



听泉
盛利者 摄



晚年少点遗憾

□ 山夫

闲话

又到农历十月了,回老家上坟的事一直挂在我心上。老家的风俗是一年要上两次坟,清明节一次,农历十月一次。扫墓祭祀、缅怀先辈,是晚辈尽孝道、传承良好家风的一种仪式。我们家今年农历十月上坟与往常不一样,我感觉路途遥远,困难重重。

今年五月,小外孙女在上海出生,我便到家住上海的女儿家帮忙带小孩。回老家上坟的路,就变得很远很远。查阅相关资料得知,上海到保山有两千多公里,这样的距离,说“远隔千山万水”不为过。

那么远的路,那么辛苦地上坟,我一个六十五岁的老人去做,心里多少会有点畏惧感,也会有点“已是黄昏独自愁”的悲伤。但这还不是最主要的。都说“世事无常,人生难料”,之前,新冠肺炎疫情防控期间,各地防疫要求严格,回乡程序繁杂,风险不小,各种不确定因素随时都可发生。回得去还是回不去?回去后会不会被隔离?回去还是回不去……这些问题,现在都需要我客观、理性地面对。回去困难重重,不回去内心不甘……人生最大的苦恼,莫过于内心深处的挣扎与煎熬。不过,纵有万难,俗话说得好,“人到万难需壮胆”。这句话的意思是说,一个人越是艰难困苦的时候,越要坚定自己的信念,越要鼓起勇气去做自己想做的、必须做好的事。再说了,生命的意义不在于它的长度,而在于宽度和厚度。我一个老人,逐步走向生命的尽头,有生之年,还能做的事已经不多,做了一件了却一个心愿,做一件少留一份遗憾,对我来说,回老家扫墓便是如此。

说干就干!我便买好了回保山的飞机票。难受的是,回家预订的联程航班接连取消了三次。同一家航空公司

的联程票还好办,退、改都没有问题,但两家航空公司的联程票就不好办了,没有取消航班的那一程,退票都要额外收费。遇上这种事,多少有点心烦,还好没有意乱。后来,经过一番研究,我平安回到了保山的家。

墓地离家远,上坟是件十分辛苦的事。二十分钟的车程后,我还要徒步走近一个多小时的山路。上去的时候全都是上坡路,有点直上直下的那种,走起来特别费劲,有一段陡坡路,倾斜角度大,走着非常吃力。下山时,又全都是下坡路,膝盖酸痛得要命,还得时时小心滑跌摔倒。不常走山路的人,下山时,小腿会抖得不行,需要借助登山棍。这些对一个人的体力、毅力都是极大的考验。

十一月十七日,天气晴朗,我背上全部祭品,扛起锄头,拿着镰刀,一个人艰难地跋涉在上山的路上,有点像《一个人的朝圣》中讲述的那个老头。正值中午太阳毒辣,上山途中太累,我感觉呼吸、心率都到了生理极限,便不时地站着歇一下,喘口气。我时不时抬头远望着,看看目的地还有多远。看到晴朗的天空挂着一弯月亮,恍若太阳和月亮都出来照亮独行老人的路一样,给我打气,这让我产生了一种“心若美好,何处不风景”的想法。

经过春夏秋冬的雨露滋养,墓地长满了紫金泽兰、蕨类植物等杂草。清除这些杂草,不仅需要劳作很长时间,还需要踮脚、抬头,一只手抓住杂草根稳住身体,另一只手拿着镰刀一点点弄。全部弄好后,已是下午四点钟,天冷了起来,加上周围只有我一个人,我有点害怕,便收拾好行李急忙回家。

“辛苦并快乐着”是这次回乡上坟的感受,好在最后,我还是完成了今年的一项必做之事,这让我感到欣慰。

万物

藏起来的冬天

□ 江利彬

有人说,冬藏是人们对冬季最起码的尊重。菜窖里,一堆堆红薯、一捆捆白菜、一摞摞大葱,是冬天到来的开场白,是冬天埋下的深情伏笔,能给人满满的安全感与幸福感。

冬藏的文字记载最早见于南北朝时北魏农学家贾思勰的《齐民要术》,书中称:“于墙南日阳中掘作坑,深四五尺。取杂菜,种别布之,一行菜,一行土,去坎一尺许,便止。以糠厚覆之,得经冬。须即取,然然与夏菜不殊。”

姑姑的家在北方,在她家,就有着三口窖,一口是祖传的井窖,用来贮藏红薯和土豆;一口是刚刚挖就的新窖,用来贮藏白菜和萝卜;另一口也是新窖,用来贮藏烧火的柴禾。这三口窖,各有各的用处,是姑姑一家最为珍贵的至宝。

记得小时候,有一次到姑姑家做客,正好赶上姑姑他们往三口窖里藏东西。一板车一板车的树枝、秸秆、杂草等,藏进了窖里去,堆得像小山一样高。而藏完柴禾,这边又开始藏起了蔬菜,那圆墩墩、胖乎乎的大白萝卜,那淡绿、鲜嫩的大白菜,都直往另外两口窖里藏。藏,并非乱扔,而是摆放整齐,填满整个洞穴。远远望去,极为壮观,这一窖,贮藏着他们过冬的底气,亦贮藏着生活的希望。

听姑姑说,窖藏的蔬菜需要不时地通风、查看,以防霉变。这难不倒姑姑,经验丰富的他能将这三口窖打理得极好。冬天来姑姑家,市面上买不着的红薯,姑姑家的窖子里,却贮藏得满满当当的。勤劳的姑姑领着我,

一起到窖里去,取出一大盆色泽鲜艳的红薯来,然后躲进厨房,为我们制作一道道美味诱人的佳肴。我闻见红薯香味,心中等不及,偷偷溜进厨房去,见姑姑将红薯切条,炸成金黄色,裹上一层厚厚的话梅粉,可香了。还有,姑姑又将红薯蒸熟,剥皮捣烂成泥,和入面粉中,烙成喷香的红薯饼……而剩下的红薯,便被姑姑切成长块,晒成红薯干,作为小零食。红薯之味,因窖藏而变得更加甘甜,尝起来暖暖的、糯糯的,很是过瘾,很是贴心。

吃完红薯,姑姑还到窖里取出些白菜,做出好几道最养人的家常菜,像白菜乱炖、醋溜白菜、白菜水饺……充实着鲜菜寥寥的冬季餐桌,亦丰盈着我们的味蕾。吃着,我摇晃脑袋,说道:“姑姑,我终于知道为什么要挖窖冬藏了,因为能够填饱我们的肚子。”姑姑笑了笑说:“不仅如此,挖窖冬藏,更是为寒冬腊月做准备。”

后来姑姑举家搬回了南方。南方气候暖和,无须挖窖冬藏,更何况,有了冰箱的存在,再不用担心蔬菜容易冻坏了。可即使如此,姑姑仍是改不了冬藏的习惯,没有了菜窖,她便把菜藏进坛里去。每到冬天,姑姑便会买来大批的白菜、萝卜、包菜、黄瓜、豆角、莴笋等,用以制作泡菜,藏以冬用。姑姑做的泡菜酸脆可口,异常美味,每当开启菜坛之时,那一缕浓香,就会勾起过往的冬藏时光,引人回想。

回想着,那一个个藏起来的冬天,藏着姑姑对美好生活的渴求,也藏着他们对故土的依恋……

美食

一碗白粥慰平生

□ 张玉琼

白粥称得上是世界上最家常之物,毫无特别之处。谁会对一碗平淡无奇的白粥过多留意呢?可也就是这白粥,南来北往,不知熨帖了多少人的胃。

我从小喝着母亲熬的白粥长大,喝得最频繁的一段时间当属高中。那时,早上六点到不到,我便要出门上学,一碗白粥配上一屉小笼包,简单又快速。大多数时候,越是熟悉的事物越容易被忽视,当时可全然不知嘴中滋味,只在每日的重复里将就过活。如今再回想起来,那碗黏稠无比的粥相当美味。尤其是冬日的清晨,一呼气便是一道白雾,我不情愿地起床,瑟缩着拿起勺子。桌上的白粥永远冒着热气,吃时温度刚好。我被这暖意和黏稠唤醒,人也热乎起来。这时才知道,原来自己是依赖这碗白粥的。

很多年前,我看过一个古装剧,剧情和剧名已完全模糊,却仍对其中一幕念念不忘。在一场人才济济的厨艺比赛中,女主角因被人陷害无法完成准备好的菜目。眼看时间就要过去,千钧一发之际,她却气定神闲地煮起了白粥,台下的人狠狠地捏了一把汗。没想到,当地官员评鉴时,尝到的人竟都慢慢怔住,继而流下了泪水,有的甚至当众放声大哭起来。探其究竟,原来他们都从粥中吃出了“母亲的味道”。出门做官在外,离家千里迢迢,又大多年过半百,母亲早已离世。难免从这粥中忆起少年滋味,回想起久违的母亲。结局就不言自明了,女主角靠着一碗白粥胜出,现场的人无不心悦诚服。还有什么能比得过妈妈的味道呢?唯此一碗白粥。木心曾在《少年朝食》里说:“念于毕生流离红尘,就找不到一个似粥温柔的人。”是啊,白粥,温柔如母亲。

白粥深藏着爱,也因此愈发平易近人。不像对色香味要求极高的鸡鸭鱼肉,只需简单熬煮,用时间氤氲出浓稠,便可稳居餐桌。白粥是不挑场景的,在任何一顿餐桌上出现都不令人奇怪。倘若是偶尔生病,胃口不佳,大鱼大肉吃不得,一碗白粥总是没错

的。正如《红楼梦》十四回中,因尤氏犯病,贾珍过于悲哀,不大吃饭。凤姐儿便“自己每日从那府中煎了各样细粥,精致小菜,命人送来劝食。”无论三餐四季,身体舒坦与否,白粥永不缺席,一切皆宜。工作的前几年,我独居又不善厨艺,免不了为了吃食发愁。为了省事,白天蹭食堂,晚上回家简单熬一锅粥,配上小菜,虽近乎朴素,却也熨帖舒服。这自在的感觉,是白粥给的。

白粥味淡,却有它的坚定与包容,有时和其他食材混杂,不但不失其味,反而愈发精彩。无论南北,总有人想着法子让它复杂起来,无意中萌生很多滋味。在许多北方人心中,白粥就是白粥,容不得一点外物,顶顶就是原味与甜味的区别。父亲爱吃甜食,每次喝粥总要偷偷舀上一小勺糖。虽无法接受这甜腻,我也不得不承认,白粥与糖,彼此交融,软糯中多了一丝清甜。

我曾在广东路边的大排档吃过海鲜粥,浓稠的白粥里一片热闹——饱满鲜红的虾仁,新鲜鲜红的大海蟹,白里透明的牡蛎……淡绿的葱花点缀其中。我将信将疑地吞下一勺,温润的滋味鲜美异常,清淡与咸腥在此时竟毫不违和。顾不得热气,一碗下肚,未经人劝,我已招呼老板娘再来一碗。以白粥为底的海鲜火锅更是精致,乳白透亮的清粥,各色海鲜纷纷下锅。看似和清水里煮的没什么两样,可懂吃的老饕却称之“鲜掉眉毛”,让我这个从来没尝过的人不知流尽多少口水。

小说《燕食记》里有一道“熔金煮玉”,名字虽巧,做法不易。取重阳时的头茬笋,新收的竹溪贡米,用黎明前一个时辰的泉水焖煮而成。看着就是一碗简单的白粥,可入口便觉惊艳,似乎无味,至喉头甘香里却有千百种味,活气顿生。白粥的出彩,不仅是做粥人背后的精巧与细致,更是白粥的无限包容,容纳多种滋味,亦能保留本心。

白粥家常得令人怀念,平淡得让人温暖,又包容得叫人欢喜。不过是一碗再普通不过的白粥,却是人间至味,足以渡风雨、慰平生。