

>故里

鸡足山下沙址河上的洗心桥,闻名遐迩,吸引了不少游客驻足观风赏景。人们漫步在雕梁画栋、飞阁流丹的洗心桥上,早迎朝霞,午仰鸡足,晚送夕阳,夜读明月,别有一番情趣。

深秋的一个明月之夜,我站在洗心桥上,向东方眺望,月亮早已从东山上升了起来。只是月亮羞答答地躲在薄云后面,仿佛还沉浸在与云层的难舍难分之中。渐渐地,随着附近村舍灯火亮起,随着天上星星闪耀,云朵好像觉得不好意思,便慢慢离开了月亮。一枚金黄色的月亮高高挂在天上,将明晃晃的月光洒向大地。高山、小河、树林、村庄沉浸在朦胧的夜色之中,洗心桥也变得更加美丽动人。

早在380多年前,徐霞客就曾两次造访洗心桥,他在游记中写道:“溪有小桥跨其上,过桥北,骑夫东转北上而向沙址,余西向溯溪,欲寻所谓河子孔者……始知沙址小桥乃捷径,而此桥即洗心桥也。”其实,最初修建的洗心桥在清朝末年已被水冲毁,现在的洗心桥是1999年建立鸡足山镇时在原址上重建的。它为什么叫洗心桥呢?传说古时有八个大盗,做尽坏事,迦叶尊者为了拯救他们,将其降伏携至石桥上,对每个人都进行

月夜驻足洗心桥

□ 杨树荣

了教化,并施法洗心,让其放下屠刀立地成佛。为此,人们便把这座桥称为洗心桥。

洗心桥下流淌的是从鸡足山流下来的水。沙址河仿佛一条弯弯的玉带,春夏秋冬,水声如歌,将沙址坝点缀得无比美丽。在月光的洒落下,我目视着桥下水面上月亮的倒影,心中联想到许多事。

洗心桥旁曾经有过水碾坊和水磨坊。在二十世纪六七十年代,碾坊和磨坊都很热闹,十里八村的人都会到这里碾米磨面。碾坊是一大栋瓦房,磨坊由两间耳房组成,加上榨油房、厩房和大门,围成了一个完整的大院。记得有一个晚上,我跟着母亲去磨面,那也是一个有明月的夜晚。月亮高高挂在上空,月光洒在碾坊上,洒在大院里,恰好有几个伙伴也跟着大人们去碾米磨面。我和小伙伴们在碾坊里转来转去,不一会儿,我们的头上脸上衣服上都沾满了面粉。我们跑到被月光照得亮晃晃的大院里玩,相互看着满头“白发”的对方,便大声笑起来。爽朗的笑声,伴随着碾米磨面的声响和水的歌唱,融汇在浓浓的月色之中,让我至今记忆犹新。要是洗心桥旁的碾坊和磨坊保存下来,那将会是一幅美不胜收的画卷。

洗心桥下的沙址河有着梦的影子。在洗心桥旁的河湾上,有一块大石头,那里被乡亲们称为大石头处。那是一个风景很好的地方。南面是大石头和高高低低的水冬瓜树,中间是缓缓的流水,北面是一层层梯田。大石头处是我童年、少年时的乐园。一到夏天,我和小伙伴在放学之后就去那里玩水,留下了许多美好的记忆。也是在沙址河畔,我曾经带着学生到板栗园教学,教学生观察事物、教学生写作文、教学生唱歌跳舞。看着学生们开心的样子,我也非常愉快。如今,几十年过去了,学生们早已成家立业,为人父母。岁月无声,慢慢流逝,令人感叹。

驻足洗心桥畔,迎着温柔的风,我看着柔情的月亮,看着五彩斑斓的灯光,月光下的洗心桥犹如梦幻中的海市蜃楼,犹如传说中天上的月宫,令人产生一种美好遐想。北面,近处的鸡足山镇,灯火阑珊,远处的山峰披上了轻纱。金顶寺的灯火忽明忽暗,仿佛邀约着天上的月亮和星星,含情脉脉。南面的老太山巍然耸立,仿佛与洗心桥相依为伴。白天热闹的小摊点,早已收摊走人,来来往往的车辆也越来越少,洗心桥的夜静了下来,只有天空中的明月还在继续前行。

>市井

“快点来拿脐橙,含维生素C,营养价值高。还有富士苹果,又脆又甜,每天一个苹果,医生远离你……”我刚下楼准备去散步,我妈一个电话打了过来。她生怕我不给面子,同时扮演医生和水果经销商两种角色。有好吃的,我妈总是第一时间想到我,这应该是妈妈们的共性吧。哪怕孩子已人到中年,也依然是老母亲手心里的一块宝。

“哪来的水果啊?”我随口问了一句,其实已猜到多半是她那些朋友送来的。我妈对别人热情似火,别人对她自然也不薄。

“上次住院同一个病房的,28床刘英。她今天来看我了,看样子恢复得还不错。我留她在家吃了午饭,刚把她送下楼……。”

“什么?你居然把她带到家里来吃饭?”我顿时尖叫起来。

一个月前,我妈去医院做妇科方面的小手术。那个叫刘英的女人比我妈晚一天进病房。50多岁的样子,齐耳卷发,微胖。她一进屋就抱着手机扯起喉咙打电话,一会儿痛斥老公不体贴,一会儿骂儿媳妇不讲良心,平时吃她的用她的,关键时刻没了影……

病房里来了“高音喇叭”,我感觉倒霉透顶。我妈倒显得云淡风轻,还关切地向她问这问那。这下倒好,她直接坐到我妈床边大倒苦水,还一把

我妈和她的病友们

□ 周成芳

鼻涕一把泪。我妈很有耐心地听她唠叨,温和地劝解她,并将带来的牛奶、苹果拿给她享用。

“这个女人负能量爆棚,难怪别人不待见她。”她出门打水去了,我小声嘀咕道。

“理解一下吧。”我妈低声说:“她今天拿到检查报告,好几项指标都不正常。她心里担心害怕,难免情绪不稳。”

我妈出院时,刘英和另外一位病友将她送到电梯口。“我们互相留了电话。”我妈下楼后说。

留就留吧,这年头陌生人一桌吃顿饭都可以互加微信,何况在同一个病房住了几天。再说她和病友留电话也不是第一次了。那年她在省城医院做膝关节置换手术,病房四五个病人来自不同省份。有一位重庆主城区的女子,看上去清高孤傲,对谁都爱理不理。我妈主动跟她搭讪,得知女子是大学教师,赶紧跟她提起我那在大学工作的二哥。两人七聊八聊竟然还聊出一个共同的熟人。后来她俩还经常通电话商议为那熟人的女儿介绍对象。

病房里还有一位贵州的女子,和我年龄相仿。我跟她不来电,她却跟我妈成了忘年之交。住院当天两人就互加微信,拍亲密合影,不了解的人还以为是亲母女。出院后那女子经常和我妈通电话,与亲朋好友发生

矛盾也说给我妈听。我妈常在电话里安慰她,或替她出主意,还经常给她寄些我们这里的土特产。

人老了爱打电话可以理解。可这回她竟然跟才认识几天的病友处成了亲戚一般,这也太荒唐了。

“那女人一看都没啥素质。”我责怪我妈交友不慎。

“胡说!她手脚麻利,乐于助人,在医院还多亏她。”经她一提醒,我顿时想起我妈手术后回到病床时,我发现之前买的护垫竟然丢失了。正焦急万分时,刘英将她为自己准备的护垫铺在床单上,说拿去救急。

病人术后有很多注意事项,我们家人毫无经验,显得手忙脚乱。刘英一直守在我妈的病床前,一会帮忙叫护士换药,一会很娴熟地帮我妈按摩。

“她今天是专门来看我的,说我很理解她。”见我沉默不语,我妈继续说:“她以前在农村活多,很辛苦。老公一直在外打零工,收入不稳定。她现在城里租了个门面开了个小卖部。儿子在城里跑摩的,儿媳也不怎么做事,里里外外都是她操心。生活压力大,又遇到身体出毛病,换了谁也没好脾气。”

对他人多些体谅和理解吧!每个人身上都有闪光点。这是我妈挂电话时说的两句话。我沉思片刻后把这话分享在朋友圈,也终于明白她为啥一直能收获好人缘。

>美食

旧时光里的石磨豆腐

□ 张念

以前村里每家每户都会有一个或大或小的石磨。春磨豌豆做凉粉,夏磨玉米做粑粑,秋磨大米蒸米糕,冬磨黄豆做豆腐。

在我们那一片,黄豆基本上是间种作物,所以产量不是很高,但一般每家一年也能收获几十斤。平时做辣酱、渣海椒、炖肉会用掉一些,剩下的都攒着过年打豆腐。临近年关,家家户户都会备柴火、购年货、杀年猪、做咸菜和豆腐。家家户户的团年饭上也总有一道大蒜苗煎豆腐块。

小时候,我问母亲为什么过年总会吃豆腐,母亲说豆腐“兜福”,把一整年的福气都兜住了。

我记得打豆腐的时间几乎都在年腊月二十八之后,以前没有冰箱,豆腐又容易坏掉,打晚点,团年饭正好吃上新鲜的豆腐。

从尼龙口袋里倒少许黄豆进圆形的细筛子,先簸出碎叶子和挑拣一下杂质,再筛掉碎土细石子。把豆子簸到筛子一侧,筛子另外一侧微微向下倾斜,稍微用力抖动一下,饱满紧实的豆子就会向下滚去,干瘪的或者碎掉的豆子则会卡在半路。如此不停地轻微地抖动筛子,很快筛子的一侧就会积满圆滚滚可爱的豆子了。把这些豆子捧出来装进一个大盆里,拣出大概十来斤就够了。

拣出来的豆子加上清水淘洗一下,加水浸泡一夜。接着母亲就会去把石磨清洗出来备用。

第二天一大早,母亲就开始淘洗豆子。她挽起袖子,用手在泡豆的盆里搅上几搅,撇去上面浮着的黄豆皮和不太饱满的豆子,再倒进一个大筛子沥水。反复淘洗几次直到水变得清亮不见一丝杂质、泡沫,就可以开始磨豆腐了。

母亲再用清水把石磨清洗一遍,在磨盘口放上一个大桶,从墙上取下挂着的磨杆儿。磨杆是丁字型的,用一根粗的尼龙绳子穿过房梁垂下,绳子两头分别绑在磨杆的一字把手两边,根据推磨人的身高,调整好高度,推磨时能节省不少力气。把磨杆的钩子插进石磨把手上的口子,就可以开始磨黄豆了。母亲把豆子和水加入石磨中间的小孔,随着石磨的转动,乳白带微黄的豆浆沿着磨缝汩汩流进磨盘又流入桶里。

母亲把豆浆在大锅里煮开,把豆浆舀出来倒进事先准备好的纱布兜子里。在房梁上套上一根绳子,绑上一个十字架,把一张大纱布的四个角绑在十字架上,底下搁一个大木盆,纱布兜子就做好了。轻轻地有技巧地晃动十字架,豆浆就慢慢地流进木盆里,慢慢地纱布兜子里面就只剩下一颗巨大的圆滚滚的豆渣球了。

刷干净锅,母亲把过滤好的豆浆再次倒进锅里煮开,这时她会盛几碗新鲜的豆浆给我们喝。母亲把调好的胆水少量多次地均匀地加到熬煮好的豆浆里,慢慢地就有越来越多的豆花浮现出来。母亲也会舀出几碗豆花给我们尝鲜。等老豆花成型,母亲会把整锅豆花倒进垫着纱布的模具里,盖上木板,压上大石头。静置一个晚上,第二天就能得到喷香的石磨豆腐了。母亲在整块豆腐上划上几刀,豆腐就变成了方方正正的小块了。由于豆腐做得多,母亲会把一半豆腐泡在浓盐水里,做成盐水豆腐。吃不完的豆腐,可以在天气好的时候晒成干豆腐。一半自己吃,另一半拿去给外婆。

年三十的团年饭上,母亲会把豆腐切成三角形的小块煎得两面金黄,再和着大蒜苗一起爆炒,一道香喷喷的大蒜苗煎豆腐就出锅了。母亲总说:“多鱼多鱼——年年有余,豆腐豆腐——兜福兜福。”

这几年由于工作的原因,过年的时候我总回不了家,但是一个人的年夜饭上,我也会做上一盘蒜苗煎豆腐。老豆腐里的年味、家味穿过时光,越过山海扑面而来。