



都市心情

腊梅花开喜迎年

文/林丛中

转眼,又是寒冬腊月,在我所居小城星罗棋布的小区或公园,但凡有腊梅的地方,无不花香四溢。从枝叶间冒出丁点花苞,到满枝黄豆大的花骨朵,远远望去,满树繁花,点燃了枯寂萧瑟的冬日。能让冬日喜洋洋的,也就是腊梅了。要是有雪一起“化入岁寒枝”那就更美了。一如古诗云:“梅须逊雪三分白,雪却输梅一段香。”我倒是很期盼能有一个雪花飞舞、玉树琼枝的世界,好好欣赏一番腊梅与白雪共婵娟的旖旎风景。

腊梅,别名金梅、蜡梅、唐梅、香梅,“蜡”字系周代所用,秦代改用“腊”字,《礼记》上说:“蜡也者,索也。岁十二月,合聚万物而索飨之也”。因而“蜡”字可和“腊”字通用。所以,蜡梅现在一般写作腊梅。腊梅叶片对生,先花后叶,芳香美丽,香味浓烈。含苞的娇羞欲语,脉脉含情;初绽的潇洒自如,落落大方;怒放的赫然微笑,嫩蕊轻摇。那一抹金黄灿烂的花色,质感如蜡的花蕊,花小而盈盈,如仙女薄透的纱衣,散发出的阵阵腊梅花香,更是香气卓绝,沁人心脾。令人沉醉于道旁梅香挪不开脚步,已然成了人见人爱的一道亮丽的冬景。

腊梅以其凌寒之气魄、疏朗之风韵、蜡黄之色彩、清雅之芬芳,深获无数文人雅士的喜爱,为其吟诗、作画、入群芳谱。宋代曾几《咏蜡梅》“洗心无一尘,坐觉香细细”;宋代韩元吉的“风流一样香仍好,共趁春前腊后开”;宋代苏轼的“天工点酥作梅花,此有蜡梅禅老家”;宋代黄庭坚的“闻君寺后野梅发,香密染成宫样黄。不拟折来遮老眼,欲知春色到池塘”;宋代曾巩《忆越中梅》的“今日旧林冰雪地,冷香幽艳向谁开。”宋代唐仲友的“凌寒不独早梅芳,玉艳更为一样妆。懒着霓裳贪野服,自然仙骨有天香。轻明最是宜风日,淡淡从来傲雪霜。欲识清奇无尽处,中间深佩紫罗囊”;元代耶律楚材《谢王巨川惠腊梅因用其韵》的“雪里冰枝破冷金,前村篱落暗香侵”;清代李渔《闲情

偶记》中写道“然而有此令德,亦乐与联宗”,认为腊梅和梅花一样具有傲雪凌霜、坚毅高洁的品格。上述吟咏腊梅的诗作,无论哪种读来都是口齿噙香,不然如何引得霜禽偷眼,粉蝶断魂。

那日在小区散步,与腊梅不期而遇。我着迷地嗅着它的香气,折下三支带回家去,将其养在盛有清水的高脚瓶里。看着花朵慢慢开放,清淡的香气溢出来,心中有一种温情在弥漫。腊梅,还是一道不错的美食。既可以窨茶,亦可入馔。《本草纲目》里写得明白:“腊梅花味甘、微苦、采花炸熟,水浸淘净,油盐调食。”如腊梅花茶、腊梅百合茶、腊梅烩牛肉、腊梅鱼头汤、腊梅炖豆腐、腊梅花粥、腊梅花馒头等。

世上万般香,而余光中先生在《乡愁四韵》里独独青睐了腊梅香:“给我一朵腊梅香啊腊梅香/母亲一样的腊梅香/母亲的芬芳/是乡土的芬芳/给我一朵腊梅香啊腊梅香”。

记得汪曾祺先生在书中写道,每年没到寒冬腊月,他就已想起少时老家后院的腊梅。那时,每年年末,他与姐姐准会过去采摘。他负责爬树,姐姐负责指点,“我们要的是几朵半开,多数是骨朵的,这样可以在瓷瓶里养好几天。”只因汪曾祺心中期盼的就是那句:“山居岁晚闲无事,插了梅花便是年。”

姿态素雅、清香冷艳、凌寒而开的腊梅,俯仰侧卧的形态、虬曲苍劲的身姿、横斜疏瘦的韵致,不似幽兰静谧,也无牡丹的倾城绚烂,更像芸芸众生,有热热闹闹的快乐,也有安安静静的从容。不同百花争抢,于寒风中,自在芬芳,带着惊喜,告诉世人:庸常沉闷的冬日,也并非想象中平淡乏味。纵使再枯燥逼仄的生活,也可能随时与美好相遇。生活的芬芳与诗意,才能自此而生发。

百花迹已绝,唯有腊梅破。腊梅用枝头萌动的春意,芬芳馥郁的香气悄悄拉开了春的序幕。腊梅花开,清欢自来,欢喜过年,春天便不远了。

岁月如歌

腊八粥

文/张玉山

小时候,一进入腊月,就有了过年的氛围。村里不时传来燃放爆竹的声音,空气中到处弥漫着火药的气味。这时,我们几个孩子便急不可耐地扳着手指头数日子,首先盼来的便是腊八节。

腊月初七,母亲就开始准备做腊八粥的食材。首先,把黄米放到一个较大的容器内浸泡,泡到一定程度,便开始反复清洗,直至水清米净为止。接着,母亲取回一碗红豆,倒在炕头的油布上,认真地把红豆一颗颗挑选出来。晚上睡觉之前,是务必要将红豆煮好的。煮红豆时需要放入少许碱面,那样红豆才容易煮烂。记得我们晚上起夜时,总是忍不住把母亲放在炉台上煮好的红豆偷偷吃掉一些,然后再悄悄钻回被窝。

另外,腊八节前一天,还必须准备一个“冰人”,将其立于大门之外。记得一大早,哥哥就带领我们几个弟弟妹妹,到门前水渠内打冰人。哥哥从小就争强好胜,所以打的冰人最大,让其他孩子羡慕不已。等做腊八粥时,人们还会特意将一碗红米汤冻成的冰块,放到冰人头上,大概取其“红运当头”之意吧。

腊八节当天,凌晨五六点钟,母亲就起来开始张罗做腊八粥。做腊八粥是有特殊讲究的,据说不能把水洒到地上。母亲非常小心地把煮好的红豆放到开水锅中,接着把黄米用笊篱捞到锅内,并用勺子不断慢慢搅动。整个过程,母亲生怕洒到地上一滴水,舀水都用另一个容器在下面接着。还有,做腊八粥,千万不能用火太猛,否则锅底特别容易被烧糊。等火候到了,母亲便开始用铲子来回铲粥,一直把粥铲到黏稠软糯为止,便可出锅了。

这时,姐姐早已把我们几个弟弟妹妹叫醒,铺盖也叠得整整齐齐。随后,父亲就会让哥哥到院里放两个二踢脚。腊八粥要在太阳出来之前吃,这是一直流传下来的规矩。等热气腾腾的腊八粥端上来,我们几个孩子揉着惺忪的眼睛,不住地嚷嚷着让母亲多放点儿糖。记得一次,小妹嫌自己碗里的糖太少,便不停地哭闹:“不生甜!不生甜!”直到现在,我们有时还会拿“不生甜”调侃她。

现在,随着社会的发展,时代的进步,物质已经极大丰富,人们做腊八粥的食材有了很大变化,除了各种米和豆类,还增加了红枣、枸杞、花生、桂圆、莲子、百合等干果。这样做出来的腊八粥虽然营养更丰富,也更香甜,但我还是怀念小时候母亲做的腊八粥,怀念那曾经的味道、情趣以及我们再也回不去的童年。

