

记忆中的城市



可能是冥冥中的缘分,因为工作的调动,我再次来到了德化这片土地。

下班之后,我凭着模糊的记忆,打卡了几处旧地。大部分记忆早已埋葬在光阴的河流里,唯有零星的碎片——某栋建筑沉默的轮廓,某个身影模糊的笑意……还在时光的暗角闪着微光。

从金龙街前往以前的闽运公司,沿途街景早已面目全非。高楼如林,切割着天空,令我几乎辨不清方向。直到戴云酒店的出现,深埋的记忆忽然破土而出——是的,就是这里。二十年前,父亲从煤矿下岗了。为了撑起这个家,他拾起老本行,开起了煤车。那条路线简单却漫长:从天湖山出发,经井斗,最后停靠在德化戴云酒店附近稍作休整。有时遇到几个矿友,大家便结伴去附近的温泉泡脚叙旧,或谈缥缈的未来,或只是漫无目的地吹牛。那

些话语早已随风而散,那份粗粝却温暖的心境,却仿佛还萦绕在石缝之间。

泡完温泉之后,父亲一定会去三角街吃稀饭,然后饱饱地回家睡个好觉。摊主是个和善的老奶奶,灶上永远煨着一锅白粥,热气腾腾。每次带我去,父亲总叮嘱我慢慢喝,别烫着,自己却三两口就扒完一碗,然后笑着逗我细嚼慢咽。那碗稀饭清淡无味,却因有他在身旁,成了我童年最踏实的滋味。

还有一次,父亲带我去浚溪打水漂。他弯腰挑了一块扁平的石头,侧身一甩,石子在水面轻盈跳跃,激起一串涟漪。“看好了,要这样。”他语气里带着几分得意,眼神却温柔。我笨拙地模仿,石头“咚”一声沉入水底,惹得他哈哈大笑。那一刻,溪水潺潺,阳光碎金般洒在水面上,也落进我心里——那是我第一次感受到,原来

快乐可以如此简单,又如此深刻。

如今,顺着戴云酒店,沿着干净的石板路向深处走去,那些我们父子并肩走过的脚印早已被岁月拭去,不复痕迹。浚溪水依旧平静流淌,仿佛从未改变,可当年牵着我手站在溪边的那个身影,却已走远。

站在这熟悉又陌生的土地上,我忽然懂得:一座城最深的印记,从来不是建筑与街巷,而是它曾默默见证过的那些平凡时刻——一碗稀饭的温度,一块扁石划破水面的弧线,一个父亲在生活重压下仍愿意为孩子停下脚步的温柔。时光带走了昨日,却让这些瞬间在记忆的河床上结晶成琥珀——永远温热,永远剔透。

我曾以为去过一座城市,便是拥有了它。直到后来才明白,真正拥有过一座城,是在那里生活过——把日子摊开,揉进它的晨昏里,让脚步沾染它的尘土,用

心跳应和它的脉搏。去过,不过是风景掠过眼底;生活过,却是让那城的烟火浸入骨髓,让它的风俗长成自己生命的纹理。

而德化于我,不只是地图上的一个坐标,更是父亲煤车驶过的尘烟;是三角街那碗温热的稀饭;是浚溪与丁溪交汇处那一声清脆的水响;是无数个平凡日子里,他沉默却坚定的背影。这座城市,以最朴素的方式,教会了我什么是生活的重量,什么是爱的形状。

多年以后,时光或许湮灭了许多细节,可当我再度踏上那片土地,某种熟悉的气息便会从地底升起,像旧唱片里偶然响起的旋律,唤醒沉睡的知觉。那些消散的人和事,便在这蓦然苏醒的感知里,重新泛起温热的涟漪——而我知道,那涟漪的中心,始终有我的父亲,朝我微笑。

(翁榕榕)

入乡随俗爱鱼粥

来晋江一晃16年,我的饮食习惯改变了不少,从中原饭菜滋味的浓、厚、重特点,入乡随俗转变为清淡、本味。引以为豪的还是学会了做鱼粥、品鱼粥,爱上了鱼粥。

在河南,从小到大都认为粥的熬制,不管是大米、小米、玉米,或清淡或浓稠,根据个人的口味加上各种豆类、红薯、山药,米香味始终占据主导地位。后来初次吃到了南方的皮蛋粥,心里还不太能接受那种非纯粮素食粥的理念,更不会把粥和鱼联系在一起。直到我来到闽南后,在一次无意中品尝到鱼粥,一下子便如同触电般被它丰富、鲜美、营养的熬制方法和口味所折服……

追溯到上世纪70年代,我们家一年四季早晚玉米粥是主角。母亲第一个起床,捅开煤灶,烧一大锅开水,撒进玉米糝,用小火慢慢煮,再切几块红薯或老南瓜丢入。等我们都起来,粥的清香微甜弥漫了整个房间。一碗粘稠的玉米粥,一个

杂面馒头,再配一碟萝卜白菜做的酱菜、酸菜,或凉拌胡萝卜丝,既家常又满足。晚饭的玉米糝粥,奶奶还会额外再加两把小米,下午就开始小火熬,至到熬出米油,更加粘软细腻、清香鲜甜。

80年代,生活水平快速提高,家里煮粥的食材变得更加丰富多样,也能煮出更营养、丰富的口味。母亲喜欢把大米小米、红米黑米搭配,加上一些红豆、绿豆、花生、大枣,还有山药、芋头、红薯、南瓜等,分季节调配煮制。热乎乎、香喷喷的一碗粥煮得更香甜,吃得更舒心。母亲还掌握着一些治病养身的煮粥小偏方。受寒时,煮一碗放了红糖、大枣、桂圆、小米的粥,驱寒养胃。感冒时,煮一碗干姜、甘草、葱白、黑米粥。肠胃积食,煮一碗山楂、陈皮、葡萄干的米果粥。酷暑季节,则煮一碗大米、绿豆、莲子粥,发汗解暑,祛湿消食……

从小到大喝惯了纯粮素食粥的我,在闽南第一次品尝鱼粥,是因为一次和本地

的同事钓鱼回来,收获了一条4斤重的野生罗非,同事便说要我做一锅鱼粥让我尝尝。那时我的心里不由地担心:野生土鱼,以往我们都是红烧或干煎的,煮在米粥里,浓厚的土腥味怎么处理?这样的粥会是什么味道,能忍受吗?

同事在厨房里,先将洗净剔出来的鱼骨、鱼头先煎,后加开水煮,如做鲫鱼汤一般煮成奶白色。另一边煮了一锅平常的米粥,不过里面加了点干香菇、干贝。厚实的罗非鱼切成薄片,撒一点盐和黄酒腌制着。一个小时后,鱼汤、米粥都煮得粘稠,将鱼汤与米粥结合,再将鱼片依次加入,轻轻搅动一下,立刻端锅上餐桌,动筷前再撒入适量胡椒粉、小香葱。

看着面前热气腾腾的鱼粥,我犹豫着舀了一勺,小吸一口,完全出乎意料,米粥的清香、鱼和菇的鲜香,咸淡搭配,完美融合,没有一丝野生鱼的土腥,没有一点鱼汤与米粥的冲突。有主食的粘稠充实,也可以配上一碗米饭、一块馒头,不管怎么

吃,都令人胃口大开,欲罢不能。当时,我连着喝下了三碗,才心满意足地放下筷子。

趁着我对鱼粥观念的彻底颠覆,同事又“乘胜追击”,罗列出海鱼、螃蟹、虾滑等一样可以煮制鱼粥,味道不亚于今天的罗非鱼粥,以后可以让我逐一品尝,确保不会令我失望。

然后,我便陷入对鱼粥的痴迷中,每每钓鱼有收获,或在码头买到新鲜的海鱼,就如法炮制,做一锅鲜香美味的鱼粥,好好慰劳一下自己的肠胃。食材丰富营养,容易消化,做法也简单合理。不仅如此,休假回到故乡,我还会刻意在家人面前露一手,给大家精心烹制一锅鲜鱼粥,老少皆宜,也改变一下他们对粥的认知。

从河南到闽南,从粥到鱼,以小见大,切身体会到一方水土养一方人的民俗智慧,更觉悟出一种饮食文化的融合。忘不掉故乡一碗粘稠浓香的米粥,也痴情于沿海一碗鲜美丰富的鱼粥。

(周国利)

窗台的八格暖意

去年在风景区路口小摊上,我挑回四盆多肉,粉绿叶片鲜活讨喜,给矿山忙碌的日常添了抹亮色。没多久,共事十几载的同事闺蜜,送来她亲手培植的四盆小苗,还特意拿了个崭新的白色八格花托,细心帮我把八盆多肉一一规整妥当,手把手教我配土控水,反复叮嘱多肉喜光怕涝,日常照料要多上心。

后来我工作调动到兄弟单位,收拾行囊时,最先将这整盘多肉和八格花托仔仔细细打包带走。新住处宿舍楼的卫生间阳台不见半点阳光,日子一久,多肉叶片渐渐褪了鲜亮色泽,蔫

蔫的没了往日生机。好在宿舍楼后走廊的窗台阳光充足,成了这些小家伙的专属小天地。

只要天晴,我便端着这八格花托放到后走廊地窗台上。路过的工友撞见,总笑着打趣我又来给多肉“补给能量”。在充足的暖阳浸润下,多肉渐渐重拾精气神,粉红斑纹愈发明晰鲜亮,像极了矿工安全帽上锃亮的反光条,透着股不畏风雨的韧劲。

上月寒潮来袭,我每晚把花托端回屋内避风。摸着花托崭新的边缘,那位老友的模样便清晰浮现。十几年来,我们在各自的岗位上,并肩忙碌、日

常相守。她帮我整饬多肉、耐心传授养护技巧的场景,仍历历在目。虽然如今身处不同工区,但这份沉淀多年的情谊,借着八格花托里的多肉,一路温暖相伴,随我一齐奔赴新岗位。

如今,晴日里端花晒太阳成了我的习惯。宿舍楼后走廊的窗台阳光正好,洒在饱满鲜亮的多肉叶片上,暖意直抵心底。矿山人同这多肉一般,在哪里扎根,便在哪里生长,皆有一股子韧劲。纵使岗位平凡、日常忙碌,也始终向阳而生,绽放属于自己的光亮与生机。

(张芳)

书画艺术



书法 李玉焕 书