



岁寒清欢

□周紫红

是冬天了。虽然小城的冬天温暖如春,但也只是如春。寒气艰难地穿梭于一个个如经纬般交织的日子,终于织成了一幅属于冬天的图景。

小城的冬天依旧有姹紫嫣红:紫花羊蹄甲、粉花羊蹄甲开得如火如荼,胜似烂漫的春花;黄花槐枝头缀满黄灿灿的金花;艳若夭桃的美丽异木棉,那么如云如雾地蒸腾着粉嫩嫩的迎春气息;三角梅更是铺天盖地向全世界宣告,它同样具有梅的傲骨……这是小城的冬天特有的缤纷和妖娆。

可冬天到了,我还是喜欢到郊外去,去看芒花翻涌出洁白的浪花。夏天,那里是绿色海洋,到了冬天,绿色的海洋有了不断翻涌的浪花,冬天也便有了动感。

有时,俯身观察草丛中那怯生生冒头的艾草们踮着脚尖触摸冬日阳光,那小小的嫩嫩的叶片散发着淡淡的香气。翕动鼻翼,贪婪地嗅了嗅,发现冬天的艾草香清新淡雅,不像夏天的艾草,气味浓烈得像火爆的阳光熏烤出来一样。



(CFP 图)



接送

□张培坤

新的一年已启程。回首2025年,我们在平凡的日常里用心经营,藏着太多值得铭记的感恩故事。

2025年,母亲买了一辆崭新的自行车。看得出来,她很满意,拉着我围着车绕了好几圈,像个孩子向同伴炫耀玩具一样,介绍个不停。为了让娃坐得更舒服一点,她还在车的后架垫了几层毛巾。

在二宝上小学之后,我原本计划让母亲在老家陪父亲,好好休息的。但由于今年工作调动,上班的路途变远且不顺路,我又早出晚归,便不得不再次叨扰母亲“重操旧业”了,继续当我们的“运输大队长”。

女儿还小,或许还不太懂她的同学上学,放学坐小汽车,而她坐自行车,二者的区别。如果她开始有疑惑,我打算耐心地跟她说:“不管我们乘坐的交通工具是什么,载我们的人,爱我们的心都是一样的,所以我们不要管别人怎么看,怎么说,我们和大家一样,都是有人关爱着的、幸福的人。”

我回想起很久以前,父亲还未停薪留职的日子。

那时父亲上班的主要交通工具是凤凰牌的“二八大杠”。印象至今依然深刻,漆黑的车身,粗犷的钢结构,链条带动橡胶车轮滚动,特别有力。父亲在大杠上,放了一个藤编的夹凳,那是幼时的我的专属豪华座椅。

父亲每天上班时,就会将我高高地抱起,放在他的肩上。走到自行车的位置,把我放到藤椅上,再让我紧握车的扶手,一起骑往小学的方向。小学在村子的中间,距离虽然不远,但是必须穿过大半个村庄。途经各种小巷,车骑得不快,最

香。没有什么仪式,就这样简单地点燃一支线香或一盘盘香,香气随着白烟氤氲出冬日的温馨和静美。烟是轻的,飘动的,可是,却自有一种巨大的力量,引领着我们的心自我净化。心净而心静。

寒冷的冬天适合煮一壶老白茶。用透明的玻璃水壶煮茶,茶叶随着沸水回旋翻滚,淡雅幽远的茶香弥漫着,那种独特的丰富韵味是老白茶的“老”味。品茶,品老味道,忽然不再惧怕老去。

偶尔兴起,会做些美食犒赏自己。人到中年,羸弱的胃肠已不堪终日大鱼大肉的重负。就做薄荷煎蛋吧。摊好的薄荷鸡蛋饼看起来那么圆满,美好。咬一口,有着阳光的芬芳和青草的气息,那是寂寂寒冬里已经悄然萌生的春天的味道。

我总嫌酒酿煮汤圆太甜太腻,更喜欢酒酿煮白粄——温暖的冬天让以往只能在夏天才出现的美食——白粄始终没有退场,一碗酒酿煮白粄下肚,手脚不再冰凉,浑身有了夏天的暖、热。偶尔也用茶油煎白粄——这是朋友分享的吃法。用水浸湿白粄,再用茶油小火煎熟,吃时蘸蜂蜜——我喜欢蘸荔枝蜜,白粄特有的淡淡酒香和浓郁的荔枝甜香混合着,那是奇妙无比的味道。

冬天,其实也很美好。岁寒,依然有清欢。



世界有浮力,放松,就能被托举。



圩日图

□刘辉煌

圩日,在我的老家称作“交流”。多么形象生动的叫法啊,每当圩日来临,大人小孩都换上平时舍不得穿的衣服,干干净净到街道上去“交流”一番。十里八乡的人们带上自家的特产,各卖所有,各买所需,临近中午时分,还能吃上一碗热气腾腾的肉羹汤。小时候最盼望跟着父母去“交流”了,只是时过境迁,如今人们更热衷于网购,很多地方已难得见圩日那热闹非凡的景象。

永春山区藏着这样一条老街,始建于清雍正十二年,仍然保持着农历逢三或八为圩日的习惯,每月六次。每逢圩日,无论刮风下雨,严寒酷暑,农民和商贩会带着竹木菇、鸡鸭鹅等山货准时赴约,互通有无。

各式商贾云集,各种口音交汇,人挤人,喧嚣与热闹交织,满满的烟火人间味,就像是在举办一场隆重的乡间盛会,恍如几千年前《清明上河图》的繁华盛况。我徜徉在人海中,发现赶圩的大都是些上了年纪的人。买卖东西之外,乡亲们更多互相聊着旱涝与庄稼收成、子女的升学就业、谁家儿子讨媳妇、谁家姑娘嫁了女好婿……自然也少不了捕风捉影的趣闻轶事。原本井然有序的街道瞬间沸腾起来,乡亲们大着嗓门讨价还价,每一个摊位前都是人头攒动。我移步在不同的摊位前,看见了许多从未见过的乡间好物。

被人群裹挟着走遍街头街尾,一件件色彩鲜艳时髦的新衣裳,让男女老少爱不释手;一摞摞锃光瓦亮的锅碗瓢盆,吸引了妈妈们的目光……而那个卖老鼠药蟑螂药蚂蚁药的小贩,从口音就知道他是一个外乡人,他吆喝得极为起劲。

圩日里,各种农特产品目不暇接。想吃土鸡蛋能找到真的,想吃五谷杂粮能找到非转基因的,想喝小酒能找到纯粮食酿造的,想买点山货能找到货真价实的。

这里群山环绕,满山是宝。有经验的老农在兜售着各种形状迥异的中草药,石橄榄清热解毒、车前草明目祛湿、山灵芝补气安神、牛大力专治腰酸背痛……各式蘑菇也是必不可少的:红菇、香菇、木耳、笋干、苦菜干都是最为常见的山货,也是城里人趋之若鹜的山珍。

最吸引眼球的莫过于那些色香味俱全的小吃摊了。从前的煤球灶早已被各种款式的燃气灶所替换,各个摊位热气沸腾,香气四溢。无论是葱香四溢的羹汤,还是香气扑鼻的烤红薯茶叶蛋,软糯可口的麻薯玉米,都能让人垂涎欲滴。

圩日热闹非凡,若是逢年过节,就更热闹了,人们忙着囤积年货,衣服鞋帽、糖烟酒茶、鱼肉禽蛋、年画对联,这些商品的销售量都比平时猛增数倍。除了采购过节的物品,还能看到流动于街头的精彩表演。而在街区一隅的树荫下,那个戴着墨镜似盲非盲的“半仙”,正在为芸芸众生指点迷津,不大的摊子前不时会有愁容满面的人们光顾,一脸无辜地来,一脸茫然地去。

山乡市井藏百态,吹尽尘沙始见金。在乡村圩日中,我寻找童年快乐,品味如今的幸福。



小寒唯愿君安暖

●小寒连大吕,欢鹊垒新巢。
——唐·元稹《咏廿四气诗》

●晚日初长,正锦里轻阴,小寒天气。
——宋·喻陟《蜡梅香》

●东北风吹大庾岭,西南日映小寒天。
——宋·钱韶度《句·其四》

●枯蓬不自息,归鸟竟相依。
——宋·刘敞《同黄子温小寒》

●寒日自能明蔀障,轻雷应为蛰龙蛇。
——明·黄佐《小寒节有感》

●微雨后,小寒初,满斟长寿碧琳腴。
——宋·周紫芝《鹤鸽天·荆州都督生日》

●霜风落叶小寒天,去客依依马不鞭。
——宋·郑刚中《送季平道中四绝》

小狗朵朵

□柯秀贤

小狗朵朵,向我跑来
一颠一颠的,从深处不断跑来
两个耳朵像田里开过的棉花
那么白,那么脏
那么非亲非故,向我跑来
一种删除背后拥堵世界的欢快
一种张开双臂拥抱的迟疑
但它没有停留
但我如礁石不动
它从我脚边窜过去了
窜过去了
一阵风,一只流浪狗
偶然路过水潦路的某个瞬间
我两手空空
凭什么就认定它
叫小狗朵朵



镰刀岁月

□洪天平

说起镰刀,它与我们这一代过来人有着不解之缘。虽然日子都过去半个多世纪了,往事却历历在目。打从记事起,我便要跟着大人上山下地,砍柴收禾。奶奶说:“你都拿得动镰刀了,能帮一点是一点。”

虽然用来砍柴和割禾的工具都称镰刀,但形状、轻重和大小却有着较大差别,闽南语的叫法也不同。

我们这边说的砍柴其实是割山草,一年一次或者两次,剃头式漫山剃光,一担挑回来并垒成草垛,作为一整年的家用柴火。所用镰刀呈直柄弯钩,便于收拢柴梗,约有一尺半长。另有一款柴刀,分量较重,不易卷刃,是砍切大枝丫时用的,木柄铁刀直形,只在尾端带点钩。

收割稻麦用的镰刀则比较轻巧别致,也是木柄铁身,弧钩锯齿,锋利无比。因为秸秆的茎部都是空心的,这款设计可谓独具匠心,用起来那叫得心应手。

据载,元代农学家王祯在《农书》中有一首诗:“利器从来不独工,镰为农具古今同。芟余禾稼连云远,除去荒芜卷地空。低控一钩长似月,轻挥

尺刃捷如风。因时杀物皆天道,不尔何收岁杪功?”

原来如此,小小镰刀,威力无穷,一柄在手,披荆斩棘。从前常读、常听歌咏犁耙锄镐、斗笠蓑衣等等,却少有耳闻有关镰刀什么事。岂知开镰恰是收成的当口,而镰刀该是那吉祥的信使。

好多小物件有着大用场,比如水桶勺子,比如箩筐畚箕,比如踏板垫子。而我好像对镰刀有一份特殊的感情,从七八岁一直到十几岁、二十岁,上山砍柴可说是家常便饭。农耕日子,柴米油盐,柴是排第一位的,有了它便能生火做饭,便有炊烟袅袅。

爬山坡、下水田,镰刀使用起来,可都是力气活。记得有次砍一大枝条时,由于用力过猛,镰刀“跳刀”,刚到小腿,至今留下一个“岁月之吻”。再有一回,开荒种地,清理树的残根时,又是“滑刀”把左手食指伤了,差点酿成断指大祸。

这一左一右手脚留下的劳作印记,算作我人生沧桑

的一段难忘旅痕。回想这一路走来,虽是风雨兼程,又何尝不是风景无限。

后来上学读书,知道镰刀有个好听的名字唤作“偃月镰”。又读到李白的“挥镰若转月,拂水生连珠”,韩愈的“新月似磨镰”……原来自己当年手握的镰刀,竟是天上弯弯的月牙。谁言摘月难,我却从小就拥有。

如今每逢踏青或登高时,我同我的家人常会携一柄镰刀,用以剔除杂芜乱草,涤荡心灵。



(CFP 图)

姜果

□柯平均

很不错,就是有点贵。

配料表显示,生姜、糯米粉、高度酒,看起来并不复杂。于是,跟爱人一说,决定自己买材料加工试试。

第一次试验,买来5斤生姜、5斤糯米粉、2瓶白酒,生姜洗净晾干,搅碎拌入糯米粉、白酒,然后经友人指点,盖好发酵一周,拿出来拌糖揉均匀,煎出来一试,味道还不错,不输买来的。

于是,从那时起,我家里就没有断过这些食材。因为大人小孩都爱吃,连小孙女都喜欢。我和爱人就成批量地制作。这不,前两天,爱人去超市,分两次买来22斤生姜。我一看这么多生姜,便又买来20斤糯米粉和6瓶高粱

白酒。

生姜种在沙土地里,挖出来后,难免沾上沙土。如果清洗不够认真,吃时硌坏牙齿,那就得不偿失。20多斤生姜,爱人花了整整一下午时间清洗。好的生姜保留姜皮,刮掉生姜的受损部位。洗好生姜,在阳台上晾一天,去除表面水分,这样不容易变质。

我当帮手,将生姜切成细块,而爱人则当主要操作手,使用破壁机,将生姜搅碎成姜汁和姜泥。一个多小时的工夫,方才操作完毕。

我们按比例,将姜汁姜泥、白酒拌入糯米粉,搅拌均匀,似蒸馒头那样,装入锅或盆内盖好,让其发酵一周左右,再

放入冰箱冷冻起来,避免发霉变质。

食用前,拿出化冻,根据个人喜好,添加红糖或白砂糖若干,像揉面一样揉均匀,然后摊成饼状,放入平底锅中,加少许油,慢火煎至金黄,这样吃起来的口感,既有姜的辣味,又有姜糖的甘甜,辣、甜相间,美味无穷。

自己制作姜果的好处多多。生姜优惠时一斤2元左右,贵时一斤8至10元,我们掌握时机买入价廉物美的生姜,将成本控制到最低。总之,我们感受到了自己制作姜果的乐趣,按闽南语说:便宜又大碗!既有自己动手的成就感,又可以满足家人的味蕾。何乐而不为呢?

食事



姜果是闽南的一种特色小吃,据说有驱寒去湿之功效。过去,这可是民间的稀缺物品,一般情况下,只有女同志生产坐月子时,才能吃到。物以稀为贵,姜果的制作过程繁杂,所用食材又贵,平时是没有买来当零食的。

说起来令人见笑,60岁之前,我从来没有品尝过姜果的滋味。爱人坐月子时,我远在边关,到儿媳生孩子时,花钱买来的姜果,明确是给坐月子的食补,当长辈的自然不可能“无功受禄”。

第一次品尝姜果,是在退休后的一天上午,家附近有一个美食节活动,我便到场去逛了一圈。买了几样食品,其中就有姜果。回家一煎,口感上,香、甜、辣都有,