

藏在号码里的思念

刘力

电话号码从四位到六位,从八位再到手机十一位,串起岁月里不断的更迭,在我心底也越刻越深。母亲离开已过千日,每当默念那串熟悉的数字,便涌出绵绵思念,仿佛又闻她轻柔的叮嘱,又见她送别的身影。

那些数字串起的,哪里是一段段通讯史,分明是我与双亲跨越时空的牵挂,是长江边小城黄石与南昌城之间零距离的亲情。

父母早年在大山里的矿山工作,直到中年定居黄石,日子才算安定下来。那时家里条件普通,父母一生节俭,可为了与孩子们联系,他们掏空积蓄装了部座机。电话装好,父亲特意找来干净纸,把四位数号码工工整整写下并贴在机旁,那串简单的数字拉成了线,从此成了孩子与家之间温情的纽带。

电话号码随时代升级。母亲的声音便顺着这串不断变长的数字,一次次飞到南昌,抵达我耳边。那些重复了千万遍的唠叨,在当时听来寻常,如今回想,每句都是暖暖的爱。父亲多半只在旁边听,偶尔接过电话,就一句“家里都好,放心,照顾好自己”。无声的关爱,藏在每次通话的沉默里。

年轻时很少回家,父母却始终守着那部电话,守着那一串数字等我的消息,盼我的归期。父亲走后,母亲独守着老屋。我便更频繁地给她打电话,听她说说长江边的风景,说说邻里琐事,生怕她寂寞。

我每次回去,母亲总是掐准时间,先煲好莲藕排骨汤,泡好茶,然后站在五楼的窗前,盯着小区的路口。我每次离开,无论早晚,她都会送到小区门口,甚至送到高铁站,望着列车远去才慢慢转身。二十几年如一日,那个目送的身影,成了我心底最温暖也最心疼的画面。

母亲一生俭朴,用过的手机只有两部,最后陪伴她的是部普通的老年机,按键大,声音响,功能少,却被她视如珍宝。她总说,能用就行,不必浪费。这部小小的手机,装着她全部的亲友联络方式,更装着她对孩子深沉的牵挂。

我们兄弟无数次想教会母亲视频,可最终也没成功,只能看她湿润的眼眶,还有“老了,淘汰了”的喃喃自语。母亲让我加了亲友的微信,每每回去,便挨个视频,镜头里的她音色清亮,精神焕发。有次与她的学生挨个视频一小时,让我不得不叫停,看着母亲失落的眼神,又满心愧疚。

那个端午,我已感到了母亲曾经洪亮的声音一点点轻了柔了,少了往日的精气神,多了几分掩饰不住的疲惫。那次离家,她坐在床上送我,目光温柔,似有千言万语,嘴里只叨出:好好工作,快退休了……那是她唯一一次没送我出门。我回到南昌家中,依惯例报平安,电话那头,她只轻轻说了两个字:好哦。那轻声的“好哦”,轻得像片羽毛,却重得让我心头一紧。当时并未多想,只当她是累了,如今回想,那已是她身体抱恙发出的无声讯号。

命运的催促来得猝不及防。最后一通电话是母亲用老年机拨来的,我几乎是立刻接起,听筒里只有她虚弱到极致的两个字:回来。当我赶到病床前,母亲已半昏迷。似有心灵感应,当我和媳妇走到她身边时,她竟缓缓睁开眼,轻轻握住我们的手,脸上露出了一抹安心的笑。

那部老年机,静静地放在她枕边,屏幕暗着,却像还在等待拨号。母亲走了。号码销户那天,我小心翼翼地收起手机带在了身上。对我而言,它早已不是通信工具,而是母亲留下的念想,是她温度的延续,是我一伸手就能触碰的回忆,连着黄石和所有无法割舍的过往。

那以后,许多个清醒的深夜,许多个恍惚的梦里,我都会不由自主地拨通那个早已停机的号码。听筒里没有熟悉的声音,没有温柔的应答,只有冷冷的空音和随之而来漫无边际的惆怅。我会想起父亲在家里守着座机的模样,想起母亲在长江边等我回家的身影,子欲养而亲不待的遗憾,一遍遍撞击着心口。原来,有些电话号码,不是用来拨通,而是用来思念。

又是清明,思念绵绵。父亲已走了三十年,母亲离开也过了千日。数字在变,时代在变,那份血脉相连的牵挂却从未改变。

在我心里,那串号码已不是简单的数字组合,而是一曲无声的乐谱,每个数字都是音符,连起来便是首写满思念的歌。歌里有母亲的唠叨,有母亲的目送,还有那句微弱却撕心的“回来”,更有父亲当年写下电话号码时,那份沉默而厚重的爱。

老年机静静地躺着,不响不亮不震动,却时时提醒我:父母从未走远,他们的爱,藏在那串数字里,藏在每次思念里,藏在孩子前行路上的每个日夜中。默念那串熟悉的号码,就像轻轻呼唤一声:爸,妈。长江边的风会听见,岁月里的风会记得……

梨花青团

清明要干什么?除扫墓之外,还要荡秋千,放风筝,吃青团,看花,吃螺蛳。螺蛳是螺蛳,田螺是田螺,不一样的。看花,可看紫云英,或可看梨花。青黛的屋角,伸出一株梨树,那一树梨花白,顿时明亮了整个村庄。在我看来,梨花比樱花还要好看,梨花,怎么说呢,美得厚重、沉稳。堂前看梨花,灶下起炊烟,梨花白,那是世俗的美,还可以想念梨子的味道。

青团,清明时节各地多有制作。我们做的青团,系用青艾叶制成。

我写过《艾香如故》,对做清明果的过程说得详细,现摘录一节:

“将新鲜的野艾从田野里采来,用石灰水浸泡。洗净后,和糯米一起捣烂磨浆;浆又下锅用慢火煮,水分挥发,越煮越稠,颜色也越煮越好看,变成纯粹的青;渐渐地,锅里就有了艾团;要不停翻动、捣开、搅匀,为防粘锅,在翻动的同时用一块猪皮在热锅里擦出油来……艾团熟透时,起锅,使用它直接包了馅儿来吃。有包成饺状的,用印花的木模子压成圆饼状的也有。颜色是鲜绿的。包在艾果里的菜馅,多是用新出的竹笋、肉丁、雪菜、冬菜等炒熟了,包好时热乎乎的直接可食,辣得很,我吃得头上直冒汗。”

清明果,形状有些像大型的饺子,褶子如花边。我捏不出来。

清明果也就是青团,放冷了也好吃。吃冷食的日子,是寒食节,在清明的前一日或前二日。这一日禁烟火,只吃冷食。现在,寒食节已经与清明混在一处了。但是古诗句里仍常有。苏轼当年被贬黄州,过了第三个寒食节,写了《寒食帖》,现被收藏在台北故宫博物院。

清明吃螺蛳,也是我们常有。汪曾祺老家在江苏高邮,他说他们老家清明也吃螺蛳,谓可以明目。有趣的是,“孩子吃了螺蛳,用小竹弓把螺蛳壳射到屋顶上,咯拉咯拉地响。夏天‘检漏’,瓦匠总要扫下好些螺蛳壳。”我们吃螺蛳,不把螺蛳弄到屋顶瓦背上。许多人只在屋角倒掉。但是那满地的螺蛳壳,久也不烂,我见到也不免觉得有些落寞,恍惚有沧海桑田之感。

只好拿只板凳坐了。抬头,还是看梨花。

这个时候,若想起年轻时发过的愿,赌下的咒、喜欢过的人,也就风清气朗。没有什么比这更好的了。

清明之笋

清明前后,一园子的笋冒出尖尖,长长短短,人都不敢落脚。怕一落脚,就踩到草丛里刚刚冒头的笋芽儿。

江南人春天的食谱里,怎么好少了笋呢。

杭州人春天有一道菜,油焖春笋。这道菜说来也奇,一大碗没有别的材料,光是笋;重油、重糖,焖得色泽红润,油汪鲜亮。吃起来鲜嫩爽口。杭州平常人家,都会做这一道油焖春笋。杭州人,都好这一口笋。

杭州人春天还有一道菜,咸肉蒸笋。

有一次,我到杭州城北径山寺去,下山路上,见到竹园中有村妇在掘笋。大家欢呼雀跃,看人掘笋,其实却是各怀心事。等到那妇人一放下锄头,大家便要买她的笋,一下子全部分光了。

暮色渐起时,大家也不赶路了,寻了一户路边店,把笋交出去,请主人烹煮。主人贤惠,煮出好几样笋肴:油焖的,红烧的,清炒的,做汤的。有一道最不同寻常:滚刀切出的春笋小块铺在碗底,上面覆了一层薄薄的咸肉。咸肉是肥的,蒸出来,如玉脂透明;

星期六的晚上,从岳母那边吃完饭回来,见小区门口停了一家流动的馄饨铺子。橘黄色的灯光下,映衬着的“福来馄饨铺”黑色招牌,显得特别醒目。三三两两的食客围着这简易的铺子,一边细嚼慢咽地吃着馄饨,一边捧着手机漫不经心地刷着各种视频。就在铺子的旁边,连着手机的小音箱,发出的音乐声时而轻柔,时而热烈,裹着这袅袅而起的馄饨香气,在四周弥漫开来。在这春风沉醉的晚上,一碗小馄饨滋养着夜归人疲惫的胃,也见证着为生活努力打拼的身影。

细看这馄饨铺子,全部家当都在一辆简装的三轮车上。一罐子煤气摆在前面驾驶的位置上。几块板子搭成小木屋形状,把三轮车的后车厢包了起来。侧面开着的窗前,横着一条不锈钢案板,各种调料装在清澈透明的玻璃瓶里,一字排开。远远看去,你还以为是各种玲珑的小摆件呢。案板后面就是灶台以及各种锅碗瓢盆,整个后厨十分紧凑,感觉连插根针的空间都没有。可老板却在这狭小的空间里辗转腾挪,运转自如。

老板是个年轻的小伙子,个子不算高,看起来还有些清瘦。小伙子时常戴着口罩,看不清他的面容,来了顾客,小伙一边轻声地打着招呼,一边快速地包着小馄饨。就在馄饨在锅里翻腾的间隙,小伙把案板上落下的调

清明三记

周华诚



梨花蛱蝶

溥儒作

下面的笋块,也是玉脂一样的颜色……咸鲜二味交融,实在妙不可言。

小笋,是春天老家的山坡上最美妙的东西之一。水竹,乡下人常砍来扎竹篱笆,牵豆角,搭丝瓜架子和黄瓜架子。水竹只有食指般粗细,密密匝匝,砍了又会发出来,砍不完的。水竹萌出的新笋中,最可爱的,是刚冒出黄泥的那一款。白,胖,憨,嫩。白,是一夜新萌;黄,黄泥深厚,小笋就肥;憨呢,短短白白胖胖,憨态可掬。拔这样的小笋,手要尽可能地握到根处,否则会有一大截子断在泥下,那就可惜了。

茶园之中,也有这样的野小笋。水竹的鞭在黄泥中伸展。有的茶园主人奋力把竹鞭剔除,断成几截的竹鞭,却仍然顽强,在泥底下默默积蓄着力量。到了春天,哗啦一下,冒出一根根小笋来。

茶园,山坡,野小笋,都在云生处。云在天边。但云明明是山坡上生长出来的。拔小笋的孩童,远望过去,就隐在云的里面了。

南方的笋,品种太多。宋僧释赞宁写了一本《笋谱》,一万多字,把笋的一生都说尽了。他列出90多种笋的名字,一一说明,并对烹制和食用的方法做了深入的研究。

在我老家,竹笋就有好多,毛竹笋、雷竹笋、麻壳笋、白壳笋、红壳笋,叫法不一样,萌发的时间也略有差异,最晚的一种,也最鲜美,叫做“鞭笋”,是夏天吃的。鞭笋长在竹鞭的中部,末梢上的那一枚芽,就是竹鞭向前伸展的部分,在泥间奋勇向前。到了夏天,把这一小段尖尖挖出来,实在是太鲜美了。

有一回,北京朋友想念春笋,我用快递邮了一包过去。笋离了山地,在途中也是会生长的,会越来越老。北京朋友收到笋后,把老的部分切去,吃那些嫩的尖尖,所余不过十之二三。

要给绍兴人看到,不免跌足长叹:“哎呀,最好吃的东西,怎么丢掉了……”

绍兴人喜欢笋汤。把笋最老的部分切块,煮后大嚼之。嚼着嚼着,一嘴的渣子,吐了,又嚼。这需要牙口好。我也嚼过,越

福来馄饨铺

肖日东

料碎屑细心地抹到了垃圾桶里。那本就亮光的案板在橘色灯光的映衬下,显得更加简洁明净。

在我的印象里,这种四处讨生活的流动摊贩,总是满脸烟土色,那操劳的双手也是历经风霜后的古铜色。可有一次见他摘下口罩后,却颠覆了我的刻板印象。他脸上没有风吹日晒的肤色色,也是显得白净自然,那双手有些修长,也没有想象中的那么粗糙。有顾客的时候,他就在忙碌着;没有顾客的时候,他就随手从案板上抽出一本厚厚的书,借着铺子下的灯光专心致志地看了起来。

原来小伙子叫福来,在附近一家公司上班,入职没多久,但他好像并不满足当前自己的状态。白天西装革履去上班,到了周末的晚上,就在这四周的小区门前摆起了一个流动的馄饨铺子,挣些房租费。那天给儿子买馄饨等待的时候,我刻意看了一眼案板下的那本书,我以为是最新的小说或是其他时尚的杂志,没设想,那是一本厚厚的建筑工程设

嚼越喜欢。

当然,吃笋最好的是现挖现吃。《山家清供》里写到一样“傍林鲜”:林间竹笋新萌,挥锄挖得,就近山泉里洗净,再把携去的炉子用竹枝竹叶生起火,就林煮笋。水是山泉,笋又新鲜,令人神往之极。

吃笋,吃的就是一个新鲜。鲜笋衣也好吃。笋衣老了叫作“箨”,箨落而笋成竹。但细嫩时的笋衣,也可单独剥下来食用。会吃笋的人,总不舍得把那些笋衣剥得太干净。

笋衣,常取雷笋之衣,干净,质嫩。竹园里刚挖的雷笋,剥去硬的外壳,咬一口笋尖尖,有一股清甜之味。剥下来的笋衣,嫩的部分也很好吃——水煮肉片,放入笋衣,肉片少,笋衣多,油汪汪一盘,吃得兴高采烈。

笋衣红烧肉,在杭州也可吃到。杭州人常用笋干与肉同烧,笋有肉味,肉有笋味,相得益彰。肥肉容易腻,瘦肉容易柴,笋衣或笋干得了肉的厚味,既不腻,又不柴,比肉好吃。一碗上来,总是笋衣或笋干先吃完。李渔说笋,“居肉食之上”,我为他点赞。

桃花之酿

桃花开的时候,无事在山里闲荡。就走到苏庄的小村庄里去了。桃花开,其实剪一大枝插在坛子里,摆在墙角,就很好看。但在山野之间,很少人这么干。桃花开,就是为了结桃子。你要目不斜视,心思端庄:看着花,心里想着桃子,这才是正确的。

桃花开,宜做酒。春酿,就是桃花开时来做酒。

桃花开的时候,做酒师傅便开始忙碌。这行当在村庄里算是手艺人,早早就约好了日子,现在,他到我家来,把我们“父亲的水稻田”出产的稻谷,与附近村庄人家种的荞麦,各几担,拌到一起,带壳带秕,用水浸泡。泡足了水分,再用柴火大锅猛蒸。气雾蒸腾之时,谷壳就微微开裂,露出洁白的米饭粒,这算是蒸好了。捞起沥干,摊凉,再把酒曲碾成粉末,均匀拌入。然后盖上稻草、蓑衣,静待时间参与进来。

等到林花谢了春红,枝头结出青青的桃子;等到油菜籽黄了,割回菜榨油;等到天气热起来,长袖的衬衫也穿不住了,这时候,做酒师傅才会再次出现。他揭开蓑衣,移开稻草,稻谷与荞麦发出一阵阵甜香,真的是酒香四溢了。

做酒师傅随身携带秘密武器。只见他这样转转那样转转,前敲后打,忙活小半天,一整套器具便在院子里架好了。大铁锅中有水,水上有木甑。他把发酵过的荞麦稻谷倒进木甑,灶膛里火苗燃起。火势熊熊,啪啪作响,木甑里吐出白雾,雾气腾腾,酒气腾腾,继而人心腾腾。因为,那透明的酒水正从管子里滴落下来,滴滴答答,这人间的甘露啊。

桃花正开着,我就知道会在村庄里遇见一位做酒师傅。他一定骑一辆老式的大自行车,在泥墙边的桃树下拐一个弯,一眨眼就消失不见。这个时节蒸起酒料,才能邀请到时间的参与,也才能预约夏天的一场酒事,这就叫作:桃花之酿。

桃花开的时候,父亲问我,今年想做多少斤酒。我想至少要一百斤吧,最好要有二百斤。一百斤的稻谷与荞麦,大概能蒸出三四十斤酒来,那么这样换算一下,大约是要好几百斤稻谷与荞麦的。今年家里造房子,到了夏天尚无法完工,届时一定会兵荒马乱,但是酒这个东西,还是不能耽误。我一想到那粮食烧酒的酒精度数,就不由有些开心。也不知道做酒师傅到家里去了没有呢?你看这山里,桃花已然开得如此好了。

计专业书籍,书已经被翻阅起了毛边,里面还画满了各种颜色的笔记。福来见我盯着那本书看得出神,他先是一怔,随而有些不好意思地笑了起来:“我想趁现在年轻,多学习一点,把工程设计师证考下来,以后再换个点好的工作。等有条件了,再把父母接过来。”

“你刚工作就能这样打拼,真是年轻人的榜样。”我朝他伸出了大拇指。他手上忙碌着,眼睛却没离开过锅里的馄饨,“只要自己努力,一切总会好起来的。”我问他,等换了更好的工作,还会再来小区卖馄饨吗?福来又笑了起来,应该还会来吧,工作是正常生活的需要,摆馄饨摊是我的爱好吧,就像有些人喜欢打球、跑步一样。这样既能挣些小钱,还能让自己的爱好得到释放,我挺喜欢这样的生活。

“谁人定我去或留,定我心中的宇宙,只想靠两手向理想挥手,问句天几高,心中志比天更高……”离开福来的馄饨小铺时,听到他连着手机的小音箱里,飘来一首粤语歌曲《不再犹豫》。歌声轻轻漫过夜色,和馄饨的香气缠在一起。我回头望去,顾客渐稀,福来正低头翻阅着他那厚厚的专业书籍。春风沉醉中,小小的流动馄饨铺正被夜色包围着,而那散出的橘黄色灯光,在夜色里愈发明亮起来。

草字头

女真

草字头的汉字是我们先人认知自然的标志之一。

在汉语中,草字头的字是植物的名称,如荷、茶、芦、苇、萍、芒;是植物的组成部分,或者在描述植物的形态,如苗、苞、蕊、节、芬、芳、茁;另有一些常常超出原始意义,如蒿、荒、英、艺、荣等,组成更抽象的词汇。

草字头的字出现频率高,因为多数与人类日常生活密切相关,如一日三餐要吃的菜。很多菜最初源于草本植物,被人类改良,进园子、上餐桌,是为菜。没规划进园子的也有能吃的,为野菜。庄稼歉收,为荒,荒年人吃饭困难。荒是草字头,跟荒字搭配的几无好词——荒凉、荒原、荒淫、荒郊、荒歉、荒诞、荒谬……从描述自然的荒凉、荒原、荒郊,上升到道德层面的荒淫,再上升到哲学意味的荒诞、荒谬,汉语之美,表现在方方面面,难以一言以蔽之,而发明汉字和创造汉语词汇的先人实在了不起。人是自然之子,吃五谷杂粮,难免生病,生病了要吃药。华夏祖先所用的药很多从草本植物来,所以药也是草字头。能治病的药大多有难以下咽的味道,为苦,苦也是草字头。

写下上面这些草字头的字和词,我没去查字典,望文生义,未必准确、全面,闲暇时浮想联翩,好玩。

传统中国女性的名字,常把意思美好的草字头的字嵌进去。英、芳、芬、芝、花、芹、茜、莲、菲、萍、菊、荣……这些字的原始寓意都很美。相比之下,现在的年轻女性,名字里有草字头的越来越少了,因为现在的人距离大自然比古人远,家长的美美取向改变,对女儿的期盼与传统社会的父母也不同了。传统男性也有名字里有草字头的字,比如英、茂、菁、荣。写《红楼梦》的曹雪芹,名字里带芹,有点女性化。在他笔下,女儿是水做的骨肉,男女都污浊不堪。传统男性的名字有关吗?不过是我的揣测罢了。

有些草字头的汉字比较中性,用在名字上,男女通用,比如英。与英字组成的词汇,英雄、英雄、精英、英明、英才、英俊……意思都好。我有个表妹叫英哲,这个名字我喜欢。中国有一批叫超英的人,男女都有,男性居多。这里的英,是英国的英,英格力士翻译过来的。特殊年代,我们要“超英赶美”。叫超英的很多,叫赶美的鲜闻。我认识的人叫超英、卫星的好几个,却没有叫赶美的。超英的时代印记,跟建国、跃进、卫星是一样的,看名字就知道哪年出生的。在名字中男女通用的荣也是个寓意美好的字,与荣搭配的几乎都是好词,荣誉、光荣、荣耀、荣幸、荣华、荣获、荣升、荣归等等,带荣字的词大多充满正气,让人心情舒畅。

通常情况下,我喜欢笔画少的字,但有的字笔画虽多,其实也好写好记。比如蕊,花蕊。草字头下三颗心,看上去就很美好。

简化汉字里,草字头笔画最少的字,是艺。这字我格外喜欢,因为跟我的爱好、工作有关。园艺、艺术、艺术家、艺苑……我当编辑时,编发过一篇诗人写的理论文章,题目是《艺的本意是种植》。这篇文章题目就好,过去一些年我还记得。我看过一些学术文章,有些文章既有学术价值也有可读性,不枉作者花费时间研究和书写;也有文章标题长且大,标题不够还要加副标题,内容却干巴巴的,为论而论,没有独到的有价值的观点,缺血少肉,读起来很痛苦。

草字头的常用汉字大部分我都喜欢。除了苦、艺。

我不怕苦,也自认为能吃苦。但通常情况下,能不苦人为什么要苦呢?人普遍喜欢甜,人类食品,加了糖和不加糖的,口感天差地别。糖尿病患者或想控制体重的人,常在食物中加木糖醇来增加甜味,可见甜——不苦是人类的幸福指数之一。没有人天生喜欢苦。

苦尚可承受,荒则让人细思极恐。我妈妈属马,生前她常念叨的一句话是“牛马年,好种田”。这话不是她的原创,她只是引用民谣。我妈妈生于1942年,那一年河南有大饥荒,长篇小说《温故一九四二》及据其改编的电影中都有详细描述。

大约十年前,我跃跃欲试在自己家的小园子里种菜。我跟妈妈讲,即便菜价飞涨,我也有菜吃,不担心挨饿。我妈妈小时候家境尚可,但年轻时挨过饿。我有时觉得,因为我成长过程中听她回忆、讲述,冥冥之中对我的性格和心理有暗示和影响——让我这个从小没挨过饿的人潜意识中有了对饥饿的警惕和恐惧。

“离离原上草,一岁一枯荣。野火烧不尽,春风吹又生。”白居易的这首诗通俗易懂,朗朗上口,传播广泛。写这首诗时,我第一时间想起这首诗,想到这首诗中两个带有草字头的字,一个字是草,另一个字是荣。在白居易的时代,人距离自然很近,对自然的了解更直观,感性,那时的文人更愿意用自然界的风花雪月比喻和表达人的命运转折与人类社会的更迭变化——草木情,也是人之情、人类之情。