

生活质感

清明的气质

□韩振远



中国诸多的传统节日中,清明节高雅清新,虽带着淡淡的哀伤,更不乏浓浓的诗意。它受外来文化侵袭最少,春节可以缺少年味,元宵节可以没有热闹,端午节可以忘记屈原,中秋节可以变为商品促销,唯独清明节始终保持独特的气质,杏花残败,桃花盛开,垂柳萌出新绿,油菜绽出金黄,在这样的日子里,伴着纷纷细雨,对祖先的情感就丝丝缕缕表现出来了。

与春节一样,清明同样可以团聚,气氛却不相同,地点也不一样。兄弟姊妹相见,免不了亲亲热热,相互问候,来到父母墓前气氛就变了,望着眼前的墓碑,往事会涌上心头,亲人在世时的容貌,比任何时候都清晰。旧时的亲情一幕幕闪现。大家的记忆也许不同,感情却出奇一致。清明是二十四节气里惟一的形容词,能够表达出心境,有朋友说:清明是对心灵的“年检”,确保人之心灵得以“清明”。我深以为是。

有花红柳绿陪伴,清明的气氛凝重却不失祥和,没有撕心裂肺的哭号,没有泪流满面的痛苦,甚至有说有笑。在我老家,家有亲人新丧,三年内不过清明节。村里人的说法是新坟不过社。所谓社即“春社”,按天干地支推算,每年在清明节前几天不等。这种风俗已沿袭数百年。从中可见出古人的用心良苦和聪明智慧,刚痛失亲人,来到坟前,难免痛哭流涕,哀号声会破坏了清明的气氛,在满园春色中,带给人太重的悲伤。

细雨似乎是清明永远的背景,无声无息,丝丝缕缕,湿了春色,也湿了愁绪。今年清明,细雨从清晨就开始飘,临出门,妻子带上了雨伞,由侄儿开车,与五弟一起赶回老家,路上不见行人,只有拥堵的车流,清明时节的车辆好像也与平时不同,无论什么品牌,哪种颜色,在朦胧细雨中,都没有了平时的洒脱飘逸,似带着情感,已然渐魂,有了哀思。

家乡是个果乡,清明时节,正是桃花、苹果花开放的时节,走进乡间公路,两旁花团锦簇,连成一片,好似钻进了花的甬道,素白的苹果花,粉红的桃花,偶尔间以灿烂嫩黄的油菜花,满世界都香喷喷的,氤氲一种温馨祥和的气息。在此之前,清明时节的这种背景,已由杏花、梨花做过铺垫,残花落英,又带出一缕淡淡的伤感。到坟地路口时,六弟已驾车从相邻的城市赶来,站在一车下遥望苹果花,路口,祭扫的车辆望不到头,排进了不远处的小村。村人扫墓祭拜时间集中在上午10点左右,一条弯曲的小路上,人流如织,许多平时难得一见的乡人,从外地赶回来,见了面,语言不多,却充满了乡情。村里的坟地被三面苹果树环绕,果花盛开,平时凄冷的地

方,在素白的果花背景中,反倒气氛热烈,有人在墓前摆上祭品,点燃纸钱,磕头祭拜。有人离开,有人刚来,有人还在坟前添新土。望着地地坟丘、墓碑和遍地乡亲,我想,这一时刻,村人在坟地里汇聚了,都以同一种心情,做同一件事,寄托同样的感情。春节是家族亲友的团聚,清明则是乡亲邻里的聚会,平常见不到的人都见了,地点竟在平时荒凉阴冷的墓地。

清明的气质在清峻中带着温情,母亲去世已16年,父亲去世也有13年,每次清明节来到父母合葬坟前,父母亲仿佛又站在面前慈祥微笑,纸钱点燃后,缕缕青烟弥漫,又好似在向亲人倾诉委屈。往年清明,都是由我约两位弟弟,今年,六弟提前几天就打电话约我,说他梦见妈了,有许多话想对妈说。这一刻,他用水棒拨弄没燃尽的纸钱,默默无语,在心里向妈表白。想象中,妈正站在她面前,一头花发,满面微笑,倾听她的小儿子说话。前两年,六弟所在企业倒闭。来坟地的路上,他对我说,去年秋天他为自己弄了个摊子,投资数十万。不知他向妈说的是不是这件事,若是,妈一定会保佑儿子的。

清明的气质中,带着一种凝聚力,将所有人的心都带回墓地,带到父母身边。这次清明祭扫,我又见到了本家叔父,他已是80多岁的老人,腿脚不便,每年清明这天,必来父母墓前。他的父母去世已有50多年,祭扫完毕,总要毕恭毕敬,艰难地趴在坟上磕几个头。这些年,为照顾漂泊在外的儿女,许多乡亲远离家乡。一座坟墓前,一位20出头的小伙子在默默祭拜,问父母怎么没来,说父母远在上海为哥哥照顾孩子,特地打电话让他回来祭扫。他在省城工作,尚未婚娶,今天凌晨,一个人驾车从千里外的省城赶回来,上完坟后,再驾车赶回去。

准备离开时,细雨停了,乱花飞絮,田野飘烟,感觉这雨专门为清明下的,祭扫完了,雨也就停了,人的思绪却一直在飞,亲情有多久,思绪就会飞多久。

芋仔与芋头

上海说的芋艿和槟榔芋、荔浦芋,我们广东叫芋仔和芋头。

芋仔蒸牛肉是我小时在广州经常吃的家常菜。芋仔切成片,和牛肉一起蒸,上桌时用筷子把芋仔捣成糊。我就用它拌饭吃。

至于芋头,那就做大菜了:芋头扣肉,芋头蒸鸭。芋头还用来做点心:芋头糕,芋角,都是我喜欢的美食,可惜如今上海吃不到。

说橄榄

我乡下祖居门前有一棵很大的橄榄树,树上结出一串串橄榄,孩子们就兴高采烈,拿长竹竿把橄榄打下来吃,也送去给大人。

橄榄不但可生吃,还能制成甘草榄、和顺榄,是大人小孩很好的零食。

橄榄又是很好的食材,榄角是下白粥的食品,又用来烧别的菜。榄核里面那点肉称为榄仁,榄仁鸡丁是名菜。

榄核可以刻成名贵的雕刻品,有一些佛珠就是用刻得很精致的榄核串成的。

榄核还表示好意头。过年时来客人,送上一杯茶,茶旁边放两个橄榄,那就是一杯元宝茶,客人高高兴兴,就会在全盒上放一包利是。

我们广东人叫白榄。粤曲还有“数白榄”这种唱法。

文字改革

解放初期,周总理对文字改革工作曾指出要推广普通



话,推广简化字,推广汉语拼音。现在回过头来看,周总理的指示都做到了。

如今小朋友都会说普通话,甚至上海有许多小朋友只会说普通话而不会说上海话,害得语言工作者提出要保护上海话,勿让失传。我以为关于语言,鲁迅先生说得对,每个人应会说两种话,一是家乡话,一是普通话。如今全国人来人往,互相思想交流,怎么能不会说普通话呢!

至于简化字,现在大家都用惯了。以我为例,有些字繁体字怎么写,我还真忘记了。像乌龟的“龟”字,灶君的“灶”字,繁体字怎么写我就得动脑筋,查了一下字典,“龟”的繁体字是“龜”,“灶”的繁体字是“竈”。

汉语拼音现在普及了,我认为应该给幼儿多出版一些图画书,加上汉语拼音,让他们早一点读书识字。

我早年从事文字改革工作,今天回顾走过的路,实在感到高兴,感到满足,感到得意。

正月过去了,二月也过完了。

去年秋天的收成吃得只剩囤底儿了。年前种下去的小麦、油菜刚吐绿拔节,这时候青黄不接,正是一年中最难过的日子。

人要活命就得填饱肚子。野菜刚发芽,那就只能吃树了。

树是可以吃的吗?不吃树又能吃什么呢!总不能张着嘴饿死吧,毕竟不是三年自然灾害那样的大饥荒了。这是母亲常说的一句话。

家里的粮食越来越少。父亲端起碗就唉声叹气,母亲却面带希冀地说:怕什么?院子前的榆树,明天就长出榆钱了。

上世纪70年代中期,我七八岁,正是身轻似燕、爬树如猴的年龄,自然成了母亲最好的帮手。

榆钱儿长出来后,母亲就让我爬树去撸。

榆钱的吃法很多,洗了、拌上盐,可直接吃,若加葱花、再点几滴醋,那真是鲜嫩脆甜,可口得很;可以拌上面上锅蒸熟、加盐调了吃,当然加点油更好,可惜那时是没有麻油的;也可以与红薯面在一起,捏成榆钱窝头。

榆钱还可以放在红薯面粥里,加上野蒜苗、葱、姜,做成咸味的榆钱粥,滑润喷香,味道也是满口的鲜。那时候,我绝没有欧阳修吃过榆钱粥后的感受:杯盘粉粥春光冷,池馆榆钱夜雨新。

院子前的这棵老榆树是我的救命树,1960年把树皮都吃光了,可它却活了过来。母亲不让我把榆钱撸光,用她的话说,树给人活命,人也得给树留命。

榆钱也是防病保健的良药。有通淋、消除湿热等功效,外用可治疗疮癣等顽症。中医认为,多食榆钱可助消化、防便秘。但70年代吃它,却仅仅是为了填肚子。

其实,果树的叶和花也都是能吃的。村里的果树并不多,这一家有棵梨树,那一家有两棵杏树,另一家有三两棵桃树,一半以上的人家根本就没有果树。我们家倒是有一棵梨树、一棵杏树、四棵桃树的。

把花吃了,就结不成果了;叶子吃了,

土地与生长



食树记

□杨小凡

同样不能结果。没有人舍得吃。

但是,我家每年都是要吃上几顿蒸花饭的。杏花开了,又落了,母亲就早早的起床,把落下来的花儿扫在一起,洗净了拌上面蒸。蒸的杏花微苦,梨花稍甜,桃花却有点儿酸。我对蒸花饭的印象一直很深,但这几十年没有再验证过,不知道可有变化。即使现在与那时的味儿不太一样,也属正常。正所谓,时过境迁吧。

柳树好栽,长得也快,插柳成荫就是专对它说的。

村子的房前屋后、路边沟头都有柳树。柳芽和嫩柳叶都是可以吃的,我的记忆中,村里吃柳芽柳叶的人家并不多,那时候我家却是每年都要吃上几次的。

柳芽要在没有开花前采摘。采摘后,先把柳芽用开水烫一遍,然后用凉水把苦味泡出,放上盐,拌上蒜泥,就是不加油也是很好吃的。母亲有时也把柳芽与红薯面在一起贴饼子,淡淡的苦味与红薯面的甜味混合在口里,也是大好的;柳芽拌上面蒸熟吃,也还不错。

记得有一年春天,母亲把柳芽晒干,到了夏天,用油炸的柳芽丸子,又焦又酥,香中有点苦味,别致得很。晒干的柳芽还可以泡茶,秋天用滚开的水冲泡,清香爽口,是退火祛燥的佳品。

柳叶就没有柳芽好吃了,但量大易采,每年也要吃不少次的。

柳叶当然要选嫩的,采摘下来,用热水焯后再用井里现打的凉水拔半天,就

可以凉拌、摊饼子、蒸豆渣包子、包素扁食吃了。据母亲说,柳叶炒鸡蛋最好吃,但她从来没有给我做过一次。那时的鸡蛋金贵,一家人吃盐、买煤油,甚至我的铅笔作业本子,全靠攒下的鸡蛋换的钱了。

洋槐树花和葛树花都很好看,白中有蓝有紫,是春天树上最好的吃食。

蒸着吃、炒鸡蛋吃、凉拌吃,吃法很多,怎么做都好吃。一直到现在,都是乡下人的饕餮和城里酒店的美味。但现在,吃洋槐树嫩叶的却几乎不见了。在我的记忆里,它与柳叶的吃法基本相同,但味道却比柳叶强多了,吃起来有一口的甜味。

槐花没了,楮树的穗子也吃完后,杨树的花穗就长出来了。

杨树的花是穗状的,不到一寸长,如毛毛虫一样。青杨树的花穗可以吃,白杨树的花有毒,不能吃。青杨树的花穗,似乎只可拌面蒸了吃,苦苦的涩涩的,好像不太好嚼。只有多用蒜泥调了,才吃得爽一些。母亲说过,也可以做一种“渣豆腐”。但那些年年春天哪来的黄豆呢,所以,一直也没有见过杨树花穗做的渣豆腐,更没有吃过。

以我的口味看,所有的树都没有香椿树好。

香椿芽、香椿头、香椿叶都是上品。苏轼在《春菜》里说,“岂如吾蜀富冬蔬,霜叶露芽寒更茁”。早在汉朝,香椿与荔枝就一起作为南北两大贡品,深受皇上及宫廷贵人的喜爱。香椿又被称为“树上蔬菜”,嫩

芽可做成各种菜肴,营养丰富,药用价值也高;叶厚芽嫩,绿叶红边,犹如玛瑙翡翠,香味浓郁,是宴宾之名贵佳肴。

香椿的芽和叶,可凉拌,可腌制,可与各种荤素食材做成上百种美味。但那时在农村,可没有这些讲究,就只能是粗吃,凉拌或腌了就饕餮。有时,根本就不舍得吃,而是拿到集市上去卖,换成家里的一些日用品。

臭椿树的芽,才是我们家里可以随便吃的。

臭椿与香椿的外形大致相同,村里人也叫它椿树。有人说它有臭味、有毒,不能吃。

母亲每年却都要采摘它的嫩芽,而且采得很多,大致要采一大锅的样子。嫩芽用热水焯好,在凉水中泡上四五天,苦味和臭味就淡了;然后,拧干水分,用盐腌在小缸里,盖上盖子,上面压上半块砖,让盐与时光、太阳一起发酵。大约到了麦黄梢的时候就可以吃了。虽然有一点臭臭的苦酸味,吃起来还是不错的。

桑叶我也是吃过的。

一直到现在我每年春天都会回乡下采些桑叶,晒干,到秋天煮桑叶茶。煮出来的茶滑而香醇,据说可以降低脂、降压、降血糖、降低胆固醇、抗衰老,几乎是保健的上品。

桑树全身是宝,桑叶可以吃可以养蚕,桑葚更是美味,一直是中药里解毒抗病的常用药。但那时乡下人并不甚了解,只道吃它可以挡饿也有药用而已。

桑叶的吃法很多,嫩桑叶去掉柄、洗净、切丝、热水焯一下再用凉开水过凉,沥水即可拌食;也可以焯过沥水与面粉混合烙成饼吃,若蘸点蒜泥或辣椒酱,那就更好吃了。

母亲活着的时候,常常站在老家那棵大榆树下说:春天的树养人,要是没有这些树啊,真不知道怎么活过来。12年前,母亲走了。没两年,那棵大榆树也突然枯死了。

现在,我极少回到那个生活了15年的小村庄。但每到春天,那一棵棵榆树、柳树、杨树、楮树、槐树……都会在我的心中蓬勃地绿起来!

Advertisement for 'Yangtze River' (《扬子江》) magazine. It features the title in large characters, the year '2018', and a list of articles and authors including '文学史新视野', '名家三棱镜', and '新作快评'.

Advertisement for 'Southern Cultural Forum' (南方文坛) magazine. It features the title in large characters, the issue number '2018年第3期要目', and a list of articles and authors including '今日批评家·刘艳', '理论新见', and '译介与研究'.

Advertisement for 'Nationalities' (民族文学) magazine. It features the title in large characters, the issue number '2018年第4期目录', and a list of articles and authors including '卷首语', '小说', '散文', '诗歌', and '评论'.