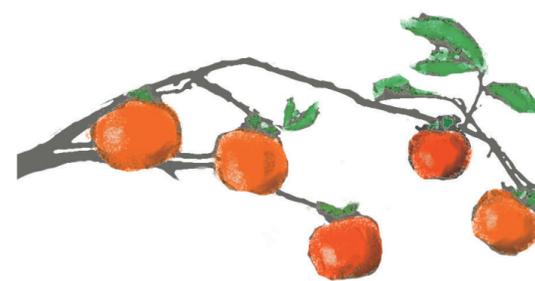


惠州文脉【花地·西湖】

红柿挂梢

□王晓



节令已是小雪，枝头仍有红柿子，这在乡村算不得稀奇。

往年，柿子在我，主要观赏。柿子太凉，怕自己消受不起，我不摘，也不尝。今年，我借助有丫杈的树棍，够下十几只树梢的柿子。那柿子，红得发亮，硬得似铁。摆在案头，静供，等得起。其间忍着，不去摸它们。有一天，它们的皮皱了一层细细的纹，可以吃了。尝了一只，果冻漾了满嘴，甜到心里。

婆家在影山脚下，面湖，平地大屋三间，有一小院落，院里东西两面各植一棵柿子树，据说是老太爷手植，算起来树龄不小。

这株有些历史的树，高，直，站在门口很正气。若遇夏季蓬勃，树冠庞大，蔽日遮荫，美观实用占全了，深得家人呵护。现在这个时节，丰腴的叶子差不多落尽，又大又红的柿

子如无数个小太阳，悬在家门口，看着喜庆。

家有柿子树，按理可以细观柿子女大十八变的全过程，然而，总有不凑巧。不是朋友提醒，我都没注意柿子花白里透黄很雅致，夏天时还会纷纷扬扬落一地。因为家有勤快老婆婆，不停地收拾院子，都没让我们看到落地的柿子花。似乎一眨眼，柿子从疙疙瘩瘩到小拳头，生出的，碧碧的，藏在茂盛的绿叶丛中，不留意，也疏忽了。我们真正注意到它，是秋霜起、柿叶落、柿子渐红的时候。

真是奇妙呢。柿子由青转红慢慢来，不焦不急。大人们希望它枝头熟，那味道好。无奈山喜鹊不答应，经常偷吃，一凿一个洞，一颗柿子就烂了。孩子们也不答应，总想尝尝新鲜的柿子。一根枝条上挂着一簇一簇柿子，每簇都有好几个，坠得枝

条都弯了。曾有一年，一根粗枝受不了力，咔嚓断了，二十个生柿子滚了一地。有了经验，半生不熟时就赶紧摘了，为柿树减压。

摘下的柿子想吃到嘴，还有个催熟的过程。把新摘的柿子塞在米桶里，用米全覆盖，露半截都没用，我试过。要等上十天半月，性子急的憋不住了，开始变温柔，摸一摸，捏一捏，搓一搓，要多顺有多顺，一点脾气也没。对着亮光一照，晶莹剔透，能看见里面的籽。终于可以吃了，从蒂部轻轻撕开柿子的皮，红红的瓤子冰清玉洁，小心咬一口，甜，咽下去还甜。

这只是我家催熟柿子的方法。影山脚下，家家种柿，在催熟环节也是各显神通。东边二娘，喜欢用酒，把酒倒碗里，柿子在碗里沾酒，全部沾湿，尤其是蒂把，蒂把朝下

放进不漏气的塑料袋扎紧，一星期之后就熟了。西边小媳妇嫌费事，喜欢把柿子放在苹果里，放一段时间就可以吃了。一个熟人说他喜欢用盐，直接抠掉柿蒂，放盐进去，此举第二天大早柿子就能全身红透，傍晚，就能见褶，吮溜吸起。这个方法倒简便快捷，今年可以试试。

柿子太凉，我在秋末冬初吃它，尝到冰淇淋的味道。从什么时候开始，我的牙齿不敢吃冰淇淋了？初老悄无声息。柿子这种寒性食品，如果遇见我的另外一爱，家乡的大螃蟹，那就不太美妙。从现代医学的角度来看，柿子在含高蛋白的蟹鞣酸作用下，很易凝固成块，成胃柿石。这就注定得到一样必定要舍弃另外一样，人生的不完美生活点滴里就现端倪，本来平常，我们又何必苛求？

每年阳历 11 月底 12 月

初，借着收柿子的名义，开枝散叶的子女们会回到老屋聚会一次。婆婆一定会做柿子丸给大伙吃。很简单很家常的美味。鲜柿子去皮，放到盆里用竹筷搅打成稀糊状，加入面粉、白糖和苏打粉，调匀成柿子糊，静置几分钟。净锅上火，色拉油烧至四五成热，将柿子糊用手挤成丸子，下锅炸至金黄，捞出沥油，装盘，撒白糖，尝一尝，外焦里嫩，柿香浓郁，是深受大人孩子喜欢的小点心。打牌的手忙里偷闲趁两只，再玩玩得忘记吃饭的孩子嘴里塞两只，丰盛的营养餐会很迟很迟的。

影山的柿树是长着玩的，图好看，给自家人解个馋，多在家前屋后，因了这种闲散，更添野趣。山下柿树美，乡村景色新。老屋檐角伸出的一片暖色，就是我们的牵挂和念想。

送别

□胡应征

岁月忽向晚，转身已中年，清秋陌上，人潮熙攘，我们不停相遇、不停告别。曾经熟悉的容颜，随风远逝，别离的泪水，散落在旧日的时光里，汇成记忆的长河，掀起朵朵浪花。

前年夏初，父亲经省中医专家的治疗基本痊愈。我送父亲离开广州，将车开进高铁站的一号停车场入口，因为车位太少，我等待了将近一个小时才进停车场。停好车，我将父亲扶上轮椅，推上电梯，直奔候车大厅。在候车大厅一路狂奔，终于，在最后一分钟检票进站。检票后我又将父亲推进垂直电梯，到达站台，再将父亲推进最近的高铁车厢，哨声响起，车门慢慢合拢，车轮慢慢启动，父女隔窗相望，父亲向我挥手告别，浑浊的眼里泪光闪烁。

二十多年前的秋日黄昏，夕阳泻下柔和的光芒，万物镀上华丽的金黄，晚风带着秋日的凉意，优柔缠绵又凄楚妩媚。几声雁啼，划破黄昏的宁静，一字雁阵，在暮霞苍穹中飞向远方。为了冥冥中的渴求与希冀，被洪水围困两个余月的我决定与故乡挥手道别，开启单枪匹马的闯荡生活。

我孤身一人提着箱子背着行囊，拖着疲惫的身体，穿过陌生的都市，奔赴向远方的绿皮火车。第一次踏上离开故乡的站台，对亲友的依恋不舍、对未来的惶恐茫然，在心头交织翻涌。夕阳如刀，晚风如斧，那一地金黄是梦碎的痕迹，蹂躏着我青春的心，伫立在车窗前，目送窗外缓缓西沉的太阳，心也一点点坠入苍茫暮色中，我记得，我永远记得，那个黄昏，那片残阳。

余晖洒尽最后的辉煌，太阳合上温柔的眼眸，火车汽笛刺耳地响起，那是我同故乡血脉亲情撕裂剥离的声音，从此我成了故乡的客人，我的亲人，我的朋友，从此再难得一见。火车启动的刹那，我泪如雨下、泣不成声，那个占我座位的中年男人惊得马上让出座位。那年，繁华的都市收纳了我的肉身，我的灵魂依旧飘荡在故乡。

那年6月，栀子开满校园，清香扑鼻，洁白的花瓣宛若纯洁无暇的我们。那个细雨纷飞清晨，我们毕业离校。当我走到宿舍拐角，看到312宿舍的男生齐刷刷站在对面的人行道上，他们停下了脚步，立在飘飞的雨中，脸上写满凝重与肃穆。姚同学叫着我的名字，我已经哽咽不能言语，我抬起手臂，舞到半空，却无力再挥，泪水潸然而下。我不想他们看见我的窘态，抬步想走，脚却有千斤重，这些年来，这个宿舍的男生与我如同兄弟姐妹，我们在教室的左侧读书学习聊天，我们也一起挤占图书馆一起旅游一起野炊一起打雪仗……

走出校门，大巴车到了，室友茜茜哭得像个泪人，眸眸拉着我的手不愿放开。我多想留下来，再也不分开。雷同

我喜欢坐在秋风里，慢慢品味秋的味道。心有猛虎，也要细嗅秋天。

立秋时，稻子渐渐橙黄。土地流转后，水稻更方便种植。放眼望去，田里全部是水稻。父亲说，那些稻子是被风吹熟的。风吹过来，稻田宛如大海的波浪，高低起伏，像是快乐的舞蹈。风中的稻香，淡淡的，混合着泥土味。收割机大着嗓门在田地里来回奔跑时，一袋袋新谷被倒回晒谷场上，稻香尽情释放着，越晒越香。风把稻香传得老远，引来一群群鸟雀前来啄食，多半是麻雀，还有不怕人的斑鸠。不断有人吆喝着，那些鸟儿落下又惊慌地飞走，留下几根羽毛。

白露过后，稻田只剩下一望到不了边的秸秆，这时候，迟玉米就“粉墨登场”了。她们绿油油的叶片，在枯黄的背景下，格外抢眼，就像在给枯黄的大地，抹上一堆绿一样。迟玉米每时每刻都在生长，拼了命也要结出更多更大的玉米棒。这些玉米，起步迟，周期短，所以显得格外卖力，只要没下霜，她们就绝不停下生长的步伐。秋风起，迟玉米随风摇曳，玉米的清香沁人心脾。迟玉米一直在与时间赛跑，要在霜降前完成自己的使命。剥下一根，玉米粒嫩嫩的，可以捏出水来，无论是煮还是炒着吃，都能犒劳味蕾。

学与彭同学早就在我们车辆必经的路口等待，他们没有与我打招呼，但我刚出校门，他们就迎了上来，大家没有说一句话，但他们的目光一直追随着我，那熟悉的眼眸里满含眷恋与不舍。直至我走上车，车门关上，他们才穿过马路，跨过泥泞的水塘，回到对面的校园。我们的大巴车启动了，他们还在不停地回头张望。透过车窗，望着熟悉的身影消失在眼前，无声的泪水滑过双眼，放纵奔流。多少美好的回忆，化作最后无声的告别，从此天涯各自安好！

那一年在那美丽宁静的古城，教育实习结束，我们与学生一一告别，前一秒我们还在说笑，可当车驶出一中校门那一刻，汽笛嘶鸣，小店的老板站在外面，对着我们挥手告别，我的眼泪一下子喷涌而出。在这里，在中，在小饭店，留下多少温暖与感动，也许此生我不会再来，但它永存我心底。

那个炎热的午后，小城外，高速旁，盛夏芳草正盛，二十多年不曾见面的友人，身着白色T恤立在如火烈日下，目送着我们的车慢慢启动、走远、消失在前方。《离别的车站》响起，久违的歌声弥漫着离愁，浸润着心碎，回忆伴着忧伤的旋律涌来，眼眶又如期涨潮。那个棱角分明、气质儒雅、真诚热情的人，我把他留在了昨天，留在记忆里。

我买了晚上回广州的高铁票，发小学几等中学同学早就安排了饭局，位置选在高铁站附近。而大学同学也想请客，我只好将大学同学与中学同学安排在一起。来到饭店，同学们已等了一个多小时，郭同学当天做了微创手术，他也按时赶到。

夜色微凉，深邃的天空繁星点点，照亮前尘往事。刚进高铁站，阿辉的短信来了，他在感伤中祈祷平安。我也发了几条消息感谢同学的深情相送，华子在玩笑中透着不舍：我希望你误点，高铁晚点……一直到晚上11点，宇儿还在发短信询问我的行程，直到我说安全到家，他们才放心休息。

“时光的河入海流终于我们分头走，没有哪个港口是永远的停留……”楚天暮霭中的送别，是无情岁月打磨磨成的友谊真情，是沉淀了人世坎坷后的无奈与从容。往事斑驳却早已定格在记忆深处，温柔又感伤。遗憾是幸福的忧伤，在目光丈量不到的远方，思念可以纵横驰骋。纵使不再相见，也愿彼此平安顺遂。

时间如滤网筛选出真诚，我们泣离别、诉终殇，纵然岁月蹉跎，也依然坦荡温柔。“人生本过客，何必千千结”，把送别融入生命，把奋斗中嵌入远方，心中有爱，又何惧岁月荒凉？让夙愿经沧桑不变，历风雨弥坚，常怀感念，以欢喜之心度聚散无常的岁月。

霜降过后，农作物绝大部分颗粒归仓了。红苕埂裂开了缝，一扯就是一串。老家的苕个头儿不大，红皮黄心，含糖量高，放炉子里烤着吃最好。炊烟被风扯得婀娜多姿，上下飘浮，像抽象派的水墨画。我喜欢闻风中的烟味儿，带着儿时的记忆，很多朋友不理解，还有人喜欢闻炊烟。我在那缕缕炊烟里，闻到了乡愁的味道。烤红苕的香味，被秋风带着四处跑，尽往鼻孔里钻，那味道又香又甜，闻一下忍不住口舌生津。

秋天一旦闲下来，就到榨油的时候了。机器轰鸣中，一滴滴幸福的花生油，被装进桶里，送到各家各户。风里常常飘来花生油的香，忍不住想去抓一把尝尝。刚榨的花生油，还带着榨坊的温度。谁家榨油了，一定用新鲜的花生油炸粿吃，既有一种仪式感，又是对丰收的庆祝。于是，整个秋天，风裹挟着花生油香，吹进千家万户的窗口。闻着那香味，感觉日子格外富足。

日子刚好时，各家就开始晒秋了。玉米挂屋檐下，南瓜、冬瓜抱在屋顶上晒太阳，还有各色的豆子。一把板栗，或者几颗橙黄的柿子，也常常放在窗台上晒着。风微微拂过，带着瓜果的香味。秋天的味道写在风里，那种香味让人感到踏实，是世上最高级的香。

妈妈

再读《追风筝的人》

□夏杨

当我不再留恋

眼中的一切都成了灰色

昨日温暖的感觉

为何再也触摸不到？

我曾经拥有全世界

只因为有你

当决绝不约而至

我还能期盼什么？

这世界原本很大很大

但我其实只有你

世界色彩斑斓

也只因为，有你的温暖

妈妈，你要是走

就带我一起走

我不害怕

就像再搬一次家

只要有你在

我不怕失去一切



山水画廊

□汤青 撰

阳台上的花草

□肖红

阳台上摆着两盆植物：一盆是我从潮州带来的澳大利亚松，跟着我八年多，是我回忆潮州岁月的念物，不管你打不打理它，它都是虬曲而生，郁郁葱葱；另一盆是朋友送的三角梅，一年四季，你只要给它一瓢水，它就还你花团锦簇。即使是十日半月浇一次，它也是萎靡之后，重新振作，再开一簇紫红，毫无嫌弃地缀着我这单调的阳台，它不仅给我一种灿烂，也是对我的一种报恩。

搬家之初，阳台上还着实热闹过一阵，朋友们送来了各式各样的花草，争妍斗艳，花团似锦。但好景不长，有的花只能绽开一时，随后骨化形销，随岁月去了，像有些人的友情；有些花娇贵得很，必须精心呵护，常常打理。而我生性粗疏，不善呵理，加之常常外出，就连浇水也是一周半月难有一次，久而久之，那些娇贵的花草，不得宠爱，自然夭折，纷纷含恨而终。

天宽物择，大浪淘沙，最后阳台上就仅存这两棵经得住怠慢、耐得住寂寞的澳大利亚松和三角梅。对我而言，那些雍容华贵、珍奇娇嫩的花草是不敢奢享的，消受不起。就算精心打理、百般呵护，如不懂她的习性，也会弄巧反拙，无济于事，最后花情两失，惆怅不已。而澳大利亚松和三角梅，出生贫瘠之地，经过风吹雨打。每日打理、精心呵爱也好，长期不理不睬、贱生贱养也罢，它都是郁郁葱葱，满脸春色，给它一瓢水，它定回你一片葱茏和灿烂！

当然，花草还是要用心打理的，否则，无异于山野的野花野草。昨天下午有闲，我拾掇了这两棵爱我的花草。没想到因过去干得少，树生手拙，加之这草木还挺有防护手段，三角梅枝上有刺，澳大利亚松本就是针叶树，叶如针刺，剪了几根冗枝，弄得我满手是血。看来任何有生命的东西都会有个性、有风骨、有爱憎。

鲫鱼冻

□童铜胜

冬天，有些食物是让人怀念的，比如家乡的鲫鱼冻。在江南水乡，鲫鱼是寻常物，但以前想吃鲫鱼冻，还是得等到冬天冷以后，在别的季节里，烧好的鲫鱼汤汁结了鱼冻。我喜欢鲫鱼冻，不只是因为它冰凉鲜美的口感，还因为在冬天也可以下河捉鱼，而不被父母责骂。孩提时代的乐趣，竟可以如此简单。

老家的塘湖河汊很多，到了冬天，许多的水塘和大湖都要抽干水抓鱼。大人们抓完鱼后，会等一段时间再放鱼进塘，我们可以趁着这段时间下塘捉鱼。清过的塘里，所剩的都是小鱼，以鲫鱼、鳊嘴白为多。我每次下塘，只捉鲫鱼，每次都能捉小半菜篮的鲫鱼回来。鲫鱼多不大，只有两三寸长。母亲不大愿意让我去捉鱼，一是天冷，怕弄脏了衣服难洗；二是捉回来的那些小鱼，也确实难以收拾，但她还是看不得我眼馋的样子。

村东的河很长，由村南流来，到了村庄的东面拐了一个弯，向东流去。河里的水草丰美，即使是在丰水季节，水流也很平缓，那条河里的鲫鱼格外多。夏天我们在河里游泳，到了冬天，村里人便将河分成好几段，筑上泥坝，然后分段抽水捉鱼，我每年都有机会到这条河里捉鱼。河离村庄近，捉鱼的时候，村里许多人都围

在岸上看。大人们将河里的大鱼捉完后，便上了岸，我们便带个竹篮溜下了河，去捉那些剩下的小鱼。小鲫鱼在浑浊的河水里，很好捉，两只手半窝着，瞅准鲫鱼的背，双手围拢，往上一捧，鱼便在手心里挣扎了。运气好时，能看见许多青灰的鲫鱼背在浅水里游来游去，不一会儿工夫，就能捉许多小鲫鱼了。

小鲫鱼要去鳞、去腮，剖开，去除内脏、去掉腹内的黑膜，清洗干净，确实不好侍弄。鲫鱼捉得多时，我也会去帮忙，但多半时候帮不上什么忙。做鲫鱼冻，先要将小鲫鱼煎好，煎得两面微黄，要花时间，还得小心点。鱼煎好，放盐、酱油、料酒、姜末、干红椒，多加水，小火慢慢地炖着。家里做鲫鱼冻的时候，我愿意待在灶下烧火，听着锅里的水咕嘟咕嘟的声音，闻着弥漫在厨房里的香气。起锅时，看着母亲在装满鱼的大碗里撒上一把切碎的青菜，心里便满是期待了。鲫鱼冻不是烧好了就吃的，晚上烧好的鲫鱼冻，要放置一夜，夜里天冷，到第二天早上，鱼汤结了冻，味道才好。

冬天里，我家的早饭，常是一大锅粥，山芋粥、南瓜粥、藕粥、豆粥、白米粥，都有。清晨天冷，热粥暖胃暖身，虽然常吃，却很享受。佐粥的是家常小菜，炒的腌萝卜、腌白菜，腌的豆腐乳，

也有炒的青菜、青蒜，这些菜佐粥都好，清淡有味。相比之下，以鲫鱼冻佐粥，倒显得有些奢侈了。

冻好的鲫鱼冻，虽有些弹弹的，但入口便化，饱含鱼汤里的滋味，在口腔瞬间融化，是一种不错的体验。小鲫鱼冻过后，鱼肉更加紧致，也更容易与鱼刺分离，筷子一挑，便很容易将鱼刺挑出来。放进嘴里，细细地嚼着，吐出未挑净的更细的鱼刺来，仿佛那点鱼肉也来之不易，更有滋味了。鲫鱼的头很小，放在嘴里嚼着，咂摸咂摸，也是很有味道的。有鲫鱼冻的那天早晨，粥一定吃得分外香。

上小学时，听一位堂兄说，他夏天时也吃过鲫鱼冻，我们都不大相信，觉得他在吹牛，夏天怎么会有鲫鱼冻呢。堂兄急了脸，辩解说自己讲的是真的，鲫鱼冻是他暑假时在姨家吃的，他姨妈住在城里，鲫鱼冻是从冰箱里拿出来的，和冬天的一样冰凉鲜美。我们都没有吃过夏天的鲫鱼冻，都很羡慕地看着堂兄。彼时，即使再馋，想吃鲫鱼冻，也是要等到冬天的。

周末，我去菜市场时，总会转上一圈，希望能找到卖小鲫鱼的摊位，好买一些回来，煮鲫鱼冻吃。妻煮小鲫鱼时，我会嘱咐她多放点水，起锅时多盛一些鱼汤，放在厨房打开的纱窗边，冻着，冻一碗鲫鱼冻。