

万物

绿

□ 姚林中

随笔

故里

白族人家迎春来

□ 杨世明

连续几天下雨,我一直居家不出。家里待久了,可能坐的时间有点长了,先是背酸颈酸,接着感到全身上下都不舒服了。于是不顾今天外面还在下着细雨,也要出去走走走动了。

小区内道路湿漉漉的,好在路面铺着带有凹凸花纹的地砖,不滑。雨很细很细,飘在身上也无所谓。风还带着丝丝寒意,吹在脸上很有感觉。路边的桃树、海棠树依然光秃着,好像瘦了,路此时显得宽阔了不少。

咦,这是草偷偷地探出了小脑袋吗?我俯下身,仔细地看,用手轻轻地拨动了一下那一点点的绿。要不是一个月前小区污水管网改造,这一块地是属于杜鹃花的,而今已改种麦冬草了。刚种下的麦冬草还没来得及“攻城略地”,稀疏间草的绿就开始点缀起来了。我有点惊喜,用手指比划着这一点点绿的长短,这家伙竟然有一小截食指那么长了。它没有伴吗?我在它周围找。周围全是黄色的泥土,几天的雨水浇灌,表层已结皮,显得光滑,连条小缝也没有。但不一会儿,我在不远处又发现了草的踪影,只是这里的草更细,细得如发丝,连是不是绿也让人怀疑。要不是特意地去找,这么细谁又能发现呢?

树枝上有绿吗?我起身走在树下,一株,两株,三株……三株而又有点枯的树枝上没找到芽的绿。桃枝上没有,海棠枝上没有,常绿的桂花树枝上也没有新芽爆出来的迹象。我开始有点敬佩起小草来了,它虽然没有树木身材的高大,也没有树木身体的坚硬,却有勇气敢争先,在这寒冷的季节里先绿出自己的一片空间来。

这一丝丝的绿,在寒意中悄悄地来了。它预示着寒冷即将过去,春的脚步近了,又一个春夏秋冬的轮回开始了。在冬的尾巴上无意间发现新绿,我感到有些欢喜,其实对绿的欢喜又何止新绿呢?那年去内蒙古草原,就是在夏天冲着草原的绿去的。草原的绿漫无边际,我第一次看到了绿的浩瀚,它让我有点兴奋。我在绿上挥舞着双手奔跑……草原的绿,山只是它涌动的浪花,羊群倒像是它怀里游动的鱼群。在草原上,我一会儿站着,一会儿蹲着,我把自己想象成了一抹绿色。

如果说北方草原的绿,是广阔中带着线条的柔,那么云南、西藏的绿则又是另一番景象。山高耸,上面白雪皑皑,阳光下更加耀眼,从半山腰开始就有绿了。那里的绿,高高低低,错落有致。无论是高处的绿,还是低处的,并不鲜嫩,或许是水不充沛,或许是海拔高空气稀薄的缘故,当然这只是我的猜测。

相比起来,江南的绿,是那样好看,夸赞的人也多。江南的绿,绿在田野,春有油菜、小麦,水灵灵的,谁见了都不敢去碰它们,怕一不小心弄断了;夏有水稻、甘蔗,一块田连着一块田,绿得茁壮,绿得喜人。江南的绿,绿在水里,到处流淌,流成一条绿丝带;聚成一汪,凝结成一块碧玉。江南的绿,绿在石上,它静静地躺在古老宅子的屋檐下,干时缩成一团,湿时蓬松,绝不轻易死去;它高高地立在悬崖巅,风来时摇晃一下,绝不轻易倒下。

江南人爱绿,所以把绿搬上了餐桌,把绿揉进了米粉里,做成了青团子。从春天的清明团子,到冬天的冬至团子,四季做四季都吃不厌。

小区里走了一圈回来,我突然想起出门时的背酸颈酸在这一路中没感觉了,不知道是不是这也是绿带来的神奇?

如星星般撒落在洱源西部大山深处的一个个白族村寨,带着浓浓的乡愁,跟着新时代的步伐,每逢过年都以新的风俗,迎接春天的到来。

过年美食制作,不用石器用机器。过年所需的饵快和糯米面,家家户户都要在除夕夜之前赶制好。先挑选一些优质粳米,浸泡后煮熟,再放入磨得油光可鉴的大石臼中,用木杵一下一下杵碎成饭泥,再用力捏搓成立体方块,状如铝饭盒。当身强力壮的男主人杵完全家过年所需的饵快时,已是满头大汗,累得直不起腰,差点瘫倒在石臼旁。按传统,大年初一、立春和元宵节的早餐吃元宵所需的糯米面,是将黑惠江峡谷所产的黏糯而喷香的糯米泡软、滤干,再背到村外的石碓或石碾里打磨成的。女主人边筛边打(碾),直至把背来的所有糯米碾打成糯米面时,已是夜幕降临。女主人早已被累得腰酸背痛腿抽筋了。

如今,磨面机、饵快机、碾米机、粉碎机和打浆机等先进而高效的食品加工机器也随着强大而稳定的动力电流在惠农的春雨中普及到各村各寨,全村寨所需的豆腐、米线、饵快、饵丝等过年传统美食,不到三天就会加工完毕,且比传统的手工石器加工要细嫩柔软,省时又省力!

过年宰杀肥猪,不挂腊肉爱烧烤。以往过年前,肉食因缺乏而珍

贵。离街市较远的洱源白族人家在寒冬腊月里宰杀一头年猪,主要是趁寒冷的天气来腌制火腿,晾挂腊肉,灌制香肠,晾猪肝,腌制排骨,炼制猪油等,制作能常年保存的腊味肉食,以供全家人一年四季三顿饭所需的肉食和油脂。因此,以往过年宰杀肥猪,被邀请的亲戚朋友来吃杀猪饭时也只是吃些猪头肉、猪大骨、猪心肺和猪血块以及猪肠猪肚等不能腌制的杂碎。主人家最热情的表现就是割取一块鲜嫩的后腿肉,切成一盘生皮,和着酸辣兼备的蘸水,让客人大饱口福。

如今,洱源白族人家的生活水平日渐提高,市场上的肉食种类也逐渐丰富。村寨附近大小集市上,一年四季都有猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉以及鱼肉等鲜美肉食在出售,应有尽有,再不必为家里来了客人而买不到鲜肉发愁了。现在过年,家里杀头肥猪,主要是招待左邻右舍、爱吃烧烤的亲朋好友、从远方归来的打工仔(妹)以及外出求学的学子。大家在宽敞的庭院里置好烧烤架,点燃炭火。被利刃切割成的肉条肉片被烤得滋滋冒油,在烧烤架上散发的香味,随着一股股油烟飘荡在庭院的上空。过年时节,白族的村村寨寨都溢满烤猪肉的香味。

过年装扮庭院,不砍“发财树”,爱挂红灯笼。以往过大年,各白族

村寨各家各户都要上山选砍一棵长得笔直、骨节枝条对称美观、约高三米的松树,抬回家后竖立在庭院一角,翠绿的枝叶迎风招展,煞是好看,这叫“发财树”。据说在新的一年里,它能给全家人带来好运,可“空手出去,饱财回家”。也有的人家要再砍两棵小松树立在大门两旁,其叫“迎客松”,以示欢迎远方客人的到来。此外,女人家还要上山采摘一些青松毛,抛撒在走廊和庭院里。满院的青松毛散发出令人舒畅的清香,给节日营造出浓浓的喜庆氛围。但现在各白族村寨随着生态环保意识的增强,懂得了“青山绿水就是金山银山”的道理。各家各户不再随意上山砍伐小松树和采摘青松毛来装扮庭院了,而是跑到集市上的商店里采购“与时俱进”的年画和对联以及大红灯笼与彩旗彩带,或买上大红纸和墨汁,恭请村里的老先生或亲自动手书写过年的红春联。大门前,左右悬挂着的大红灯笼替代了当年的“迎客松”,庭院上空飘舞的彩旗彩带替代了以往的“发财树”和“青松毛”。

如今,洱源西部山区各白族村寨的“过年风俗”也与时俱进,随着新時代的变化而变化,但唯独不变的是一家老小和睦睦地聚拢在一起,团团圆圆,平平安安,快快乐乐地迎接每一个春天的到来。

闲话

雪花圣洁

□ 李小云

一只无端闯入极寒地带的羔羊,无所适从,而又无处可逃。没有人注意到我,其他人都在忙着父亲的丧事。我是怎么回到丧事现场的已经记不清楚,只记得那场大雪悲壮而豪迈,一直下一直下,整个世界像在举行一场庄严的祭奠仪式。但天地间空白而虚无到无以复制,父亲的一生——刚正不阿的秉性、不露自威的外貌,都被一场大雪从此掩埋、尘封在时间之外。

桂花树移植好后,我们来到父亲坟前。一排排四季青和松柏在风雪中静静站立,青色的树冠已经白色一片,像极了父亲早生的白发。我知道父亲一生不爱钱财,独爱饮酒,就给父亲敬了酒,跟他说了一些心里话。由于怕雪越下越大,垭口上冻住,车子开不上去,我们匆匆离开了。父亲被独自留在了冰冷而孤独的荒野,留在了没有任何传记,甚至刻着名字的墓碑也没有的茫茫大雪之中。

大如席的雪花,一层又一层。那个夜晚,父亲与雪只隔着一张纸钱。而今天,这场雪与父亲之间隔着厚厚的黄土,隔着坟头那些枯萎了的荒草。我再也无法触摸到父亲,哪怕是那生铁般僵硬而冰凉的肌肤。只有这些圣洁的雪花,可以抵达父亲那里。这些好看的精灵,这洁白的颜色,父亲一定还认识。

记得刚参加工作的那个寒冬,也是这样大的雪。由于雪太厚,我周末没回家。周一早上,刚走出宿舍门准备去上课的我,抬头便看见

操场那棵大树下,父亲戴着斗笠,喘着热气,背着背篋,弓着腰,穿着胶筒靴,吃力地踩着一尺多厚的雪,嘎吱嘎吱走进我的视线。在我诧异的目光中,父亲说:“怕你没有新鲜蔬菜,给你送点来,雪打过的白菜非常好吃,萝卜也格外甜。”父亲很轻松、愉悦的样子,而身后,半背篋的雪已经让白菜萝卜藏了起来。父亲一边取出蔬菜,一边拍打上面的雪花,这情形以及白菜萝卜的新鲜甜美,都深深地刻在了我的脑海。母亲后来告诉我,父亲执意要当天早上才从地里拔萝卜,割白菜,说这样才新鲜。果然,那些白菜又香又甜,用同事的话说不要油盐煮都好吃。而那个萝卜,起码有三斤重,根部很长一截青色,下半截是嫩白色,很是养眼。我们几个年轻老师削了皮从上段开始吃,把最下段都吃得一点不剩。背篋底部还有一罐渣海椒炒肉,肉不多,但猪油足够多,浸泡着所有渣海椒。

那天晚饭,我只煮了米饭,把父亲带来的渣海椒炒肉舀起一大坨放在碗底,像学生时期一样,用勺子把米饭搅拌得油油的,香味幸福味十足。现在想来,那天垭口上定是积了好厚好厚的雪,父亲当时是怎么从坨田翻过这座大垭口,步行到我学校的可想而知……

雪花圣洁。我逃一般收回思绪,可和父亲永别时的那场大雪又在脑海飞舞。泪眼迷蒙。我只好仰面苍穹,寄托我无限的哀思。