

花发一窗红

吴良伦

屋外茫茫一派银白，室内暖暖一溜通红，过大年剪窗花，剪窗花为过年，立意丰美的窗花是乡村春节万万少不得的。

日复日，月复月，年头到年尾，农人片刻不得闲，一如我的母亲，晴天雨天，白天夜晚，田里地里山上，堂屋厨房猪舍，哪天哪里不见她的身影？进了腊八门，送灶王爷上天，掸尘扫房子，推磨做豆腐，杀猪割肉，宰鸡赶大集，打糕蒸馍，上坟请祖，大大小小，里里外外，昼不得停，夜不得息，除了忙碌还是忙碌。

年关乡愁起，因为刻骨的思亲，为了铭心的团聚，地不分南北东西，人不分老幼男女，山阻水隔的人们，哪怕拖家带口，不顾路途劳顿，不舍千里万里，陆陆续续赶了回来，饱满鲜活村庄里，鞭炮声不绝于耳，油香味洞彻肺腑，年味一天比一天浓郁。

似很知趣，雪花纷纷扬扬，连天地飘舞起来，一早开门，四野难分路，千山不见痕，下雪天窗花天，眼见室外活干不成了，忙年有序的母亲，朝手心连连呵上热气，转身从房檐下成垛的干硬松树片中抽下几只，在空闲房屋一角垒上砖坯，随心就手围成一个长方体，生起火塘，不大会儿，“哗哗啦啦”“啾啾啾啾”，松片无节奏炸裂，明红火苗精灵般跳起欢快舞姿，间杂混合松木馨香的暖意弥漫开来。

熟门熟路，从桌柜里取过一大卷红纸，那是母亲趁晴好日子卖柴禾换回来的，个中既有写春联的大红纸，又有用以剪窗花的光电纸。和别家不同的是，我家剪窗花的光电纸提前用桐油涂抹过，母亲说，受过桐油的光电纸，硬中带软，软中带硬，软硬适中，走剪刀不磕绊，易与木质窗棂粘附且粘附时间长，还久久散发出幽幽的桐油香。

对于窗花，母亲有着自己见解，在她的眼里，年是要红色打底装点的，过年过年，门上不贴上红红春联，窗棂上不贴上红红窗花，那还像年吗？



那还叫过年吗？

慧心巧手方能剪得心仪窗花。有样学样，出嫁前母亲就深得长于此道的外婆的心手相传，出嫁时，外婆将一把满带褐色包浆的剪刀作为陪嫁品送与母亲，说是敝帚自珍也好，说是念情也罢，对与自己一道嫁过来的这把剪刀，母亲稀罕着，平素都是用软布包裹了好几层再放进桌柜里。自从嫁与父亲，年年春节剪窗花的活儿就由母亲包圆了。有一年，邻家一小孩伸手去抓我家窗花上的苹果，不得之后哇哇大哭。还有几次，我家窗花上的喜鹊引来筑巢古枫上的喜鹊，满心呼朋引伴，在房檐下扇翅追逐嬉闹。

家里有几扇窗，每扇的尺寸如何，哪扇该贴方的，哪扇得贴圆的，母亲全然在胸。只见手持剪刀的母亲，无须绘图不用打样，刀随手走，手随心动，左剪右绕，时疾时徐，哪里镂空，哪里留存，纸儿在她手里不时翻转，“咔嚓咔嚓……咔嚓咔嚓”，剪子走，纸屑落，完工时轻轻一抖，“鲤鱼戏莲”“年年有鱼（余）”“五谷丰登”“芝麻开花”“喜鹊吟枝”“五福临门”……一幅幅窗花，或圆，或方，或外圆内方，或外方内圆，圆如秋月，尖如麦芒，缺如锯齿，方如青砖，线如胡须，浑然天成，活灵活现。

“妈妈，芝麻杆是绿色的，你怎么把它弄成红色的呀？”好奇的我问起母亲，母亲停下手头的活计，摸着我的脑袋：“窗花纸本来就是红的，我怎么能变绿，这叫祈福，等你长大了自然就晓得了。”“噢噢！”我似懂非懂地点点头。

“过大年，贴窗花，窗花就是我的家；过家家，吹喇叭，腊月家家贴窗花……”围着桌台，一边哼着母亲平时教唱的《贴窗花》，一边看着光电纸在母亲手里乖乖变身，欢声笑语飞出屋外，连落到地面的碎纸屑也成了我们姐弟难得的玩具，姐姐用它结成项链挂在颈脖间，妹妹用它贴在眉宇间当成美人痣，弟弟把它塞进棉鞋里充作鞋垫，我则将其做成胡须贴在嘴唇上。

花发一窗红。揭去去年的旧窗花，涂上小麦粉熬就的麦糊糊，姐姐、弟弟和我将母亲剪好的窗花一一对应地贴在窗棂上。嗨！衬着才油漆过的红灿灿的大门，合着红彤彤的崭新春联，映着白皑皑的无边雪地，喜洋洋的年味萦绕在我们的周围，进驻我们的内心，醉了我们也醉了乡村。

谁谓寒冬无花，这漫舞纷飞雪花，这饱含期冀的窗花，还有这一张张仰起的灿烂笑脸，分明不都是开得正盛的花儿吗？



影子 李昊天 摄

亦果亦蔬红荸荠

钱续坤

夜读周作人的《饭后随笔》，发现先生果真是性情中人，至少在两篇文章中提到了其貌不扬的荸荠，尤其是“说它怎么甜并不见得，但自有特殊的质朴新鲜的味道，与浓厚的珍果正是别一路的”这句感悟的话语，给人留下的印象特别深刻。没想到其兄鲁迅对这乡野之物也是有所偏爱，他在给友人的信中写道：“桂林荸荠，亦早闻其名，惜无福身临其境，一尝佳味，不得已，也只好以上海小马蹄代之耳。”

两位文学巨擘津津乐道的荸荠，到底是水果还是蔬菜？散文家苗连贵在其佳作《粗水果，俏荸荠》中也曾提出过这个疑问，最后的答案为：“嚼之啖之，脆嫩无渣，胜似水果。”不过在我看来，荸荠不论是水果也好，还是蔬菜也罢，在那食难果腹的年代，都堪称美味珍馐，因为其生吃有生吃的爽口，热炒有热炒的甜脆，煲汤有煲汤的滋美……无怪乎自古就有“地下雪梨”的美誉，北方人更视之为“江南人参”。其实蒸熟的荸荠也别有风味，错落有致地摆在盘中，红白相衬，高低相叠，简直就是美轮美奂的艺术品；需要强调的是，蒸煮一般是不去皮的，那紫的紫里透黑，红的红润丰肥，在蒸汽的作用之下显得十分富有光泽，其形状犹如象棋的棋子或者算盘的珠子，只不过直径稍微要大上一些。顽劣是所有孩童的天性，有好事者从家中偷偷拿来针线，将蒸熟的荸荠穿成长长的一串，然后将其比作佛珠挂于胸前，耀武扬威地扮演起《西游记》中的沙和尚或者《水浒传》中的鲁智深来。如果嘴馋了，顺势就吃上三五个，那个美呀，全都酣畅淋漓地表现在微微扬起的嘴角之上。

俗话说：“樱桃好吃树难栽。”同样道理，荸荠好吃但难挖。这种状况是由荸荠的生长习性所决定的，因为它的成熟期多是在寒冷的晚秋和冬季。此时，水田里的水已被全部放干，枯萎的细长叶秆呈倒伏的姿势，紧贴在淤泥之上，要想获得更多的“战利品”，就必须脚穿皮靴下到田中，先用铁锹挖出一个豁口，然后高

高地卷起袖管，开始用两只手在泥潭里使劲地扒拉，认真地找捏，等到捏出一个个滑溜溜的小泥球，这才笑逐颜开，心花怒放，全然不顾手上刺骨的寒和痛。

由于荸荠的颜色与泥土的颜色比较接近，这找捏是需要下一番功夫的。孩子们大多是出于好奇的心理，一般是见好就收；而在大人们的眼里，这些“泥疙瘩”都是“金豆豆”呢，必须在过年之前将它们全部采挖出来，一来可以在除夕的年夜饭上添道美味的佳肴，二来可以在市场上换些钞票补贴家用。因此他们采挖时可是豁出小命了，竟然脱去鞋袜，光着脚丫在泥水里触踩，假如碰到硬硬的一块，伸手顺着脚底摸去，自然是“手到擒来”。如此采挖上来的荸荠，一个个形扁蒂短，浑圆厚实，拿到市场上绝对是抢手之物。

当然，要想成为抢手之物，还必须有个前提：荸荠的品相要好——这品相完全体现在清洗之上，这清洗完全是家中女性的活儿。采挖出来的荸荠，全身裹满了泥巴，得先将其放入水中浸上二三十分钟，待到泥巴基本软化，再用纱布轻轻地拭擦，然后再放入另一盆清水里漂洗即可。洗净的荸荠堆在一旁，尖尖的嘴子，紫红的衣皮，圆扁扁的，红润润的，活脱脱一个个顽皮的小子，叠罗汉似的挤在一起，煞是可爱。清洗的过程同时也是筛选的过程，那些个头偏小和品相较次的，则会被留下来以解馋瘾。

除了食用价值之外，据说荸荠还有一定的药用价值。中医认为，荸荠味甘、性寒，具有生津润肺、化痰利肠、通淋利尿、消痈解毒、凉血化湿、消食除胀等功效。小时候咽喉肿痛，母亲不知道从哪里打听到了一处偏方，说是吃上几个烤熟的荸荠便可，于是如法炮制，还真立竿见影，这不得不令我对此貌不惊人的荸荠刮目相看。

如今我虽然远离了熟稔的乡村，但是依然能在摊位前和餐桌上发现荸荠的身影。那熟悉的红，总是让人提到故乡时不能自己地心生微澜……