

林美聪

冰棍情思

要说小时候最动听的声音,必定是卖冰棍的吆喝声。只要卖冰棍的大叔那辆自行车发出“叮铃铃”的响声,随即而发的吆喝声便会自动装上导航系统,轻松地穿过家乡弯弯绕绕的小路直抵耳畔。我们几个正在玩耍的小伙伴就会立刻撒腿往家跑,央求大人给我们一角钱。

是的,那时候的冰棍一根就卖一角钱,而且也只有豆沙、奶油两种口味。所谓豆沙冰棍,就是一根冰棍里面有稀稀拉拉几颗红豆,颜色是淡淡的粉红色;所谓奶油冰棍,就是一根冰棍里面有约等于无的那么一点点儿奶粉,颜色是淡淡的乳白色。

不过,豆沙也好,奶油也罢,其实都是一股子白糖冰块味,也许还因为添加了食品糖精,有时候吃起来感觉甜得发腻,甚至泛苦。但当时农村大多数家庭经济条件并不宽裕,能买上一次冰棍儿也是件奢侈的事,我们这些没见过大世面的农村娃娃自然觉得这是人间至味,叹为“吃”止。

卖冰棍的大叔很有商业头脑,通常会在中午或者午后时段出没。毕竟那段时间大人刚从田里回来,炎炎夏日,口干舌燥,谁不想来根老冰棍解解乏、消消暑?我们姐弟俩呢,自然也善于捕捉时机,于是和小贩大叔一拍即合,欢呼雀跃地簇拥到妈妈身旁,等着妈妈为我们开启夏日的特别豪华大餐——吃冰棍。

妈妈虽然嘴上笑骂着,可还是一边从包得严严实实的有些汗湿的手帕里数钱出来,一边扭头问:“他爸,你也来一根?”

卖冰棍的大叔一看孩子们一窝蜂涌到他的自行车前,立即撑住了车子,庄严地掀开箱子盖,翻开厚厚的棉被。令孩子们朝思暮想垂涎欲滴的包着一张张花

花绿绿的纸的冰棍,就整整齐齐地躺在箱子里,等着和孩子们相逢、相融。这时,大叔已抑制不住满心的欢喜,大声喊道:“不急不急,一个不来,都有都有……”包装简陋,甚至有些寒酸的老长条形的老冰棍终于到手了!不过,当我们拿到或红或白包装的老冰棍后都舍不得立即吃完,必先小心翼翼地撕掉包装纸,闻一闻舔一舔湿润的包装纸,让一股甜甜凉凉的美味味道带我们置身清凉,忘记夏天的炎热,这才打开包装纸,准备动口。当然,我们舍不得咬碎咽下,总要伸出舌头吸溜吸溜地舔着,慢慢地享受这个过程,待细细地吮吸出冰棍里的甜来,才会对已经淡而无味但仍有余香、冰清玉洁的冰块下嘴,一小口一小口地蚕食着这随时可能消失的小幸福。

不仅能消暑,在物质匮乏的童年时代,老冰棍还起着慰藉和疗愈的作用。我们情绪不佳时,大人总会安慰说:“等卖冰棍的来了,就给你买冰棍吃。”尽管这种哄孩子的话有时兑现有时不兑现。

记得有一回,我不知感冒还是中暑,浑身难受,人也无精打采,不想去看病,就只缠着妈妈想吃冰棍。妈妈拗不过,只好带着我来到镇上的供销社前找卖冰棍的。这回,我如愿坐在大树底下吃冰棍,绿荫如盖,微风习习,而且想吃多少都可以,老冰棍的箱子就摆在眼前。说来也奇怪,吃过冰棍后我竟真的又生龙活虎了。

后来,市面上的冰棍琳琅满目、口味繁多起来。随着膨化雪糕、冰砖、脆皮冰淇淋等冰品的出现,冰棍逐渐退出夏日冷食的主阵地,退缩到乏人问津的角落里去。然而,一根冰棍一段情,尽管岁月变迁,但味觉的记忆早已和难于忘怀的岁月缠绕在一起,让许多平常的日子突然有了闪光的形态,从心中迤邐而过。

儿时放牛

林新发

“笛儿悠悠吹,云儿轻轻飞,骑着牛儿蹬着水,赶着夕阳把家回。”每次听到这首儿歌,我总会不自觉地想起童年放牛的时光。

我的童年是在农村度过的。小时候,乡亲们的水稻田,耕作主要靠牛,牛是重要的生产力,而放牛的任务自然落到了孩童们的身上。放牛时光,几乎贯穿了我的整个童年。

村里山多,房前屋后都是山。巍巍青山,层峦叠嶂。每一座小山,都是放牛的好去处,也是童年的游乐场。尤其是夏季,总是农村放牛娃最快乐的一个季节。因为在这个美好的季节里,有太多难以忘怀的回忆。

晨曦微露,我和小伙伴们匆匆扒了几口早饭,便汲汲遑遑地牵着黄牛出了家门。来到山脚,我们把牵牛绳往牛的犄角上缠好,再拍拍牛屁股,牛儿甩甩尾巴,自个儿去寻找肥美青草吃。

夏季的山头,有许多美味的野果。野果是大自然对放牛娃天然的恩赐,采摘野果是我们童年放牛时最甜蜜的记忆。最常见的野果有两种,一种闽南话叫“中尼”,又叫山捻、捻果、捻子,学名叫“桃金娘”。剥开那层薄薄乌黑发亮的皮,里面是甜美的嫩嫩的肉,味道甘甜可口。还有一种野果,闽南话叫“暗婆”,学名叫“茅莓”。茅莓茎中带刺,果实鲜红如血,果粒较大较松散,味道极佳。放牛娃都习惯把衣服的下摆捞起当兜,采了满满一大兜子野果,再找块干净的石头,

坐下来尽情享受。临近中午,放牛娃们找到自家牛儿,将它们牵到山脚的树荫里绑好,回家吃饭去了。

及至午后,炎炎烈日,火辣辣的太阳猛烈地炙烤着大地。吃完午饭后,我们可不闲着,相约着一起去爬树。在村里,爬树是每个男孩子必会的一项技能,不然,会被冠以“耍种”的损名。我们三两下爬上树,骑在树杈上,或卧躺在大树怀抱里,听着鸟儿在树上唱歌,看着天上的白云悠悠飘过,别提有多惬意了。

玩够了之后,继续放牛去。牛儿吃草,我们也不闲着。带着自家种的地瓜,来到山前的沙地上,开始烤地瓜。大家分工合作,有的捡柴火,有的负责烤,有的负责扇风……

不多时,阵阵馨香飘来,沁人心脾。熄了火,用树枝挑出一个个被烤得乌黑的地瓜,不待它们完全冷却,我们便一人拿起一个,剥掉外层烤得焦黑的皮,露出金黄色、软绵绵、热腾腾的瓜瓤,吃一口热乎乎的地瓜,香、甜、面、糯,让人欲罢不能。

夕阳西下,牛儿们吃得肚子圆滚滚的,我们或牵着牛,或骑着牛,优哉游哉地走在乡间的小道上,霞光偷偷爬上了我们的肩膀。小伙伴拿起随身携带的笛子,吹起了不知名的曲子,在悠扬婉转的笛声中,一天的放牧结束了。

如今,我已离开养育我的家乡多年,那一头头憨厚的牛儿,一个个可爱的小伙伴与我渐行渐远,但儿时放牛的那一幕幕快乐场景,时常缠绕在我的梦里。

枇杷黄时

雷海红

每年的农历三四月间是枇杷大量上市的时节。一颗颗金灿灿的枇杷装在筐里,被摆上水果摊,让人垂涎三尺。不过刚上市的枇杷,价格高昂。有一天,在市场的入口看见一个熟人在卖枇杷,遂问道:“现在枇杷多少钱一斤?”对方回答:“15元。”听完之后我就咋舌:“这么贵。”其实,枇杷刚上市时这样的价格可以理解,“物以稀为贵”嘛!买高价水果就是图个新鲜。西瓜刚上市的时候不也是卖到3元多一斤。那天买了个小西瓜,一称竟然也要20元。

枇杷有椭圆形的,也有圆形的。就像人的一张脸,有圆有方,但椭圆形的占大多数。成熟的枇杷色泽金黄,有颜色比较淡的,是跟光照有关还是因为品种不同,我不得而知。通常认为颜色越深的枇杷甜度越高,酸味就越少,但前几天吃过的枇杷彻底推翻了我们对枇杷的固有认知。掐掉枇杷的两端,剥去皮,再去掉很大粒的籽实,用手指把枇杷肉送进自己的口腔,汁水丰盈,甜蜜感送至我们的大脑。真没想到,近乎苍白的果皮下面竟然隐藏着甜蜜的果肉。包装上的盒子我没有细看,不知道那些枇杷来自哪里,但我知道福建的很多地方都出产枇杷。

小时候,我们家种过枇杷,但不多,仅仅是为了解馋。不记得是两棵还是三棵,枇杷树种在我家对面的菜园子。刚刚栽下去的第一年,枇杷树的叶子稀疏,但没有忘记向上生长,并生出好几个树杈。第二年还是没有结果,但树又长高了不少。直到第三年,枇杷树才结出果实。枇杷小的时候,全身毛茸茸的,跟桃子差不多。在春雨的滋润下,枇杷一天

天膨胀并渐渐由绿转黄。长到迷人的金黄色时,枇杷就彻底成熟了。我小心翼翼地摘下枇杷,用清水洗净,让全家人享受着自己的劳动果实,当然也是大自然的馈赠,让人感觉春天的美好。

枇杷属双子叶植物,叶片左右对称,形状如古代的乐器“琵琶”。枇杷叶子表面光滑,但叶子底部有绒毛。枇杷叶是很好的中药,据说枇杷叶煎水服用可治疗咳嗽,这是古代劳动人民的智慧。

陆陆续续吃了几年枇杷,不幸的是后来对面的小山被铲平,变成了别人的楼房。几棵枇杷树只是象征性地补偿了一点青苗费。上世纪80年代,农村人家的经济条件有限,大多过着自给自足的生活。枇杷树消失了,我们也不会去市场上买枇杷来吃。那个时候不兴吃水果,谁家有余钱呢?

这几年,大家的日子好过了,水果成了人人消费得起的东西。再加上水果本身蕴含的营养价值,各种水果摆上了人们的餐桌。有的人甚至吃水果减肥,连米饭都不吃了。枇杷盛产于春夏交替的时节,因具有清火润肺的功效而受到人们的青睐。用枇杷制成的枇杷膏黏稠、甜蜜,大人小孩都爱吃。

前不久回老家,在江边市场看见有老妇挑着枇杷来卖。枇杷的个头虽不大,但两叁筐的枇杷却吸引了很多的买家。枇杷很快被抢购一空。据老妇讲,这枇杷是她家自己种的。果然,味道没有让我们失望。

枇杷,它唤起了我童年的一段回忆,也是夏天来临时大自然带给我们的甜蜜礼物。



家乡的味道(国画) 杨新榕画于桂林

画外音



家乡的味道

尹继雄

多年以后,那粒舌尖上的胎记又在古村落重现,精确地标识童年的味蕾。舔舔手心,似乎还有残留的香气。忍不住反舌搔时时光,我们都由自主。随一声黑铁罐储存的呼唤,聚拢。在乡村的拐角处,多少异乡飘逝的日子,终于有了着落。在一粒爆米花小花的许诺里,变软,变甜。等待那右手从旋转的黑兽身上再次抓取最撩人的味道——充满时间的空囊。

童年的回忆

徐永良

回到这里,那些不能更改的乡音乡情,才真正回到了梦中的栖息地。

一条河流,载着记忆的小船,在时光的栈道上漫溯。这条连接童年与家乡的生命线,蓦然闪出一两枚童年的剪影。

青石板巷口,爆米花的香气,氤氲了一整条童年的河流。在今天,依然清晰地记得。

童年的回忆

罗睿

童年的乡下,最盛大的演唱会,是爆米机的独唱。一块平地就是舞台,铁葫芦在火焰上默念过门,嘴一张,雄浑的歌声就响了起来。这是我百听不厌的音乐。每年临近除夕都要演出一场,每一年,母亲都会端来几升大米把乐音,倒进我的童年。

爆米花

张泽雄

“嘭”的一声闷响,这是爆米花对童年写下的一条注释。烟雾散去,香喷喷的爆米花又隔着时空涌出。这么多年了,在街角、村头,与小伙伴们一起排队等候的场景,被一幅画定格、收藏。遗忘,留下了记忆中最珍贵、诚实的部分。火焰已看不见,黑铁罐子作为废品、旧物,已被收购,或收藏那一朵朵飘飞的米花。那一声让米粒蜕变的闷雷,仿佛童年的画外音,一直在天边滚动播放。

爆米花

蔡景典

红砖厝前,回响着“米香”吆喝,麦粒滚入机器的游乐园,烟筒圆筒里飘着甜香,好奇的眼睛,机灵的耳朵,流着口水的嘴巴,都在外面激动排着队。

“嘭!”一个爆响,清脆的歌儿传来,迸出乡村孩童的期盼,燕尾舂把笑声抛向空中,鸟雀在古榕树上欢舞,青石板牵着喜悦游玩,一组儿时乡愁记忆,烙印深处。

爆米花

吴小兰

“嘭!”一声甜蜜的召唤,唤醒了沉睡的村庄,多少稚气的孩童,撒开欢乐的脚丫,冲向红砖白石的祖屋大埕,那一个个小身影,各自攥着一个小小口袋,一小撮白色的珍珠,在里面跳跃,那是大人们缸里摸起,嘴里抠出的——白色米粒。

“嘭!”黑兽张开了嘴,白米炸开了花,小小的嘴巴开满了爆米花,甜蜜的笑容展露在稚嫩的脸庞,也流淌在纯真的心间,剥开一层层厚重的年轮,我追寻着的童年时光,在爆米花的香甜里绽放。

爆米花

芷茵

稻田里的蛙声,凌越天光里的重云,将小小的心愿,装进神奇的容器,只等“嘭”的一声巨响,宣告稻谷的蜕变,米花跳荡,笑颜开,热腾腾的米香,弥漫我的梦乡,何时才能回到儿时,摇曳红砖燕尾楼的风铃,听吟唱声渐近的长笛,敲响青石板,伴随孩童起伏的欢呼声,唤醒童年的,依旧是声声炸雷般的轰响。

蓄水池、蒸发池、结晶池都在这里,“冲上来”的海水,经盐工的慧眼识水,通过纳潮沟,进入蓄水池。纳潮是山腰海盐制作工艺的第一步,将潮水引入蓄水池是第二步。山腰翁族文化馆收藏着一辆完整的水车,村里人说,曾经有一阶段,他们用水车引海水入池。海水进入蓄水池,经过多个蒸发池,才诞生了高浓度的卤水,这是山腰海盐制作工艺的第三步。盐田中有许多是蒸发池,我曾经以为这些蒸发池都是一样的,因为航拍图中看起来它们整齐如一,现在才知道,它们是有自然落差的。人们传唱不息的“七步走水”,原来就是利用蒸发池自然落差,按步放干,逐丘转卤,通过日晒,让海水浓度达到制盐的最佳水平。在盐田里,盐卤不是“洗”出来的,是“走”出来、“晒”出来的。在蒸发池里,海水、大地、阳光以最舒适的姿态相互包容,从容地等待最适合的卤。

爆米花

林美聪

我是如此确信他能娴熟地,筛选出颗粒饱满的玉米籽,并将它们流利地倒进圆滚滚的炮锅里。

只要食用糖精掺和进来,就迅速拧紧锅盖,将膨胀的炮锅架到火炉上,待大火烘烤,炮锅不停地转动,所有期待都能受热均匀。

而我们早已捂住双耳,紧盯看炮锅和网袋,就等热气腾腾的爆米花,烘托出童年的喜悦——

童年的花

蔡培均

乡间小路记着脚丫,四季的门帘翻动,青石板越来越长,纸蜻蜓飞啊飞,爆米花淡淡,一节节长大的少年,燕尾舂延伸着天空,勾住思念,如花如风,年轮摇晃,谁家笑声,卷卷丝丝,透过红砖,带着光。



山腰看盐

骆锦宏

《说文解字注》解释说:“盐,卤也。天生曰卤,人生曰盐。”在泉港山腰盐场看盐,我才悟出其中的奥妙来。

盐卤从大海来,看似粗犷,却是细腻的过程。海水的质地,决定了盐卤的质地,不是每一片海域都是盐的故乡。海浪拍岸,碧波远行,我们寻常看海,总有远航与离别之感。然而,在山腰,惊涛拍岸的时候,海水是“冲”上山腰来的,它想要靠近山腰。

泉港因其是泉州天然良港而得名,山腰港更是有着得天独厚资源。在这里,东海、南海密度洋流在历史的长河里相互冲刷,海底多种稀有元素冲刷上海平面,与陆地的微量元素相遇了,多种元素约好了似的汇聚在这里。海与大地的相遇,不在岸边,在海里。我们看到海水与沙滩在嬉戏,海水与沙滩却悄悄地在进行自我洁净。泉港人说,这片海域的水,含有人体需要的多种元素,适合制盐。于是,海水成了山腰人“靠海吃海”的宝藏——海盐的原材料。

天生曰卤,从海水里得卤,曾经在很长一段时间里,山腰采用的是古老的“洗卤”法。古代有很多关于盐的诗,“烟火三百里,灶煎满天星”“风干日晒盐味加,始灌潮波缩成卤”,呈现的是古老的洗卤煎盐工艺。《福建盐业志》记载:“明末清初,惠安产盐地七馆六乡一百八十一户,山腰四十九户。”当时采用的还是“洗卤煎盐”方法。洗衣、洗地、洗菜……我不曾想,还有洗卤的。

从前的卤是洗出来的,人们把海滩上含盐量高的海泥刮起,集成堆,再用海水反复冲洗出卤水。泥中洗卤,成卤百斤,煎盐不超过二十斤。“白头灶户低草房,六月煎盐烈火旁”,洗卤带着苦,卤水煎盐,盐带着杂质。

如今山腰盐场的盐却以洁白、咸鲜著称,这里面有一半功劳来自于“七步走水”得来的天然之卤。

在大路上行驶数公里,路旁尽是盐田。我们抵达山腰盐场的时候,天空下着蒙蒙细雨,被誉为“天空之镜”的盐田,没有天空的影子,也没有盐工的身影,安静得只有它自己。盐田的样子很天然,盐坎是泥泞的小路,积着连日的雨水,路旁几座古老的石头房,石头房旁边的电线杆贴着天空。一望无际的盐田,静静地接收雨水。盐坎间,许多大小不一的盐坨,披着黑色的膜,肃静得很。你看不到盐卤,看不到结晶池,看不到盐,但是,它们就都在这里。

蓄水池、蒸发池、结晶池都在这里,“冲上来”的海水,经盐工的慧眼识水,通过纳潮沟,进入蓄水池。纳潮是山腰海盐制作工艺的第一步,将潮水引入蓄水池是第二步。山腰翁族文化馆收藏着一辆完整的水车,村里人说,曾经有一阶段,他们用水车引海水入池。海水进入蓄水池,经过多个蒸发池,才诞生了高浓度的卤水,这是山腰海盐制作工艺的第三步。盐田中有许多是蒸发池,我曾经以为这些蒸发池都是一样的,因为航拍图中看起来它们整齐如一,现在才知道,它们是有自然落差的。人们传唱不息的“七步走水”,原来就是利用蒸发池自然落差,按步放干,逐丘转卤,通过日晒,让海水浓度达到制盐的最佳水平。在盐田里,盐卤不是“洗”出来的,是“走”出来、“晒”出来的。在蒸发池里,海水、大地、阳光以最舒适的姿态相互包容,从容地等待最适合的卤。

海水通过蒸发池,“走”出盐卤,到达结晶池,这是第四步。结晶池看着很土,却是精致的。把盐民的手,从煎盐的火热里解放出来的,就是结晶池。结晶池使用前,会先经过洁净海水的洗礼,结晶池的世界,与海水始终亲近。结晶池的底部有陶瓷破片,破片的使用减少了山腰海盐的杂质。结晶池周围以石砌,小闸以木制,每一个设计都是为了保持海盐最初的味道。人们在结晶池里旋盐,与阳光一起促成原盐的诞生。

人生曰盐,海水要走到人类的舌尖上,经历了漫长的里程。从洗卤到逐丘转卤,古老却又是精心翻新的。大海选择不了山腰,山腰盐场敞开胸怀,天地水合一,沉淀了最天然的卤、最天然的盐。