

登齐山记

◆ 周兰青

出池州城不过数里,便望见了齐山。说是山,其实算不得高,更谈不上险,只是一座小小的山丘,静静地卧在江南的平野上。然而名气却大得很,大约是因为杜牧曾在此登高,岳武穆也在此驻马的缘故吧。

我选了个春雨潇潇的上午去登。天色灰浅浅的,云淡而薄,像蒙着的一层轻纱。山脚下有座石坊,上书“齐山”二字,笔画遒劲,听说是包拯的手迹。石坊旧了,青苔爬上了柱脚,绿幽幽的,添了几分苍古。

上山的路是石阶,窄窄的。两旁的树已吐出新绿,春意萌动,树叶把雨丝摇成细碎的珠子,簌簌落了一地。空气里有种清冽的甜味,是草木混着泥土的气息。贴地而生的是成片的二月兰,开得清逸绝尘,让人一见生喜。走不多远,便到了翠微亭。亭子是后修的,但形制古朴,飞檐翘角,倒也耐看。据说岳飞当年曾在此小憩,望着远处的长江,发出“好水好山看不足”的感叹。如今凭栏远眺,长江只剩一线,隐隐约约,像条灰白的带子。近处是田畴村舍,炊烟袅袅地升起来,与雨雾交融,又被风吹散。

亭子里很静。静得能听见花落的声音——一片带着雨滴的紫藤花瓣打着旋儿飘下来,擦过石栏,轻轻落在地上,发出极细微的一声叹息。这声音在喧嚣的城里是断然听不见的。这份静谧,带着几分诗意。我想,古人所说的“山静”,大约便是这般光景了。

再往上走,山势稍陡。路旁有块巨石,上刻“小九华”三字。石头生得奇,层层叠叠,像是累起来的。石缝里长出些不知名的灌木,根茎虬曲,花色各异,显出倔强的样子。这样的石头在齐山上很多,或蹲或卧,或立或斜,各具姿态。它们沉默着,却仿佛有许多话要说。

转过一个弯,眼前豁然开朗。这是一处平台,名为“登高台”。杜牧当年“尘世难逢开口笑,菊花须插满头归”的诗句,大约便写于此地。台不大,却正对着长江。江风浩荡而来,吹得衣袂飘飘。忽然想起,千百年来,有多少人曾站在同一块土地上,望着同一片江水?他们来了,又走了;他们笑了,又哭了;他们得意,又失意。山还是这座山,江还是这条江,而人呢?有的已荡为云烟。

我在台上站了许久。雨渐渐停歇,整座山都被雾气笼罩着,神秘而厚重。远处的城郭依稀可见,朦朦胧胧,像一幅未着色的水墨画。下山时遇见几位老人,拎着鸟笼,慢悠悠地往上走。他们大约是常来的,脸上有种安闲的神情,与这山的静默十分相宜。

下到山脚,回头望去,齐山静静地立在薄雾里,沉沉的,像在想着什么心事。我想起古人的话:“鸢飞戾天者,望峰息心;经纶世务者,窥谷忘反。”我不是什么“经纶世务”的人,但这一上午,确也暂时忘却了平日的烦扰。山的好处,大约便在这里罢了。

立夏糊

◆ 秦正泽

在皖南山区的龙泉、昭潭、青山、泥溪一带,早年立夏时节有吃立夏糊的习俗。

此时,豌豆、蚕豆长得饱满,正待尝新,山间坡地的竹笋疯狂地生长,新鲜的食材等着有智慧的人们去调配出特色的时令美食——立夏糊。

做立夏糊的用料极为寻常——籼米粉、腊肉丁,时鲜的豌豆、蚕豆和竹笋,都是就地取材,但熬煮时需要不停地搅拌,直至黏稠顺滑。

当时的情景历历在目。立夏前一天,妈妈用长竹篮从山上拎回新抽的竹笋,姐姐带着我们兄弟几个帮忙剥去笋的箨衣。

儿童天性好玩,将笋衣小心完整地剥下摊平,从底部宽大的一头向外折三折,每折约一厘米,手一松,笋衣便自动卷成筒状。再将三角状的尖端撕出十几根细丝(约三毫米宽),一把小伞就做成了。用手往下一捋,“伞”合拢;往上一捋,“伞”撑开,十分有趣。爷爷则从菜地摘来豌豆、蚕豆。剥豆自然也少不了孩子的帮忙。为了这顿期盼中的美味,全家总动员,老少同忙碌。妈妈有条不紊地张罗:先将竹笋切碎、备好细腊肉丁,再将磨好的籼米粉陆续倒入热水沸腾的锅中,和上豌豆、蚕豆米、笋末、肉丁,用锅铲不停地搅拌,热气腾腾中,雪白的米粉渐渐发黄变稠,整个厨房一时间弥漫着豆类的清香和腊肉醇厚的滋味。

每个人捧着一大碗立夏糊慢慢地品咂,解馋、开胃、果腹,真是一场尝新时的盛宴。

据说吃了立夏糊,整个夏天不会犯困,也不会打瞌睡。因此白天忌讳讳坐门槛、床沿,更禁止白天睡觉——人们相信这样能彻底免除“疰夏”之困。

邻里间互赠立夏糊,或专程送给孤寡老人,饱含睦邻敬老的温情。也是犒劳辛勤劳作的方式,为即将到来的炎夏祈福。

如今,春节一过,青壮年便纷纷外出务工,留守的老人一边陪读,一边操持家务,坚持做立夏糊的人家逐年减少。偶尔想起那一碗黏稠顺滑的立夏糊,不正是怀念其滋味,更是留恋那围锅搅拌的热气与围桌品咂的时光。这道时令吃食,如同农耕时代的许多习俗,随着岁月的流逝,或冷落,或同化,渐渐被新风尚所覆盖。

无法言说的爱

◆ 檀长乐

的神情,我心里又欢喜又酸楚——她这辈子,对“好日子”的要求竟然这么低。

母亲今年84岁了,本是安庆城里人。当年若不是家贫,她该是个上班族,如今老了也能拿退休工资,像城里许多老太太一样,早上逛逛公园,晚上跳跳广场舞。可命运偏偏把她推到了另一条路上,她幼年被奶奶带到乡下,成了我们家的童养媳。从此,她这辈子就跟贫瘠的土地打起了交道。

她与父亲成家以后,父亲在外工作,收入微薄,仅够自保。家里的大事小情,全压在她一个人肩上。上要侍奉公婆,下要拉扯我们兄妹四个。那些年,她起早贪黑,吃尽了苦头。小妹出生前的几个小时,她还在担糞,这事,她后来讲起来轻描淡写,我们听起来却很惊心。我常常想,一个女人得有多大的韧性,才

能在那样艰难的日子里,把一家老小都照顾周全?那时候她还年轻,有过梦想,有过委屈。那些年月的风霜雨雪,全都化成了一双手上的老茧,化成了灶膛里的烟火,化成了深夜里缝补衣裳的昏黄油灯。我们兄妹几个成家立业以后,母亲不肯给我们添麻烦,坚持一个人住在乡下。她种豆种菜,自己吃不完,就送到东家或西家。每次我们回去,她总是忙着张罗为我们做吃的,待我们离开时,她又大包小包地塞给我们,不言想念,不说辛苦,只是反复叮嘱:“你们好好的,我就放心了。”

直到2015年,她先后突发心梗、脑梗,在鬼门关走了一遭,捡回一条命,这才不得已离开她住了几十年的老屋,来到城里,来到我和弟弟的身边生活。刚来的时候,她总是不习惯,感觉坐也不是,站也不是,眼睛望着窗外

发愣。我知道,她想念她的菜园,想念她的老邻居,想念种了一辈子的田地,可是她不说。她念叨:“现在我比你爹爹奶奶幸福多了,天天有好东西吃。”

今天这碗豆腐脑,我特意多放了半勺糖。看着她一口一口吃得香甜,满头银发在晨光里微微发亮,脸上的皱纹像老树的年轮,每一道都刻着岁月的印记。我突然想起我小时候,也是这样看着她,那时候她给我们盛饭,自己却舍不得吃;那时候她给我们做新衣裳,自己的却补了又补。

卖豆腐脑的女人说得对,妈在,我就是个孩子,哪怕我已经两鬓斑白,哪怕我也早已做了祖父。在她面前,我依然可以卸下所有的坚强,做回那个需要她疼、需要她爱的孩子。人生最大的幸福,莫过于叫一声“妈”,还有人答应。

在这个母亲节,写下这些文字,心里满满的,是感激,是心疼,是无法言说的爱。母亲还在,豆腐脑还甜,这个世上,还有人把我当成孩子。这就够了。

一卷诗书度晚晴

◆ 陈虹

作家梁晓声曾说:读书是最好的家风,是成本最低的投资,亦是门槛最低的高贵。从前我当只是文人的赞美之语,直到退休以后,才慢慢读懂这句话真正的分量。

刚退休那段日子,生活忽然清闲下来,像骤然停摆的时钟。女儿定居深圳,老伴早早离去,偌大的院子里,只剩我一人,与墙边花草默默相伴。一时间心里空落落的,茫然又慌乱,总觉得时光走得太慢。偶然整理旧书,我从书架深处翻出一本泛黄的《唐诗选》,拂去灰尘,一片干枯的枫叶从纸页间飘落,那是年轻时和友人游香山留下的印记。

随手翻开,恰见王维一句:“行至水穷处,坐看云起时。”字句入心,刹那释然,心底积压许久的惆怅悄然散去。原来读书,是和过往的自己相逢,也是为往后的岁月取暖铺路。

年轻时读书,多半是为生计奔波,为前程打拼。为优异的成绩,为职场的体面,也为给孩子做一个榜样。那时的读书,背负着现实的期许与生活的重量。待到花甲之年,卸下俗世负累,读书才真正属于自己,不为功利,只为心安。

读汪曾祺,生活便有了温润的烟火气息。他笔下的市井百态,吃食风物,简单朴素却生动鲜活,让人心生欢喜。受文字熏陶,我也开始认真对待日常,逛早市,养花草,一粥一饭细细品味,平凡烟火里,也品出了诗意与温柔。

读苏轼,心胸便生出豁达的底气。一蓑烟雨任平生的洒脱,让人豁然开朗。人到晚年,难免身体有恙,生活偶有摩擦烦恼。但只要捧起书本便会明白,人生风雨、病痛

忧愁,不过是岁月里的一粒尘埃。心若从容,万般烦恼皆可看淡。

读刘亮程《一个人的村庄》,平淡质朴的文字,轻易就勾起旧日回忆。风吹土墙,岁月沧桑,瞬间带我回到儿时老家的土坯房。小时候房子漏雨,哥哥踩着梯子往房上铺油毡,姐姐在下面递瓦片,母亲举着伞站在雨里,头发全湿了还笑着喊我们小心。这些以为早已遗忘的往事,被文字轻轻唤醒,回味起来不觉得伤感,只余下满心温暖。

品读季羡林《留德十年》,异国思乡念亲的深情令人动容。我亦感念故去多年的母亲,许多以为模糊的记忆,被文字再次唤醒。儿时深夜患病,母亲背着我奔走求医的温度,依旧清晰如初。原来世间所有孤独与思念,早被无数笔墨记录诉说。懂得人人皆有心事,独处的日子,也就不再寂寞凄凉。

读书,更是与更好的自己对话。读杨绛先生的文字,历经悲欢仍旧温和坚韧,百岁人生依旧沉静从容。我也慢慢提笔写下生活点滴,在文字里梳理思绪,学会释怀。

如今,我每日晨起煮一壶花茶,静坐窗前藤椅上,清风拂面,邻里笑语可亲。一卷诗书在手,便足以慰藉流年。在书中遍历山河,重温旧梦,重拾亲情暖意,独处不再孤寂,晚年愈发丰盈安宁。

原来老去不是落幕退场,而是在墨香文字里一次次重逢美好,治愈心灵,滋养余生。

愿每一位步入晚年的朋友,常与诗书为伴,静心修身,安然度日。在笔墨芬芳里守住从容,让日子慢一点,静一点,暖一点,余生恬淡,温柔自在。

煤油灯下的读书时光

◆ 熊海舟

那时,村子没有通电。夜晚居家照明主要靠油灯。走夜路或田间夜耕,只能靠火把。我们家那盏煤油灯,实在算不得灯,它就是个墨水水瓶,装上半瓶子煤油,再插根棉线芯。就这,还得要做事才能点。比如,我们读书写作业,父亲备课和读报,母亲做针线活。母亲总说:“省着点,洋油金贵。”我们村的老一辈人,总把煤油叫洋油,就像把火柴叫洋火一样,自然,没有一丝违和感。

我家每月一斤煤油,每斤三五角钱,黄灿灿地装在陶罐里。母亲用筷子蘸着往瓶里倒,那专注劲儿,像是在做化学实验。有时灯芯结了灯花,灯火就像陷在云雾里,透不出光亮。母亲害怕影响我们视力,会小心掐掉灯花,说这是“给灯理发”。理过发的灯果亮堂不少,当然,也更费油了。

我从七岁念书,到念大学离开老家,有很长一段时间是在油灯下念书做作业的。我们家是木枋房,总有夜风透过木枋吹进来,灯苗儿在自己中舞蹈,我额头那撮头发常被它舔卷,发出一股焦糊味。有回正背书,闻见烤腊肉的香气,空气中有细细的滋滋声,猛抬眼发现眉毛着火了。父亲从报纸后探头:“古人悬梁刺股,今有焚眉背书。今后你若没有出息,就会成为佳话,四处流传。”

夏天蚊子多。在蚊子的围攻下,我只得把油灯搁在蚊帐里那张

预先准备的矮凳上。那情景,就像一幅水墨画:夜色浓稠,一灯如豆,少年勤奋念书的剪影投在蚊帐上,灯光照亮了整个房间。不过,于我,却是一件苦差事。蚊帐内闷热无比,油烟味刺鼻,我只得加快念书的速度。有一次,见大家都睡着了,便把课本一丢,翻出砖头厚的《吕梁英雄传》。人物生动,情节紧张,让我不由着了迷,很快忘了油灯的存在。夜风袭来,火苗一偏,燎着了蚊帐。母亲被惊醒后,手脚慌乱地将一瓢凉水泼来,我瞬间从火热的“吕梁山”回到了清凉世界。

父亲是民办教师。就在这盏油灯下,父亲读社论,念毛主席的诗词,批改学生作业。他念书的神态很特别,我至今记得。他身体后倾,仰着头,半眯着眼,声音不大,却很劲道。

我们三兄弟围坐在油灯周围。父亲拖长声调,时而伸长时而高亢,和着夜虫的鸣叫,声声入耳。

去上大学的前一夜,煤油灯光格外明亮。父亲说:“孔子的过庭之训我们家是没有的,不过煤油灯夜话还是起了作用。”灯花啪啪地爆开,灯光把我们的影子投到墙上,乡村的夜晚着实可爱。

许多年后,我在雪亮的日光灯下读书写字,却总想起那盏煤油灯。那盏粗陋的、墨水瓶做的油灯,它教会我的不仅是如何在黑暗中视物,还有如何在微光中看得更远。



到陵阳吃锅子

◆ 曹其明

到陵阳吃锅子,忽然就成了网红打卡的时尚。这是吃了一辈子陵阳锅子的陵阳人,做梦都没想过的——偏偏就成了真正的事。

有网络背书,陵阳早已蜚声在外。陵阳坐地皖南,长江南岸的边缘上。有一汪江水阻隔,这里人一点不沾江淮习性,像它的地理位置,一头扎进皖南的徽州徽水,浸渍出一身的“徽”气。这不,一样的青砖灰瓦马头墙;一样的砖刻木雕;一样的墙面,彩绘着一样的人物、故事。就是人的味蕾,也生得一样,重色重味,讲究用酱调味。至于人价值观就不用说了。陵阳锅子虽不能说脱胎于徽州的一品锅,但也异曲同工,千秋各异。

锅子在陵阳是一种很亲民的美食,富商显贵爱吃,平民百姓也爱吃。既如此,说明陵阳锅子是有吃头(吃头是方言,是值得吃的意思),只是锅子好吃,制作起来繁琐。单说锅子的用料就多达十余种,或许有人会说,这不是乱炖、杂烩嘛。不可能这样说,乱炖、杂烩是一锅烩的乱,那是北方人生活的粗糙。陵阳锅子体现的是南方人追求的细致,是精心巧思的安排。

做一个地道的陵阳锅子,是要有足够的时间来铺陈的,从着手准备到起锅开吃,少不了数小时的操持,具体时间或长或短,因人而异。陵阳锅子讲究慢火煨,煨得越久越入味。每户人家年夜饭吃的锅子,是早上起灶动手,熬到傍晚开吃,所有食材的味道,经过火力催化,汤汁使转,相互渗透,直至入骨入里,鲜香氤氲的年味那才叫化都化不开。

这样的传统美食,盛具却很粗陋。一口大铁锅,支棱在一个不知用了多少年的篾箍上。铁锅是被经年的烟火熏黑的铁砂锅,论品相,实难称雅。但这是外界人的认为,在陵阳人眼里,是一点也不违和。况且,它并不妨碍锅中食物的晶莹剔透,色、香、味铺天盖地,是一眼沦陷的那种。

锅子的底层食材,陵阳人叫锅底,那是前日泡烂煮熟的干竹笋、干豆角。二者可选其一,也可兼而用之。锅底之上,覆一层焯了水的豆腐。豆腐焯过水,便不易破碎,也去了黄豆的气味。豆腐上面再铺一层厚厚的粉丝。粉丝要用山芋粉做的,山芋粉丝有筋道。吸饱汤汁的粉丝,晶汪汪,Q弹又有嚼劲。当然,最要紧的烧肉不能少,三斤四斤都是自己把握着。红烧肉的汤汁要多,肉要红得发亮,连汤带肉盖满粉丝,顶上一层是肉丝、肉菜、豆腐干配香菇或木耳精制的小

炒。黄花草要用手一根一根撕开,方能更好入味。豆干、香菇、木耳刀切成丝,最后加蒜末酱油调味着色。这种小炒有个很吉祥的名字——和气菜。这样一层一层码起来的锅子,满满当当堆得像个圆宝塔,和气菜就是顶上花。这还不能算完,锅的四周一定要围上一圈米粉圆子,圆子的个数选个吉利数。做圆子的粉也有讲究,把洗净的籼米炒成焦黄,再上磨磨,单是磨碎的米粉,就已香气扑鼻。也有在圆子里加一点五香粉,更具徽菜特色。搓好的圆子要上蒸笼蒸,蒸到水泛晶光,算是熟透了。也等不上上锅浆汤,旁边就有等不及的了,挥舞着胳膊,探出“五爪金龙”抢着往嘴里塞。锅子堆好了,淋上高汤慢火煨。这火要煨多久,不用急,煨到食客熬不住了,撒上葱花或青翠的大蒜叶子末,那便是起锅的时候。你看,这样一番调制出来的大菜,还能换盛具嘛?连锅上桌,最为合适。这种为陵阳人喜欢的美食锅子,就叫做陵阳锅子了。

虽如此,陵阳锅子也不是陵阳人的日常食谱,原因是制作起来太费劲。只有人家做红事、白事,或年夜饭时才会做,毕竟,日常总不能花太多的时间用在吃上。请酒就不一样了,是喜事,用时用力做一道锅子理所当然。锅子是宴席餐桌上的主角,这样的酒席当然叫“锅子酒”了。锅子酒除了陵阳锅子,一定还会配几道冷盘、热菜,这样酒席才算丰盛,酒席高低档次的比较也在于此。锅子出自不同人之手,味道也有优劣差别,这跟别的菜肴制作是一样的。

锅子是煨出来的,先前乡下人家办锅子酒,哪来那么多锅灶,于是,便选一处空地,找些土坯砖或石墩子,临时搭建一溜简易的锅灶,那场面,有气势也壮观。

陵阳人的年夜饭是一定要吃陵阳锅子的,辞旧迎新除夕,谁不图个吃得美,吃得吉利,且看陵阳人怎样编排锅子里的食材:竹笋,叫生活节节高;粉丝,叫家运长久;豆角,叫多子多福;豆腐,叫做人清白;和气菜,叫和气生财;圆子,寓意子孙团圆。就是热气腾腾的大铁锅也有它的讲究,叫能吃在一口锅里,就是家庭团结兴旺。看,陵阳人把生存观、幸福观,全融在了陵阳锅子里,当作新年的祝福,再吃到肚子里,守岁迎新。

在陵阳人看来,陵阳锅子不只是一道纯粹的美食,每个人都可以从中品出自己的滋味。