

◆风物记

老屋白胡须

朱小毛

乡野的冬季,如果天空的锅底没有烙着一枚黄亮的鸡蛋——日头,是灰暗、滞重的,透着骨子里的寒。

老家,那个时候的冬天,是名副其实,打霜冷扣是常事,漫天雪花也常见。湿冷的村庄,记忆底片上的冬天,总是让一大帮我等黄毛小儿鼻前哈喇着两条虫子,伸进缩出,在鼻孔底下压出两道鲜红的印辙,昭然若揭。

老家,百十来户的村庄,典型的江南乡民聚居地。村子一律灰瓦房、黄泥墙,无规则地卧伏在四围。屋顶上的瓦新盖时,原本是青色,像树上刚挂的果实,泛着青涩的气息,但经过岁月的冲洗、时光的打磨,愈发显得暗淡无光。年岁久远的瓦片,成了一块块鱼鳞,覆盖在屋面上,一如上了年纪的老人,逃不脱时间的内功发力,兀自在脸上生长着老年斑。那是自然之力在屋面上的作用,终究将它们愣头小伙熬成了垂垂暮矣的老者,像是冬季腌制风干的腊鱼。

静寂的夜,混沌无边。卧在厢房下,听到屋顶上西北风凌厉地从瓦面上毫不留情地蹚过,哗哗哗,哗哗哗,像是猫滑过,又像是老鼠窜过,它们的轻功甚是了得,仍然让瓦感到沉重的践踏。身不由己,老了的身坏散了架似的,露出缝隙。

灰暗的瓦房,时不时会改头换面。几番西风凄紧,气温骤降,裹得人越缩越矮。一夜之间,雪白的绒毯笼盖了四野。

屋面一块块鱼鳞斑消失,反倒像是让化妆师涂抹了一层厚厚的白底霜,又像是让油画师倾倒上了一层白颜料,稠得耀眼。

雪后初霁。瓦面上厚厚的粉底霜,终究抵不过天上烙着鸡蛋饼的热力辐射,渐渐由凝固而稀释成液态,一滴一滴,从屋檐下缓缓滑落,慢得能在半空中用筷子夹住似的……

融化的雪水,嘀嗒嘀嗒,恍若老人述说泛黄的往事,那是从浑浊的眼里掉落的酸心。檐下的水槽,让人见证水滴石穿的韧劲和魔力。

又是一夜零度寒。

第二日,那枚焦黄的鸡蛋不见了,不知被谁偷吃了。清早,天际蒙蒙的,与底下的远山合影,仿佛一帧淡墨的黑白照。老辈人说,这是“雾冻”。

天灰灰的,有雾却不流动,一切迷糊得看不清,一切要被冷冻住似的,失去了先前的缥缈,化成僵硬,死板。

有让孩童欣喜的是,从乡民屋檐瓦沟下,垂挂着一条条透明的东西,那是滴水凝固而成的,我们都叫它“溜溜钻”。其实它还有好听雅气的名字,叫“冰棱”,那是城里人的称呼。

同一种事物,在乡村、城里有不同的称呼。我们的叫法是野气的,却带着灵动的原浆气息和贴切形象。

一道道的溜溜钻,那是老屋长出的白胡须。两道木门张开,像是掉了牙齿,里面空洞无物,两扇木窗,像是凹陷的双眼。溜溜钻,为老屋增添了岁月的痕迹。

屋增岁月人增寿。然而,老屋的白胡须,却成了孩童们手里的刀枪剑戟,那是武林豪杰的武器。男孩们用凳子的高度,从屋檐下将武器取下,对峙互搏,硬脆的溜溜钻折断,摔到地上,碎了一地的晶莹,那是男孩斑驳的大侠梦。

如今,南方的冬天,再也长不出白胡子样的溜溜钻。

因为,老屋已远。



守护(漫画) 杨树山 作

我似乎看到天地之间,空濛一片,轻柔的雪花,一片大一片小,挤挤挨挨,朵朵如诗,从天而降,衣袂飘飘。雪地里,围着各色丝巾的孩子追逐着、打闹着,堆雪人,打雪仗,热火朝天。可雪呢,你在哪里?我倚窗而望,窗外朝阳初升,清新明净,暖意融融,感受不到寒意,更没有雪的踪迹,我不禁一阵失落。

昨夜的一场雨更是来得突然,没有任何征兆,说下就下了,粗大的雨点像一群不知来处也不知归处的战马,急促地砸向树梢,砸向窗棂,砸向人家的屋顶,劈啪作响,隐着闷闷的雷鸣,嘈杂一片,哗声一片。要不是身上的衣服提醒自己,感觉这还是一场炎夏的风暴雨。

出门时,雨已停歇,马路上残留些许雨迹,湿漉漉的叶片如同虫蝎的躯壳贴着地面,摆出杂乱无章的图案,一片狼藉。樟树的叶子经过雨水的洗浴,阳光下,绿意盎然,清新如许。绿化带里的花花草草,包括那些即将萎谢的月季、黄菊,也似乎精神了许多,欢呼雀跃,飒飒有声。而隐藏在泥根处的虫子,浅吟低唱,嘤嘤成韵,完全忘记了即将到来的霜刀雪剑。

太阳从云层里爬出来,踽踽而行,先是犹抱琵琶半遮面,一会儿隐,一会儿现,等热完了身,像一个王者,高高盘踞天空之上,俯视着大地。温度也在慢慢地爬升,竟然有了一丝燥热的感觉。

不是过了冬至吗?一年中最寒冷的日子来临,可雪花呢,你在哪里?

◆多棱镜

买菜做饭

王唯唯

退休后,不少故旧见面总问现在干什么?“买菜做饭!”我干脆地回答。听人说过,男人是厨房的看客,这话多少有戏谑的成分。其实真正的好厨师大多数都是男人。比如唐宋八大家之一的苏轼。苏轼不仅是位文学家,而且还是位美食家,称得上烹调的高手,东坡肉、东坡肘子、东坡鳊鱼等等美食都是为人称道的,他的《猪肉颂》已然是中国文学史上的一段佳话,能把美食变成学问,惟有苏子瞻耳。

对于我这个插队八年的老知青来说,乡村虽然离我越来越远,但在菜场里,还能看到远去乡村的一些影子。比如菜园里的紫茄、豌豆、辣椒、菠菜、萝卜、黄瓜、大白菜等各种应季蔬菜;比如山间的竹笋,河里的莲藕菱角。泥土的气息,水湄的气息,烟火的气息,诗意地缥缈在菜市场。

插队那会,我就学会了炒菜做饭,那时饭菜不讲究,把肚子填饱才是大事。工作后虽然离开家,但单位有食堂,想吃什么有什么。成家后也是吃现成的,偶尔也下厨掌勺对付一下。现在退休了,一切又得从头开始。

出家门,步行十多分钟就是一家菜市场。菜摊位前,各种蔬菜应有尽有。我买菜不喜欢讨价还价,看好了就买,不是我多有钱,而是因了八年插队的经历,理解他们为了生计要比我辛苦得多。当然,如果发现缺斤少两,以次充好,拿我当冤大头的,那我也会毫不客气将此列入黑名单,从此不再光顾。反过来,如果这家的人好菜好,就此认准了这家,专一且一根筋。

买菜做饭的日子长了,发现不同的菜,在择、掐、掰、削、礲,各有妙响不同。比如拍黄瓜。这个“拍”字很传神。黄瓜洗净,置于砧板,菜刀在握,不用刀刃和刀背,而是刀面,放平,对着目标,啪啪猛拍,黄瓜便散裂多姿,淋漓尽致。再比如煲汤,小火慢功,咕嘟咕嘟声透着诱人的香气,灌满小小的厨房。当然,最常听最亲切的烹调声,当属炒菜爆锅的那一刻“刹——”的一声爆响。

生日那天,我给自己做了一碗红烧肉。这是我第一次做红烧肉。按照网上所教的做法:先将生肉放入清水中,让血水溢出,然后将水滌干,倒入锅中,同时倒入小葱、生姜、老抽、黄酒、白砂糖等作料。加水漫入肉块为宜,武火烧至翻滚后,改文火攻之,直至肉烧至筷子可以稍用力即可戳穿肉皮,便可大火收卤,至微微呈黏糊状,便可起锅了。

坐在饭桌前,但见碗里,肉块被一层明油包裹着熠熠发光,夹起一块放进嘴里,肥肉的软糯、精肉的劲道、肉皮的韧性,都在齿间层次分明。我也是很久没有这么任性地放开吃了,一碗红烧肉居然让我一顿给报销了。那一刻尽管知道不能多吃,但心向往之而身不由己。清粥小菜固然是人间清欢,秀色可餐的红烧肉却能叫人流口水。

有朋友说我,你一老光棍,天天买菜做饭烦不烦啊?想吃要个外卖省事多了。我承认,点外卖快捷省事,但吃得最随性、最落胃、最营养、最放心的,其实还是自己做的饭菜。叫外卖固然方便,但同时也失去了上菜场买菜的乐趣,失去了厨房里那择菜、切菜、炒菜的美妙声音,失去了看得到摸得到闻得到的惬意,失去了看着葱蒜辣椒噼里啪啦地在油锅里弹跳释放香气。其次,别人做好的一道菜,放在你面前,供你品尝,你享受的是一道美味。自己经历一番辛苦做好的一道菜,慢慢品尝,你所享受的是果实。美味,倒成了其次。

民以食为天。我喜欢买菜做饭,喜欢听锅碗瓢盆的碰撞,喜欢闻油盐酱醋的飘香,喜欢有烟火气的小厨房。



◆岁时记

盼雪

徐累先

这个冬天不同往日。

印象中,冬天自有气象。最初到来的是风,细细的,尖尖的,针刺一样呼天抢地,所到之处,叶黄了,草蔫了,河床见底了,鸟儿颤抖着翅膀,打着溃不成军的唿哨,匆匆结伴南飞。接着是雨,被风裹挟着,千条万条,箭簇似的扑向大地,山林、田野、河流、房舍,黑着面孔,一阵一阵的痉挛。接踵而至的,是漫天飞舞的雪花,天上,地下,严严实实,一片粉妆玉砌的世界。

早在立冬时节,就有人信誓旦旦地预言:今年是个极寒之年。于是早早地预备好越冬衣物,冰箱里塞满新鲜蔬菜,摩拳擦掌,等着和一场暴雪“过招”。可时令越过了小雪、越过了大雪,纵深向年轮深处奔走,预言里的情形依然遥远,温度还是慢条斯理地维持在高位,至于雪,更像一个似有还无的童话。对于节气,我本来很陌生。因为出生于乡村的缘故,清明、谷雨了然于胸,这些农耕时代的名词,早已和着血液嵌进了生命深处,其余的则一无所知。而当小雪、大雪这些诗意的名字出现在日历下端,加上极寒信息的炒作,我的神经一下子被触动了,接下来该与雪有关了吧?