良的女人,把一家老小安排在向阳的屋子里,让他们端坐在几个木桶上,衣装整齐,老人一脸怡然,小孩叽叽喳喳。当时我想,在徽州的崇山岭峻里,屋外的天地朔风凛冽,冬天的阴冷渗透到骨髓里去。只有在温暖的火桶里,在这世世代代陪伴着山里人度过漫长冬季的温馨襁褓里,吃着山核桃,喝着香茶,哼着小调,那才是山民怡然自得的乡俗风情,冬日安然的休闲生活。我听说,在徽州有一种说法:手捧苞箩果,脚下一桶火,除了皇帝就是我。徽州的火桶,是山里人适应自然的生活状态,那种单纯、原始而粗犷的生活愉悦,是现代西装革履人置身空调间里所感受不到的。那时,许多山里的孩子们赖在火桶里,在煤油灯微弱灯光中读书,吃一块块咸菜,啃着金黄的玉米饼,大口喝着充满山野灵性的香茶,那其实是一种滋长生命的幸福,原始而充满灵性。

与那位女老板闲聊时,她告诉我,少女时代的她,最大的愿望就是做一个坐在火桶里的新娘,吃着喝着,脸上充满了幸福的喜悦,哼着歌谣看外面雪花飞扬,或者想象和憧憬美好的生活……

记忆里的故乡年味

□董四发

故乡枞阳乡下,从腊月初一开始就似过年。明显标志是除尘浆洗,准备吃食,家家户户做的都是那几件事。

记忆里的腊月总是晴天多,正合乎乡下人的心愿,洗被、洗蚊帐是主妇腊月的重头戏。主妇们看好了晴天,将家里大人、小孩床上所有垫的毯子,盖的老布被里,缎子的被面,用热水在家浸泡后,拿到河边用棒槌一声紧似一声敲打。主妇们总是把老布被里洗好后,特意准备半脸盆米汤浸泡,晒干后,盖在身上硬朗、耐脏。腊月天,家家门前不远处的光秃枝干上的两树之间都栓一根绳子,用来晒毯子、被面、被里子,当然还有各色衣服,像露天电影幕一样挂在阳光里,小孩子在其间穿梭,跑来跑去。

那年月,主妇们将家中一切浆洗完毕,就蒸米做炒米糖了。蒸米的工具是一个一次可以蒸几十斤米的木蒸笼,蒸出来的米坯子奇香,趁热气腾腾时倒在簸箕里冷却,然后再拿到太阴下翻晒。等彻底干透,捧在手心里沙沙作响,才肯罢休。过了腊月二十四,家家户户开始熬糖稀。麦芽是熬糖稀的引子,用大麦或小麦漾在淘米箩里,每天早晚用温水过滤,等到长出半寸长的嫩芽,晒干后碾成粉状。把山芋洗净去皮后煮熟捣碎或米煮熟,掺进适量麦芽,置锅内搅匀,加水,猛火烧开后,改中火慢熬,等所有水份都蒸发了,锅里就呈现出金黄的山芋糖稀。趁大人不注意时,食指勾一点放嘴里,无边无际的甜,往往忆起童年的美味宛如母亲的怀抱,让人温暖一辈子。

各家各户都熬好了糖稀,就用早已准备好的黑沙子放进大铁锅里烧热,然后放下米坯子与黑沙子一起搅拌,米坯子不但无焦味,而且瞬间膨胀,变成白晃晃的粗壮米粒,做成的炒米糖松软,口感酥脆。炒完米坯子,顺手就炒六谷泡子、山芋角子、花生瓜子……把家里的坛坛罐灌装满,一直要吃到栽秧时节。

年三十到了,家家忙碌着贴年画,贴春联。正堂那一方墙壁上挂的永远是松鹤延年图,老寿星左手托着寿桃,右手举一根棍,他身后站着一只千年鹤,老者与鹤者须发皓首,说不尽的慈祥吉瑞……儿时一个个年,朴素无华又如此隆重。三十年夜、初一年夜、初七年夜和十五元宵节夜,厨房都要亮着灯,长夜不灭,这种仪式感充满着人们对新年美好生活的期盼。

到了新年初一,一切都是新天地,狮子灯走村串户,孩子们跟在舞狮子灯后面,一直玩到正月十五。大年初二,小孩子们都要随母亲一道到外婆家去拜年。母亲胳膊上挎着竹编的篮子,里面有两斤肉、三四斤挂面、两条糕和一包红糖。过年是寒冷季节,穿着棉袄棉裤,有的要走很多辛苦路。终于到了,外婆出门迎接,领到家里。不一会,一蓝边碗热乎乎的面条端到桌上,碗底藏着卤蛋、鸡腿、肉丸子……或许那时的贫困形成的风俗,每家大人都事先吩咐自己的小孩,那卤蛋、鸡腿还要应付别的客人,不能吃,于是,完璧归赵。现在要是不吃,就是餐桌上浪费了。

"千门万户曈曈日,总把新桃换旧符。"时代列车如此迅速,摧枯拉朽,一路向前。过年吃的用的一切,城镇超市、摊点应有尽有,花样翻新,童年故乡的年味只能储存在记忆深处。时代不同,年味也不同,伴随着央视春节联欢晚会的直播,一家人围坐在一起边看边品,这更是新时代的经典年味。

铜官山

本报地址:铜陵市义安大道北段327号 邮政编码:244000 电话:总编室:5861226 编辑部:5860131(传真) 办公室:5861227
广告部:5861508 13605629133(联系人:钱莉) 订阅:全国各地邮局(所) 订价:全年价100.00元 印刷:铜陵日报印刷厂