

# 藍的樸實



客居人語 姚船

青少年時代曾唱過的家喻戶曉的歌：「藍藍的天上白雲飄，白雲下面馬兒跑……」表現了草原兒女對故鄉的愛和對新生活的讚頌。

「我愛這藍色的海洋，祖國的海疆壯麗寬廣……」則表達了人民戰士對祖國的熱愛和保家衛國的堅強信念。

故鄉是南海濱一座港口城市，只要走到岸邊，滔滔海浪就映入眼簾；城市位於北回歸線上，氣候宜人，抬頭常見白雲藍天。藍色的天空、藍色的大海，晶瑩一色，那壯麗遼闊的景象，深深嵌印在人們腦海中。

少年的我，家人都在海外，常對着藍天碧海遐想，海的那邊，天的盡頭，會是什麼樣的景象？到加拿大後，在晴朗天藍的日子，我也會不時抬頭仰望，此刻，大洋彼岸的親友好嗎？也許是潛移默化，愛屋及烏，我對藍色產生了一種奇妙的好感。

藍，沒有紅的熱情魅力，不如黃帶有貴氣，也不像綠呈現勃勃生機，當然也非潔白無瑕，但它穩重低調，像一位沉默寡言的中年人，不爭鋒不擺顯，只顧埋頭苦幹，沉着而堅實地貢獻出自己的力量。

人們習慣把底層的普通勞動者稱為「藍領」，這除了這些勞動者如工人，他們的工作服多為藍色外，恐怕也跟讚頌他們不怕苦不怕累、像藍色般沉穩扎實有關。

多年前參加世界華文作家採風團到雲南訪問，其中參觀了廣南縣八寶鎮對河村的壯族村落。那天天公不作美，陰沉沉的，但無礙大家的興致。下車後我們快步走向村口，看到一大群村民有序聚集在一起，用嘹亮的歌

聲迎接來自遠方的客人。穿着節日盛裝的壯族姑娘和全身藍布衣衫的大媽，捧着酒杯熱情向大家敬酒。她們用自己釀製的米酒表達了對客人的祝福。

進入村裏，我們又觀看了村民表演的壯族歌舞。大多是表達生活中的勞動場面，如放牛、插秧、收割等。雖然場地簡陋，動作簡單，但他們善良、淳樸和真摯的感情，已深深融入我們心中。

而令我印象最深的是走進村民家裏。壯族人民好客，敞開門戶迎賓。進入第一家，有兩個婦女在木製織布機前勞作。機杼聲「咿啊咿啊」一下又一下有節奏地響着，粗條的白線和藍線交織。其中一位從旁邊拿出一幅織好的成品向我們展示。只見白色的底面上呈現着深藍色的圖案，花紋簡樸對稱，美觀大方，流露着濃濃的民族和鄉土氣息，令人發出嘖嘖的讚嘆聲。

有兩位女作家很想購買，礙於語言不通，無法與壯族婦女交談。剛好帶隊的省文聯幹部走進來作了翻譯，經過交流，兩人高高興興把現成的兩幅藍花織巾買下來。走出門外，見有幾位團友也同樣興高采烈，手裏拿着類似的藍花織巾，一邊走一邊議論欣賞。

雖然沒有五彩繽紛，但那藍色花紋，交織着山水靈氣和巧手智慧，已令人愛不釋手。在訪問中我們知道，這藍色，是村民用本地植物熬製出來的，染布做衣服，染線織花鳥。藍，已成了他們生活中的傳統底色。

樸實的藍，再次在我面前展現了它的魅力。非大紅大紫、不嫵媚妖艷，默默釋放自己，為他人增色。這也許是藍色的特點之一。正如海天有藍的渲染，氣度更加不凡，而藍有海天襯托，也平添幾分氣質。我愛藍。



# 冰瀑布與紅玫瑰



市井萬象

在吉林長春世界雕塑園內，心形的冰瀑布與紅色的玫瑰相映成趣，構成了別致的冬日一景，吸引中外遊客前來打卡拍照。

中新社

# 「黏」味



人與事

王燕婷

跨入農曆的十二月，跟住在香港的母親視頻聊天時，母親的話語裏便會反覆提及一句話，「呀，年節到來，年節到了」，言語中透着習慣性的焦慮。今天，又嘮叨她的表真厲害，這兩天蒸了九斤的甜糯米糍要分給她的孩子們。

母親說的是閩南話，閩南話裏的甜糯米糍是年糕中的一種。閩南的年糕花樣繁多，其中數甜糯米糍最常見，也最不可或缺。母親五十歲上來的香港，也嘗試在香港蒸過一次甜糯米糍，可惜廚房的灶台太小，爐具太小，沒有蒸成。環境改變了，多年的習慣不得不放棄。有些遺憾是春天萌發的細芽，一到時節便會冒出來，壓也壓不下去。我明白母親的心思，她在香港三四十年的時間裏，每逢春節內心湧動的依然是閩南鄉下老家的情懷。

自從她結婚，每年春節前要大張旗鼓蒸糕蒸糯米糍。「十斤甜糯米糍、十斤芋圓、十斤碗糕、十斤地瓜粉糯米糍……」母親沒講完，我的頭已經暈了。回想起這些，母親自己也感覺不可思議，當年怎麼有那麼大的精力去完成這些。

不得不佩服母親這輩子生活在農村的女人們。她們似乎無所不能，養育子女、下地種田、操持家務。閩南地方向來「信巫鬼，重淫祀」，祭拜先祖神明，為家人禳災祈福，是她們生活中的另一項繁重的內容。在物質貧乏的年代，她們從田地裏刨得糧食，再用巧手變出各種美味的食物。在閩南一年四季花樣繁多的年節裏，這些食物先呈予神明面前，然後端上家人的餐桌。正月十五的元宵圓、清明節的潤餅菜、端午節的糉子、七月半的炸粿，哪一樣難得倒她們。她們就有這樣的本領，在廚房裏蒸騰出每個年節相應的食物，在我們的記憶裏種植下家鄉年節固有的味道。

每年家裏都要備好糯米，糯米是自家地裏長出來的，顆粒格外飽滿。母親會先提早一天將挑好的糯米浸泡一夜。待到每一粒糯米吸足水分，試着挑一小撮，用手指頭搓一下，能搓開來時，就提到村裏的碾坊，碾成粉末。磨好的粉倒進大大的鋁盆裏，按照比例加水加水，糖以紅糖為佳，用力攪拌。黏稠的糯米粉與紅糖與水，

充分融合成米漿。黏稠的米漿要用力去攪拌，讓蔗糖與糯米裏所有的甘飴釋放出來。備好幾個口徑大約十五六寸的圓形鐵質盤子，在盤底抹上一層花生油，然後擺到竹製的蒸籠上，取一個大鐵勺子，把米漿舀入鐵盤裏。

手脚麻利的母親一邊裝着米漿，另一邊灶膛大鐵鍋的水已經被煮開了。兩三層蒸籠被架到大鐵鍋上。一把把的粗糠往灶口推進去。粗糠是大米的外殼，曬乾來就是絕好的燃料，火苗舔着稻殼，發出噼裏啪啦的聲響。煙囪連接灶台處貼着灶王爺的神像，在神位前點上一炷香，大概連續點完三四根後，甜糯米糍就蒸熟了。黏稠狀的米漿結成了塊，圓圓、憨憨的。母親趁熱用刀切一小塊試一下甜度和黏度，再反思總結一下這年做糯米糍的所有程序，有些不合家人口味的瑕疵待到來年得修正一下。

一切完成得如行云流水一般。最後將甜糯米糍從鐵盤中剝離出來，放在簸箕上，置於通風處。甜糯米糍的熱度迅速退去，冷靜下來的甜糯米糍逐漸變硬變乾，可儲藏很久。即使發霉了也不打緊，把發霉處切掉，甜糯米糍的內核一點也不會受影響。

整個春節的大小祭祀裏，甜糯米糍成了供桌上的主角。它們是神明的摯愛，也是我們年夜飯的一道佳餚，吃了年糕年年高嘛。我的三個哥哥較之父母更早來香港，一年難得回鄉一兩次，年底必定會回鄉下過年的。母親憐惜在外打拚的孩子會關切地在電話裏問他們年底回家想吃什麼。得到的回覆基本都是母親養的雞鴨和親手做的糕粿。年復一年，母親做糕粿的水平越來越高。大哥愛吃甜糯米糍、碗糕，二哥對芋圓情有獨鍾，三哥喜歡鹹糯米糍。

除夕夜晚，一家人團團坐好。母親將甜糯米糍切片，沾上打散的雞蛋，下油鍋炸。本來堅硬的甜糯米糍，給它們點

溫暖，漸次變軟，恢復剛出爐的狀態。出鍋的甜糯米糍四周冒着細細密密的小氣泡，發散着甜絲絲的味兒。冒着熱氣的甜糯米糍黏性極強，片與片間稍微一接觸立馬黏在一起。待到甜糯米糍上桌，只要其中一個人，筷子一伸，整盤的甜糯米糍都會被夾起來，然後，你扯一塊，我拉一塊，一張張臉兒在屋內的火燭照耀下通紅通紅的。大伙嬉鬧聲一點都不輸屋外地動山搖的鞭炮聲。

過年在香港，母親不做甜糯米糍等年糕，但是甜糯米糍類的年糕必然會有。有時親朋好友送，有時自己去買。香港的年糕花樣百出，除了傳統的用糯米製作成的年糕外，還有用蘿蔔、馬蹄、芋頭、臘肉等等原料製作的各式年糕。年糕經常標着某個大酒樓的牌子，用精美的紙盒包裝着。母親會虔誠地把它們擺在大年初一祭拜天公的桌上。這些年糕更像身着華麗服飾的尊貴客人，感覺與它們之間始終有一道禮節上的距離。

吃年夜飯時，碰上的甜糯米糍要麼硬要麼過軟。或者其實也不硬不軟，只是不符合我內心二十幾年反覆沉澱下來的一個黏度的標準。我當然也不知道這年糕是出自誰的手。它們大概都是流水線出來的，大多都極工整，邊緣絕不旁逸斜出，圓得異常合乎標準。

兒子在外求學多年，每年春節回來前，我也是照例會問他過年想吃什麼。他每次都有點為難，給不出答案。他在另一個都市裏學習喜歡上了那個都市的包容與大氣，喜歡上了那個都市的女孩。母親廚房裏頭那套蒸煎炸炊的本領，我一點也沒學會。現在的年夜飯也簡單，訂上一盆盆菜就解決了。然而，我是否該努力點，做一道菜，在他的味蕾留下關於年節的獨特記憶？



甜糯米糍。

# 盼雪



人生在線

陳文清

天氣特別的冷，車子上和周圍都是一片雪白的霜，看到此景十分盼望一場雪的降臨，幻想走進漫天飛舞的雪花間，那白茫茫的大地，如同仙境般的美景。仰望天空，飄飄灑灑的雪花，如同一幅絕美的畫卷，在空中舞蹈。晶瑩剔透的雪花溫柔地吻着我，灑在臉上，涼絲絲的，落進脖子裏，酥酥酥的，真讓人陶醉。

可是，這個冬天不按常理出牌，冬至、小寒節氣已過多日，還沒有見一點雪的影子，沒有雪的冬天，就像失去了靈魂的美麗姑娘，雖然有一絲韻味，但總讓人覺得缺少什麼。

盼雪，喜歡下雪的感覺。一夜初醒，推開窗，潔白的飛羽，給冬的世界披上潔白的雪袍。放眼望去，一片片的雪兒，輕歌曼舞，飄飄灑灑悠然而下，正如唐朝詩人岑參所描繪：「忽如一夜春風來，千樹萬樹梨花開」。這個時候，最美好的事情，莫過於在雪地裏漫步。我小心翼翼地走在雪裏，生怕踩痛了美麗的雪。一轉身，身後留下熟悉的足跡，身上也不知道何時落滿了雪花，一不小心就

「白頭」了。

盼雪，喜歡落雪的聲音。都說落雪無聲，其實這個世界太喧囂了，我們的心開始浮躁，不能安靜下來，認真真靜聽落雪的聲音。站在雪地裏，幻想走進漫天飛舞的雪花間，那白茫茫的大地，如同仙境般的美景。仰望天空，飄飄灑灑的雪花，如同一幅絕美的畫卷，在空中舞蹈。晶瑩剔透的雪花溫柔地吻着我，灑在臉上，涼絲絲的，落進脖子裏，酥酥酥的，真讓人陶醉。

盼雪，喜歡下雪帶給我們快樂，孩子們興奮不已，歡呼着：「下雪了，下雪了！」三五成群，肆意地在雪地裏奔跑。田野裏蓋着一層溫柔的棉被，農人的臉上掛滿了笑容：「今年麥蓋三層被，明年枕着饅頭睡」。雪！讓我們看到了豐收的希望。此時此刻，偉人的詩詞不斷在腦海裏浮現：「北國風光，千里冰封，萬里雪飄。望長城內外，惟餘莽莽，大河上下，頓失滔滔。山舞銀蛇，原馳蠟象，欲與天公試比高。須晴日，看紅裝素裹，分外妖嬈。江山如此多嬌，引無數英雄競折腰。」

雪，讓這個寂寥的冬天不再寂寞，聆聽華夏千年美詩：「千山鳥絕，萬徑人蹤滅。孤舟蓑笠翁，獨釣寒江雪」。

智永《楷書千字文》，是大多數書友都會臨摹的經典碑帖之一。

我最初接觸此帖，並不知智永是誰。網絡上查詢，方知他本姓王，後做了和尚，雲遊至浙江永欣寺，住了整三十年，人稱「永禪師」。在永欣寺期間，日日雞鳴而起，磨上一大盤墨，臨摹王羲之的字帖，從未間斷。而他和王羲之竟還是直系親屬，為王羲之之七世孫。借用當今流行語，即「書七代」，真可謂：家學淵源。

關於智永和尚練字之狂，有則傳聞。相傳他寫廢了很多筆頭，足足裝滿十大竹籠。後來，他在永欣寺窗前的空地挖了個深坑，把筆頭埋在地下，砌成墳塚，稱之為「退筆塚」。這則傳聞是真是假，我不清楚。但智永和尚的字好看卻是真的，想來寫廢了很多筆頭並非訛傳。

《千字文》，同《三字經》《百家姓》並列為古代三大蒙學經典教材。南北朝時期，梁武帝為了教育皇室子女學習漢字和書

法，命周興嗣從王羲之書法中選出一千個不重複的字，根據韻腳編纂而成一篇文，每四字一句，總共兩百五十句，內容涉及天文、地理、農業、政治、文化、哲學、歷史等等，這就是素有「華夏文明小史」之譽的《千字文》。趙孟頫、文徵明、懷素、宋徽宗都曾抄寫過《千字文》。智永和尚自己，就用楷書及草書抄寫了八百份《真草千字文》（「真」指的就是楷書字體），送給江東諸寺同行。如今流傳「一萬小時定律」，即「一萬小時的錘煉是任何人從平凡變成世界級大師的必要條件」。以智

永和尚一篇文抄八百份的勤奮，他能成為一代書家也是必然。

數九寒天，我喜歡坐在陽台的書桌前習字，沐浴着溫暖的冬陽，此時便能收穫到一種古典的負蝕之樂。我每天抄寫兩小時，大約兩百字，總共花五天時間，將全文抄送完畢。長長一卷，徐徐展開，足有六七米長，心中的成就感油然而生。

臨寫《千字文》，讓我充分了解到智永楷書的魅力。他的筆畫起止提按清晰，富有明顯的虛實變化，對習字者練習入筆很有幫助。《千字文》距今已有一千多年，很多字現在已不大使用。每當

抄到不認識的生僻字，我就圈出來，之後查閱網絡，搞清楚它們的讀音以及釋義。每天再讀幾頁《千字文譯註》，如此，既上了書法課，也補了古文課，可謂一舉多得。

更有趣的是，我還跟着《千字文》去尋味了。《千字文》第八句「果珍李奈，菜重芥薑」，意思是說水果裏最珍貴的是李子和李子，蔬菜中最重要的是芥菜和生薑。如今水果品種繁多，李奈能否繼續保持珍貴之位，恐怕見仁見智。然而我的關注點不在此，我關注的是：李子是什麼水果？我沒吃過。它長什麼樣？味道如何？

好奇心驅使網購一單，是福建古田高山上的油青奈，形似小桃子。收到時硬硬的，咬一口，又酸又澀，當即放下。過一會兒，不忍浪費，繼續吃它。神奇的，竟然不覺酸也不覺澀了。很快吃完一只，口感清爽，屬於有餘味的水果，果核長得也極像桃子。三九吃奈，我哪裏能夠想到習字還有這樣的延伸樂趣呢。



▲臨《千字文》。

作者供圖

# 臨《千字文》



如是我見 尹畫