

> 地理

春深如许赴花约

□ 叶津芳

入了春,楚雄便“活”过来了。

我是土生土长的楚雄人,在我的记忆里,这座滇中小城的春天从来不是悄悄来的,它是闹着来的,是笑着来的,是披着一身五彩斑斓的云霞,大大方方闯进眼里的……

最先接到春讯的,该是峨碌公园的山茶花。公园的山是楚雄人的后花园,平日里只是静静卧在城西,可一到二三月间,满山的茶花便像约好了似的,一朵挨着一朵,一树连着一树,把那一山坡烧得热热闹闹。山茶这花,偏偏是愈冷愈要开的,寒潮还未散尽,它倒好,顶着料峭的风,把脸笑红了。深红的像缎子,粉白的像胭脂,层层叠叠的花瓣里,还藏着去岁冬天的雪水。我小时候随父母上山玩耍,总爱凑近了闻,其实山茶花并没有浓郁的香气,只有一股子清冽的草木味儿,混着早春湿润的泥土气息,那味道,就是春天的序言。

再往山上走,樱花也开了。峨碌的樱花不是日本的那种垂枝樱,是本地樱,开起来不管不顾的,一嘟噜一嘟噜挂在枝头,粉得有些任性。风一过,花瓣便簌簌地落,落在游人的肩上,落在石阶的青苔上,也落在山脚下那些卖凉粉的老奶奶的竹篮里。有一年我在樱花树下遇见一个写生的老人,他用的是水彩,却怎么也调不出那种粉,那是春天的粉,带着光的,是颜料罐子里寻不见的颜色。

龙江公园的迎春花又是另一番景象。贴着水边,一丛丛的迎春把枝条垂得低低的,几乎要探到水里去。那花是明黄色的,小小的,碎碎的,远看像是一串串金色的铃铛,风一摇,仿佛能听见叮叮当当的响声。公园里晨练

的老人最爱在这花旁打太极,一招一式都慢悠悠地,花也慢悠悠地开着,谁也不急。水面上偶尔游过几条大金鱼,划破一池春水,那倒映着的迎春花便碎了,又聚拢,碎了,又聚拢,像极了时光的模样。

可是,楚雄的春天若只是看看,那便辜负了这片土地的深情。对于我们这些老楚雄人而言,春天是要吃进肚子里的。

每年三月,只要天气放晴,山里便热闹起来。家家户户的老老小小,背着竹篓,提着口袋,往深山里走。城里人或许不懂,那满山的白花,怎么会是一道菜呢?可对我们来说,那就是春天的味道。

采白花是有讲究的。太嫩的、没开花苞的没味儿,开过的也不要,要选那种将开未开的花苞,或者刚刚绽放的花朵,一朵一朵掐下来,不能连枝扯,因为有刺。花采回来,要用清水漂洗干净,再放到滚水里焯一道,捞出来浸在冷水里,泡上一天一夜,那一点点的苦涩便褪去了,剩下的只有清甜。

母亲最擅长做白花汤。腊月里腌下的火腿切成薄薄的片,再掺点蚕豆米,在锅里一起焗出油来,刺啦啦一阵响,香气便溢满了整个厨房。这时候把泡好的白花捞起来,沥干了水,往锅里一倒,翻炒几下,冲入滚水,盖上锅盖焖一会儿。掀盖的时候,那热气腾腾地扑上来,白的肉、白的花,汤却是清亮亮的,浮着几朵油花。盛一碗,吹一吹,喝一口……鲜得人眉毛都要掉下来。那鲜不是肉类的霸道,是带着山野清气的,软软的,仿佛把整个春天都含在了嘴里。

棠梨花又是另一种性子。它比白

花更野,更倔。刚采回来的时候,那股子青涩味儿一点也不可口。必须得焯水,而且得换好几道水,泡上两天,才肯把那一身倔强收敛起来。处理好的棠梨花,颜色还是灰黑的,却温顺了许多。母亲喜欢用它来清炒,只放一点盐,一点蒜片,起锅前沿锅边烹一丁点韭菜,刺啦一声,香味就出来了。夹一筷子放进嘴里,有一股子说不清的清香,像是把山间的晨雾也一并吃了进去。

有时也做棠梨花炒腊肉。腊肉要选肥瘦相间的,切成薄片,在锅里焗得微微卷起,油汪汪的时候把棠梨花倒进去,大火快炒。腊肉的咸香和棠梨花的清甜缠在一起,谁也不压谁,倒像是一对唱山歌的男女,你一句我一句,和和美美的。

如今,工作也忙,回家的次数也少了。可每到春天,母亲总要打电话来:“山上的白花开了,我给你采了一些,放在冰箱里,你哪天回来拿?棠梨花,已经焯过水、泡好的,只消下锅炒就能吃。”恍惚间,我仿佛又回到了那个跟着母亲上山采花的下午——阳光从松针的缝隙里漏下来,斑驳地落在铺满松毛的地上,母亲的背篓渐渐满了,她的身影在花丛间忽隐忽现,远处传来布谷鸟的叫声,一声,两声,春天就这么深了。

昨夜里下了一场雨,今早推开窗,空气里满是泥土的腥甜。楼下的玉兰开了,白的,紫的,像一只只停在枝头的鸽子。我想,峨碌公园的山茶该落了一地吧?龙江公园的迎春花该更艳了吧?山里的白花和棠梨花,该又冒出一批新苞了吧?

是该回去一趟了。

> 掌故

汤圆趣话

□ 彭晃

年到了正月十五,便该收梢了。

这收梢,是要用一碗热气腾腾的汤圆来圆满的。民谣里说“上灯圆子落灯面”,元宵节的花灯亮起来的时候,那一颗颗雪白的圆子,就该下锅了。

汤圆这物件,名字里就透着喜气。圆圆的,白白的,盛在碗里,像一轮轮小小的满月。中国人凡事图个吉利,团团圆圆这四个字,正是日子里最朴素的盼头。

关于汤圆的来历,老辈人爱讲一个传说。说是春秋那会儿,楚昭王路过长江,见江面上漂着个白东西,圆溜溜的。船夫捞上来,谁也不认得。剖开一看,里面红得像胭脂,闻着喷喷香。昭王差了人去问孔子,孔子说,这叫萍实果,得了它,主着复兴之兆。那天正好是正月十五,昭王便叫人每年这天仿着做来吃,图个家国团圆的彩头。

传说归传说,真要去考据,汤圆的身世倒也有迹可循。屈原的《楚辞》里提到过“蜜饵”,说是用糯米粉裹了蜂蜜做的糕点,想来跟后世的汤圆有些瓜葛。到了南北朝,《荆楚岁时记》里写着正月十五要做豆粥,还要往里加油脂。那玩意儿跟现在的汤圆差得

远,但好歹证明,那时候的人已经知道元宵节该吃点特别的了。

唐朝人管一种面食叫“面茧”,是粉做的,样子像茧。有人说,这就是汤圆的祖宗。

真正像模像样的汤圆,是在宋朝才登堂入室的。《武林旧事》里记着南宋都城临安的节令美食,里头有“浮圆子”这个名目。浮圆子,这名字多好——圆子煮熟了,一颗颗浮在水面上,白白净净的,可不就是浮着的圆子么。

南宋周必大写过一首诗,专门说这浮圆子:“星灿乌云里,珠浮浊水中。”他把煮圆子的汤比作乌云,把圆子比作星星和珍珠。寻常吃食,一经诗人眼睛,便有了几分清雅。那时候的女词人朱淑真也夸它:“轻圆绝胜鸡头肉,滑腻偏宜蟹眼汤。”鸡头米是水里的鲜物,可在她看来,还不如这糯米圆子可人疼。

到了明清,人们渐渐把圆子唤作“元宵”。这名字起得巧——上元节的夜晚,一家人围坐灯前,边赏月边吃它,可不就是“宵”里吃的“圆”么。符曾的《上元竹枝词》里写得热闹:“桂花香馅

裹胡桃,江米如珠井水淘。见说马家滴粉好,试灯风里卖元宵。”马家的元宵做得好,赶在灯市口叫卖,想来那时候的元宵,跟今天的也没什么两样。

如今南北风俗渐融,北方人爱说“滚”元宵,南方人爱说“包”汤圆。滚是用筛箩晃着沾粉,一层一层滚出来的;包是擀皮似的把馅裹进去。做法不同,吃起来却都是那个软糯香甜的劲儿。馅料也五花八门,芝麻的、花生的、豆沙的、鲜肉的,甜的咸的荤的素的,各随各的口味。

前些日子路过老字号,门口又排起长队。一个个买元宵的人提着纸袋出来,脸上都带着笑。我想,这小小一颗圆子,从春秋传到今天,从楚地传到四方,名字换了几回,做法变了千般,可里头包着的那点念想,始终没变。

什么念想呢?不过是盼着日子圆满,盼着人团圆。

作为一种舌尖上的传统美食,汤圆经过千年的演变、传承、赓续,尽管各地制作的方法不同、名称不一,风味各异,但不管如何变化,都寄托着中华儿女对幸福美好生活的向往和期盼。

> 闲话

电话亭

□ 陈松

那会儿我还小,大概也就上小学三四年级。我们那个小县城,街角有个红色的电话亭,像个孤零零的哨兵,蹲在修车铺和杂货店中间。那时候,电话亭对于我来说,不仅仅是一个通信工具,更像是一个神秘的小世界。那玻璃上永远蒙着层灰,有时候还贴着治“不孕不育”的小广告,花花绿绿的,透着股说不出的脏乱。我那时候特爱往里钻,倒不是为了打电话,就是为了那股味儿——一股子陈年的塑料味,混着外面飘进来的煤球烟味,还有点铁锈的腥气。那味道让我觉得神秘,好像只要钻进去,把门一关,我就跟外面的世界隔着一层毛玻璃,谁也看不见我,我却能看清外面。

我爸那时候常在外面跑运输,一去就是十天半月。每次他出门,我总是数着日子盼他回来。我妈有时候会带我去打电话。投币的时候,硬币在手心里擦得温热,往投币口一塞,“啵当”一声,那声音在小小的亭子里回荡,听着特别踏实。听筒有点沉,贴在耳朵上,凉凉的。每次听到听筒里传来的我爸的声音,我的心里总是暖暖的。有时候信号不好,刺啦啦的,像有只老鼠在啃电线。我妈在这头喊:“喂?喂?听得见不?大声!”然后我就得把嘴凑近听筒,憋足了劲儿喊我爸的外号:“老豆!是我!”喊完自己都觉得臊得慌。

有一次,我考试考砸了,不敢跟家里说,一个人溜达到电话亭。那时候也没人管,我揣着两块钱,在里头蹲了半下午。透过那层灰玻璃看外面,人来人往的,都像影影绰绰的剪影。我想给我爸打电话,想跟他说我害怕,又怕他骂我没出息。最后也没打,就在里头坐着,听着外面修车铺叮叮当当的敲打声,闻着那股混杂的味道,眼泪鼻涕抹了一脸。

那会儿,电话亭是我的避风港。有一回我和同学闹别扭,一个人气呼呼地跑到电话亭,躲在里面生闷气。外面的世界仿佛与我无关,我在那狭小的空间里感受到了前所未有的安全。还有一次下雨,我没带伞,同学们都走了,我只好躲进电话亭,看着雨滴顺着玻璃滑落,听着雨点敲打在亭顶上的声音,那时候觉得电话亭就像个温暖的巢穴。

后来,手机普及了。先是大哥大,沉得像块砖,接着是翻盖的、滑盖的。街角那个电话亭,慢慢地就没人去了。玻璃上的小广告越贴越多,最后连电话机都被拆走了,只剩个空壳子,黑乎乎的塑料外壳,像一张没了牙的嘴。再后来,县城改造,那个街角也拆了。听说那电话亭被拖走了,也不知道拖哪儿去了。有时候想起来,心里空落落的,像少了个能躲进去哭鼻子的地方。那股子塑料和铁锈的味道,我倒是一直记着,比啥香水都真切。每当我在城市里看到那些复古的电话亭,总会想起那个陪我度过无数寂寞和快乐时光的小红亭。它不仅仅是一个电话亭,更是我童年记忆的一部分,那些与它相关的点点滴滴,已然成为我心中无可替代的珍贵回忆。