

地方风物

芋头饭

□游惠艺

芋头与荷应属于同一科，芋头宽大的叶子与荷叶相似，芋果与藕类同。古今多少骚人墨客对荷赞美有加“小荷才露尖尖角，早有蜻蜓立上头。”“接天莲叶无穷碧，映日荷花别样红。”……对荷的赞美数不胜数。而芋头的境遇则不同，芋头无法像荷一般亭亭玉立于水中翩翩起舞，赢得鱼虾、游人的爱怜，它生长在陆地上，朴素、实在，如一辈子默默无闻的村妇，用芋头丰腴的硕果，为民众献上股实的口福。

儿时的秋夜，大人在院子里乘凉，小伙伴们则在院子里嬉戏，玩累了，就依偎在大人的身边，一边听大人闲聊，一边仰望星空。秋夜的星空清朗、静谧、群星闪烁，银河如一道星汉灿烂的长拱桥，连接南北天边。大人们说，等银河移到对准人头顶上时，芋头就成熟了。大人小孩都期盼着。

又落了一场秋雨，天气转凉，正是吃芋头饭的好时节。父亲戴上斗笠，披上蓑衣，扛起锄头到地里挖芋头，不约而同地，石榴婶、五叔都到地里挖芋头了。淅沥的雨，中，田园，逶迤着农人荷锄的身影，好一幅诗意的“雨中荷锄图”。

父亲挎着菜篮子回来了，篮子里装着新鲜的芋头连着湿漉漉的叶子。母亲帮他卸下背上的蓑衣，不用说啥，父亲就自觉地拿起刮刀，埋头开始了刮芋皮的活儿。母亲对芋皮过敏，每次刮芋皮，双手就奇痒难忍，刮芋皮的事自然落到了父亲的头上。一辈子生活在乡村朴实的父母，在长期磨合中形成的默契如无形的磁场吸引，无需言语表达，而言语表达的情意，终究是轻了些。

蒸芋头饭，最合适的是槟榔芋头，蒸出来松、香。至于白芋和九头芋则适合于煮熟后配稀饭吃，爽滑润口，特别好吃。蒸芋头饭一定得用大灶，大灶蒸“大锅饭”效果是小灶无法相提并论的。母亲不敢刮芋皮，却有着蒸芋头饭的拿手本领，大灶，是母亲显身手的地盘。

清晨，母亲早早就买上半斤新鲜的五花肉，米先浸泡上。开始做饭了，母亲腰间围上围帕，划亮火柴，“吡”，大灶里的火点上了，切成细条的五花肉拨入锅中煎油，肉泛黄了，加入蒜末、葱花，待葱花略显泛黄，浇上酱油，油迅速滚开，发出吡吡的声响，厨房里瞬间溢满了猪油的芳香。母亲连忙盛起大半的猪油，及时加入切好的芋头，翻炒，加入大米，翻炒至米粒不粘锅铲时，加入适量的盐巴，添水盖过锅铲表面即可，盖上锅盖。母亲一边麻利地完

成这一道道工序，一边往灶膛里添了一把又一把的柴火，灶膛里的火烧得旺旺的，火光映红了母亲的脸，如同阳光下的一片泛光的树叶，欢快而慈祥。儿时的我爱端详着母亲，觉得灶台前忙碌的母亲很美。待饭香四溢的时候，改为小火，蒸上三五分钟，掀开锅盖，将米饭翻身，上下受热均匀，再把米饭抹平严实，盖上锅盖，退去火，焖上五六分钟，饭熟了，而且能焖出一锅底的锅巴，是大伙的最爱。

常常地，母亲总要先盛一碗浇上一勺香油，端到奶奶的跟前。而后，给孩子们一个个盛上。接着，母亲就赶紧给隔壁堂嫂的两个孩子各盛上满满的一碗端过去。那时粮食稀缺，蒸饭是稀罕的，半个月才争取蒸上一回。记得堂嫂的两个孩子，一碗饭不够，吃完总是又端着空碗过来，我们姐妹，拿白眼瞪他们，小兄弟俩就当没看见，只有我那小妹，生怕被人家吃光了，见他们即将过来，就守在家门口，守关口一般横竖就是不让他们钻进来。长大的时候聚在一起，谈起这个片段，亲友们笑出了泪花。

锅巴，最富嚼劲而喷香之极，是我们的最爱，这也是现代电饭煲无法蒸出的效果。母亲让我们盛饭的时候得从边上按顺序盛，不让我们把所有的米饭翻个底朝天，怕我们把锅巴都掏光了，得留一部分给父亲吃，而我们总是锅铲尽力往底部、往深部掏，争取获得最大面积的锅巴。父亲总在我们盛饭之后才拿碗，他吃芋头饭时，除了加一勺香油外，还喜欢拌上一勺子辣酱，外加一叠锅巴，巴喱巴喱地咀嚼着，很享受的样子。

从年少的苦日子里大伙儿都期盼吃上一餐饭，到现在拥有大鱼大肉的好日子，人们对芋头饭的喜爱程度依然不减。有些爱不会随时间和境遇而变化。不管是达官贵人还是寻常百姓，不管是乡亲们还是外来的客人，对芋头饭都是偏爱有加。寻常的芋头饭俨然成了家乡一道人人称道的特色美食。

如今，七十古稀的母亲依然是蒸芋头饭的高手，村里谁家盖房子水泥浇筑请的工人多，谁家摘柚子请的帮手多，做饭的时候大都请母亲出手，“你妈妈蒸的芋头饭实在是太好料了！”他们的夸奖，是母亲在人前可以自豪的资本，也是我们做儿女思念母亲时，心头陡然升起惆怅的妈妈味。登上回家的归途，我们忘不了电话里头交代一句，“阿妈，下午蒸芋头饭噢！”

“爆竹声中一岁除，春风送暖入屠苏。”春节是最隆重的传统节日，除旧迎新，点燃爆竹，饮屠苏酒，一家人其乐融融，谈笑风生，在敬酒中祝彼此健康吉祥，幸福快乐，这已然是我们中国人过年的一种习俗。

我的家乡，一年四季吃着粗茶淡饭，基本不喝酒，除了婚嫁喜庆的酒席上喝一两杯。但除夕晚上“围炉”时，桌上必定是有酒的，母亲说桌上有酒，常喝常有，吃年夜饭时，大人会喝点糯米酒，小孩不敢喝酒，则用筷子在杯中蘸点酒水放置舌尖，沾一点喜庆，迎福纳祥。然后小孩就大快朵颐地喝起饮料，以饮料代替酒，全家举杯同庆，庆祝一年来辛勤劳作五谷丰登，年年有余，幸福安康。

不记得是什么时候，村里有了好几家酿酒的小酒坊，家乡话说“熬酒”。邻居的好几位叔婶“熬”起酒来，酒香袅袅，十里飘香。家乡人最常酿的就是糯米酒和红曲酒了，酿红曲酒要经过十几道工序，洗米、泡

一缕温馨

酒香在流年里弥漫

□宋阿芬

米、蒸米、翻酒、发酵等，温度、配料比例等非常考究。大姐成家后也酿起酒来，总会带来母亲爱喝的红曲酒。过年喝红曲酒红火喜庆，红褐色的酒，红在杯里，酒色可人，芳香醇厚，浅浅地喝一口，丝丝缕缕的酒香，甜在心头，回味久长。我生女儿、儿子时，喝了不少红曲酒。在家乡，妇女生育休养一个月不出房门，俗称“做月里”，这个月必喝红曲酒，每天一只土鸡，都用红曲酒炖煮。据《本草纲目》记载，红曲主治消食活血化瘀，有养血健脾暖胃等功效。婆婆用红曲酒炖鸡，那种味道，香气扑鼻，酒味醇厚，入喉清冽甘甜，甜而柔爽，确实好喝。红曲酒的酒香如亲情般绵软悠长，弥漫着淡淡的乡愁记忆。

和酒有关的青春往事，回想起来应该是和同学一起喝的啤酒吧。当时青春年少，意气风发，小镇各个村庄都有属于自己的节日，乡亲们称为“闹热”。每逢“闹热”，同学们呼朋唤友，成群结队地去同学家聚会吃酒席，我们常说“吃桌”。当时说了什么，吃了什么，已经记不清了，但同学们喝啤酒时潇洒的模样清晰印在记忆深处。同学们干杯吹瓶，金黄的酒色，微微的白色泡沫，流淌出青春的激情与欢腾。懵懂的青春，纯粹不造作，那是一场有关青春的定义，只问快与乐，不问对与错，即使忧伤也是甜美灿烂的，如电影台词所言：“爱你所爱，行你所行，听从你心，无问西东。”在最美的青

春年华，喝一瓶啤酒，清凉甘甜，略带一丝苦涩，那是麦香的味道，更是青春的味道！

工作后很少喝酒。偶尔朋友聚会，在宴请中，朋友们推杯换盏，觥筹交错，享受美酒。看到酒量好的朋友“我干了，你随意”的那份豪爽；看到借酒消愁愁更愁的忧伤；也看到借酒抒情的那份愉悦……如今人到中年，生活喜欢删繁就简，简简单单。偶尔，三五好友聚在一起，小菜几碟，小酌几杯，其乐陶陶，足矣！酒能烘托气氛，增添乐趣，杯盏之间真情流露，彼此倾诉自己生活中的酸甜苦辣，悲欢离合，放松心情，权当是人生驿站的小憩。红酒，诱人的宝石红，入口丝滑酸甜；洋酒，迷人的琥珀色，口感丰富宽阔；白酒，微黄清澈，芳香扑鼻，抿一口甘醇柔润。朋友说，喝酒是一种氛围，一种心情，她并非爱喝酒，是爱上喝酒的感觉，端起酒杯，轻轻晃动酒杯就能闻到沁人心脾的酒香，轻啜一小口，悠然滑过舌尖，软润过喉，缠绕

在唇齿间的酒香伴着回甘，飘飘渺渺，意味深长。然后慢慢地喝，把酒和心事点点滴滴地喝下去，所有的人间潇洒和不值得都化在酒中，酣畅淋漓。诚然，人到中年，心灵深处多了生命的沧桑感和厚重感，面对生活的种种错位而诧异、惆怅，喝点小酒，自我疗愈，怡情怡心，品人生百味，何尝不是一种阅历，一种心境？

“自古文人爱美酒，诗文伴酒传千秋。”酒与文人似乎结下了不解之缘，有人戏谑，酒是作家的第二血液，当作家与酒相遇，能激发创作灵感，笔下便流淌出一个个生动而鲜活的故事。因为我偶尔写一点随笔，朋友就好奇地问是否也如文人雅士一样酒后写作。我哑然失笑，我不擅长喝酒，但却爱闻酒香，就如我不会唱歌，却爱听歌一样陶醉其中，感受岁月静好。闲暇之际翻开古诗集，在中国诗酒文化中细细品尝，那些飘着酒香的诗词浸润着酒的醇厚，李白斗酒诗百篇，苏轼把酒问青天……酒与诗碰撞出了绚烂的火花，流淌着酒的清香，隔着诗行，浅斟低酌，反复回味：“莫笑农家腊酒浑，丰年留客足鸡豚”的热情好客；“劝君更尽一杯酒，西出阳关无故人”的深情惜别；“我有一瓢酒，可以慰风尘”的自我聊慰；“但愿人长久，千里共婵娟”的美好祝福……

过年了，品诗中之酒也好，饮生活之酒也罢，小酌怡情，如《菜根谭》所言“花看半开，酒饮微醺”方是妙不可言！

馨香一瓣

转角是年

(外一首)

□李涌钢

这个山城，大街上有点冷清
冒出许多静谧
加上薄雾纷扰
显然多了些许归处的空旷
江面上几只渔船，留下喜字的波纹剪纸
山河宁静，如阔别久远
密丛般紫荆花说来就来
放肆地招蝶引诱
这年，正步步紧致，像裹了一层糖霜

李花素、观音香、桔子红遍半城
入口含情的物产
这些风向标，含笑般等着浓情
故乡的情愫，正聚拢在山脚
翘盼第一缕阳光冲出迷雾
山林和重山，迎风揽怀
是男是女，他们来是年、归去也是年
春意，像足了等待舒开笑脸的桔
这座山城，正渐渐张开湿润的唇

城里城外，呼吸
春意在空气里细腻雷鸣
能听得见她的微润，能看得见她的款款
甚至能感受到未曾谋面的相恋
穿街坊走邻，拂面而来
是拂晓带来人声鼎沸
千年不变的嚷嚷的赶年人
整座山城，听得见呢喃

她们紧赶慢赶
从牵挂的角落里走到激动的花丛中

老樟树

只身匆匆
一阵香气扑面
从百多年的树干上飘来
老樟树倒在沟壑里
分成三节，头部朝上尾部向着山河

一堆枝叶
已经变成黑质干化的薄片
老年斑覆盖着的脸颊
只能仰天长啸

我们手扶跌宕鞠躬的石竹笋
摇动地
春天的雨水
落入百年干涸的躯体
身下的锯木，百年凝聚的体香
让我们久久不愿挥去
这难舍的缘分

我们冒雨寻找嵌入石缝的根
雨露一般的生命
吸收石头里的阳刚
在今年的春天
你一定能长出桀骜不驯的嫩芽
自然和你一样永存

主题：

家园



白鹭翩飞春意暖

张旭 摄于江滨公园

吾乡吾土

漳州小吃

□方慧颖

我在漳州读书是24年前，而我记得它的小吃，竟也记了24年。今天，坐在这里，门窗紧闭，外面下着雨，家里人都午休了，屋里静悄悄，听得清晰雨点落在地上，一声一声粘滑，麦芽糖渗地一般。煮了水，泡一壶茶，想起来漳州的茶点小吃，仿佛是昨天的事，我只要站起身来，走出门外，就走到那条两旁尽是矮旗楼的街上去。寻三角饼的香气，也顺便喝一碗豆花。

三角饼，顾名思义三角形，为何是三角形，做饼的时候在印模中按出来的。似乎从古到今，大部分饼都是圆的，至少也是椭圆，三角形是略罕见。漳州有许多小吃，大部分在漳州住过的人先想到的是三角饼。我喜欢三角饼，首先我是个咸口，三角饼外壳酥脆，不落粉屑，馅料饱满，又细腻鲜嫩，从前是肉馅，肉和荸荠等剁碎了做成馅料。每次刚出炉，热乎乎的，忍着高温，用手抓起来，咬一口，一口带汁的馅，喷香。摊前总是排满了人，一炉熟了，眨眼就没了，许多人在漳州吃不到三角饼，都是因为买不到。读书时，学校大门口有一摊三角饼，早上出摊，过了中午就收起来了。我要吃到三角饼，我得早起，还得在摊前排队半天，虽然三角饼好吃，也觉得着实浪费时间，故此也吃不到几次，显得印象深刻。肉馅之外，也有吃到过牡蛎馅的，又滑又香，我毕业后几次回漳州，走在街上，看到街角就伸长脖子，想看看有无三角饼，终究是失望的多。

漳州人的饮食文化精神，似乎三角饼颇得精髓。物不弃小，精不贵多。一个饼就是一个饼，并不敷衍了事。（外形也是平常端正中有新意，内馅也是平常中的精致，几乎是市井中的中庸。）街头一摊三角饼，也令人追忆至今。

漳州另一种小吃豆花，也是微而精的代表。成都的豆花也有名，我去吃过，在宽窄巷子里，寻了一家招牌上写着豆花的店，进去坐下，点了一碗豆花，上面扣着肥肠碎末。虽然不错，确实赶不上漳州豆花。我读师院的时光，最幸福的一天是早起买得到一碗豆花做早餐，课间买得到一个三角饼做点心。都用买得到三个字是因为时常买不到。店本就开在学校门口，加上全城的人蜂拥到此，故此每日看到门口的豆花店，没有一天不满满当当，衬得一条街上下两排饭店分外冷清。成都的豆花都一小碗，