日子如粥

马 俊

在母亲的影响下,我喜欢上了熬粥。灶上的粥“咕嘟咕嘟”响着,我静静坐在一旁,等待粥香弥漫出来。时间好像静止了一般,缓慢而悄无声息,我的内心安静丰盈。每当这样的时候,我都会想起母亲的话:“日子就像粥一样。”

其实我领悟到“日子如粥”,经历了一个曲折漫长的过程。年轻的时候,我一度厌倦极了枯燥乏味的生活。日子波澜不惊,连个浪花都没有,简直让人窒息。我的工作平平无奇,看不到任何光亮。爱人在事业上不思进取,一直原地踏步。我怒其不争,他烦不胜烦。孩子各方面普普通通,好像没什么闪光点。我每次回家都跟母亲抱怨:“这样的日子,一眼望到头了,还有啥指望!”我向往色彩浓烈的生活,觉得日子就应该过得烈火烹油,酸有酸的滋味,辣有辣的滋味。母亲面对我的抱怨,一句话都没有说。她起身,不声不响地去淘米,熬粥。

我多么想让母亲耐心地用语言慰藉我,她做过教师,很会讲道理。她的人生起起落落,却味道十足。母亲把米倒进锅里,添好水,放到灶上煮。很快,水开了,锅盖被微微顶起。她把火关小,让粥慢慢熬着。此时她才开口,缓缓说道:“这粥熬着熬着,香味就出来了。粥香不浓烈,却余味绵长。”我有些无奈地看着母亲,她这是告诉我日子要熬?熬着熬着热情熄灭了,心也死了,只好接受现实。这样的熬,真是难熬、煎熬啊。母亲看到我眉头皱起来,笑微微地继续说:“锅里的米熬着熬着就软了,慢慢与水融为一体,释放出它最醇香的味道……”原来母亲理解的“熬”跟我理解的“熬”完全不一样。我以为熬是无奈地忍受煎熬,她却以为熬是努力适应和改变的过程。

熬,是适应接纳,是改变融合,也是通达和解。我们终将与自己和解,与现实和解,与世界和解。日子如粥,最终都会呈现最朴素的面貌,但滋味是醇厚的。这样的日子,虽平淡,却最值得珍惜。

可是我那时真的不喜欢粥的味道。无论什么食材做成的粥,不过是糊涂一锅,味道寡淡。粥远不如煎炒烹炸的味道热烈,更不如麻辣鲜香的滋味能刺激味蕾。我喜欢火锅,红油翻滚,入口滚烫,像我理想中的鲜活日子。有憧憬,有目标,有追求。前方总有亮闪闪的东西,在吸引我奔赴而去。

母亲用勺子轻轻尝一口粥,对我说:“粥是甜的,淡淡的清甜。”我学着母亲的样子,仔细品尝粥香。第一口平淡,第二口还是平淡。可是品着品着,甜味出来了。那种淡淡的甜,仿佛是某种花的余香,淡远而久久萦绕。粥的口感是柔和的,无需咀嚼,自然在口中化开,慢慢滋养肠胃。一碗粥喝下去,口有余香,胃里觉得温暖,心中平和,仿佛完成了一场朴素的仪式,有豁然开朗的感觉。其实普通人的日子,可不就是平平淡淡。没有那么多烈火烹油,没有那么多鲜花着锦,心有光亮日子自然有味道。

我恍然明白了母亲说的“日子就像粥一样”。粥熬着熬着就熬出了本味,日子过着过着就找到了感觉。把日子过成一碗粥,是一种境界。一碗好粥自有滋味,所有生硬冰冷都化作了绵软,所有浓烈繁华都沉淀为清淡。

日子如粥,初尝时觉得淡,细品却有无尽的甜。那种甜,需要耐心等待才能等来,需要用心领悟才能悟出。从淡中缓缓升起的甜,醇厚,温润,朴素,绵长,是生活的真滋味。

『秋露』散记

王宗征

古人对秋露的关注不仅早,而且关注度高。《诗经》中的《小雅·湛露》即有“湛湛露斯,匪阳不晞”“湛湛露斯,在彼丰草”“湛湛露斯,在彼杞棘”等诗句,这首四言诗接连三次出现“湛湛露斯”,是形容露水的浓重。

古人还从节令角度对秋露做出解释:“白露者,阴气渐重,露浓始白;寒露者,露气寒,故凝结。秋露如珠,仙露明珠,皆秋露也。”因为白露与寒露有区别,所以我国农历二十四个节气中设立白露、寒露两个节气,分列于秋分前后。

唐宋诗词中对秋露多有吟咏。唐代诗人雍陶的五言诗《秋露》这样写道:“白露暧秋色,月明清漏中。痕沾珠箔重,点落玉盘空。竹动时惊鸟,莎寒暗滴虫。满园生永夜,渐欲与霜同。”诗中描述月朗星稀,夜深人静,轻盈的露水打湿万物的场景。而韦应物的《咏露珠》对秋露写得也很直白:“秋荷一滴露,清夜坠玄天。将来玉盘上,不定始知圆。”杜甫留下“露从今夜白,月是故乡明”“白露团甘子,清晨散马蹄”“重露成涓滴,稀星乍有无”“秋分客尚在,竹露夕微微”等诗句。宋代王安石在《秋露》诗中则感叹秋露送秋意,时光流逝快,露与霜转换中,季节悄然更迭:“日月凋何急,荒庭露送秋。初疑宿雨泫,稍怪晓霜稠。”

明代李时珍在他编著的《本草纲目》中,则以医药学家的视角和认知解释秋露:“露者,阴气之液,夜气着物而润泽于道旁也。”他认为,秋露“甘,平,无毒”。他把秋露作为一味良药:“秋露繁时,以盘收取,煎如饴,令人延年不饥。”在他的记述中,秋露入药可内服,又可外用,具有润肺、润燥、解毒的功效,可治疗疥癣虫癞,止消渴,治劳瘵,韭菜叶上的露水可去白癜风。

秋露初步形成于傍晚时分,延留至转天早晨,太阳升起后,渐渐蒸发消失,秋天清晨的露水,看上去洁净、晶莹,给人一种“从天而降”的神秘感,人们便把“甘露”这个美称送给它。汉武帝刘彻为收集“甘露”曾特地修建高达二十丈的“承露台”,以特制的“承露盘”作为接取秋露的神器,再饮秋露以求长生。如此神化秋露,从一个侧面表明,秋露在古人眼里属于“宝贵之物”。

笔者生于乡村,自小熟悉秋露。儿时“三秋”时节的清晨,跟随早早上工的母亲到田间,给生产队清运收割后的大豆、红豆、绿豆、白豆等豆类庄稼。而秋晨田野里露水正浓,收割后的豆类庄稼湿漉漉的,此时清运,时机正好,豆荚不易裂开,这算是秋露对豆类庄稼清运的一种“帮助”吧。

日知录

●网络新词语

迫睡感

董春妤

“迫睡感”是近期走红的网络谐音梗,谐音“破碎感”,专门形容那种突然袭来、根本扛不住的强烈困倦感——身体仿佛被强行按下了睡眠开关,逼着你下一秒就闭眼睡着。具体表现为眼皮沉得抬不动,大脑直接放空,注意力完全散架,手里什么事都干不下去,只想马上闭眼休息。

这种状态尤其高发在开会、上课、坐车通勤等场景里,精准戳中了当代人普遍睡眠不足、动不动就犯困的日常状态,是大家用来吐槽自己疲惫嗜睡的生动自嘲梗。



●牛博士问道

自私

戴逸如 文并图

马洛礼说:“自私,对灵魂而言是牢狱。正如牢狱夺去肉体的自由一样,自私会夺去幸福。”

牛博士说:“面对蝈蝈,我想到的正是这个意思呀。”

萝卜食事

李秀芹

小时候吃的蔬菜多是自家种的。村里家家户户都有一块精致的小菜园,连在一起环绕着村子。萝卜、白菜、茄子、辣椒……一年四季,五颜六色的蔬菜装点着小菜园,如同村庄的美丽裙摆。

每年初冬,我家菜园里准能收获一堆大胖萝卜。母亲把比较小的萝卜洗干净,晾干水,纵向切成两半,各自从中间再纵向切开,最后把这四份萝卜切成厚约5毫米的薄片,每一片都是有着标准90度角的扇形。她把萝卜片和捂好的毛豆子一起装进小瓷缸里,再放上盐拌一下,盖好盖子,没几天就腌成了又脆又爽口的咸菜。它是我记忆里最好吃的咸菜。

天气越来越冷,大萝卜得埋起来储存。在院子里靠西墙挖个两米来长、一米来宽的深坑,把萝卜在坑里一排排摞好,用掺了沙子的土埋严实。即便北风呼号、天寒地冻,萝卜也不会冻坏,更不会发芽。想吃萝卜的时候,挖开沙土拿几个,再把沙土填回压实就好了。

萝卜豆腐卷子是寒冬里的美食。先和好面团放一边醒着,然后将萝卜切成细丝,用盐稍微杀一下,挤掉水分。豆腐切成丁和细软的萝卜丝放一起,浇上油,撒上盐和花椒面,拌匀做成馅儿。把醒好的面团搁在案板上揉一揉,用一米多长的擀面杖擀成薄薄的面皮,几乎铺满案板。把萝卜丝豆腐馅儿倒在面皮上摊平,将面皮轻轻卷成长条,用菜刀切成均匀的小块,卷子的生坯就做好了。柴火灶大铁锅里加水,放上竹箅子,铺上笼布,将卷子摆放在笼布上,盖上锅盖,烧火蒸熟就可以出锅了。就着蒜泥咬上一口热乎乎的萝卜豆腐卷子,嘴巴和肚皮都舒坦得不行。

萝卜和豆腐一起烧的面疙瘩汤也是我的心头好。萝卜切细丝,豆腐切细条,锅里放油烧热,把豆腐条放进去煎到黄硬再铲出来。锅里再加点油,先把盐放进锅翻炒几下,接着放进葱花和姜丝炒出葱姜味,把萝卜丝放在锅里翻炒变软后加水,豆腐条也放进锅,大火烧开。把面粉放碗里加点水,搅拌成面絮洒在锅里,就变成了面疙瘩。煮熟的疙瘩汤黏黏糊糊的,碧绿的萝卜丝和金黄的豆腐条,色香味俱全,趁热喝上一碗,浑身发暖。

这些家常食物把我喂大,至今我还特别爱吃。偶尔我照着母亲的法子试着做,味道总觉得差了点意思。可一回到老家,母亲亲自掌勺,味道就回到了从前。说到底,母亲的手艺,才是家味最核心的真谛。

启事 投寄本报副刊稿件众多,凡手写稿件,恕不能退稿,烦请作者自留底稿。稿件一个月内未见报或未接反馈,作者可另行处理。感谢支持,欢迎投稿。
投稿邮箱:jwbfkb@163.com