



窗外的紫藤

周玲

办公室的窗外靠右,生长着一棵粗大的藤。初见时,这棵藤上有零散的花穗,许是花期接近尾声吧,只觉得这藤就像个野趣天成的丫头,倚墙独立窗外,枝蔓肆意散漫地攀爬,那些参差有些松散的紫色花穗,像是疯玩了一阵后小姑娘的麻花辫,在风中一摇一摆,时不时地在窗口探头探脑甚是顽皮。

随着季节更替的节奏,窗外的它,渐次花谢叶落,藤上密密地挂上了豆荚。转眼气温渐凉,豆荚的颜色由毛茸茸的嫩青渐黄直至绒绒的灰褐色,倒也并未觉得有什么特别,因此熟视无睹。

入冬了,坐在办公室,时常会听见一些声音,或是清脆的哗哗啦啦鞭炮声一般,或是叮叮当当像金属的敲击声,有时甚至在哗哗啦啦的鞭炮声中还带着一丝丝呼啸,虽觉得有些奇怪,却也未往心里去。

直到某一天的下午,声音再次响起来,这次有点隆重,随着热烈的连续的噼里啪啦的鞭炮声,院子的铁门也叮叮当地响个不停。我循声抬头,原来是窗外那株藤上挂着的毛茸茸灰褐色的豆荚炸裂发出的。啊!这株藤的豆荚的爆裂居然有此洪荒之力!看来这野趣天成的丫头是个烈性子,脾气挺大啊。是为何要炸裂?是欢天喜地还是哭天喊地?这些都足以勾起了我的好奇。

靠近藤就地找寻爆裂的东西,未果,不死心。把手伸向挂在枝干上欲爆未爆的那灰褐色,看起来像加长版蚕豆的豆荚,轻轻一碰,随着“哒”的一声,豆荚的壳裂开成S状,一连串地弹出扁扁的黑色种子,和闯进办公室的一样,是藤的种子,而这株有性格的藤是一株紫藤。

紫藤,又名紫藤萝,是优良的观花藤木植物,

当第一缕春风掠过时,她会冒出第一只嫩芽,长出第一片羽状的复叶,小叶是长长的椭圆形。在生命气息荡漾的早春,会开出那一串串花儿,花色淡雅,多为蓝紫色或者淡紫色,此时的紫藤枝繁叶茂,花序苗条而下垂,呈现出透明的淡紫;纠缠在一起的粗壮的藤条长而自然弯曲,像一个大舞台幕帘,新生的枝条上挂着的花儿,就像穿着淡紫色裙装准备上场表演跳芭蕾舞的小女孩,在幕后羞怯地看着外面。暮春时节,正是紫藤萝吐艳之时,一串串硕大的花穗垂挂枝头,紫中带蓝,灿若云霞,花儿渐渐繁茂,丰腴,婆娑摇曳,次第结出泛着淡绿色的小小豆荚,她,开始了生命的孕育。当秋天来临,树叶开始脱落了,豆荚逐渐肥硕壮大,颜色也从嫩青成了毛茸茸的果绿,像是为了御寒穿了件薄毛衣。当这些孕育着生命的豆荚变成灰褐色时,意味着冬天到了。阳光下的紫藤就像一位待产的母亲开始焦虑,脾气变得躁动起来,她的豆荚开始相继炸裂,时而像庆祝新生命诞生,开心得像烟花礼炮发出“砰”“啪”之声飞向高处,带着呼啸声四处炸开洋溢着欢乐,送孩子去远方开疆拓土;时而像只孤兽发出低沉闷闷“嘭嘭嘭”声独自发泄自己的担忧。

唯一可确定的是它用洪荒之力,要将自己孕育的种子送得更远更远,让自己的种群发扬光大,给后代争取更有利的生存空间;或许更有可能只是像一位母亲教导孩子们如何勇敢地开拓生活!

这是紫藤的爱的表达,这是生命的智慧,是生命的美妙与精彩,是紫藤的生命之歌!

此后每年,窗外的那棵紫藤都会用它的生命之歌和我约会,当她的亢、兴奋、热烈或偶尔夹杂忧伤的歌声扬起时,这是新年快到啦。

霜夜听更

宫风华 泰州

霜雪天,寒气砭人肌骨,村庄简静。想起旧日故园更声,诗性而古典,一股柔软的乡愁倏忽传遍全身。

冬日乡村,日头隐曜,天气清寒。一俟天黑,村人摞下饭碗,便听到村头更夫“呱——呱——”的打更声。他边敲铜锣边喊:“各家各户,门窗关好,火烛当心哟——”尾音拖长,在暗夜凝滞的空气里震颤,凄厉地擦过人的心头。那激越的更声飘过田野、屋脊,回荡在故园夜空,飘渺而苍凉。

到更点时,村里更夫便一手提着黑黝黝的马灯,一手拧着锃亮的铜锣,步履蹒跚地穿行于乡间蜿蜒土路上。树木藤蔓上有霜,感觉大地好像在夜里哭过一场。坐在院里木桩上,我们柔软得像一根青藤。

连绵雨天,乡路粘稠似糯米粥,更夫鞋上沾满乌泥,如泥鳅耸动。梦呓中,依稀听到一两声悠远的更声,随即被一阵零乱的犬吠声淹没。雪天,更夫顶着簌簌雪花,提着迷离的马灯,出没在深巷小弄里。他周身沾满糯米面似的雪,在严冬雪夜里,如深山里蛰伏的怪兽。雪地上清晰地印着两行脚印。寒气把人们禁锢在被窝里,但那更声伴随着呼呼的风声,抚慰着纯净的村庄,温暖着村民的梦。

乡村月夜,邈远而空阔。青白的月光温婉地铺洒在地,青霜平添一份柔和,寂寥而悱恻。梧桐和构树的剪影映投粉墙,清简舒朗,虚怀若谷。树枝皆如铁质剪影,把湛蓝的天空和银铂的地面切割成无数诡谲的几何形体。

漫步月夜,身披霜白,脚踩薄霜的声响,如秋虫呢喃,蚕嚼桑叶,锅煎脆饼,世界充满幽微的情趣。冬夜里的一帧帧黑白照片,染着岁月的底色,透着乡村的恬淡与平和,渗着乡村的温馨与质朴。

更夫戴着古旧的雷锋帽,裹着露絮的大棉袄,似一只体形臃肿的猩猩。村童跟着更夫齐声吆喝。惹得猫狗乱叫,惊得屋檐下夜宿的寒雀扑棱棱乱飞。

记得那年冬夜,我看完电影《人生》后,独自躺在草屋边的草垛上,沉浸在凄婉的故事里。冷月无声,草垛如海上的岛屿,铜锣更声此起彼伏。乡野间的如诗月色、白露青霜,让一颗少年的心变得内向谦抑,变得富饶丰盈。

那些清贫而寂寥的冬夜,咣咣的更声慰藉了我们的心灵,滋润了我们的乡愁。当静谧的夜晚取代了白昼的喧嚣,当现实中的功名利禄退位给了精神上的修复整饬,那激越深沉的更声又分明给人一种谦逊勤勉、淡泊名利、自省自尊的清醒与思辨。

时光荏苒,而今,村里的泥泞土路都变成光洁的水泥路,参差的草屋变成豪华的别墅,村口电杆上装上摄像头。高门深院,挡着如水的月色,挡着稀疏的鸡鸣犬吠,挡着不设防的淳朴岁月。

更夫和更声湮没在历史的长河里。但更声给我们带来的温暖和感动,却在心里潜滋暗长。那遥远的更声凝聚着恒远的乡村情感,渗透着农耕时代的精神气质,镌刻着乡亲们灵魂深处的呐喊和渴望。

更声抚慰村庄,抚慰苍生,抚慰乡愁。霜天清寒,去故园踩青霜,晒暖阳,沾一点烟火生活,守一份淡然古雅。我在屋檐下,四处眺望,四下谛听,那悠远的更声,那纯朴的乡村生活,裹挟着岁月的风尘,月光一样,洒在我心灵的湖面上。



冬寒喝羊汤

沈顺英 泰州

在故乡,冬日霜寒时节,那散落在城乡各处的羊肉馆里飘逸出的羊香,令人生发莼鲈之思。

羊肉馆一般小巧逼仄,除了数张油腻腻的桌椅外,通常还在门口桌上摆一个玻璃橱窗,里面各个部位的熟羊肉,一应俱全,只是一色白切。边上,则是羊肉馆的招牌性物事。一个深色杉木桶,醒目地坐在大号铁锅上,里面装着满桶热气腾腾的羊汤,诱惑着络绎不绝的顾客。

一如水乡人纯真温婉的性格,本地的羊倌,并没有北方那么多花样,却力求凸显“本真”二字。羊肉馆的主打吃食仅三样,即:羊汤、羊肉和羊糕。

几片羊肝、数条羊肚和羊头肉,再加上些许羊血,用沸腾白汤,高冲入碗,略烫后滗掉,再舀一勺羊汤注入碗中,再滗,如此三次后,羊肉馆里的肉香,已是绕梁不去……店家通常还会在浮有羊脂的汤面上撒以大把碧绿的蒜叶,滚烫地端上桌。这样一碗羊汤,单是闻着、看着便是一份愉悦的享受。

夜雪封门,饥肠辘辘,披衣出门,掩进小店,招手要一碗鲜美润热的羊汤。不用筷,也不用勺,只用两手捧碗,一口接一口地缓缓啜下后,顿觉神清气爽,周身每一个角落都暖和到了,便觉日子清新如年画。吸溜吸溜地喝羊汤,咯吱咯吱地嚼骨头,声音甜美如小夜曲。

羊肉馆的羊肉是白切羊肉,烧法上颇为独特。与家庭烹羊不同,羊肉馆煮羊不以去膻为第一要务。烧时并不加葱姜等调料,尤其葱,非但会串味还可致汤浊,最是忌之。“煮”是制作过程中至

为关键的一环,需武火、文火交替着煮,而火候又是重中之重:火过大,骨肉容易分离,羊肉会溶进汤水中;火太小,某些部位就煮不熟。功夫全在掌握那个稍纵即逝的最佳均衡点。

白切羊肉最宜当酒肴,蘸酱吃极香。由于在烧制过程中,不沾铁器,烧焖结合,因此咀嚼间,无丝毫膻味,只有一种幽谷般的袭人馨香溢满口腔。最妙处在于羊肉的质感有时酥若鹅肝,却又有丝丝缕缕的疏落感。各呈味觉又都具极强的辨识度,精炼地概括了羊之美味。

羊糕,是羊肉与羊汤的凝结物,或可称之为“山羊的肉皮冻”。将拆骨带皮的羊腿肉祛除血水后,在木桶内熬煮至肉酥汤浓后,倒入特制的方形铁盒内,于足够寒冷的室温下冰冻一夜,翌日就凝结成羊糕。

制成的羊糕洁白晶莹,常有店家故意将其剖面放在玻璃橱窗中最醒目位置,以便让客人看见隐藏在中间的肉和筋,以示羊糕质量并借此招徕生意。

羊糕的滋味堪称独特,细腻却不稀烂。虽由长时间熬煮的羊汤冻结而成,但又不同于冷冻的白切羊肉。老吃客们都知道,羊糕的醒韵味,来自于那层羊汤凝结成的凝冻脂膏,柔滑冷冽与香酥入骨相掩映,羊肉之鲜俱浓缩于此。蘸上酱麻油或甜面酱,以酱味滋润一下略显寡淡的本味,悠长滋味间,苏南羊肉特有的糯绵风韵,已尽显其中了。

大雪封门,喝着滚烫的羊肉汤,一股柔软的乡愁倏忽传遍全身。