

亦舒在她的小说《小紫荆》里写道，程家少爷每次回家，就要唤家厨阿娥：“做一只八宝鸭我吃，还有，蒸糯米糖莲藕。”这只八宝鸭从阿娥出门买菜到焖好装盘，已是傍晚。八宝鸭配一家人外带上门男友吃顿晚饭，才是团团满满。

这段文字倒是勾起了我儿时的一段回忆。那一年，父母双双出差，于是把我送到姑父的老母亲家，托老人家代为照管几天。老太太皮肤白皙，容长的鹅蛋脸，生得清秀慈祥。可我自小认生，泪腺又天生丰富，从踏入老太太家大门，就缩在墙角不停地抽泣抹泪，任如何哄劝都无济于事。

“阿婆给你做一只八宝鸭，好不好？”

我一听“八宝鸭”三个字，立马来了精神。老太太上街买了一只刚杀好的麻鸭，里里外外清理干净，将生糯米混合着莲子、红枣、豆沙、白果、干贝、火腿丁等八样“宝贝”馅料填满刨开的生鸭肚内，随后，她戴上老花眼镜，取出木盒里的针头线脑，眯缝着眼，小心翼翼地穿针引线将刀口处密密缝合起来，直至最后一针打了个结收尾，方才如释重负。她取来一根麻绳，在鸭身中部捆了一圈，扎成葫芦状，最后将整只鸭子放入加了冷水的大砂锅里，加黄酒、八角、桂皮、姜片等佐料，大火烧开后，再转小火煨几个钟头才算齐活。

“等你长大，要学会做八宝鸭。”“为什么呢？”我好奇地问。“因为会做八宝鸭的女孩子有好口福。”

后来，当我有了下厨经验，方才明白，糯米八宝鸭制作过程繁琐，耗时费力，是一道了不起的功夫菜。尤其用生糯米填鸭腔，这是

处暑后，天气微凉，带着一家人（特别是小孙女）回老家龙山。经过一个小时的奔波，回到那个曾经纯净易碎的梦幻之地，回到母亲不再唠叨的晨曦，回到父亲温柔以待的朝霞里。回家，我们是充满虔诚热情的，可是逐渐冷清的村庄，除了父母的身影和那棵银杏树的虬枝，只剩下深蓝的天空和宁静的草木。

父母见到小孙女的喜悦，以及一家人在一起的幸福与问候，自不必说，我想，这将是老屋这几天最美的风景线，那种浸润亲情的惬意生活，定会又一次唤醒这栋老屋曼妙的记忆。遗憾的是，这栋曾经热闹非凡的老屋，经过几代人的变迁，现在已经只剩下钟情于乡间烟火的父母两人了，期间，多少次接他们去县城都是徒劳无功。或许，这就是隐匿于山村文化之中的家乡情结，正是因为有了这种情结，才有了那绵延不断的五千年，才有了叶落归根的眺望。不管走得有多远，家乡永远是游子们最眷恋的归宿。

奶奶在世时曾说过，这栋老屋有着上百多年的历史，想当初（族谱记载），先祖从山西的大槐树辗转回到江西的瓦屑坝，最后再落户今天的龙山，几经周折之间，早已换了几个朝代。而这个叫李花屋的村庄，现在早已物是人非。村庄从过

## 八宝鸭，小团圆

申功晶



洞见 子楚 摄

一种难度系数颇高的做法，一旦糯米量掌控不得当，在煨煮过程中，鸭肚就会有胀裂风险。可有弊必有利，好处就是，靠鸭子自身的汤汁来煨熟的糯米浸润了鸭之精髓，其味道之鲜，更是被挥发得淋漓尽致。

当阿婆掀开砂锅盖一刹那，一股混合着糯米、鸭肉、火腿的鲜香味扑鼻而来，沁人心扉。阿婆用剪刀挑断捆扎在鸭身上的麻绳，剪开缝合在鸭尾处的线头，一提一抖之间，麻利地抽出整条绳线，用调羹一勺一勺挖出鸭肚子里的八宝饭，盛到我碗里。我美美地吃了一顿丰盛的八宝鸭大餐，

再没闹腾，吃完后倒头就睡，一觉到天亮。一只糯米八宝鸭，拉近了我和老太太之间的距离。

老太太是千年古镇同里人，糯米八宝鸭是同里当地的一道节庆大菜。老太太年轻时是一名知识女性，她嫁与镇上一位“门当户对”的地主家少爷，一心相夫教子，惜乎丈夫早逝。她既当爹又当妈，含辛茹苦拉扯着几个未成年子女，在那个年代，一个单身女性要独自抚养一家子，其中艰辛，如人饮水。好在子女们被她调教得很好，个个事业有成，又极为孝顺。丈夫在世时，逢年过节，她都会亲自下厨，

## 秋风里的村庄

李春林

去的车水马龙、人声鼎沸，到现在只剩下李姓人家，真是世事变幻如梦。可想而知，多年后的寻根问祖，也只能停留在那些纸张发黄的族谱上了。村东头那棵银杏树和那眼古井，几经风霜，犹在诉说着往日的热闹。每一次驻足，那经历了几百年风雨的银杏树，虽然树干布满累累伤痕，可它那旺盛的生命力仍让我望而生畏。面对大自然的语言，随风飘逝的只是时间和发黄的照片，那些繁华退隐的影子里，仍饱含着不同年代的人们生活的沧桑和对命运的憧憬。诚然，那些记录村庄伤痕的枯叶里，也充斥了生活的无奈和困苦、邻里之间的矛盾与纠纷，还有无法绕开的纠结与徘徊，而我及我的老屋何尝不是如此？

喜欢山村的早晨，清晨醒来，站在老屋旁边的小土丘上，雾气蒙蒙，四下出奇地静，静得能听见喇叭花醒来的声音，静得能体验到远方像潮水一样蔚蓝的梦。逐渐瘦弱的小溪，忘却了曾经的繁华，快乐如弥漫的蝶舞，它正在以一种古老

的仪式，不断解读村庄的伤痕。面对老屋的寂静和裸露不堪的陈旧疤痕，我第一次深刻理解了时间会改变一切的哲学意义。从前，田野到处都是颗粒饱满的庄稼，山上山下都是忙碌的人群，遍地都是乱跑的鸡鸭牛羊……而今那炊烟袅袅的诗意，特别是傍晚呼喊我们小名的声音，都成为了历史的片段。

城市的崛起，高速道路不断延续的锋芒，时间和空间的无序变换，让乡村远离了自己的星辰大海以及诗和远方。在远离尘嚣的村庄，我清晰地感觉到时间的流逝，村庄上空盛开的幽云如绸，浸润岁月的空气明净如洗，山水流畅无忧，水一样的乡愁是那样的深邃难懂。

记起余光中散文里的句子：“夕阳西下，黄昏降临，袅袅炊烟轻柔无骨却万种风情，那是父亲躬耕的犁，那是父亲古铜色脊背上的汗，那是母亲的慈祥，那是我童年的温暖。”这时，如果对准焦距，你会体验到，故乡的原风景正好穿过时光的缝隙款款而来。即将离开树枝的

洗手做上一道糯米八宝鸭，古镇人重视家庭伦理纲常，而八宝鸭象征着阖家幸福团圆。丈夫去世后，因生活拮据，中断了每年做一只团圆鸭的规矩。等子女们长大成人，日子蒸蒸日上时，老太太又开始做起了八宝鸭。每年“小团圆”的日子，必亲手做上一只八宝鸭。鸭仍是当年的八宝鸭，可团圆桌上却永远少了一个生命中最重要的人，我想，这大概是老太太心中最大的遗憾吧。

我大学毕业，参加工作没多久，就听闻老太太仙逝的噩耗。以前，阿婆要教我做八宝鸭时，我总觉得来日方长，现在想想，对于一位步入迟暮的老人来说，来日或许并不代表方长，也许仅在方寸之间。

过年，去酒店吃团圆饭时，我特地地点了一只糯米八宝鸭当作压轴大菜，其主料仍是糯米和鸭子，万变不离其宗的八宝馅料，却略有变动，大致有笋丁、火腿丁、香菇丁、瑶柱、鸡丁等，烧上味后与糯米拌匀。且用传统的拆骨方法炮制，将整只鸭子拆掉骨头，留下完整的鸭肉皮囊，填入八宝配料，扣大碗里，封好蜡纸，放入蒸锅，连同八宝鸭一起煨的辅料也丰富了不少，有笋、芋艿、咸肉……焖制出锅的八宝鸭丰润饱满，再浇上原卤调配的虾仁、豌豆，看起来镶金嵌玉，闻起来腴香浓溢，鸭肉吃起来浓油赤酱、酥烂入味，里面的八宝饭吸足了鸭油，软糯喷香、咸甜不腻，压轴菜当之无愧，却已经不是我记忆中的味道了。

是啊，即便酒店里的食材再升级，厨师的手艺再高超，我吃到过的最好吃的八宝鸭仍是记忆中阿婆亲手做的那只糯米八宝鸭。

叶子，正平静地等待着徜徉于宋词里的那缕秋风。一块大石头，如一位饱经风霜的老者，坐在枯萎的藤蔓旁，独自静默地欣赏草木灰与秋叶随风起舞的曼妙。

回到家乡，父母的一句叮咛，一个回眸，都让人倍加感伤，那是一种超越了灵魂的朴素情感，我们尽可能地顺应着那片蔚蓝色的炊烟和宁静的草木情怀。回乡的每个晨曦，母亲仍然默默站在窗外那片韭菜地旁，深情地凝望着那片她亲手打下的绿色的江山，秋风静静地数着母亲额头上的每一缕白发，也数着飘落在空中的每一片秋叶，我们祖孙四代，一起亲切地感受着这尘世烟火中的细小浪漫。

