

【在文字的世界中,品读美好与力量】

燕双飞,几时回

张存

三只把把柑放在一张半桌上。这张半桌有年纪了,估计在150年左右,漆面平整做工古朴简洁,我捡了个宝回来,自然心花怒放。有说把把柑是春见,那春见古意就更显韵味。把把柑上长着一片绿叶,我想起女儿读幼儿园中班时画的苹果,也有一片绿叶相衬,一晃十多年过去了,这片绿这只苹果,依然春意盎然,看到就想咬一口呢。

半桌上不仅有把把柑,还有三个已成深褐色的莲蓬。这是文嘉兄从金华家里带来的。还有一盆春兰,开着三叶的花暗香浮动,这是隔壁的房姓好邻居夫妇特意送来的。柑、莲、兰是静的,配上一条金鱼,就静动相合。这条金鱼我从花鸟市场买回养了半年,游得很欢。这小小的书房,有静有动春色古韵书香扑面,沁人心脾。

百花开放,百虫复苏,蓬勃生机的一年就此拉开。“今朝一岁大家添,不是人间偏我老。”见到这句陆放翁的《木兰花·立春日作》诗,倒是坦然多了。以前从没想过50岁的自己,是什么样子。现在也就在眼前,没什么特别,不过多了几根白发几道皱纹,还是没心没肺的样子。这是不是人们常说的,走出半生归来依旧少年。不禁莞尔。

“双飞燕子几时回?夹岸桃花蘸水开。春雨断桥人不渡,小船撑出柳阴来。”这首诗随口吟诵出来,是有原因的呢。单位的桃树在一场春雨后开出一朵粉色的花,枝丫上挂着雨珠,简直美到窒息。“夹岸桃花蘸水开”,多么浪漫的场景。要是时光能够流转,老宅河对岸的那棵野桃,也该开花了吧。

那个时候,我住的地方是个大院。和我年龄相仿的小伙伴挺多的,大家常在一起玩耍。前院有黄家阿婆种的月季,后院有谢家阿婆种的香椿。月季和香椿,都给院子

里的人带来欢欣和食欲。可我并不喜欢吃香椿,总觉得湿湿的不及马兰头香。有一天,不知是谁发现了这棵野桃树开出了满树的粉红。杨梅李子夏白桃,夏天来的时候,水果就多,可我们还是到对岸摘桃子吃,哪里还管得了身上的脏和嘴上的桃毛。现在想想,这些桃子也是硬而生涩的,有些根本没熟,可那时却是我们嘴里的美食,满嘴留香至今难忘……

桃花开,柳树也有了毛茸茸的嫩叶,要不细看是发现不了的。推开窗户,紫色的玉兰花开得很放肆,一朵一朵再一朵,和春争色。自搬入这里,女儿说就如进了花园似的,美不胜收。樱花桂花迎春花,香飘一路,从花树旁经过就觉得人间美好。

“不管我,在与不在,花还是在的,春天的风吹来,就开了。”我信笔涂鸦了一首小诗,送给这个春天。

春天来的时候,燕子也飞回来了。“小燕子,穿花衣,年年春天到这里……”这首儿歌在脑海里回旋了几十年,依然如新。儿时的记忆瞬间开启。以前院子里的梁上筑有燕巢,一到春天,燕子就在那里吱吱喳喳。春天似乎是被这些小精灵唤醒的。等我们不再关注的时候,巢突然就空了,燕子飞走了。我们当时还小,不知离别的惆怅,只是觉得少了一些热闹。长大后才懂得,春去春来燕去燕归花开花落,我们都在和这个世界告别,和自己告别。“燕子去了,有再来的时候”,朱自清的《匆匆》里,也有写燕子的句子,吴冠中的《双燕》图里,有着浓浓的乡情。我们就明白这飞去的燕和飞来的燕,已不再相同,“双飞燕子几时回”就显得深沉。

双飞燕,几时回,难相见,忆成河。江南的春天似乎很短,花还未赏尽就有了蝉鸣。春短夏长白鹭飞,满园的桃花柳绿,自待来年。

访西湖金溪,咏春六绝句

杜骏飞

一
人道西湖本色真,金溪烂漫是繁春。
莺飞草长江南树,夜夜清波唤故人。

二
雾柳烟篁近海氛,一时春满暗香熏。
去年花落知何处?别袂芳华不忍分。

三
曲水行云三月天,夜来疾雨隔尘烟。
何人玉笛催昏晓?欲起兰舟共采莲。

四
挹树扶花绿水边,为谁辛苦为谁怜?
游人老去西湖晚,俯仰悲欢又一年。

五
万木婆娑入梦寻,一枝一叶动人心。
群花寂寞归无处,但有深情作锦衾。

六
雁荡幽茫不许行,天台高远驿尘轻。
我生每与西湖伴,掬水难还未了情。

吃迎四季

周含

中国人喜欢用食物来分辨四季的更迭,食物给予我们足够的安全感和归属感,和季节轮转中的提示是如此的心照不宣。

在我们宁波,咬一口粘牙的粽子,就知道天光渐燥,恼人的夏天不远了。吃一口香糯的汤团,明白冬藏将至,稻米文化浸润下的江南,也要打起精神抵御三九严寒。

在山东,“冬至饺子夏至面”,麦香贯穿着四季。在广东,“六月大暑吃仙草,活如神仙不会老”,凉草粉驱散湿热的岭南气候。在苏州,“冬酿名高十月白”,恰是冬至当天必喝的桂花冬阳酒……

中国人讲究饮食之美,且精于细术,但就是这样一个追求饮食卓越的民族,历史上又多灾难。正因为如此,“吃得好”成为我们一时的追求,而无论南北,新年的饮食是国人最为珍视的。

在我的老家,过年要吃各种糯米团,可甜可咸。甜团分白团子和青团子。青团子是加了端午时就收藏着的干艾,混在米里揉,有时候还能吃出一两根草茎,捏在手上怅然若失地想念夏天。咸团里的馅,我最喜欢萝卜。需要的是在猪油里翻煸炒制过的萝卜,加上香干末、猪油渣末和黄豆芽末,趁热一口咬下,萝卜混着热油味溜溜地往外冒着,香润浓郁,当然要小心慢嚼避免烫着。

大二寒假前,跟着东北的同学坐了13个小时的绿皮车到达哈尔滨,感受东北人民的新年味道。谁知一坐下,人家善解人意地点上了一桌东海海鲜,生怕我吃不惯。我叫嚷着要吃东北美食,第二天就被带着进了龙江雪乡,杀了猪灌了新鲜的血肠,就着已经看不清人脸的热蒸气,在酸菜锅里不停地捞,全然不顾女生的矜持。

解锁了杀猪菜后,一发不可收拾,在中央大街的红梅西餐厅,尝一尝俄国饮食对东北人民的影响力;去太阳岛边上的农家乐,煮着鱼汤贴上一锅玉米饼子,切上半斤昂贵的驴肉,囫囵吞枣般地吃下……

有一年去西安,朋友提前预定了一只烤全羊,金黄酥脆香气扑鼻,加上赤色的酸汤水饺、绛色的腊牛肉,吃得双眼放光,全然穿越至秦汉遗风的幸福之中。吃完站在大雁塔下迎着寒风听跨年音乐,也毫无畏惧。

先生老家在东台,第一次去,对准扬菜系里早茶宴请目瞪口呆。早上的饭店热闹非凡,各类点心和配菜十几样一圈排开,每个人都必须来一碗东台鱼汤面,汤头用炸鳊鱼骨、鳊丝、河鲫鱼反复煎熬,呈现奶黄色,浸入面条撒上青蒜和白胡椒,热烘烘一碗下肚,故乡的万般情思,恐怕都化作脑门上的汗珠子了。

当归家团聚和爆竹迎春的场景出现时,这一桌琳琅满目的年夜饭,才是中国人最为真挚的情感表达,才能解码出对家乡的眷恋和热爱。而我们吃下的每一份食物,已不再是食物本身,它已成为整个民族的美学表达。

吃吧,会有热汤和各类珍馐美食,来烫坏我的嘴唇,抚慰我的心灵,因为唯有舌尖最念旧,家乡几何,一尝便知。

我们新开了一个社群,叫【写点生活】,这也是我们深耕了30多年的副刊“晚潮”的线上互动社群。

在这里,我们会看到更轻松、更随意的表达。关于生活,你想说点什么、写点什么,请随时掏出手机,按以下方式发给我们。

进入途径:

1. 扫码下方的二维码,点击右上角的“打开”,下载“小时新闻”客户端;
2. 在首页下面找到“帮帮团”;
3. 进入“写点生活”社群。加关注。在右下角的“我要发帖”发表文、图。



扫码品读
写点生活