

## 小说品读

## 最后一个清明岗

文/鲁云龙

清明临近,空气里总弥漫着一股熟悉的味道。

巡逻的路上,老秦摇下车窗,有些小贩摆起了路边摊。摊子上有成堆的金元宝、银锭、库钱,还有纸别墅、纸车、纸家电等等祭祀用品,琳琅满目,真是没有商家想不到的玩意。

新警小陈把着方向盘:“秦叔,今年上凤栖山扫墓的人,肯定又不少啊。”

老秦只“嗯”了一声。他今年59岁了,这是从警第36个年头,也是最后一次清明执勤。凤栖派出所管着全县最大的墓园,人流像归巢的蚂蚁。

所里安保会上,所长又把方案念了一遍。老秦在笔记本上画了个圈,圈里写了个“火”字。一根烟头,一张黄纸,一不小心,带点火就能变成火龙。这些年,他见得太多了。

“不碰火,这是底线。”所长说。

老秦懂,火是不能碰的。

清明当日,老秦4点半天没亮就起来了。出门前,目光在客厅柜子上停了停。父亲的遗像摆在那里,父亲也是警察,1998年追捕时从山崖摔下去的,就埋在凤栖山北坡。老秦每年清明都忙,总得节后,才能抽空去父亲墓碑前坐上一会儿。

天空微亮,巡逻车的警灯在薄雾里转出红蓝的光。墓园门口,“严禁携带火种入园”的牌子,白底黑字,杵在那儿。

“秦警官,早。”园区老赵递来一杯热豆浆。

“早。”老秦接过,先查灭火器。38个,沿主路50米一个。他挨个拎起,看表盘指针是否在绿区。法子虽笨,但踏实。小陈跟在后头,他年轻,手脚麻利。

“小陈,这个记下,该换了。”老秦指着一个灭火器压力表,指针已压到绿区边缘。

“叔,这不还在绿区么?”

“等进了红区,就晚了。”老秦说完,继续往前走。

6点一过,头一波人来了。多是老人,提着竹篮,装着果品、糕点和成捆的黄纸。老秦在入口边站定,小陈开始查验。

“同志,打火机不能进。”小陈从一个老汉兜里摸出个打火机。

“我就点个纸,完了就出来。”

“园里有集中焚烧点,备了电子点火器,安全。”

老汉还要争辩,老秦走了过来。他没吭声,只是看着老汉。看了有那么五六秒,老汉把打火机丢进收缴箱,嘟囔着进去了。

“秦叔,还是你行。”小陈说。

“不是我行,”老秦目光扫过渐渐多起来的人流,“是他瞧见我这一头白发了。”

10点左右,一辆黑轿车停下,下来个中年男人,副驾坐着个十来岁的男孩。小陈检查时,从后备箱拎出两捆黄纸和一大把香。

“这些不能带进去。”小陈说。

“我花钱买的!”中年人嗓门陡高,“哪条规定说不让烧纸?”

老秦走过去,先看了眼车里。男孩低着头,耳机塞着。

“规定是墓园定的,为了防火。”老秦声音不高,抬手指向漫山柏树,“你看这满山的树,见点儿火星就着。”

“我在我爹坟前烧,盯着烧完,能出啥事?”

“风可不听你的。”老秦朝远处的集中焚烧炉指了指,“去那儿烧,免费的。”

中年人说话更难听了。小陈脸憋得通红,手下意识按在警棍上。老秦抬手按住他胳膊,对中年人说:“你儿子看着呢。”

中年人一愣,回头。男孩不知何时摘了耳机,下了车,正静静望着他。

老秦这才接着说:“我爹也埋在这山上。2003年清明,山下有家烧纸没看住,风把火刮到坡上,烧了17座坟头的草皮,我爹的碑,熏黑了半边。”

他没说完后半句。那年他就在现场救火,火星子扑到脸上,燎起一串水泡。

中年人沉默片刻,提着黄纸和香,转身朝焚烧炉走去。男孩跟上,经过老秦身边时,轻轻说了声:“谢谢警察叔叔。”

下午,老秦巡山。沿着墓园外围的防火道走,柏树密匝匝的,地上积着陈年松针。他步子不快,眼睛扫过每一处草丛和背风的旮旯。

在西坡背风处,一个50来岁的男人猫着腰蹲在坟前,指间一点红星闪烁。

“把烟掐了。”老秦说。

男人吓得一哆嗦,烟头掉在裤腿上,慌忙拍打。

老秦走过去,拾起烟头,用鞋底碾灭,然后从怀里掏出个旧铁皮盒,打开,放了进去。这盒子原先装薄荷糖,他用了好些年了,专装捡来的烟头。

“我就抽一口,提提神……”男人眼眶泛红。

“一口也不行。”老秦说。他只站着,看男人把供品摆好,鞠了三个躬。等男人走了,老秦在坟前停了片刻。碑上照片里的老人笑得很慈祥,他想起埋在北坡的父亲。

傍晚,人潮像退水般渐渐散了,夕阳把墓碑的影子拉得老长。老秦和小陈做最后一遍巡查。返程时,车窗开着,晚风灌了进来,混合着松柏清气与纸灰余烬的味道。

“秦叔,明年……您真不来了?”小陈问。

“不来咯,退休了,该你们年轻人上了。”

“可您不在,心里总觉着不踏实。”

老秦笑了,“当年我师父退休时,我也这么说。后来,不也这么过来了。”

对讲机“滋啦”一响,传来指挥部通报:“清明当日,全县平稳,未发生火情。”

老秦看着窗外,暮色渐浓。车顶的红蓝光不吵不嚷,只是静静地亮着。



## 寻味日志

## 清明时节话青团

文/项伟

在南方,每逢清明时节,人们就将嫩艾叶切碎打成汁水,和在糯米粉中,包上馅料,放蒸笼里蒸熟,作为祭祖、春游的时令小吃。因艾草色青,故称“青团”,也叫“艾团”,或“清明果”。青团油绿如玉,香糯可口,细细品来,那一份淡淡的清香和糯韧绵软的滋味,让人瞬间感到春的气息在唇齿间弥漫开来。

青团做为江南较为盛行的清明节令小食,流传至今已有上千年历史。明清时期,江浙一带几乎家家户户逢清明必做青团以祭祀,《吴门竹枝词》中写道“相传百五禁烟厨,红藕青团各祭先。”便是人们吃冷食青团,并用红藕、青团祭祀祖先的情景。

青团香甜绵软,是一款绿色健康的时令小吃,自古以来就深受食客们的青睐。宋朝《琐碎录》中有相关记载:“蜀人遇寒食日,采阳桐叶、细冬青染饭,色青而有光。”清代美食评论家袁枚在《随园食单》中这么描述青团:“捣青草为汁,和粉作粉团,色如碧玉。”且不说味道,单看那绿油油、胖乎乎的卖相,就够诱人口水的。

青团好吃也好做,最常见的做法是:艾草(或鼠曲草、马兰头等)摘取嫩茎和叶,洗净后用沸水焯,焯时可兑碱水,以去掉苦涩味。然后加点水,用搅拌机打碎,即可得到艾草汁。再将糯米粉和黏米粉按3:1的比例调好,加入艾草汁和成面团,依个人喜好,填入豆沙或蔬菜、肉类等馅料,包成拳头大小的团子,大火蒸约二三十分钟即可出笼,放凉后即可食用。

青团不仅是时令小吃、果腹佳品,还有较好的营养和食疗价值。譬如,作为食材的艾叶,富含挥发油、黄酮、多糖等多种对人体有益的成分。《本草纲目》早有记载:艾以叶入药,性温、味苦,通十二经,具回阳、理气血、逐湿寒等功效,被称为“医草”。而糯米也含有蛋白质、糖类,多种微量元素和维生素,是温补强壮之品,具有补中益气、健脾养胃、止虚汗等功效。

“彼采艾兮,为做青团。”在这桃红柳绿、怀旧团聚的清明时节,一家人围坐于灶桌之间,做青团、蒸青团、食青团,又是何等快哉?蒸气氤氲,其乐融融,手捏温香软玉般的青团,或狼吞虎咽,或细嚼慢咽,吃的固然是美食,品的却是这个鲜美的春天,还有幸福的滋味!

风铃版投稿邮箱

lybdx1862@163.com