

胡同

文/杨悦浦

那时候,住在那里,想离开。后来,离开了那里,想回去。想离开,是憧憬着胡同以外的广阔。轻易地离开后,就永远回不去了。说不清,甚至不想说清楚,心中反反复复地掂量着这点事。

岁月在丈量着生活的厚度。尤其是上了年纪想到我的老父亲的时候。

共和国成立前夕,我的父亲带着姐姐和我住进旧京的一条胡同,不久,妹妹也从老家来到这里。这条胡同位于外城居民区边缘地带,狭小,脏乱,坑洼不平,夜晚昏暗,两边房屋陈旧。下雨时,胡同成了排水沟,还会听见胡同里老墙倒塌的声音,刮风时,院子里都能扬起土。照说,这样的小胡同没有什么可留恋的,只是因为少小时我在那里寻讨快乐,和邻家孩子们疯跑打闹,老门上漫漶不清的对联,破损的石头门墩,门楼上残缺的砖雕,以致吹吹打打的红白喜事都能吸引我。胡同便是一块容我生存和认知的故土。

那时,父亲中年丧妻,毅然把做母亲的责任承担下来,养育着我们几个小孩子。

从小胡同往东去,有成片的“乱葬岗子”荒地,生长着多种野菜,父亲教我掐什么样的芽尖能吃,下学后去摘野菜,父亲用它做成菜团子,一家人热气腾腾地吃着。小胡同西口外还有一家豆腐坊,父亲有时让我拿着小盆去那里买些新鲜豆腐渣,用豆油和葱花炒出来当饭吃。从12岁起,我就到北边那条胡同的水站去挑水,三次才能把水缸灌满。有时早晨父亲累了没有起床,我把煤球火炉生起后,再背起书包上学。家里生活艰难,所有的事情压在父

亲身上,作为父亲身边唯一的男孩子,我能替父亲做的事情不多。很长时间内,心被那段有些沉重的岁月拴着。

我11岁那年,知天命的父亲白天要做街道工作,晚上在微弱的灯光下,戴着老花镜用粗大的手为姐姐和我做白衬衫,我兴奋极了,觉得幸福,灰黄色的灯光把父亲的深情染在我心里。趴在他身边,我看见他头上清晰的银丝,不明白人为什么会长白发。我们穿着父亲做的白色土布衬衫去小学参加少年儿童队建队第一次戴红领巾的典礼,和姐姐走进校门的时候,心依然被那黄色的暖意融浸着。

可我又觉得从没有和父亲亲近过。也有过孩子盼望的爱抚、拥抱,可是,父亲携我出门都不曾拉过我的手。我年少淘气惹祸,他又从来不打骂。看我喜欢画画,父亲就带我去向胡同里的民间艺人和书法家求教。父亲不过问我的学习成绩,无论是我考了前几名还是不及格,他都让我自己去面对。当我离开家住进大学宿舍的时候才明白,父亲已经给了我一个属于我的天地,别人没有干预过的世界,让我在中学六年,心中装下了比家庭比胡同多得多的东西,我学会了自立。和后来的生活相比,少小时候的日子有那么多艰难,可从来不觉得苦,心里觉得能和父亲在一起,就有了依靠。父亲不但给了我一个家,在艰难的岁月中,用他的方式让我去经历去认知那份属于自己的生活。我的父亲算是个有文化的人,他的理念蕴涵在生活中,作为一个男人,他对子女的爱是绵长的,到现在我还回味着它的醇厚。

父亲在耳顺之后,我陪伴过他几年,也从那条小胡同换住过其他的胡同。妹妹和哥哥

接手陪伴了他的晚年。

有一年,我回京探亲,去看望了他。可父亲仍惦记着我这个小儿子,特地又到我的机关宿舍来看望我。话不多,我还是感受到了他暮年特有的温和,父亲看着我的孩子吃他带来的小食品时,脸上洋溢的慈爱更让我心痛。我知道,父亲为了给我们营造一个家,他辞掉了街道工作,令他远离了那个应当属于他的时代和社会。当我知道如何做父亲的时候已是到了做祖父的年龄。比起父亲来,我不如他做得好。

父亲先我离开了胡同,住进当年让人羡慕的由平房连成片的小区。我不知道他离开几乎陪伴他一生的低矮的房屋简陋的四合院狭小的胡同会有什么想法,那里承载过他一段生命轨迹,所以,我悔恨没有走进一个曾是自己父亲的内心世界。

胡同的存在是过往性的,是琐碎的,积叠着变迁的日日月月,涂满了种种生存痕迹。如今,我曾住过的胡同大都拆除了,闲在时,我会到一些现存的老胡同中走走,想寻找失落的踪迹吗?也是说不清。京城一条条胡同做为生活环境,本不足道,父亲也像胡同中那一座座不起眼的四合院,极为平常。每每看到一些经历沧桑的木门,深深的院道,墙头上爬出的牵牛花,老干斑驳的槐树,都会想到父亲在胡同里的时光。父亲和他生活过的胡同一直让我觉得神秘,因为,在他身上,在胡同里,都凝结着不为人知的历史片段。当这一切都不能通达时,留下的,还是心痛。

时光是柔软的,会顺从地任你摆弄,伴随着你前行。

时光又是那么强硬,当你想要复归什么的时候,它立即抛下你,无情地走了……

老公之前可没干过这活,每次回去只能干半上午,全身就会脱一层皮,藿香正气水两瓶两瓶地灌。而外公整整要干上二十天,还要凌晨三四点到就近集市售卖。

外公自己每年辛辛苦苦种的作物,卖得很少。除却给我们这些后辈,就是给周围其他人,甚至是八竿子打不着的亲戚。在他的心里,只知道别人不容易,只觉得别人辛苦。全然不觉,他自己是怎样的高龄,怎样艰辛地劳作,才种出来这些果实。

阴历四月二十日过八十六岁生日,吹蜡烛前,我说:“您许个愿。”外公摇头:“许什么愿?”“您许愿今天地里能长三千斤花生,五千斤苹果。”外公笑了。他许的什么愿没人知道,可是我们知道,他等不到下一个春暖花开,甚至等不到今年瓜果成熟。

外公生了很严重的病,医院束手无策,短短几个月瘦了几十斤,可他还是舍不得让养育全家老小的土地荒废掉,即便是疼得几天不合眼,即便几天不吃一口东西,也把院子里的菜都种上,指导着我妈搭上架子。

哪怕母亲六十岁,我也年近不惑,在外公眼里都还是个孩子。外公呼唤着我的乳名,用充满爱的口吻对我说:“你还记得小时候吗,把你和地瓜装在小推车里,推着你回家,一路晃晃悠悠的,你竟然睡着了。”

是呀,怎么能不记得?我记得,梦里是红色的太阳染红天空,土地混杂雨后青草香,小黑狗摇着尾巴跑,一直一直地走。多希望这个梦永远都不醒……

揽夏

文/刘玉涛

行行重行行。我坐在老宅时间的渡口,蓦然惊觉已是浅夏。一笔葳蕤的绿意丰盈了季节的眉眼。

杏子飘香,庭下石榴花乱吐。流年安暖,情思亦浓亦淡。

老宅,庭院深深,沿着更道的青石板上,寻找一缕清风,揽夏……

老宅,一径清浅的光阴缓缓行走,婉约着把六月热情安抚。年轮走至中间,如一份人生,一半交给了回忆,一半交给了未知。

一步步行于老宅红尘之上,百转千回,时光,老宅,踽踽独行的一个人。

依旧,不愿将外在的美好,以内心的伤感来成全。尘事淡淡而又有序地行于老宅浅夏的时光里,眸光所及之处,风景皆入诗。

老宅,百年光阴,多少人来人往,多少过客匆匆,于人生长河里,再不必心海荡漾。

老宅依着季节的时光行走,将平凡的日子过得清香有味,将素净的流年谱写成一味醇美。

我,一颗平常心,看破了红尘,看淡了世事,看惯了口是心非,看透了勾心斗角。

在碎碎尘事里淡然地不扰不惊。那些心灵的相惜,携一片真情,面对老宅花开花落,四季流转,且与时光痴守与岁月相宜静好。

六月酱香浓

文/王晓萍

六月,新麦颗粒入仓,除了按传统习俗尝新、祭祖之外,男人们抓紧时间侍弄地里的玉米苗儿、豆苗,主妇们则有一项新的任务——做面酱。

选用当年的麦子,捡净沙粒,淘洗干净;再选出颗粒饱满圆润的黄豆。麦子为主,黄豆适量。添加黄豆以增加面酱的甜香味,增加油性,提高蛋白质含量。黄豆52少了味道不足,多了又舍不得。适量就看出主妇的手艺了。适量、少许,中餐大师常用的词语,最见技术,若是精准地说几斤几两,反倒失去韵味。

煮之前先把麦子和黄豆在冷水中泡好发胀。爸爸在上工前先挑来甘甜的井水,一切都准备就绪。锅里的水刚好比麦子高出一个手背的高度就可以。水少了煮得不烂;水多了,把麦子煮开了花,缺少韧劲,做出来的面酱口感也不够好。大火烧开了之后,改为慢火,妈妈开始用大铲子不断地翻,保证麦子和豆子受热均匀,又不至于糊锅底。空气中已经弥漫着淡淡的香味。每当这样的时​候,闻着那个香味儿,我和姐妹就亟不可待地站在锅边等着。锅里的水渐渐熬干了,麦粒和黄豆都一律鼓胀胀的,看起来还挺可爱的。妈妈铲出一小撮,放到锅台上,“尝尝烂不烂”,我们最期盼的就是这句“懿旨”。我小心地拈起一粒放到嘴边,轻轻吹一吹,用牙咬着,嘴唇却不敢碰。“别烫了巧嘴”,妈妈提醒着,我们一边咧嘴角,一边吸溜吸溜地嚼。黄豆入口绵软,清香中带着一丝丝的甜味儿;麦粒儿更有点嚼劲,比黄豆更好吃。

煮好的麦子和黄豆盛出来,摊在事先洗净晾干的木质门板上,大约有一寸的厚度,妈妈用那耙子一样的手,划出一道一道​的沟,以便尽快散去热气。爸爸也趁下工时从田野里捎回一大捆臭蒿或者荆子。碧绿的臭蒿,闻起来有一点点臭味儿;开细小淡紫色花的荆子则有一种淡淡的药香。把臭蒿或荆子平铺在麦子和豆子上,均匀地摊开盖好,尽量不留一点点的空隙。这两种植物独特的气味,会形成一道天

季节如此恬然,此一时彼一时的风月情长,就让它成烟云过往。

终是,老宅,守一方静默品红尘冷暖,眸底流风轻弹,文字里的婉转覆盖了我的半壁江山。

捡拾一段昨日重现,温习那段锦瑟流年。

时光清浅,只是记忆在这样的日子里如此缠绵。

老宅,清风不语,流云变幻的足迹浮浮起起,旧梦云烟,碾转于一曲“红尘相思”里。

一些相思的诗句和词语,都落花于浅夏的老宅绿意里。季节挥一笔浓墨相宜,曲径通幽“漱芳园”绵长的小径,种满了期许和心语。

世事如烟,流云浮卷。红尘里的我们只需沿暑禅定的心意,便可遇见老宅岁月里的那一片清风月朗。

人生如梦,凡尘种种皆是浮光掠影。不忘初心,容纳众生之苦,万物皆纯和善。

只要内心坦然豁达平和,任凭风云席卷,星残梦缺,也可以花好月圆。

老宅,这每一天的擦肩与重逢,这每一份花开花落的情缘,皆是世间最美的缘,是人生的经典。

只为,此后的脚步风轻云淡。平凡而又素简的流年浅夏,内心都是柔情。

老宅,庭院深深深几许,揽夏……

然的屏障,使蚊虫蝇不敢靠近,这些麦子和豆子就可以安心地等待发酵了。

把这些东西放在阴凉通风又避光的地方,大约两三天之后,妈妈会小心地掀开一角查看,上面长出一层你几乎看不出来的白毛,麦粒和黄豆内部已经悄然开始变化了。过三四天再去看一看,那些白毛毛已经变成青灰色密实实的一层,看着有点丑陋,但美味就是这里孕育。经过一周左右的时间,发酵完成了,它们完成了一次蜕变,这种变化,会给你带来惊喜。

妈妈把发酵好的麦豆子收到干净的大盆里,用手搓成一粒儿一粒儿的,蒙上干净的白棉布,继续发酵两天后,就到磨房里磨成粉。磨成酱面粉之后,加水盐,把它调成酱面,在屋子里静置两天,让水盐酱面充分地接触融合渗透,你中有我,我中有你。下面就该请出阳光这个魔术师来施展魔法了。选一个晴朗的日子,把酱面盆放在阳光下,上面依然用白色的棉布遮盖着。经过几天透透的阳光日晒,小院里很快飘散出那种甜香与咸香混合的独特的气息,令你忍不住张开鼻翼,深深地呼吸。

面酱表层已经变成淡淡的咖啡色,泛着点点的油亮,像极了傍晚洒满了阳光的河面。用筷子搅拌,让上下变得均匀,都能充分地接受阳光的照晒。晾晒的日子可长可短,时间短,味道淡,但是吃的就是那股淡淡的甜香;日子长,发酵得更充分,酱香味儿浓郁。这时候妈妈就可以施展身手——做炸酱面、酱肉土豆儿、酱闷芸豆,大葱蘸酱几乎顿顿有。我有时候甚至用馒头,同为面粉做的东西但你却吃出了不同的味道,尤其是玉米饼子蘸酱,粗糙松散的和细腻柔滑在舌尖充分融合交织,滋润了童年的时光,这是妈妈的智慧给家人带来的乐趣和享受。

这个季节,农村几乎家家做面酱,主妇们的手艺和做法大同小异,风味各有不同。村子上空就会弥散着浓浓的酱香,那种香味儿会一直持续整个夏天,持续一年,给物质贫乏的生活增添一抹浓香。