

“柚”然自得

■仇士鹏

“橘柚垂华实,乃在深山侧。”从柚子里剥出一个甜津津的秋天,用晶莹的果肉染出一个红亮亮的午后,此刻,纵使地处闹市街头,身在二十多层的高楼上,心已不在人间,如沐深山来风。

母亲说,选柚子有秘诀:买大不买小,买尖不买圆,顶端又不能过尖。她解释道,这和做人一样,眼界和格局小的,稍有成绩就止步不前,胸中不会攒下多少墨水,成不了大器。处世要有个性、有棱角,既不能过于圆滑、庸庸碌碌,又不能钻牛角尖,不然就会白玉微瑕。呈现出不倒翁形状的柚子最佳,它的果实饱满扎实,甘甜覆盖了每一缕果肉。

柚子是内向的,它用厚厚的皮把自己紧紧裹住。这层皮相当难剥,果肉伸出无数绒毛般的小手死死拽着,和人角力对抗。儿时,我甚至怀疑过,红心柚是不是因为它从没见过人间,乍一抛头露面,过于害羞,才憋得脸庞通红?这有好处,凄风苦雨吹不进它的心里,柚子便永远是个乐天派,翘着脚在枝头荡来荡去,这份愉悦的心情日积月累,最终酿出了甜美的酒红色。等到表皮被剥开,果香喷薄而出,整间屋子久久地萦绕着清雅的余韵。

吃柚子是一件乐事。相比于水果店的果切,我更喜欢买整只柚子回来,横竖剖几刀,掰开后,埋下脸,用牙齿撕掉薄膜、刮下果肉,大口咀嚼。这种吃法并不文雅,吃完后,脸上总会沾着几颗柚肉粒,可这不正是大快朵颐最好的证据吗?联想到秋收的场景,柚子就是土地,牙齿就像镰刀,飞快地收割着来自生活的馈赠,弯腰劳作,乐此不疲。这一刻的酣畅,和柚肉一样地红艳。一个柚子下肚,如同一场大梦醒来,不愿回首的当下都变成了前尘与往事。

不过,柚子也是会变苦的。在成熟前,它也会有一些青涩的念头,没有经过岁月打磨,恰如少年强说愁的新词。当柚子打开后,长时间放着,果肉暴露在空气中,晶莹剔透的心灵被氧化,天真与纯粹被风干,或者沉淀出晦暗与消沉,也会产生苦味。这不怪它,古时多少风流人物迁居异地或是遭到贬谪后,都会郁郁难捱,更何况一颗柚子?

所以柚子吃不完时,母亲会用柚子皮把它包起来。那既是它的家,也是它最好的保鲜袋。柚子皮富含水分,在蒸发时,它会先牺牲自己,将自己的水分上交,而把果实牢牢地挡在身后,颇有一副“从我的胸膛上踏过去”的气势。这是一种深沉的血脉情谊,如母爱般朴素而平凡。既然是自己孕育出,一点点看着长大的,就竭尽全力护它一生,不求回报。

母亲会做柚子糖。把柚子剥皮,取出白瓢,切块后反复地洗,直到水色由绿转清,苦味便祛除尽了。这时的瓢有着海绵一样柔软的质感。再煮一锅糖水,把瓢倒进去,糖水变干后,在瓢上析出一层洁白的糖霜,吃起来甜美而有韧劲。据说,这是外婆传下的手艺,那时候生活太苦,即使是瓢也舍不得浪费,外婆凭着在锅碗瓢盆间积累了几十年的经验,只冥思苦想了一会儿,灵机一动,便让柚子从此又多了一种甜。

看着孩子心满意足的笑容,她们觉得自己也像是一颗黄金般的柚子。

单位楼下有家果茶店,我常会买一杯蜂蜜柚子茶。我一度以为它是用蜂蜜和柚子肉做出来的,后来才知道,里面还有柚子皮。据说是因为果肉偏凉性,而果皮是温性的,两者搭配,可以相互中和。难怪它很合我的胃口,日夜连轴转的疲惫正好需要一杯果茶的功夫去中和,避免在生活里生出湿气。

回单位的路上,坐在人来人往的街头,听闹市里的熙熙攘攘,任由霓虹灯将斑斓的油墨洒在我的身上,把自己变得流光溢彩。小囡几口,感受着柚香沿着食道逸散、渗透到五脏六腑中,都市的繁华、喧嚣与落幕也就在呼吸之间,落入了尘世永恒的沉静与生生不息中。

抬头望向二十多层楼上的单位,夜色中,一双略微干涩的眼睛已重新变得润泽、明亮。



制图：何芬

浅忆为安

■龙建雄

便答应了我照一张相。

我清晰地记得照相程序是这样:在村口和县道公路的连接小桥边,那个叔叔把自行车的脚蹬子收好,不忘反复检查保险是否关上,确保车子平稳之后,把我扶上自行车的三角架,做骑自行车的假动作。我双手握着车把手,左脚直立在左侧蹬轮上,右脚呈半蹲姿势放在右侧蹬轮上,两眼直视前方,笨拙而又爽朗地笑着。在照相叔叔喊着“一、二、三”的节奏中,在众多小伙伴羡慕不已的眼光之中,“咔嚓”一下,那个懵懂不知少年愁的我就有了人生第一张照片。

我左等右等,大概过了一周的时间,那个照相叔叔骑着那辆自行车来村里送照片。我捧着照片,心花怒放。母亲从包了一层又一层的手帕里拿出三张一块钱人民币,数了两三回才交到对方手中。那一刻间,我突然意识到,我拥有了此生第一件“奢侈品”。如今,我开玩笑跟母亲说起此事,问她那时是不是特别不舍得付钱?母亲一本正经地说,“那倒没有”,她说,当时那三块钱可以买一两斤土猪肉呢。

确切地说,照片是什么时候丢失的,已经无从考究。我记得是放在家里衣柜的中间抽屉里,母亲则说我当兵之时带去了部队。反正,那张代表着“小时候的我”的图像就这样凭空消失,在潜意识里,我总觉得它应该还在老家的某个地方,也许安然无恙,也许霉点斑斑,影影绰绰。

回忆这种行为应该有特定的密码,时间、地点、人物、事件一旦吻合,那个尘封已久的闸门就会悄然开启,然后会有一道光从里头迸出来,抖落一地的思念。储存在手机里的那些照片,包括遗忘的那张“小时候的我”,都成了时间的过去。此刻的时光也终究会成为未来的过去,忽然涌上心头的这些文字,因为浅忆而心安。

母亲的臊子面

■范中平

记的话就是“圣旨”!当年我才11岁,依稀记得,父亲扶着悲痛欲绝的母亲说:“节哀顺变吧!听政府的。炒几个菜,煮两盆臊子面,让乡亲们吃了,送老人家上山。”于是,爸爸负责食材,母亲负责掌锅,我们兄弟姊妹负责打蛋、生火。锅底滴几滴菜油,紧接着冒出青烟。母亲把搅拌好的蛋液麻利地倒进锅里,“哧溜”一声,顿时我嘴巴翕动着,吞咽着口水——因为我听到了世上最诱人的声音!爸妈噙着泪,看了看不懂事的我,想说什么又咽了下去。铁锅在母亲手里“翻滚”,蛋饼薄而发亮。翻转蛋饼,表面焦黄,滴几滴酱油,满屋飘香!霎时,我的味觉立马激活,馋虫再次被勾了出来!

母亲将胡萝卜丁、土豆丁、凉薯丁……倒入锅中,翻炒几下,随后放入干木耳、黄花菜、白豆腐、大蒜,再加进几瓢水,等待菜汤滚锅。臊子出锅前,放入葱花、蛋片、切碎的红椒、生姜、醋。汤料做好了。顿时,红的萝卜、白的豆腐、青的大蒜、黑的木耳、黄的黄花菜、绿的葱叶……还有荡漾的油星,诱人的香味,让我这个尚不甚晓得悲痛滋味的娃娃早已垂涎三尺,眼睛直勾勾地盯着锅里!母亲洞

察人间烟火,早已知道我的心思,摸着我那胖乎乎的脑袋说:“乖,等会敬了外婆,让你吃过够!”

然后,母亲端来自己擀的“土面”,放入四五十度水温的锅里,加盐、上盖。母亲考虑人多面少,又加了两瓢水。待面条一根根浮上水面,便可出锅。母亲先捞一碗面条,舀一瓢臊子汤,再撒上少许葱花,端着香飘飘的臊子面来到外婆的灵堂,“噗通”一声跪了下去。此时入眼的是母亲悲痛欲绝,入耳的是爸妈阵阵抽噎……接下来,爸妈盛了两脸盆臊子面,请乡亲们入席。大家闻声而动,津津有味地“抢”起来,嘴里不时地发出“哧溜哧溜”的声音,个个满头大汗。也许是大家饥肠辘辘的缘故,十分钟不到,两大盆臊子面就见底了!

在我的记忆里,无论逢年过节、老人过寿,还是祭灶神、家里来客,甚至早餐、晚餐,母亲常常会做一锅大家喜欢的臊子面。臊子面几乎成了我家的主食。是母亲的臊子面养大了我,滋养我半辈子!现在,民富国强,利民为本,应有尽有。我当加倍珍惜和父母的缘分,尽心赡养二老,正所谓“小孝孝其身,大孝孝其心”!愿二老幸福安康、福寿绵延!

落叶(外两首)

■胡剑英

近期这棵树
每天都掉叶
扫地的老人转背——
光斑
如坠落的叶片
他抬头
仿佛天上
也有一棵入秋 的树

秋阳

秋阳让许多人
走出去
我却守着
自己的屋子
读书,打盹……
傍晚收进洗净的衣
阳光在上面
留下“已阅”字迹

动画片

农闲时
外公和我一个舅舅
上门弹棉花
雪花飘
雪花落
红毛线绕成
火光般 的名字

有一年来到我家
大弹弓,重盾牌
就像行走江湖的大侠
我正看动画片
站我身后的外公
很奇怪
小白兔怎么会说话