



檐角的麻雀又来了。

灰扑扑的一小只,在晨光里蹦跳两下,啄起几粒小米,脑袋一点一点,随即“扑棱”一声轻响,便振翅飞走了。它从不贪多,也从不停留。我望着那倏忽远去的小小黑影,忽然想起巷口阿婆常念叨的那句话:“贪多麻雀啄无米,日子也一样。”它们啄几粒便走,仿佛天生就懂得阿婆那句话。

早年的我,却不是这样的。

那时心气盛,办公室墙上挂着一幅红蓝线条纵横交错的学校发展规划图,像一张细密的网,把日日夜夜都网了进去。常常熬到深夜,窗外只剩孤零零的路灯,手边那杯茶冷了又热,热了又冷,最后总是一口未动。我以为拼尽全力便能伸手摘月,却忘了月光原来是捞不起的。那些画得圆满的蓝图,撞上硬邦邦的现实,碎得悄无声息,就像儿时老家砖墙上用粉笔画的小人,一场雨下来,便什么都没有了。

后来,我才渐渐学会看麻雀。

它们从不去羡慕鹰击长空的壮

檐角听雀记

□陈默然

阔,只在骑楼的燕尾脊上、巷口老榕的密叶间,寻一个安稳的角落,衔些细枝草茎,一点点垒成能避风避雨的小窝。而我们总被一阵阵看不见的浪潮推着走——攀比的风、浮名的潮、面子的枷锁,眼睛望着天边的云彩,脚底却踩不稳眼前的方砖。我也曾那样疲惫过,案头堆着改不完的方案与计划,会议开到星斗满天,应酬场上笑得脸颊发僵,只觉得浑身被无形的线牵绊着,连喘口气都得数着拍子。

是从什么时候开始变的呢?大概是从学会“减法”开始的。

推掉一些可有可无的应酬,放下一些够不着的念想,就像麻雀卸下翅膀上多余的负重。心里面轻了,脚下的路反而看得更清了。有时黄昏散步,看它们三三两两立在电线杆上,身形小小,却比谁都稳当。翅膀一振,便朝着那片金红的晚霞飞去,没有丝毫犹豫。

巷口的麻雀从不去招惹谁,也不往远处飞。它们守着几排骑楼、几棵老榕,几十年如一日。我倒是在这事上栽过跟头——早先总想往所谓“高处”凑,坐在那些流光溢彩的饭桌上,听着虚浮的寒暄,只觉得自己像走错片场的角色,浑身不自在。后来渐渐明白,麻雀不会飞去深海寻鱼,我们也不必硬凑那些气场不投的圈子。在教育这行摸爬滚打近三十年,最暖心的还是那帮可爱的孩子,和几个经常“话仙”的老伙伴。我们会为育人的观点争得面红耳赤,也会在午后泡一壶老枞,说说手头的难处,聊聊家里的琐碎。茶香氤氲里,这片小小的天地,才是真正属于我的屋檐。

而麻雀最让我佩服的,是它们活在当下的本事。从不为昨日饿肚子而哀鸣,也不为明日风雨而忧愁,只专注眼前的一粒米、一

阵穿巷的风。过去我总爱悬想未来——三年如何,五年怎样,却常常忽略了手边正待打磨的方案,忽略了校园里孩子们欲言又止的神情。不是追逐远天的幻影,而是低头啄食眼前真实的一粒米;不是攀附虚无的高枝,而是安心守护自己温热的一方檐。

如今不再那股焦头烂额,反倒能沉下心来。

周末下午回老家,一个人坐在门口大埕的竹椅上,静静看田埂上的麻雀跳来跳去,听它们清亮的啁啾,忽然觉得,生活的真味哪在遥远的将来?它就在此刻——在窗台晒进的阳光里,在手中这杯微温的茶里,在母亲从厨房传来的一声“吃饭喽”的乡音里。

窗台上的小米还剩稀稀拉拉几粒,麻雀已不知飞往哪片屋檐下了。暮色漫上来,染灰了远处的燕尾脊。我收回目光,轻轻呼出一口气,那团白雾在眼前散开时,檐角空了,可心里却满了。

远处传来几声雀鸣,清亮亮的,像在应和着什么。



天伦



青蔓牵起温柔时光

□陈怡晴

正午厨房,阳光落在案板上,我和妈妈并排坐着,指尖捻起一把刚买回来的地瓜嫩叶。妈妈的手指熟练掐去老梗,只留顶端最嫩的叶梢,动作轻巧,像在梳理一段旧时光。

以前我家门前有一块很大的空地,再往南走几步,便是一望无际的地瓜田。闽南的土地格外适宜种植这种漂洋过海而来的作物,自明代传入,数百年来,地瓜成了闽南人餐桌上最忠实的陪伴。而在我的童年记忆里,地瓜田更是一片盎然的绿色乐园。

我总爱光着脚丫在田埂上来回踩踏,软润的泥土从脚趾缝间挤出来,田埂边栖息着各式各样的小虫。最期待雨后时分,田埂上冒出一个个小小的洞口,那是蛐蛐的巢穴,我常常蹲守许久,静静等候它探出头。

儿时最常玩的游戏,是折地瓜梗。地瓜梗修长脆嫩,我们摘去叶片,只留光溜溜的梗杆,一截截轻轻掰断,刻意不彻底扯裂,依靠薄薄表皮相连,串成一串绿色珠链。长的挂在脖颈充当项链,短的悬在耳侧当作耳坠。

那时候的日子,慢得如同田埂上爬行的蜗牛。小孩子的脾气却像炎热天气中的雷阵雨,说来就来。

至今记得那套十二色荧光笔,笔帽印着卡通图案,置于阳光下闪闪发亮。那是妈妈带我去村里超市,看见我久久伫立柜台前凝望,才买下的。这是我拥有的第一套像样文具,我视若珍宝。

不知因哪一桩小事,我和妈妈大吵一架。我气冲冲跑出家门,直奔地瓜田,手里紧紧攥着这套荧光笔。盛怒之下,我将十二支笔,一支支扔进田里。

笔落在茂密藤蔓间,轻轻弹了几下,便消失在绿色汪洋。抛出笔的瞬间,心头掠过一丝报复的快意,转瞬却被无边的懊悔淹没。我硬着头皮回到家中,把自己关进房间。

次日清晨醒来,那套荧光笔整整齐齐摆在书桌上,笔帽一一盖好。后来我才知道,那天傍晚,妈妈独自走进地瓜田,她弯着腰,在密密麻麻的地瓜藤之间一支支搜寻,耗时许久才全部找齐。地瓜叶的汁液染绿她的指尖,蚊虫在腿上叮出连片包块。回家后她只默默洗净笔,悄悄放回我的房间,半句责备也未曾提起。

这件事,我始终没有向妈妈道歉。孩童的自尊像一层薄脆外壳,明明自知理亏,也不愿低头说一句软话。妈妈此后也绝口不提,仿佛那天傍晚的地瓜田里,什么都未曾发生。那套荧光笔,直至笔芯干涸,我也舍不得丢弃。

后来,我们搬了家。再之后,老宅原址盖起新房。门前空地换了模样,地瓜田消失不见,蜿蜒的田埂也无处寻觅。

算一算,一晃十五年。十五年,足够一个扎羊角辫的小女孩长成大人。可有些气息、有些画面,早已镌刻心底。

就像此刻,妈妈把洗净的地瓜叶倒进烧热的油锅,“滋滋”一声,青叶在锅中翻卷。添少许蒜末、一点精盐,做法简单至极,却是我从小到大最偏爱的滋味。

夹一筷子送入口中,滑嫩爽口,带着淡淡清甜。地瓜叶从不张扬,不贵重,却把朴素的滋味与养分默默蕴藏在叶片之中。一如母亲的爱,从不说惊天动地的话语,却总会在无人看见的时刻,为我弯腰,寻回我任性丢弃的东西。

我抬眼望向妈妈,她正端起盘子走向饭桌,发丝间生出几缕银丝。可翻炒菜肴的动作依旧娴熟,望向我的眼神,依旧温柔。

亲情从来不必宏大,或许就是一道清炒地瓜叶留存的味道。十五年岁月流转,屋舍翻新,地瓜田不复存在,可有些温情,始终未曾改变。



母亲

□柯秀贤

我不相信母亲会年老
即便雪花飘下来
她也变戏法似的让自己
颜丹鬓绿
因为曾经风雨
她背后的天空
一直悬挂着彩虹
可这次,她张大嘴巴
像个小小孩童
给我看仅剩的几颗牙
我惊愕于
藏得那么深的黑洞
一时手足无措
而失语

四季



儿时的夏天,热浪袭人。空调不似这般随处可见,电风扇是万能的降热神器,“嗡嗡”的转动声,不算凛冽,却足够吹散慵懒燥热。

待到暑气稍退,日暮西沉,家人便打起井水,拎着水盆往屋前细细洒上几遍井水。水洒落处,冒出丝丝热气,地面的滚烫被一点点抚平。

微风徐徐,星星升上夜幕。竹躺椅、木凳、蒲扇挨个被搬到院中,左邻右舍不约而至,边摇着蒲扇边唠嗑,凑成一场热闹的围坐夜话。

小孩子无心听,只顾仰头凝望星空,在浩瀚的夜空中,笨拙地寻找、辨认书上看过的星座,东边那一束好似巨蟹座的轮廓,西边那一团是不是仙女座的星光。

时有偶遇如勺子般划过的流星,满腔兴奋、欢喜来不及出口,流星便已消逝在夜色里,更别说许下心愿,那个不舍啊。那时的天空很大,世界很静,一切都美好得那么平常。

纳凉

□蔡培均

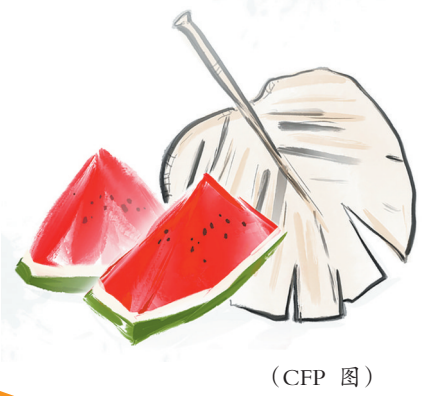
赶上酷夏夜,院中风吝啬得很,狗狗都在吐舌头,人更是闷得浑身黏腻。这时屋顶便成了避暑秘境。铺着整齐防水砖的屋顶,白日被晒得温热,入夜后便渐渐褪去燥热,赤脚踩上去,温凉干爽,可肆意跑动,蹦跳更是毫无拘束。

搬来一张竹席,平整铺开,躺上一阵清凉。抬头,天地是最大的凉棚,那就以苍穹为被,以星光为灯,打滚、嬉笑、张望,孩童的快乐是如此简单纯粹,无需缘由。一点清凉、一片星空,便足以消去半个苦夏的闷热。

晚风悠悠吹来,屋后邻居栽种的番桃树、玉兰花时不时送来丝丝缕缕、深浅交织的芬芳,萦绕鼻尖,沁得人陶醉。耳畔依稀传来层层叠叠的蝉鸣,时远时近、断断续续,不聒不噪,是夏夜鸣奏曲。不知不觉间,眼皮渐渐沉重。梦里不知身是客,次日醒来,已躺在屋内柔软的床上。后来才知晓,是父母担心露重风凉,悄悄抱回房间。

儿时的苦夏,除了晚风与星光的清凉,还有专属的消暑美食。绿豆汤,要好喝软糯就得提前浸泡,再用高压锅煮,加少许白糖,放进冰箱小冰一下,入口绵密清甜,驱散一夏暑气。还有放入井水冰镇的西瓜,一刀切下,红瓤黑籽,清甜多汁,那叫一个爽口清凉。

岁岁年年,暑来暑往。如今再也没有难熬的苦夏,随处皆是恒温清凉,可记忆里的夏夜、蒲扇晚风、星空蝉鸣,还有质朴清甜的夏日滋味,却成了心底珍贵的念想。



(CFP 图)

食事



每次归乡,还没踏入院门,老远就闻到从小院里飘出的浓郁香味,沁人心脾,那是母亲亲手蒸制的芋丸所散发出来的香气,盛满了童年的念想,也珍藏着岁月的温柔。

老屋旁的池塘边上,有一方水分充足、湿润肥沃的土地,是种植芋头绝佳的地方。每年的六月天,长势很好的芋头丛,重重叠叠,翠绿的叶子大大地铺展开来,小孩一钻进去,草再也找不到人影。这种芋头株高果大,单个芋头就有两三斤以上,是做芋丸的上等食材。

童年的时候,我喜欢跟在母亲的身后学着干农活,最喜欢的就是种芋头。芋头品种是槟榔芋,选中等大小、无破皮、无霉烂、芽点饱满的小芋头,要晒种消毒和催芽,母亲先把坑挖好,我再施肥,定植播种,种芋芽朝上,覆土盖顶,浇水定根。往后的日子,我时刻关心着芋头的生长,直到地下芋头

悄然成熟。

芋头成熟的标志,是芋头叶黄倒伏,植株萎缩,养分回流地底,整个芋头个头饱满紧实,芋肉粉嫩,这便是成熟采收的时节。

母亲擅长制作芋丸,也一点一点教会了我。制作芋丸时,先将新鲜芋头去泥洗净,把表皮削净切丝,放置于盆中,再加入适量盐巴,分批加入红薯粉,少许清水调和充分拌匀。拌料最是考究,清水也不宜过多,只需让芋丝与红薯粉紧密黏合就可以了,水分过多难以成形,蒸后软烂扁平,失了口感。

拌匀的芋丝粉团,用手细细揉搓成瓜条粗细、七八寸长短的条状。若是要讲究些,还可以裹上一层薄薄的豆皮,这样既干

净规整,又能避免蒸制时受到粘连,使其品相更佳。做好的芋条整齐码置于蒸笼,用柴火慢煮约莫一个时辰,就可以出锅了。

刚出笼的芋丸软糯质朴,原味清甜,可以直接吃,但却少了几分风味。乡人的吃法最是地道,蒸熟的芋丸要先静置冷却一段时间,待其质地坚实变硬,风味会更甚。食用时切出数条,斜切成两毫米厚薄的均匀薄片,放入油锅大火快速爆炒,佐以莴笋、香菜、芹菜、青葱、蒜叶等鲜香时蔬,有的喜辣的还可以配上红辣椒,以个人口感为最佳。

翻炒后依口味调入鸡精、五香粉、少许咖喱粉,淋上香油提鲜。出锅装盘,白瓷为底,深灰的地瓜粉裹着点点雪白芋丝,缀着

翠绿青菜,艳红辣椒,色彩错落、清新雅致,未入口便让人食欲大开。

入口后的芋丸软糯可口、咸甜适中,醇厚芋香糅合蔬香与佐料的鲜香,红薯粉的顺滑、槟榔芋的粉糯交织相融,口感层次丰富,是自然馈赠的人间至味。如今一些传统糕粿渐渐淡出餐桌,唯家常芋丸始终稳稳立于家宴宴席。世人尝遍山珍海味、大鱼大肉,串门赴宴之时,总偏爱这股清简韵味,常笑言:“佳肴不必多,一盘炒芋丸,便可佐酒下饭。”

非常遗憾的是,池塘边那方种满芋头的沃土,如今已经置换他人建房了。一晃三十年过去,我家再也没有种过芋头,那些种芋、守芋的时光,再也回不去了。

烟火寄乡愁,风味终未改。那缕萦绕鼻尖的芋香,早已深深镌刻在心底。此生,我终究是贪恋这一口家乡芋丸的人,念念不忘、百吃不厌。

端娣婆

□柯远峰

能力的一种检验。“没事没事,我再抓些大的给你。”端娣婆见我两个腮帮鼓鼓的,特意挑了几把大海蛎,往我眼前一放,“你看,还有小螃蟹给你玩。”果然,小螃蟹迈着腿在海蛎中艰难地爬着,我随即阴转晴,坏情绪抛到了九霄云外。临走前,端娣婆还会从她的小瓮里掏出自己腌制的咸菜茎,作为我们的福利。在那个物资匮乏的年代,有这个当零嘴,我们已十分满足了。

小渔村里的乡亲,除了种植海蛎、紫菜,还会捕鱼,所以渔妇们还会另一项本领——织渔网。

端娣婆可是织密眼虾网的高手。每当夏日午后,忙完家务,她便会把织网工具搬到巷子口,篾子、网模、胶丝、络线架等一摆放完毕,便坐在凳子上开始忙碌起来。我们玩累了会围过去同她聊天,枯燥的编织

时光里便又充满了笑声。只见她左手捏住网模,抵在上一排下方的网目底边,右手拿网梭从上方穿进孔洞。网线绕过网模外侧围成新线圈,网梭再次穿过自己形成的线圈,缓缓拉紧,贴着网模收紧绳结。结打好后,抽出网模,下移一格,便开始编织下一个网目了。

端娣婆的速度很快,手在网中上下翻飞,我越看越有趣,便央求她让我试试。她见我来劲,又咧开大嘴笑了起来:“这看似简单,其实里头大有学问的。织细目网的难度很大,线细、网模窄,织的动作幅度要小,拉扯太紧,网目就会变形。”我频频点头,手已迫不及待地接过她手中的工具,想一展身手了。不料,不过短短一排,我被叫停了三回,不是网模没捏稳,就是网目拉歪了。为了不给端娣婆添麻烦,我只好放下,乖乖

在一旁待着。她瞧出了我闷闷不乐,便把凳子往我身边挪了挪:“你知道吗,我常听村里人说,天气好的时候,能听到金门的鸡啼声。”我一听,猛然抬头,满肚子的沮丧瞬间被好奇心冲散了:“真的吗?真的能听到吗?”她的嘴更开了:“你转头看看,远处那若隐若现的小岛,就是金门了。”我顺着她手指的方向望去,茫茫的大海中果然有一座黑山头。没想到书中的地名竟在此刻映入眼帘,我欣喜得说不出话,一种莫名的亲切感油然而生。此后好几个清晨,我特地跑到巷子口,竖起耳朵,盼着传说中的鸡啼声能穿过海面,飘进耳朵。

长大后,我搬了几次家,却总离不开晋江东南沿海一带。这回,住家更是直接能将金门尽收眼底——或许,我就能时时刻刻望见端娣婆指给我看过的那片海。



夜深人静时,我常常想起故乡那栋已不复存在的古大厝,想起带给我无数快乐时光的小巷子,还有巷子口的端娣婆,她是我曾祖父的弟媳,但年龄却与我奶奶相仿。凡见过她一眼的人,定不会忘记,因为她生得十分富态,走起路来,浑身的肉摇来晃去,活脱脱行走的圆球。

如果说胖是端娣婆留给人的第一印象,那相处之后,你一定会发现她很爱笑,嘴巴大大的,一笑起来,能看到满口的牙齿。

端娣婆待人热忱,我和小伙伴们都喜欢到她家。海蛎丰收季,她家的海蛎床上就会堆满高高的海蛎。这时,我们几个小孩便会去帮忙,那溢满笑声的午后也变得格外甜蜜。“你不要总把大的挑走!”我对着阿强抗议道。谁都知道剖大的海蛎,能让碗中的液体更快满出来。这是在拼业绩,也是个人

梨的雅称

- 蜜父 出自宋《清异录》,农人对梨子的美称,取其味甘如蜜。
- 玉乳 出自《本草纲目》,喻梨果肉莹白,汁水丰沛,如白玉凝乳。
- 果宗 出自《南史》,古人推梨为百果之长,《本草纲目》亦沿用此称。
- 快果 因梨果肉爽脆、食之畅快冷利得名,朱熹诗中也曾用到此名。
- 山檣 出自《尔雅》,野生梨树叫“檣”,人工栽种之后方称“梨”。
- 树樾 出自《诗经》,古时对山梨的称呼,果子偏小。