

“文学准军”擂台 征文 第十一季

抵达黔江濯水古镇时,已近傍晚。我和妻儿都饿了,吃罢有名的黔江鸡杂,酸萝卜的味道还在口中回味,夜幕已经合拢。

吊脚楼檐下的红灯笼已全部亮起,街上行人越聚越多,夜色中的古街本比白天热闹,元宵夜的古街更是热闹非凡。

在街上流连半个小时,我们最终踏上风雨廊桥。今夜,这条六百五十八米的廊桥灯火通明。远远望去,灯光把桥的轮廓勾勒得清晰分明。走近桥头,一个顽童正举着小灯笼跑过,银铃般的笑声追着灯笼跑。几位穿着苗族服装的姑娘走过,那满身的银片,在灯光照耀下,分外夺目。另有几位穿着镶有西兰卡普的衣裳的壮族小伙走上桥来,这衣服色彩绚烂,丝毫不逊苗家姑娘的盛装。

踏上廊桥,廊柱间悬挂的一串串红灯笼,此刻看得更加真切,暖意扑面而来。江上,几只挂着红灯笼的小船缓缓划过。儿子趴在栏杆上不肯走,盯着那些小船看了许久,直到它们消失在灯影深处。多数游客都举着手机拍照,这一步一景的地方,似乎拍多少照片都嫌少。

凭栏远眺,古镇与廊桥的灯火连成一片,阿蓬江成了一条流动的金色丝带。江上,不时飘过几盏荷灯,烛光摇曳顺流而下,那是有人在放灯祈福。借着

“卖汤圆,卖汤圆,小二哥的汤圆是圆又圆,一碗汤圆满又满,三毛钱呀买一碗,汤圆汤圆卖汤圆……”每当我听到这首关于汤圆的经典老歌时,不由想起了儿时正月十五的自制石磨汤圆。

故乡在长江中下游的乡村。儿时,最爱吃的就是正月里的石磨汤圆了,因故乡的习俗,这石磨汤圆要从正月初一一直不间断吃到十五元宵节。

犹忆,正月十五的这天天还未亮,母亲早就起了床,开始包汤圆了,而我们还未起床,就听见母亲搓汤圆的声响,母亲将搓好的汤圆下到锅里,煮到五成熟时,再将挂面也一同下到锅里,待汤圆快出锅时,又将一大把嫩小白菜放到锅里,片刻后,香喷喷的汤圆就煮好了,房屋里满是汤圆的香味,盛上一大碗,再放些提前调制好的小葱、酱油、香辣调味品,另加小磨麻油,让人直流口水,一顿能吃上两碗……

其实,汤圆好吃,整个制作过程还是蛮艰辛的。众所周知,汤圆的主要原料是糯米,而儿时的上世纪八、九十年代,粮食产量不高,种植糯米的家庭也不多,再加上糯米产量低,每到春节前夕,糯米供不应求,货俏价扬,一些人口多的家庭为了节省糯米,一般会掺入三分之一以上的粳米。我清楚地记得,每到正月十五的前几天,家家户户就开始准备汤圆的糯米了,一般情况下,汤圆粉有两种,一种是水磨粉,另一种是干汤圆粉。但不管哪种汤圆粉,先将糯米淘净放在水里浸泡好几天,待糯米泡酥了后,如果用干糯米粉制作汤圆,必须将浸泡酥了的糯米捞出晒干到八成就可以磨粉了,而水磨糯米粉是糯米连同水一起磨。

这些祈福灯,我们一家人各说了一个马年吉祥话,我说:“今年干什么事,都能马到成功。”妻子说:“做人做事,都不能少了龙马精神。”儿子说:“今年中考,我定要一马当先。”

廊桥上的红灯笼随风轻摆,把暖意洒在每个人身上。檐下的灯笼透着橘红色的光,照得人脸庞都红润润的。桥上来来往往的人,脸上都带着笑,见面道一声“元宵快乐”,素不相识的人也在这灯火里有了几分亲近。

行到一处江边平地,在那儿排队拍照“打卡”的人众多,我们也加入其中。果然,从这个角度望去。风雨廊桥恰似一条红光笼罩的长龙,左可望龙头,右可望龙尾。左右合一起望,那就是一条矫首欲翔的巨龙。一家人拍照留影后,恋恋不舍地离去。

行到龙尾后,我们沿着原路返回。忽然,儿子指着桥头说:“那里好热闹。”桥头的亭子里围着一群人。走近才知道,是有人在卖汤圆。用一次性碗盛着,每碗才三元,这价格实在便宜,带着一种廉价让游客品尝元宵的意思,买的人特别多。我们买了三碗,热腾腾的汤圆浮在红糖水里,咬一口,糯米的甜香浓浓,吃完,整个人更觉得温暖。儿子吃得嘴角沾糖水,妻子笑着给他擦掉,旁边一位老奶奶看着我们,笑着说:“祝你们一家人团团圆圆,甜甜蜜蜜。”

夜深了,回望廊桥,桥上灯火依旧明亮。每一扇花窗都透出暖光,把游人的影子拉得长长,又融进灯火里。我望了望江面,江上的灯影还在荡漾,远处的古镇人家,灯火星星点点。

那个年代,机械设备少,磨汤圆粉全靠两片圆石磨。村里好几十户人家,有三四只石磨,我的家里就有一只石磨。每到正月十五的前几天,左邻右舍的十几户人家都来我家磨汤圆粉,由于石磨比较大且磨粉过程中阻力较大,必须两到三人才能完成操作。磨推子用粗绳子系在房梁上,与石磨成平行状态,石磨前有一人不停地往石磨孔里添加水和湿糯米,磨推子一般为两人,其不停地转动磨推子继而带动石磨运行,不一会儿,水磨汤圆粉就流满了放置石磨下的盆里。由于那时家家人口多,汤圆粉磨得也多,一天磨不到几户,如果天气晴好,就把石磨搬到室外,磨推子就挂在一株大树丫上,而磨推子吱吱声和石磨的嗡嗡声全天响彻在耳边,也响彻在全村。

制作汤圆时,必须将水磨糯米粉中的水分去掉。一般有两种方法,一种方法是用一大块密度高的白纱布将水磨糯米粉放置其中,将水过滤干。另一种方法将一大块密度高的白纱布铺在厚厚的干草木灰上,再将水磨糯米粉放置在白纱布上,待水分完全被吸干后就可以做汤圆了。印象中,用干草木灰的方法比较居多,十五的头天晚上,母亲就开始用干草木灰制汤圆粉,第二天早上,水磨粉就干了。

煮好后的汤圆光滑发亮,汤水清淡,口感细腻柔软,飘逸着一股浓浓的香甜味。现如今条件好了,每次过年回去时再没有看到村里的石磨汤圆了,虽然超市里有各种口味的速冻汤圆,也有袋装汤圆粉,做起来也十分方便。平日里也常吃,但总觉得缺少那浓浓的乡情,母爱的滋味,和那亲情融融的元宵氛围。



甜为何成为压轴之味?

瞿杨生

元宵节的夜晚,总在那碗冒着袅袅热气的甜食上桌时,才算真正落定了。之前的宴席再丰盛,觥筹交错间总带着几分刻意的热闹,唯有当那莹白的团子浮在清汤里被端上来,空气才忽然变得柔和而确定。它是盛宴的终章,却比任何一道主菜都更懂得如何收束一场漫长的告别。

这甜来得如此合宜。经历过年夜饭的腌腊咸香与觥筹厚重,守岁夜灯火下的疲惫,走亲访友间应接不暇的鱼鲜肉美与言辞斟酌,人的感官恰似被各种强烈的滋味与情绪填满了。咸是灶头累积的日常底色,鲜是筵席高潮的节日馈赠,辣是酒酣耳热时的情绪宣泄,而苦,或许是深夜独处时,对年华逝去那一丝清醒的回甘。

当所有滋味都登台演绎,纵横交织过后,甜,静静地以它那毫无锋芒的温柔,轻轻覆盖了一切。它不争辩,不刺激,只是给予一种纯粹而圆满的“好”的感受,宛若在用味蕾说:至此,可以安心了。

倘若将整个年节视作一轴徐徐展开的长卷,这甜犹如那最后铃下的一枚朱红印章。除夕是浓墨重彩的开篇,祭祖守岁,慎终追远;初一是工笔细描的铺陈,伦理亲情,次序井然;初五过后,日常的线条渐渐明晰,生计与筹划重回心头。而元宵,则是卷末那一笔写意的舒展与升华。猜灯、赏月、闹市,所有公共的欢腾到达顶点,最终却要落回这私密的一碗甜糯里。它以味觉的圆满,为这出宏大的年度叙事,画上一个温润的句号。

甜,在中国人的感受里,从来不只是舌尖之事。《说文解字》解“甘”字为“美也”,它关联着“甘霖”、“甘愿”、“同甘共苦”这些词。那是一种美好的、令人情愿的状态,是历经艰辛后对生活本身的欣然肯定。元宵的甜,正是这种抽象“甘美”理想,在一年之始最具体、最感官的承诺与期许。吃下这口甜,仿佛就此与过往的一切辛劳达成了和解,并储蓄了一份足以滋养未来时光的蜜意。

今人的碗盏,映照出的倒影已有些许不同。传承千年的那份甜蜜,此刻在舌尖化开时,如同也漾开一丝微妙的、关于分寸的涟漪。我们依然舀起那勺温热,期盼着同样的慰藉,只是喉间滑过的甜,在抵达心间之前,似乎经过了一瞬无声的、关于多少的掂量。这隐约的张力,就存在于我们身处的时代,纵然心向往笃定温暖的结局,却也清醒接纳着生活这流动的、层叠而斑驳的滋味。

灯火渐次暗下,人声归于市井的平常。最后一口甜润滑过咽喉,余温却久久不散。它像一粒种子,将“圆满”的古老意象,悄然种回心田。往昔在甜美的仪式中郑重封存,前方那片尚未被灯火点亮的春天,恍若也因这份咽下的“甘美”,显得可以踏入,值得期盼。元宵的甜,终究不是结束,而是我们怀揣着一份确凿的暖意,转身走向寻常岁月时,心底一盏以甜为芯的、不灭的灯火。