

【雁郊原乡】

粑子团子

陆亚利

农历八月后,队上分的糯谷进仓入柜。不久,相对农闲,母亲催促父亲:“早些推糯谷蒸酒,天冷啥怕不出酒。”父亲知道母亲的心思,甜酒迟早要蒸,是想早点吃上粑子团子。

九月蒸酒的时令未到,母亲急切地撮几筒糯米,提着簸箕绢筛,来到屋场的碓房。吱嘎踏响碓轴,铁春磕头砸响碓坑,米粒随声跳荡,渐成齑粉。停歇踏碓,用丫杈支起碓木,掬出米粉,以绢筛过筛,几轮循环再舂。糯米粉似白雪一般,层层铺落簸箕里,垒叠大半寸厚。

时值红薯出土,正宜做锅烧丸子。蒸熟的红薯,放进木盆里捣成薯泥,加入糯米粉和少许八角粉、盐、白糖,搅匀揉熟,捏搓出鸡蛋大小的团子。烧热菜油,炸成焦黄的锅烧丸子。

第一锅出来,母亲喊我们兄弟姊妹来尝鲜,一边夹着丸子,昂首往嘴里塞,一边得意炫技:“吗样?配料刚好,咸甜合适,软软糯糯,几好吃。趁热多吃几个,不然要等到过年才有吃咯。”

腊月,年味渐渐浓稠,屋场里的捣碓声“咚咚”地持续半个来月。各家次序排队,捣春蒸甜酒余下的糯米,秋日收获的秫米(高粱),打制过年糍粑。

木质长条糍粑印版上,刻有两个直径约两寸的圆形印模。糯米粉加水揉成剂子,用手掌压入撒了干粉的印模,轻轻一敲印模,跌落带“福”字的生糍粑。木甑蒸熟,糍粑圆润,糯香氤氲。一人趁热吃上两三个,虽不甜腻,却软糯和胃。

糍粑两两相叠,一面盖四瓣梅花红印,沾上过年的喜庆。蒸熟的秫米糍粑紫红,无需加盖红印。放进过了冬至的冷水浸泡,经月保鲜不坏。母亲爱吃粑子团子,家里做的过年糍粑,总有一大荷叶缸。

寒冬腊月,天寒地冻,向晚围炉,红光映面,暖意融融。母亲径自做主,温婉地对家人说:“今日莫煮泡饭嗒,

煎餐粑子当点心。”大家纷纷应诺,小孩子欢天喜地尖闹:“多放点糖,多放点糖才好吃!”

起锅添油,文火将糍粑两面煎软。倒入半碗白糖水焖煮,激干糖汁,糍粑泛着焦黄的油光。盛满一头碗,撒些预先炒香的芝麻,糖香糯香混合芝麻香,伴着升腾的热气飘散。端白粗碗,持黄竹筷,夹扯油光橙黄的糍粑,咬开一个月牙,嚼出满嘴甜香。

虽是过年糍粑,年节期间大肉大鱼,糍粑反倒受到冷遇。我成天贪着糖果饼干,绝口不沾不甜不咸的糍粑。来客拜年,晚餐点心也要端上几荤几素,极少以糍粑待客。

每年正月十五,家家都要滚些元宵散节。糯米粉拌芝麻白糖,加水揉成鸽子蛋大小的元宵馅。簸箕摊开糯米粉,放入元宵馅不停地筛动。几番打湿筛转,元宵馅滚雪球似的变成乒乓球大小。

元宵可炸可炒,尚未下锅,我们兄弟姊妹便手持筷子,围拢到灶台边。箬篱撮出第一锅糯香焦黄的元宵,几双筷子伸进碗里。边吹边咬,细嚼慢咽,酥软甜腻,口舌生津。有一年,我囫圇吞枣吃元宵,热馅挤破,沿着喉咙往下烫,痛得眼泪双流。母亲连忙舀一勺筒冷水,叫我赶紧咕噜下去。待我缓过气来,母亲厉声责骂:“前世有吃过好东西,就跟饿佬鬼样,咯副吃相吗得了!”好在那次烫伤不重,没有留下什么后遗症。

那时白糖珍贵,吃糖激糍粑次数有限。为着节省白糖,母亲以水煮青菜糍粑,当作晚餐点心。糍粑切成条,清水煮出乳白的浑汤,加青菜叶,放点淡盐,搁点香油,仿如青菜毛芋汤。母亲舍不得似的对我说:“徕几,咯水煮糍粑软糯,汤又糊粘,好吃嘞,尝一口啰!”我夹一小条糍粑塞进嘴里,咬着碗边汲一口汤,说:“寡淡咯,不好吃!”母亲每次重复那句现话:“你就是嘴刁,吃东西要沾油腥咸味,咯糍粑也是米做咯,未必就咯难吃啊!”我狡黠一笑:“哪有糖煎粑子好吃啰!”我转而闹着要吃剩饭点心,

光着脚丫去踏青

黄廷付

快到清明节了,我的老家有添坟的习俗。这几天,厂里效益不好,放假了,我正好回老家一趟。星期六上午,我带着儿子回老家。到家后,我陪着母亲说了一会话,就和儿子一起扛着铁锹去地里了。

村庄后面有一棵柳树,我顺手扯下几根柳条拿在手里。此时的田野早已是一片碧绿的景象,麦苗已经长到小腿肚那么高了。儿子今年读高二,他的个头比我还要高,他扛着铁锹,走在前面。我问儿子:“小宝,你现在有多高?”他回头对我说:“前几天在学校穿鞋量的身高是1.85米。”我点点头,又问了他在学校的一些情况。

儿子的脚步突然放慢了,他看着地上说:“爸,这小路上是什么草?就像城里公园的草坪一样,如果光着脚走路肯定会更舒服。”“小宝,这是巴根草,我们小时候经常光着脚在田野里奔跑,那时候农村的孩子经常光着脚,你还没体验过吧?”儿子点了点头。“老师说,清明节又叫踏青节,我现在就想体验一下踏青的感觉。”儿

子说着话,就把铁锹放到地上,把鞋和袜子都脱了下来,在小路上迈开大步往前走。他的脚踩下去,小路的草上就留下一个个脚印。我看着他开心的模样,也忍不住把鞋和袜子都脱掉,把裤管往上卷了一下。此时虽然是春天,但上午的太阳把地上的草晒得软软的,暖暖的,在小路上走起来,感觉特别舒服。

我和儿子并肩走在那条小路上,一边走,我一边对儿子说起我小时候的事情。我小时候在村庄里长大,田野也是我们半个家。我们从春天开始就在田野里奔跑着,一直到深秋。我们经常在地里睡觉,在地里吃饭。儿子听了,非常羡慕我,说:“我感觉你们那时候虽然条件差一些,但是那时候的小孩子比现在小孩子要快乐很多。我虽然是农村人,却在城市里长大,连地里的庄稼都认不清楚呢。”“小宝,你能这样想,说明你长大了。”

我们俩快到我父亲的坟前时,我用铁锹在小路上刨出两个坟头模样的土块,还好,前几天刚下过雨,地上还有些潮湿,要不然真的刨不动呢。我把一个

母亲又起锅暖饭。

有时,蒸一碗糍粑,面上象征性撒些白糖,我抢着夹上面的两三块。父母亲习以为常,默默夹起不沾糖的糍粑,吃得似乎有滋有味。

一家人围炉烤火,闲得无聊,拿几个糍粑,搁到炭火上煨。糍粑起泡,外焦内软,溢出糯香。虽是淡而无味,炉火映照之下,每人抓一个糍粑,相视而笑,清闲暖食,驱散周身寒意。

母亲迷信糯米补脾胃,家里四季准备糯米粉,随时派上用场做粑子团子。

春暖花开,扯半簸箕嫩艾草,捣碎拌和糯米粉,做成扁圆的青粿。蒸熟后,油光暗绿草香浓烈,吃起来有苦涩味。我咬不了两口,便皱起眉头,扔下筷子不吃了。母亲咬含着青粿,好言劝我:“徕几呃,咯是好东西,吃了解火清毒咯。”我不理会,摔下一句话:“拌糖吃还差不多!”母亲大笑说:“屋里有得糖,青粿苦阴阴的才有味,哪有拌糖吃咯?你就是爱点甜咯!”因为糖的诱惑,我自小一直不喜欢吃青粿。

桐叶深绿时,采撷桐叶,包裹揉搓短条糯米剂子,蒸成瓷青的桐叶粿。趁热剥开桐叶吃,糯香醇厚,回味绵长。冷结的桐叶粿,连叶放进灶灰煨,糯香拌和桐叶焦香,吃起来别有风味。母亲看重人缘,常给没有做桐叶粿的邻舍,一家送上几个。

上滩月份,百味不济,母亲必定做团子,调节口味。搅半盆子糯米糊,掬一调羹余入滚水,煮熟成水蛋样的团子。连汤舀进碗里,加些糯米甜酒糟,胜似汤圆羹的味道。

夏秋有了老南瓜,蒸熟捣碎,加糯米粉揉和成糊。以调羹掬取,余煮成的南瓜团子,淡黄剔透,松软微甜,清新可口。母亲喜欢热闹,每次做好一锅团子,总爱招呼几个姑嫂侄媳:“来来来,吃点南瓜团子,又甜又爽口!”

秋后,队上又分糯谷。母亲亲自挑回家,细心腾挪进距柜里。燥烈的糯谷香,仿佛裹挟着粑子团子的热气,熏得母亲满面欣喜。

土块有草的平面往下,把那几根柳条放在土块的上面,另一个土块的平面往上,刚好压住柳条,新的坟头就立起来了。我又用铁锹铲了一些土撒在父亲的坟上,添坟的工作就算完成了。我儿子没有见过我父亲,他默默地看着我忙活。我们爷俩在我父亲坟前站了一会,对着我父亲的坟凝视着。我们什么都没有说,因为我父亲已经离开我们26年了,这些年的生活包含着酸甜苦辣咸,该说的我们都已经说过了。

当我们爷俩提着鞋子,光着脚回到家的时候,母亲很惊讶,“你们怎么不穿鞋?小心着凉,快去用热水洗洗脚,把袜子穿上。”我笑着对母亲说:“娘,我小时候经常光着脚丫子跑来跑去,您都没担心过啊。”母亲叹了口气,“那时候咱们家里条件差,家里的农活多,我做鞋都来不及啊!”

小宝乖乖地去洗脚了,他一边洗脚,一边说:“等下我要写一篇作文,题目就叫《光着脚丫去踏青》。”

看到他认真的样子,我和母亲都笑了。

突然长大了(组诗)

罗金铭

老街的斜阳

一抹斜阳
惊起雕花窗里灰扑扑的时光
我打开泛黄的日记本
一笔一划地追忆老街的繁华

街边野草疯长,微风掠过
屋檐下的燕巢
炊烟是写给岁月最后的信笺

拐杖敲打在青石小道上
老人布满皱纹的脸庞,仿若旧唱片
在吟唱着日子的酸甜苦辣

小巷里,游人以不同的方言
拥抱薄薄的晚风
回到都市,兜售陈旧的孤独

鹰的哲学

稻田起伏的波浪,在诉说风的形状
蒲公英背上行囊
奔赴一场天涯美学的旅程
童年的风筝直奔蔚蓝的苍穹
在日月星河间,诵读鹰的哲学:
独与天地精神往来
而不傲睨于万物

突然长大了

夕阳像顽皮的孩子
在街角晃荡
怀揣着不可言说的美好
该笑就笑
直到晚霞被鳄鱼吞噬

在老街的拐角处
散学孩童的身影,被霓虹灯拉长
像来不及欢笑的童年
突然长大了

冬日的旷野

旷野的忧伤,藏在凋零的枝干上
曾经蜿蜒瘦小的稻田
被割裂成整齐划一的方块
寒风吹过茫茫荒野
芦苇低垂着头,鸟兽的足迹
也仿佛在风中秘密消失

期待春风唤醒河山巍峨的梦
暖阳解封城市的恐慌
期待在春雨中踮着脚尖疯跑
鸟鸣在辽阔的蓝天
荡漾起阵阵涟漪

致敬逆行者

我们在同一世界同一天空下
为了心中的信念出发
手心紧握着爱与力量
踏上远方的征程
与病毒搏斗,在骨节里写下誓言
与同舟共济的梦
穿越茫茫时光,抹平岁月的伤痕
我们将再次相见在春天
樱花将开满湛蓝的天穹

贺演陂民间文学社

周新铭

演水流觞油菜香,贤才雅士梦高翔。
龙吟虎啸冲云汉,凤去莺来列雁阳。
一石腾飞新景色,三村笔会好春光。
魅人田稼旌旗展,常抱诗怀醉华章。