

时间碎片

## 守着老屋的奶奶

●郭锦宇

老屋老了,奶奶也老了。

老屋面积不大,两间低矮的平房,拙朴的木门,黑瓦斑驳的灰墙,木疙瘩窗子就如掉了牙的奶奶,被风吹得吱吱嘎嘎作响。门槛被岁月磨得光滑,锁环还在,门门也在。靠墙摆着一张矮矮的小方桌,早已看不出是什么颜色了,奶奶铺了一张蓝白相间的格子方毯,堆满了她日常所需的用品,西北角是灶台,两个铁锅,灶膛内堆放了树枝、麦秆之类的柴草,还有火钳。

童年时,奶奶用大锅灶烧好饭菜,我和堂弟堂妹围坐在矮矮的小方桌前,坐在矮矮的小方凳上一起吃着。那时没有什么好吃的菜,夏天是茄子长豆,冬天是白菜萝卜。有时做上一顿菜饭,放点猪油,再配上一碗酱油汤,也足够让我和堂弟堂妹们吃得很欢。堂弟每次吃完后桌上都要漏上一大堆米粒,奶奶便拿着用老丝瓜做的抹布一边将米粒弄到碗里,一边说不能浪费,给猫吃。

灶台旁边还有一口水缸,奶奶拿着木桶到河里挑两担水倒入水

缸,放入明矾,告诉我们矾可以让水更纯净,吃起来放心。水缸的水很清,可以照出人影,我们堂姐妹有时拿着舀水的葫芦舀来舀去闹着玩。红红的脸蛋盆依然立在老屋角落,奶奶的雅霜粉也还保存在灶台上。一到冬天,奶奶就给我涂桂花香的雅霜粉。如今一想起来,就觉着有淡淡的香味弥漫,那是甜蜜温馨的味儿。

老屋外庭院依旧,树木仍然挺拔苍翠,读小学的时候还是泥地,一到下雨天奶奶就坐在门口纳鞋底或者择菜,我坐在奶奶身旁,看着雨水从屋檐滴滴答答滴到泥地上,门槛前便冒出一个一个小漩涡,溅出一朵朵小水花。于是,小小的脑袋瓜里便生出许多幻想来……

老屋的每个角落都藏满了记忆。斑斑驳驳的门背上还有我小时候用小刀一笔一画刻出来的我们老郭家每一个人的名字,有爷爷的,有叔叔们的,有我们这一代小辈的。

老屋上方的天总是很蓝;夏天总是有很多萤火虫,伴随着知了的叫声,会出现骑着自行车卖冰棍的大伯;院

子里小叔种的牵牛花爬满篱笆,摘下的月季花娇艳欲滴;我和堂弟堂妹在院子里奔跑;还有爷爷奶奶对我无微不至的照顾与呵护。

多少年过去了,奶奶老了,老屋也渐渐落寞。曾经兄弟姐妹围着灶台转的日子早已封存在了厚厚的时光里,矮小拥挤的老屋处处都是温暖:兄弟姐妹间偶尔的争吵打闹声,都让老屋年轻又鲜活。如今老屋苍老了,干瘪了,就像脱落枝头的果子,失去了光泽与饱满。

只有奶奶守着老屋,缥缥缈缈的炊烟里,似乎又看到了几十年前奶奶一人在天未放亮、被未暖热时分,给一大家子烧好早饭后便扛着一把锄头,下田劳作。日落西山,奶奶又在暮色中,拖着疲惫的身子缓缓而归给一大家子做上一大锅的晚饭。她和老屋一样,任劳任怨,无怨无悔。

老屋是奶奶这辈子的灵魂寄托。只有老屋,才是她住得舒心、安稳、踏实的地方。若说心愿,唯愿奶奶不老,老屋也不老,依旧洋溢着我们童年岁月的元素……

肠粉,是广府人常见的早餐点心之一。之所以称之为肠粉,说法不一。较为普遍的说法是因为其形似肠;另一种说法是因为店家供不应求,食客常常要排队等候,被戏称为“抢粉”;还有一种比较有历史底蕴的说法,说是当年秦始皇兵分四路攻两广,所带粮食被雨水所污,只好将大米打浆蒸熟,名为“炆粉”。

肠粉名字由来说法不一,历史溯源也是众说纷纭,莫衷一是。有说起源于秦朝的,有说起源于明清的,说法虽多,但都没有确凿的历史证据能直接证明肠粉的确切起源,这种追溯更多是一种推测。

肠粉从制作方法上分为两种:布拉肠粉和抽屉肠粉。布拉肠粉是将米浆淋在屉布上,然后上蒸笼蒸熟成形,取出后将屉布反扣于盘子上,扯下屉布。较多见的是抽屉肠粉,我家附近有一家很小的肠粉店便是做抽屉肠粉的,不同于大多数商家用不锈钢抽屉蒸肠粉,他家用的是竹箕抽屉,器具新颖,米浆新鲜,酱料可口,故而生意很好。

我在等餐无聊时,探头看过店家如何制作肠粉。他先往一只方形竹箕上刷一层薄油,将事先兑好的米浆往里浇上一勺,拿起竹箕左右颠簸摇晃一下,让米浆在竹箕中走匀,接着将其塞进屉笼,再根据客人的要求或放鸡蛋、里脊、火腿肠等等,略等上三两分钟,一份肠粉便制作完成了。

他家刚蒸出来的肠粉是瓷白色的,热气腾腾,连褶皱里都透着润、温、柔、弹。趁着热乎劲,淋上一份独家制作的红绿辣椒混杂的酱汁,一口下去,肠粉的软糯鲜香在口腔中弥漫开来,那细腻的口感和米香让人陶醉,辣椒的热辣劲爽与肠粉的温润相互交织,瞬间从舌尖到心间,都觉得舒畅。

平时肠粉店里的辣椒辣味不足甜味有余,他家的辣却是辣得爽朗直接。我出于好奇和店家攀谈,一聊,他竟然是我们湖南老乡,怪不得一碟辣椒如此合胃口。我问他是否是为了开店来广东学了这做肠粉的手艺,他却回复,这是他家乡的做法,因家乡多竹,所以祖祖辈辈都擅用这竹箕蒸菜,其间便包括了这竹蒸肠粉。

“祖祖辈辈?但书上不是说肠粉是广东特产吗?”我好奇问道。

他爽朗笑起来:“谁知道呢?我们那个地方管这个叫‘蒸米粉’。”继而又补充:“但做法是一样,都是黏米浸泡磨浆兑水蒸熟,叫法不同而已。”

究竟是怎么回事呢?也许是当年的秦小兵战争结束后途经湖南,见当地山清水秀便留下来,顺带着“炆粉”也留在了当地。也许是明清时期,湖广本就是一个行政区,人员的往来交流频繁,肠粉这一特色食物便随着这种交流传播开来,在湖南落地生根,并逐渐演变发展。又或许是在某个不为人知的历史时期,有一位旅人,带着对肠粉的喜爱与记忆,在湖南这片土地上定居,将制作技艺传授给当地人,使其得以传承与发扬。唉,这终究只是我的胡乱推测罢了。

历史的长河如此漫长,人类的迁徙、饮食的交融和创新又是如此频繁,笔写纸载的毕竟是少数,于是,肠粉的名字、起源和传承都如同一个个谜团散落在时空里。然而肠粉本身,却凭借其独特的魅力一代代延续传承着。它不仅代代传承,还随着中国人的脚步遍布世界。

人生真味

闲话肠粉

●唐瑶瑶

## 水调歌头·冬望远海

●吴蕴洲

燕赵东风烈,江南艳阳春。  
关东西北巡猎,塞外逸黄尘。  
宝岛淋漓细雨,惊刹英雄迟暮,把酒抚伤痕。  
孤帆长鸿影,诚照不归人。  
四海心,青云志,子曰仁。  
长歌万里,纵横欧亚望英伦。  
逐鹿美洲大陆,问鼎非洲荒漠,倚剑啸昆仑。  
踏雪寻梅后,禅定璞归真。

## 读《笑傲江湖》

●吴蕴洲

坦荡赤诚立华山,  
形薄实重有肝胆。  
珊珊冷面令狐痛,  
盈盈温情浪者堪。  
一剑风情扬天下,  
十年任我行无间。  
不群左冷非君子,  
笑傲江湖美名传。

## 七绝·青蓉逢雨偶作

●吴蕴洲

人生快乐是清修,  
何必高于百尺楼?  
落得天涯明月事,  
青城问道写春秋。

注:李文忠公(鸿章)诗《入都》云:丈夫只手把吴钩,意气高于百尺楼。

心灵花园

## 梦里时光温如玉

●胡美云

那应该是一个午后,一个秋天的午后。阳光很温和,近处不是很高的院墙上铺满紫色的扁豆花,一串一串的,像许许多多张开着翅膀的紫色蝴蝶,向着远阔的天空,仰望,振翅欲飞。

一朵花若有了飞翔的梦,风都会变得温柔起来。

在母亲干干净净的小院子里,那把有些年岁的竹摇椅上,正躺着少年时的我。竹摇椅轻轻地晃着,咯吱咯吱,像一首古老的歌,静谧里带着热闹。

乡间的阳光热情而又大胆,毫无保留地倾洒在小院子里,然后就像长了脚一般,长着无数细长细长的脚一般,沿着少年头上乌黑的秀发,沿着脸上细细的绒毛,带着一些急切,一点一点地往心里游着。游得心痒痒的,暖洋洋的。

走进院子的小猫染染也变得小心翼翼起来,走一步停一步,一张望一聆听。阳光有声?秋风有声?花开有声?染染只是一只被圈养着的小猫,许多个日子,它的世界都只有透过窗户的黑白天空。此刻,它也被这外面斑斓的世界惊艳到了吗?那些紫色的花在染染水晶般透澈的

眼里又是怎样的镜像呢?

少年的我忽然醒来,看着小猫染染静静地坐在石头上眯眼迎着阳光,看它换着不同的角度盯着那一串串开得正盛的紫色花儿,看它终于再也耐不住心里种种假想,与花与叶与阳光与秋风一起扑扑跳跳地追逐玩耍起来。

时光温暖而又生动。

过了一会儿,小猫染染安静了下来,寻了一块并不圆润的石头坐着,仰望着如帘的扁豆花墙,又望成了一幅画。静立的染染,披着灰白色外衣的染染,紫色的花架下,它多像一朵盛开的蚕豆花啊。

蚕豆花又是开在什么季节的呢?我又是多少年没有见过故乡的蚕豆花了呢?

阳光不语,秋风不语,染染不语,那些扁豆花无风却自顾自跳起了舞。竹椅又在轻摇,吱吱呀呀声响起来时,耳边响起了母亲常常哼唱着的歌:“扁豆开花呀一球球,娘想儿来没想头呀……”

秋风里穿着鞋底的母亲,喜欢用歌声驱赶着她的睡意,歌声轻柔婉转,手却从没有停歇。每次唱到这句时,母亲总会不自觉地抬头,慈爱而忧伤地望向绕膝而坐的我和妹妹们。