

瓯韵

惘然若失

■ 阿 航

六岁之前，我先后两次去过温州亲戚家。第一次三四岁左右，留下的印记不多。那次我们家在江心屿(我们叫做江心寺)一高一矮的塔前拍了一张照片。

通过该张由景区驻地拍照师傅拍摄的黑白照片，我获取了三点信息：其一是我的年龄。我比大弟大三岁，照片上的大弟由我母亲抱着，说明我顶多也就四五岁光景。其二是季节。我和大弟穿着统一款式的短衫短裤衣服，站着的我比大弟多一顶圆型的布料遮阳帽；我父亲白裤子，短袖衬衫扎在皮带里；我母亲黑裙子，白力士鞋。毋庸置疑，这是炎炎夏日了。其三，当年的人其实穿戴并不土的，尤其是精神面貌良好，传递出一种昂扬向上的朝气。

对于我和弟弟所穿的那套衣服，我记忆犹新。衣服布料极薄，想必是绸缎之类，乳黄色，后背如同海军衫悬挂一块布。如果没有猜测错，这两套洋气十足的童装应该是我父亲出差外地购买的。我为什么会记牢这衣服呢？其间有个小情节。

县汽车站对面为烈士陵园。可能是受到烈士陵园里头的花草草诱导吧，我穿过公路跑去玩了。忘了是何原因，我蹲下身子时把裤裆撑裂了。嘶的一声，印象极其深刻。自然吓坏了。我从台阶上下来，用手捂住屁股，妄图瞒天过海。

排队上车时，我父母没有发现。在车厢对号入座后，我须坐我父亲怀上，于是露馅了。骂上两句肯定免不了，有没有吃我父亲的“五瓣栗”不记得。反正我父母为此事都挺生气的，虎着脸，这个情景脑子里头依稀存在的。想想也对。在那个物资极度匮乏的年代，一身新衣服早上刚刚穿到我身上，还没让外地的亲戚“过目”呢，就已经撕破——如若说我父母有打过我，也是天经地义的了。

第二次是春节前夕，我们一家子去温州亲戚家过年。同样是在县汽车站门口留有一个印象。应该是离上车时间尚早吧，我们站在汽车站门口啃甘蔗，吐甘蔗渣。

这回同样拍了一帧照片，是我父亲整个家族的“全家福”。计有我奶奶、伯父一家、姑妈一家。我们家添了人丁，几个月大的二弟由我母亲抱着。

我比二弟大六岁，两相对照，我时年六岁可确定的。那是温州街市里一家照相馆。记得是幢三层小洋楼，墙立面为水泥石英子的，小马路对过长着几棵不大不小的绿叶树木。屋里头紫膛色的楼梯颇宽大，一边靠墙壁一边护栏，由姑父领头一群人上楼梯的场景有的。

拍照的房间暗色调，很宽敞。大家站位排列的事，忘得一干二净。一位男照相师从盖在照相机上的紫红绒布里头探出脑袋说，小孩子的脚要并拢哦。我马上把穿黑线贡呢布鞋的两只脚紧贴在一块。过后看照片，我的双脚并得严丝合缝。

大年三十夜那顿饭，气氛很热闹。大圆桌上摆放五花八门食物。我第一次吃到温州的松糕，认为比青田的糖糕好吃多了。

三十夜的晚上，我们一家人睡在一间没有楼板的屋子里。由于没有楼板阻隔，人躺床上眼睛看到了屋顶，上头木梁交错，青色的瓦片隐约可见。屋子显得空洞与高大，老鼠在横梁上跳来跳去，发出吱吱声。我母亲打趣道，这是老鼠在抬困呢(老鼠嫁女儿)。外头的鞭炮声时不时地响一下，听起来似乎有些遥远。

长大后我了解到，那次去温州过年另外还有一层用意，那便是姑妈家的新房子刚刚落成(由于缺乏木料还没上楼板)。为姑妈家盖房子，我父亲和我伯父可谓立下了汗马功劳。拿今天的话来讲，房子封顶了，那是值得欢欢喜喜庆祝一下的。

大年初一，我母亲早早把我们叫醒，说今天早上要吃长寿面。我那个年纪，压根不晓得“长寿面”为啥含义，还以为为酱油面呢(我们方言里“长寿”与“酱油”谐音)。当时姑妈一家尚住在租来的房子里，我们去那边吃早饭。端上来的面条，其实就是日常吃的光溜溜洋面，搁了点葱花，一点都不好吃。

姑妈家租赁的房子，为砖木结构两层楼房，几户人家合住的。楼上过道外头，一排车成圆木柱的栏杆，底下一个方正小院子。我与表妹等人围在过道一端。我拿刀削一只甜瓜的皮(首次见识甜瓜)，一不小心刀从手中脱落，掉在脚背上。那把削刀，想必是尖头的吧，血从我的厚纱袜里头洩出来。接下来的场景已模糊，应该大人给涂抹上红汞了。时至今日，我脚背上这粒蚕豆大的疤痕仍旧在。

初二开始串门走亲戚。我们家在这一带分布有许多亲戚，串了一家又一家。每个人都穿着簇新的衣服，满面团笑，相互讲着客套话。那是温州近郊一处叫做水心的地方。附近田垌开阔，内河上走动三三两两突突响的小火轮。

到了亲戚家，我和大弟在我父亲的指点下，声调清脆地喊爷爷、奶奶、伯父、舅舅啥的。长辈们大多会抚摸我和弟弟的脑袋，嘴上说，噢，孩子都这么大了！我和弟弟因此得来一些食物，如芙蓉糖、芝麻饼、荸荠或一只沉甸甸的瓯柑(记得那年头瓯柑较为稀罕，一堆零食中往往仅有一只，黄灿灿的，大有鹤立鸡群态势)。

去一位岁数大的长辈那里，是一大帮人聚集一道去的，浩浩荡荡的阵势。我和弟弟不安分，如同两条哈巴狗前后蹿动，一忽儿在队伍前头挺胸凸肚走着；一忽儿落在队伍后头模仿大人人们的走路姿势。一条宽不过两米的卵石铺就小道，两旁田垌上一派翠绿，浮映星星点点细碎花朵。那是一种叫紫云英的草本植物，来年春天用犁翻倒肥田的。

队伍穿过一个安置在路面上的孤零零凉亭。这时我看见队伍中有个女人，像极了托儿所的王老师。王老师外地人(应该是城市里的人)，不管是衣品上还是气质上，与我们小县城的女人大相径庭。她一口标准、悦耳的普通话，更是和普遍讲方言的本地人拉开了莫大距离。王老师踩风琴唱歌时，洁白的牙齿中有一只门牙缺个小角。小小年纪的我，有时会望着那只缺角的门牙发一阵子呆。

离开待一年的托儿所后，我在八九岁上见到过一次王老师。王老师单人走在路上，穿浅棕色豌豆花衣服，她抬着头，若有所思似地脸面呈现笑意，而后拐进门口站着哨兵的县委大院。前后时间半分钟不到，至今画面栩栩如生。好像听人说过，王老师的老公是在县委工作的。不久后，他们调离了本地。

托儿所里的阿姨很坏，很粗鲁，动不动打孩子们的屁股蛋。我小时候尿床，每每膀胱膨胀时，便会及时雨般地梦见小便槽或者痰盂，一泡热尿滚滚而出，人顷刻间醒了。湿漉漉挨冻还在其次——巨大的恐惧感已然盘旋在了我头顶上方。

早上起床，我万分小心翼翼，但怎能逃得过那位尖嘴猴腮阿姨的毒辣眼睛哇。她一把将我拎起，坚硬如铁的手巴掌不间断地抽打我的屁股，嘴上叫嚷道，又尿床、又尿床，你去死吧！

王老师不管生活琐事，她只教我们上课，念拼音字母、唱歌画画。王老师身上有股淡淡的香气，面容如人间四月天和颜悦色——但她的确没额外注意过我，也未和我单独说过一句话。

我家的亲戚中怎么会有一位像王老师的人呢？

我不再东跑西跑，觉得那样子太野了。甚至，我心里头还莫名地产生了害羞感。

长辈是位白须老人，有几分仙风道骨模样。大家坐在他家屋前空地上，晒太阳、嗑葵花瓜子。我心不在焉，眼睛老是投向那位像王老师的女人身上。她的服饰同样体面，神态同样矜持，通常情况下目不斜视。故而，她从始至终没看过我一眼。



邂逅仙境

——大龙门

■ 王献翠

桃源深处的雨
不远万里，纷纷出迎
龙门大峡谷
水声绕耳，声声欢腾

水是大龙门的灵魂
时而被安顿在脚的左右两侧
环膝摩挲
时而被安顿在身体的一侧
擦肩奔腾
时而被安顿在你的榻下
潺潺缓流
时而被安顿在你的头顶
淙淙倾泻，瀑声震峡谷

青石板、鹅卵石铺就的小路
狭窄弯曲
拒绝所有的机械化工具
任你是谁都要脚心贴地

小路幽曲
不老泉等候在一道拱门后
一股清流从磨盘的出口
流经人间，岁月岁月

青瓦白墙，石头墙
圆形石凳，方形石桌
亭台楼阁，木栅栏
廊檐下的红灯笼随风轻舞
芭蕉叶上的雨声夹带着鸟鸣
一切都沐浴在一场
初冬的雨

秋天

■ 季一梅

昆明的秋天正在挂牌出售
菌子
米线
鲜花
宝珠梨
通通不要

我一路拾荒
松鼠抖落的松枝
银杏叶摆的路边摊
桂花树自调的香水

一一放进我的行李箱
贴上机场行李标签托运
我不购买秋天
我在昆明拾捡秋天

乡村拾忆

——磨红薯粉

■ 章爱玲

每个地方都有其独具特色的小吃，而在我的家乡，诸多美味小吃都离不开红薯粉(我们也称其为山粉)。像山粉饺、山粉面、山粉羹、山粉糊、蛋面，还有山粉馍糍等等，各类菜谱中用到红薯淀粉的可真是数不胜数。

如今，大多数孩子都不在农村生活了，他们虽然常常品尝着用山粉制作的各类美食，却对这红薯淀粉的来历以及制作过程一无所知。

回想起我的童年，那是在上世纪八十年代，当时家里所需的所有粮食都是自家耕种收获的。稻谷(用于产出大米)、大麦(可制成面粉)、红薯(即山粉的原料)、土豆、芋头以及各种各样的主食蔬菜，同时还养着猪、鸡、鸭等家畜家禽。

每到秋季，秋风乍起，空气中渐渐泛起丝丝凉意，地里的红薯也差不多到了成熟的时候。瞧，那一道道微微凸起的土壤，已被红薯撑出了一道道裂缝，红薯叶子也变得干枯稀少，显然，是该去挖红薯啦。

爸妈会带着我们几个孩子一同前往田里挖红薯。大家先扛着锄头，再用扁担挑着箩筐和簸箕来到田间。到了地头，先是把红薯叶子一把把割下来，然后将它们一卷一卷地绑好，这些红薯叶子留着到天气更冷的时候喂牛呢。接着，爸爸便拎起锄头，一株株地把红薯从低压 地里挖出来，我们几个小孩子就跟在后面，将挖出来的红薯一块块地捡到筐里。

那些红薯呀，有大有小，颜色也是红的白的各不相同。有的红薯烧起来特别甜，有的则是用来磨淀粉能出粉比较多。一家人把红薯运到家门前，便开始对它们进行分类处理，将准备存着吃的、用来磨粉的以及要晒成番薯丝的，一堆堆分得清清楚楚。

随后，搬来木盆并注满水，再拿来那种竹子做的刷锅刷子，我们便坐在小凳子上，仔仔细细地把红薯刷洗得干干净净。要知道，准备用来磨粉的红薯可千万不能沾着泥土，尤其是那些表面凹凸不平的红薯，若是夹着土，就一定要清洗得格外彻底，不然泥土就会混进红薯淀粉里啦。要是红薯数量多的话，这清洗的活儿可得花费不少时间呢，而且无论是用河水还是井水，水温都很低，洗着洗着，手都被冻僵了。就这样，光是挖红薯和洗红薯这两项活儿，往往就得忙上一整天。

等忙完这一天，第二天天还没亮，爸妈就挑着沉甸甸的大箩筐，前往另一个村子排队，等着把红薯加工搅碎。等运回来的时候，红薯早已看不出原来的模样，全都变成了黏糊糊的的浆状物。

接着，会搬出一个很大的桶，在我们家乡，这桶叫做稻桶，是收稻谷时用来打谷粒的。在稻桶上面架起两根长长的扁担，再放上做豆腐用的小盆以及一个过滤网布袋。把红薯磨碎后的泥浆倒入布袋里，再加入适量的清水，妈妈便会站在小凳子上，双手用力地来回揉搓，好把布袋里的淀粉给洗出来。就这样不停地揉搓，一直到流出来的清水变得十分浑浊了，就打开布袋上的一个小洞口，让浑浊的水流入大桶里，然后如此反复地进行一趟趟清洗。

要把这一大桶装满，往往需要好几个小时呢，而这个过程可把妈妈累得腰酸背痛的。不过，一想到孩子们都喜欢食用山粉做的美食，而且过年过节都还得靠它来制作美味佳肴，妈妈的心里便又满足是幸福感。

等把桶装满后，盖上盖子，让它静置一个晚上。第二天早上，我们这些小孩子都怀着满心的好奇，跑去看妈妈挖淀粉。这时候，桶里的水已经清澈了许多，该沉淀的淀粉都已经沉到桶底。轻轻摇晃一下桶身，再慢慢地把桶里的水倒出来，快要倒到底部的时候，大家的兴趣都格外兴奋，一个个兴高采烈地喊着：“看见了，看见了！”只见白白的一层厚厚的淀粉就呈现在眼前啦。

妈妈便用菜刀从桶的底部一块块地把淀粉挖出来，放在竹子编的筐箩里晾晒。在晾晒的过程中，每天都要把那些结成粗块的淀粉弄碎，一直到完全晒干，然后再揉成细细的粉，最后存放在小酒缸里。

或许是因为我们家当时做的红薯粉数量不是特别多，所以在我的童年印象里，妈妈并没有加工过红薯粉丝。不过，每到过年过节，经过精心加工制作的山粉美食，那可都是全家人最喜爱的美味佳肴呀。

童年的记忆大多都留在了那美丽的乡村，许多深刻的印象是如此美好而有趣，如今回想起来，依旧觉得那时的生活充满了别样的韵味，实在是有意思得很呢。

随着时代的变迁，乡村的生活方式也在悄然发生着变化。如今，机器代替了许多人工劳作，红薯粉的制作过程或许不再像过去那般繁琐、耗时。但每当我回忆起儿时那亲力亲为的磨红薯粉经历，心中总是涌起一股浓浓的眷恋之情。



摄影 张永益 陈荣辉