

清浅时光

乡间庭院的读书会

文/李晓

春雨霏霏如蚕丝,正在乡间庭院里炖肉的余哥说,来乡下吧,找几个人一起读读书。

缠绵绵下了一夜的春雨,把我内心的土壤发酵了,隐隐感觉有什么东西要破土而出。平时,我是一个蜷缩在内心的人,偶尔出来放放风,也是很快缩回去,独自咀嚼这人间百味。

6年前,在城里开公司的余哥,驱车去乡下找到了一块宝地,建起了一座古色古香的院子。建成的院子,与他在梦中见到的场景几乎一模一样,这中年人生,命运是如此眷顾,让生活在这里的余哥,面容愈发明亮清瘦。在院子里,余哥建了一间书屋,收集了本城作家著作,也有各个年代的文学名著、历史书籍,上万册藏书,让余哥的院子里,汇聚起无数写作者的思想与笔墨情怀。

我喜欢上了这座院子。地气蒸腾中,有四季弥漫的肉香、果香、菜香,也有根植于心灵的书香。

庭院在一个叫凤凰村的村子里,从城里驱车到乡间庭院也就一个小时行程。雨丝轻斜拂过车窗,如耳畔低语,村路两旁,橘树上绽开细碎白花,香气被雨水浸润后更显浓郁,一阵阵扑鼻而来,在肺腑里缓缓流淌。到了村口,远远看见那座青砖黛瓦的院子,一只叫做“旺旺”的大花狗,亲热地扑上来,衔着我的裤脚,引我往院子里去。

院子的名字是余哥取的,名曰“归去来馆”,当年陶渊明的那句“归去来兮,田园将芜胡不归”的感叹,依然是天地间荡漾的古老乡愁。青砖墙上爬着青藤蔓,嫩绿的叶子在雨幕里微微颤动,几株芭蕉种在窗前,雨点打在叶子上,簌簌而落中回到了古诗里的意境。屋里的书架上摆满了书,书脊上的烫金字在灯光下泛着温和的光。

一场春日里的读书会,就在这院子里开始了。

来的人有十多个,有教师,有医生,有做企业的,也有普通村民。其中一个姓许的村民,平时在村子里种菜,养鸡养鹅,还订阅了《人民文学》《诗刊》《中国作家》等几本文学刊物。每到杂志出刊日,许姓村民就在山崖边翘首等待驾驶着摩托车的邮递员送来油墨清香的杂志。余哥有次告诉我,这个许姓村民常一路欢笑着提上鸡鸭蔬菜,到他院子里一同烹调分享美食,小酒微醺后就高声诵读杂志上的文章。许姓村民70多岁了,还面色红润,声若洪钟,余哥由此感叹,这人啊,活的就是一个精气神。

读友们围坐在一张长桌旁,茶香袅袅中,打开各自手上书卷,开始分享自己的读书心得。

窗外雨声,是屋子里漾开的背景音乐。

最初发起这个乡间庭院读书会的人,是一个叫宜芬的温婉女子,她给读书会取了一个名字,叫“蒲公英·读开心”,每月一期。雨声中,宜芬娓娓道来这名字的寓意,蒲公英的种子随风飘散,落到哪里就在哪里生根,因缘际会中的读书人相逢,把阅读的种子播撒到心田,尔后喜悦地生长。她又说,读书有三重境界——悦己、阅己、越己,在书里愉悦身心,在书里审视自己,在书里超越自己。

读书会上,最先分享的是一个女医生,她读的是麦家的长篇小说《人间信》。她说,麦家写人物内心,像拿手术刀一样精准,剖开来给人看,那些隐秘复杂、甚至不堪的东西,都写得真真切切。尤其是写亲情,不是简单的爱与不爱,而是爱恨交织的——父母与子女之间的误解,夫妻之间的忠诚与背叛,兄弟姐妹之间的亲近与疏离,都在书里有了最诚挚的书写。她的声音轻柔:“读这本书,我也融化了自己心里的一些块垒,跟自己放不下的过去达成了美好的和解。”读友们频频点头,荡漾到各自的人生河流里作一次深深凝望。另一个姓余的医生读友,真是巧得很,她和那位写《活着》的作家同名。她说起读《活着》的感受:“活着本身,就是对生命最大的尊重。”这也让她更加通透,爱惜生命,全力以赴去呵护、抢救生命,是她职业的动力与荣耀。

最动人心肠的是读一封信。那是作家麦家写给儿子的,曾在央视《朗读者》中朗读过,感动了无数人的心灵。轮到余哥读时,他起身捧着书,声音微微发颤:“真想变作一颗吉星,高悬在你头顶,帮你化掉风雨,让和风丽日一直伴你前行……”读着读着,他的声音哽住了。余哥说,读这封信时,他想起在儿子青春叛逆期时,自己与儿子的争吵、冷战、对峙、冲突,然后,是妥协与理解。

读书会结束时,雨小了。读友们相向而坐,不再言语。这是一场读书分享会,它让读友们回到的不仅仅是一个乡村庭院,更是回到了读书本身,回到了那个最朴素最本真的自己。蒲公英的种子,大概就是这样播撒的吧——随风飘散,落在生机勃勃的大地之上,与大地万物一同生长。



寻味日志

莜麦:一捧清香度时光

文/王春苗

四月的内蒙古,风里仍带着些高原特有的清冽。旷野之上,黄土地在日光下铺展向远方,无论是坦荡的土默川平原,还是阴山北麓的农田,都已被农人们翻耕一新。伴着春风与细雨,一种被称为“铃铛麦”的作物,正悄悄扎根在这片广袤土地上,它便是如今备受追捧的健康食材——莜麦。

莜麦结穗后,就像一串娇小玲珑的铃铛。柔风拂过,“铃铛”们在麦秆上轻轻晃动,着实可爱。仲夏时节漫步在莜麦田里,那淡淡的清香便迫不及待闯入你的鼻腔,即便未曾尝过它的滋味,也定会心生欢喜,想象它被端上餐桌时的诱人模样。

莜麦生性倔强,天生拥有一套“生存智慧”。它耐旱耐寒,适应高原强烈的日照与悬殊的昼夜温差,九十天左右便能完成从破土到成熟的生命周期。可每到收割之时,麦芒与细绒便漫天飞舞,极易让人刺痒难耐;未经加工的莜麦含有皂苷,直接食用会刺激肠胃。这般“带刺”的秉性,让它成了田野里不容小觑的角色。

但勤劳聪慧的北方农人,早已摸透了莜麦的脾气。他们为了化解这份“带刺”的野性,发明了炒、烫、揉三重复杂工艺。将莜麦炒熟,磨成细腻粉面;再以沸水和面,反复揉搓,让粗糙的粉质变得柔韧筋道。就这样,桀骜的莜麦,便化作了餐桌上温润可口的莜面。

每至收获季,莜麦更成了农家餐桌当之无愧的主角。驱车回乡,外祖母早已用柴火炖上一锅大烩菜。烩菜在锅里咕嘟咕嘟地炖着,莜面也开始制作。莜面入盆,沸水一冲,炒熟的麦香瞬间弥漫全屋。家里长辈巧手翻飞,莜面窝窝推得薄而均匀,如一个个精致的蜂窝;搓莜面鱼鱼同样讲究手艺,双手各放上几小段粗面团来回揉搓,不一会儿就变得圆润细长……寻常的面粉,在指尖变幻出了百般花样。莜面上锅蒸制七八分钟便可食用。蒸汽裹挟着莜面清香与烩菜浓香,氤氲满屋,让人急不可耐。夹一筷筋道的莜面,浸满浓稠汤汁送入口中,麦香醇厚,滋味绵长,朴素却格外动人,即便眼前摆上山珍海味,也不愿再多看一眼。

这时候,外祖母总是笑弯了眼睛讲起她和莜面的故事。她年轻时从山东一路逃荒到此,村里人怜惜他们,端来的第一顿饭便是这热乎乎的莜面。“三十里莜面,四十里糕”,一句俗语,道尽莜面耐饥抗饿的特质。它曾是度荒的口粮,用朴实扎实的饱腹感,温暖过无数异乡人。如今,随着健康饮食理念深入人心,莜麦凭借低升糖、高营养的优势,再度成为餐桌上的“营养明星”。

从田间“刺客”到餐桌上的营养明星,莜麦完成了一场完美的转身。这一缕来自高原的清香,既藏着土地的馈赠,更载着人间烟火的温情与传承,在悠悠岁月里,馨香恒远,久久不散……

风铃版投稿邮箱:lybdx1862@163.com