

## 冬窗静守建兰青

□张晓斌

当于疏篱茅舍,清窗净几,焚香静坐,庶几近之。”于我而言,不必茅舍疏篱,一方办公室的晴窗,一盏温热的清茶,便能与此株建兰相看两不厌。

去年冬天,朋友知道我终日与电脑、文字为伴,又向来养花无功,便送来这盆建兰,说它生性泼辣易养活,更能于久视屏幕后,添一抹绿意润眼。我当时半信半疑,小心地把它放在窗边案头,生怕重蹈往日养啥枯啥的覆辙。

建兰没有水仙那般清丽的雅称,却自带兰草的风骨。冬日的阳光洒下,落在它狭长的叶片上,叶脉画就的墨线一样分明,叶尖翘着,透着不肯弯腰的劲儿。虽非建兰花期,却不见半分萎靡,反倒在万物敛藏的冬日里,透着勃勃生机。偶有同事路过,瞥见这抹绿,或赞一句“看着就舒心”。确实,久盯屏幕后抬眼,满目苍翠撞

入眼帘,酸涩的眼目竟真的舒缓不少,朋友所言不虚。

《洞天清录》有载:“弹琴对花,惟岩桂、江梅、茉莉、酴醾、建兰,香清而色不艳者方妙。”我虽不擅琴,但每日敲击键盘,哒哒之声,亦如未成调的韵律。这建兰,便是这“清而不艳”的良伴。它让我明白,陪伴不一定非要开花热闹,安安静静守着,就是最实在的情意。它以自己的存在,告诉我生命的另一种可能——不必总在舞台中央,于角落积蓄力量,涵养青翠,亦是一种圆满。

有时,我会停下手中的活计,为它轻轻擦拭叶面的浮尘。指尖摸过光滑结实的叶脉,能感觉到里面藏着的生命力。它不因室外的严寒而退缩,也不因室内的恒温而骄躁。它只是顺应着季节,调整着自己的节奏。这多像我们这些与文字为伍的人

啊,守着自己的节奏,让心里一直有片绿。窗外,或许正是“隆冬风厉,百卉凋残”,但窗内,因有这一盆建兰,我便拥有了一小片可以“晴窗坐对、眼目增明”的冬日清景。

近年关,案头活儿越来越多,各种材料堆成两座小山。而建兰,依旧不言不语,只是绿着。这份绿,是承诺,是安顿,告诉我冬的深处自有坚持,沉默的根部正在孕育下一个周期的芬芳。

我不再焦虑于它何时开花,我已收获了比花朵更恒久的东西。那是一种在循环往复的日常里,如何保持内心青翠的启示。

这盆建兰,原是朋友送我护眼的礼物,如今看来,它抚慰的,何止是眼睛呢?

四季

每日佳句

比努力更重要的,是提升你的认知层次。

众生

聘猫

□周芳芳

我加班晚归,小区寂无人声,经过一丛灌木时,忽闻枝叶窸窣,当下并无风。我心生疑虑,驻足看去,树从枝条剧烈摇晃,一阵“唰唰”声,下一秒,“吱吱吱”的鼠叫刺破夜空——原来是有猫捕鼠。

小区里常有流浪猫游荡,它们平日受善心的邻居们投喂,本无需以鼠充饥。不想每个圆静之夜,这些小猫把小区视作家院,踱步巡视,明明无人要求,仍履行着古老的捕鼠天职。

人视猫为灵物,对其捕鼠才能认同敬佩,千年不变。正因如此,古人把迎猫入院之事看得郑重,他们不说“抓猫”或“买猫”,称作“聘猫”。“聘请”之礼,将平等相待的拳拳之心尽情流露。宋人风雅,将聘猫一事描写得有趣——陆游诗说:“裹盐迎得小狸奴,尽护山房万卷书。”盐谐“缘”音,以盐聘猫,是为缔结一份与猫的缘分。他唤猫“小於菟(小老虎)”,极其亲昵,诗中也常饱含愧疚,懊恼自己薪俸微薄,不能让猫吃上一顿好鱼。其师曾几也曾诗言:“青蕝裹盐仍裹茗,烦君为致小於菟。”黄庭坚诗云:“闻道狸奴将数子,买鱼穿柳聘街蝉。”盐、茶和鱼这些日常之物因主人的心意变得庄重。宋人不仅诗意浪漫,礼数也十分周全。他们写“聘猫契”,与猫“签合同”,猫的毛色相貌、年龄性别、职责供奉等事,均详述其中。契成礼成,猫与人凭一纸薄约,俨然成了心意相通和家人。

岁月流转,聘猫古礼从中原传至闽南,延续到了现代,礼法虽有简化,心意却一脉相承,化成口耳相传的民俗。我家中也曾鼠患猖獗,衣柜、抽屉角落都有花生壳,桌椅爬满鼠脚印,米缸等储粮之地常有鼠糞,连压箱的衣物都洒了鼠尿。闽南有句俗语“厝内无猫,老鼠跳脚”,大抵如是。祖母说:“该请只猫了。”她打听到亲戚家的猫妈妈生了小猫,提前与亲戚打了招呼,上门聘猫。那天一大早,她先去杂货店称两斤糖果,封了个红包,用一个藤编挎篮提着,带我们一起出门。一窝奶呼呼的小猫中,白色、黑色、花色皆有,我喜欢一只纯白如雪的,祖母偏偏看中那只黑黄白毛交错的小猫。她抱起小猫啧啧称赞:“三花好,母猫顾家。”说罢取出礼物,聘请小猫,然后安抚着将小猫轻放入挎篮里,盖上一块透气纱布,再与亲戚互相说了几句吉祥话,就告辞回家。

祖母总说:“千里猫,万里狗。”她生怕小猫记了来时路,踏进家门才敢把软布揭开。平日声如洪钟的祖母,抱着小猫轻声细语,认新家、认饭桌、认睡窝、认厕所,十分呵护。她每天去菜市场买新鲜的小杂鱼——祖母称之“小猫鱼”,用一点酱油烹制,再去头去骨,让小猫在稀饭吃。小猫渐渐长大,毛发亮泽,力气养成,“喵喵”叫声也日趋威猛,老鼠“大军”慢慢消隐。有一天微亮,我在睡梦中听到祖母惊呼,以为有事发生,慌忙下床冲到客厅,差一点踩到地上的软物——七具鼠尸,由大到小,整齐排列。功勋卓著的小猫在一边舔爪子,一副云淡风轻之意。我和祖母面面相觑,真是好一员“猛将”!

祖母与三花均已成回忆。此时夜凉如水,想必黑夜的角落里,一双双发亮的眼睛仍在游走巡查,而我仿佛看到一张泛黄的聘猫契守望千年时空,铺展开来,契末书:“今立此契,人猫相依,不离不弃。”

茶余饭后

## 古人的寒冬“夜生活”

●围炉煮茶

宋代诗人杜耒在《寒夜》一诗中生动描绘:“寒夜客来茶当酒,竹炉汤沸火初红。”围炉饮茶,惬意之至。

●逛夜市

《东京梦华录》中的北宋汴京夜市是这样的:“夜市直至三更尽,才五更又复开张。如要闹去处,通晓不绝。”

●冰嬉

隋唐时期,人们就发明了一种新型滑冰工具——竹马,人踏在竹马上,手执曲棍,就可以在冰面上自由滑行。到了明朝,冰嬉已经演变为军队的一项独特的训练项目,还设立了专门的管理机构——冰鞋处。至清乾隆年间,乾隆皇帝不仅将冰嬉称为“国俗”,同时创立了名为“技勇冰鞋营”的滑冰队。每年的冬至到“三九”期间的夜晚,大液池上就会举行冰嬉大典,乾隆帝甚至亲自出马,冰嬉也慢慢变成了全民游艺:“寒光一片冰如铁,朔气吹衣夜更遑。双橈推开星斗碎,笑声撞破琉璃月。”(钱国宏)

诗语

所见

□郑智得

在海湾上架桥,像不像在咆哮的浪涛里摸索大地的琴键  
我不得不惊叹先人伟大  
研得筏形筑基之法  
让朽木不朽,桥与桥墩达成平衡

五里桥,今生我无法一眼望穿的桥  
在桥上洒满阳光,或是月光  
有人走过,留下痕迹,或是倒影  
旧石条与新石条,都躺着  
需仔细辨认,是旧人还是今人

走在石条铺就的桥上  
和盘托出的往事,容不得多想  
且看眼前,波光微漾  
两只野鸭闲游,一群鸥鸟停歇树梢  
此间留白,交予一棵木麻黄述说

乡情

走进家乡的一个绿意盎然的村落,这里的历史由两种建筑写就:九分是散落山坳溪畔的古大厝,黛瓦连延,如卷卷摊开的族谱;一分是那座白墙木窗、略显孤清的旧乡公所。

自明代林氏先祖于此劈开第一片荆棘、升起第一缕炊烟始,这一村落便正式载入历史的卷册。这并非偶然栖居,而是一次面向深山的郑重拓荒。随后,张、曾、王、谢诸姓相继迁入。他们共分山田,同疏水脉,共立乡约,合御匪患,在相对封闭的山谷里,五姓如指,握指成拳,结成一个基于生存的早期共同体。

明末清初,随闽地人口迁徙与山地垦拓,村落渐趋繁荣。那散落山坳溪边的八十余座古大厝,最早可溯源至万历年间。

背景

十年过去了,父亲的书桌位置如昨。新字典立于案头,替代了已随他而去的那本。我总觉得,那份指尖留下的、无声的耐心与温暖,已悄然浸润于新纸的脉络里,生根、呼吸,生生不息。

十年流转,将那个熟悉的背影雕琢得愈发清晰。父亲晚年虽身形发福,脊梁却始终挺直如初,恰似闽南风雨中的翠竹,历经霜雪,更显风骨。

父亲是我编纂族谱时的“活字典”,可惜谱未成,人已逝。如今,族谱终于付印。老村拆迁建起了高铁站,异地安置的老人们仍常念他的好。他给予我的耐心与包容,如今我也悉数传予子孙。

晨曦中荷锄微驼的轮廓、油灯下伏案书写的侧影、暴雨里冲向水库的决绝……父亲的背影,一幕幕如长轴般在我梦中重现。

直至我也步入古稀,才真正读懂“挺

泉州湾咸淡水交汇,孕育出的水产品,那叫一个鲜!

百崎湖的小章鱼和蛏子、洛阳江的子鱼和海蛎、獺窟的红膏蟳……光是听,口水就要流下来了。这些本地顶级的海鲜食材,有江海湖的澎湃鲜美,吃进去的是味道,品出来的是乡愁和文化。

蚵子鱼所用的“蚵”,是闽南一种传统的烹饪手法,有点像炖和焖的结合。“蚵子鱼”一般选秋冬季最肥美的洛阳江子鱼,用“蚵”的做法,让鱼肉保持极致的鲜嫩多汁。传说清朝康熙年间,李光地赶考路过洛阳桥,生了场病,就是被一对老夫妇用油煎子鱼照顾好的。后来他当了宰相,也就留下了“子鱼进奉相”的美谈。

古桥附近的海蛎,个头不大,但颜色淡黄,肉质特别鲜嫩。和地瓜粉、鸡蛋融合煎制,外皮焦香酥脆,里头的海蛎却依然饱含汁水。别忘了蘸上甜辣酱,味道更是一绝。当年建洛阳桥,古人还用海蛎壳来加固桥墩。

海边有一道美味名叫鳗鲞苦螺汤。海鳗鲞,是海鳗身上金贵的部分,胶质丰富,口感软糯。苦螺肉,则带着一丝清爽的微苦。这两样宝贝,放在一起煮成

一锅酸辣可口的汤,先是酸辣开胃,接着咀嚼鳗鲞的醇厚,最后是品味苦螺那一丝回甘,口感层次丰富。

葱姜焖海鳗,则用葱姜慢火焖煮,让鱼肉尽情吸收调料的香气,同时又把自身的胶质和鲜味释放到汤汁里。夹一筷子,鱼肉入口即化,味道层层叠叠。

老渔民炸的“獺窟鱼签”金黄酥脆,这一手艺已入选非遗。用新鲜鱼肉打成茸,做成薄片晒干,下油锅一炸,咬下去咔嚓一声,满口都是浓缩的海洋鲜味。

鸭蛋控蛏汤的做法很特别:选肥美蛏子,先焯水,剥出饱满的蛏肉,然后和打散的鸭蛋液、嫩滑的豆腐碎搅在一起,下锅煮成厚厚嫩嫩的一大块,汤色奶白,香气扑鼻。

手作章鱼则选用出海口咸淡水交汇处的鲜活小章鱼,用花生壳细磨掉章鱼表面的黏液,然后在滚水里快速烫烫,什么调料都不放。吃的就是那份原汁原味的爽脆鲜甜,口感好极了。

獺窟这里的水质养出的红膏蟳,膏满肉肥,用大量的姜片垫底,把蟳放上去干煎。煎到蟳壳金黄焦脆,里面的肉

却依然鲜嫩多汁,蟹膏流油,香气能飘出老远。

清蒸江海鲈鱼。鲈鱼产自百崎湖、洛阳江与大海交汇处。鱼处理干净后,只需上锅清蒸,淋上一点酱油提味。鱼肉蒸得刚刚好,嫩得像羊脂白玉,纹理分明。一入口,江河的清甜与海洋的咸鲜同时在嘴里化开,妙不可言。

如果您来泉州湾,不妨坐下来,好好品尝一下这里的海鲜。在推杯换盏、细嚼慢咽之间,您品尝的将是江海湖的味道。

食事

村落

□郑那君

烟、皂角和山间潮润。人们按票寻座,林、张、曾、王、谢各家面容在灯光下交错,传统的聚居格局在此刻暂时消融、重组。

灯光骤灭,唯一的光源自放映口涌出。光柱里尘埃浮游,如时光本身的碎屑,最终在银幕上汇聚成流动万象。在黑暗与凝视中,一种奇妙的情感悄然生长:数百人的呼吸随剧情起伏,笑声如潮同涨同落,又在紧张处凝为一片屏息。

散场灯亮,人声渐起。电影情节、台词、命运跌宕,会成为接下来数日田间地头、灶头溪畔的热议。不同家族的年轻人因同一个英雄而亲近;主妇们共同唏嘘剧中离合悲欢;甚至一些新词、新观念,也随着那道光,悄无声息渗入村庄的言语与认知。

再后来,山外世界以前所未有声势召唤年轻一代。木工、石匠、漆艺、古法榨油、

十年竹节响

□杨清辉

始终是他下乡归来时,于夕阳下躬身劳作的背影。

一九六三年雨夜,水库突现险情。时任水利工作队长的父亲闻讯,披上蓑衣便冲入暴雨,身影瞬间融入浓稠的夜色。他率先跃入冰冷刺骨的急流,用血肉之躯带领众人筑起防线。“是党员的,跟我上!”那声响彻夜空的呐喊,盖过了暴雨雷鸣。他此后常年的风湿痛,与那个雨夜的背影一道,为我铸成了“担当”二字最具体的形象。

于家而言,父亲是更具体的一座山。祖父漂泊异国,晚年贫病交加,留下沉重债务。父亲自幼未享父爱,却毅然接回祖父奉养至终老,并以一己之力承担所有债务,未曾叨扰经济同样困难的伯父。他平静地说:“养儿防老,父债子还,天经地义。”此后三十二年,他节衣缩食,中山装穿到泛白,午餐永远是地瓜咸菜。无数深夜,我见他借着昏暗的油灯拨打算盘,问

直”与“微驼”背后的深意:弯下的是为家担当的腰身,挺立的是不曾屈服的灵魂。

一九二八年,父亲尚未出世,祖父便远渡南洋,一去二十五载音讯渺茫。祖母独撑家门,于乱世风雨中艰难求生,她的坚韧,如烙印般刻入父亲的生命。

三岁躲匪患,七岁入学,跳班越级,尽显天资,塾师许以“必成大器”之期,却因家贫,十岁辍学。那个将课本藏起来的午后,成为父亲一生难以释怀的遗憾。

十三岁,他挑起养家重担。学编篾箕,竹篾割破双手,首月工钱悉数交予祖母,完成了一场沉默的成长仪式。青年时为躲壮丁,困居山洞三日,以野果充饥,自此更懂安稳之珍贵。

一九五二年,父亲因才干出众被推荐至镇里工作。一件洗白的中山装、一个褪色帆布包,便是他全部行头。他默默投身工作,立功而不张扬。留给我印象最深的,