



诗情画意

这诗意,不在别处,就在这一帘春雨里,在这温软的乡音里,在每一片从容飘落的花瓣里,静静地,等着与有缘人相逢。

姑苏逢春雨

□王普德

细雨霏霏的独墅湖畔,待在酒店里,只隔着窗户玻璃观望,是坐不住的。那雨丝斜斜地飘着,将天地织成一色;水汽漫过窗沿,把远处的潮湿与岸柳晕成一幅淡墨氤氲的画卷。心也跟着沉静,温润起来,只想推开这层薄薄的屏障,潜入漫天烟雨里。哪怕寻不到一把合适的油纸伞,也甘愿让这江南的春意,湿了衣衫,潮了眉眼。

电梯门徐徐打开,迎面遇上打扫房间的阿姨。她抬起头,一声软糯的“僚好”,温软婉转,像从巷口飘来的茉莉香。我微微一怔,随即笑了。还未走出楼门,便先逢了姑苏城的春。没有喧嚣,没有客套,只这一句乡音,便将江南的柔情,轻轻落在了心上。

循着湿滑的石径缓步前行,青石板被细雨洗得发亮,泛着幽幽的光,倒映着疏疏的树影与淡淡的天空。每一步都走得很轻,生怕惊扰了这份静谧。香樟的果实散落一地,深褐色的,圆润如棋子。雨丝三三两两迎面扑来,细如牛毛,轻似柳絮,不恼人,不沾衣,倒像是久别重逢的故友,轻拍肩头,低声问一句:“别来无恙?”

转过湖湾,远远望见那块突出的岩石上立着一只白鹭。它单足伫立,凝然不动,素白的羽毛在烟雨中愈发显得高洁出尘,仿佛已在此静候千年。我屏住呼吸,放轻脚步,悄悄摸出手机,想留住这清绝的一瞬。可它还是敏锐地察觉了,振翅而起。

倒是林间的鸟儿不怕人。藏在枝叶深处,叽叽喳喳,你应我和,清脆婉转得能把我的心都唱化了。它们可不舍蓄内敛,把整个春天都吵醒了才好。风声拂过树梢,雨滴儿落在叶上,鸟鸣穿过雨幕,三重天籁,交织成春日最动人的序曲。

微风过处,梅花枝头簌簌颤动。粉白浅红的花瓣,便纷纷扬扬地飘落下来,漫天轻舞。“林花谢了春红,太匆匆。”不知怎的,心头浮起这句词来。可眼前的花落,却无半点悲戚。它们旋舞着,悠悠扬扬,终究归于树根,只作一场从容的奔赴。我俯下身,指尖轻触那一抹浅红,它正被大地温柔地拥入怀中,化作春泥,静待来年。

忽然就明白了,雨是时光的信差。绵绵密密地赶来,带走花开的讯息,又将花落的低语悄悄藏进湿润的泥土里。落在湖面,晕开层层涟漪似的诗意;落在心头,抚平万千纷繁的思绪。

钻进湖畔的亭里小憩,听春雨淅淅沥沥地下,看烟雾朦朦胧胧地飘。此刻才真正懂得,姑苏之春,美在含蓄,美在清雅,美在那一低头、一回眸间,便撞进满城诗意。这诗意,不在别处,就在这一帘春雨里,在这温软的乡音里,在每一片从容飘落的花瓣里,静静地,等着与有缘人相逢。

生活滋味

星光与灯火之下,这寻常一日,因满怀浓烈而恬静的芬芳,镀上了一层温暖的釉色。

十里花廊与一室芬芳

□韦国

这个休息日,竟比寻常工作日还要忙碌。

上午走访了四家企业,中午趁着畅谈后的余温,提笔写了篇随笔。

下午听了场关于网络文学与地方IP打造的讲座。

晚上,赴一场老友聚会。说是老友,一点不假,59岁的我竟成了席间最年轻的那一个。知心的话儿说不完,散席时,已近九时。

走出餐厅,晚风拂面,带来丝丝凉意。一抬头,深邃的夜空里缀着几点疏星。

一个念头毫无征兆地跳了出来:时间还不算晚,我要去做一件好久没做的事——给妻子送花。不送一朵,也不送一小束,要送就送“九十九朵玫瑰”。

结婚三十多年,前二十年,送花是常事。纪念日、生日、值得庆祝的时刻……鲜花是心意的载体,也是装点日子的一种方式。

我爱生活,爱鲜花,更爱家人。“赠人玫瑰,手有余香”,正是如此。

记得孩子高考前那几个月,家里的花瓶从未空过。各色花卉轮番登场,直到孩子走出考场。

那么,为什么近十年送得少了呢?是情怀消逝,还是感情转淡?都不是。

最要紧的是,我们所生活的城市,早已处处是花园,日日与花相伴。

新丰镇的荷兰花海,三千亩郁金香,铺成辽阔炫目的七彩海洋。秋日百合盛开时,数公里内都沉浸在馥郁的芬芳里。

恒北村的万亩梨花,春天一来,便成了无边“香雪海”。

草堰镇的梦幻迷宫,玫瑰可赏、可饮、可制成清露。

大桥镇的东方桃花洲,总让人忍不住哼起“在那桃花盛开的地方”。

还有万盈的樱花,丰华的紫薇……差点忘了梅花湾!官粉、朱砂、绿萼、龙游……我曾为它们写过好几篇文章。

自2009年搬入新家,门前二卯酉河的风光带,也成了一条绵延的“十里花廊”。

终日被鲜花簇拥,似乎就不再需要特意去买一束花了。

直到今年年初,我们搬进了海棠花园。房子比原来小了,但地暖、中央空调、扫地机器人……时代进步的红利,让我们体会到另一种“幸福生

活”的踏实。

可今天,我特别想送花。这些年来,街头的公园花潮如海,而我自己,却渐渐忘了为身边人送上一束花。

走进工农路一家还亮着灯的花店,已过晚上九时。店主是对年轻夫妻。

“九十九朵玫瑰,非常漂亮。我们给您选能放得久的品种。”高个子的老板热情介绍。

“上好玫瑰,八元一枝。给您打八折。”女主人笑意盈盈。

“好,定了。”我不再犹豫,“花秆留长些,整体高一点。”我个子不高,买东西总下意识找点“互补”,哈哈。

挑选,去除残瓣,修剪……九十九之数,原来这般可观。

两块硕大的花泥并拢,开始插花。一朵一朵,边插边转,让花盆逐渐变得匀称、饱满。全部插完,呈现在眼前的,是一个中间微隆、四周优雅滑出弧线的大花盆。

一看手机,过去近一小时。

外包装选什么颜色?我挑了同色系的浅粉,内衬与外包装皆是浅粉,显得优雅、大方而温馨。

最后,一条宽幅浅粉纱巾拦腰一系,结成柔美的蝴蝶结。

选一朵白色蝴蝶兰,剪下,将它插入固定着小水管的竹签,轻轻安放在玫瑰花丛正中央。万红丛中,一点皎洁。

取一串长长的“珍珠项链”,两端以彩带系住,为这丰饶的花盘戴上。它与中央的蝴蝶兰遥遥呼应,堪称点睛。

大功告成。

先拍照发给女儿。“乖乖,厉害了。”她秒回。

回家。开门,将花直接捧进卧室。

妻子正倚在床头看电视。“今天什么日子?”她睁大眼睛,直起身。

“九十九朵这么多!”她细细打量着,“太隆重了。”边说边俯身调整花的位置与角度。

“过两天,我去老房子把花瓶拿过来,用水养着。这么多,得要好几个瓶子。”她语气温和。

“嗯,你的花,随你处置。”我心中一片轻盈的愉悦。

星光与灯火之下,这寻常一日,因满怀浓烈而恬静的芬芳,镀上一层温暖的釉色。原来,浪漫从未远离。它藏在每一刻用心经营的日子里,静候着每一次心血来潮的唤醒。

心香一瓣

拔丝凝香

□张丹

每逢过节,我最心心念念的吃食,便是咱老家那道唤作拔丝的点心。离节还有半个月,我就天天缠着父亲,盼着那一口甜酥美味。

早先父亲并不擅长做拔丝,每年这时候,总要请大伯来家里掌勺。大伯是远近闻名的大厨,村里的红白喜事,少不得请他做主厨,一手好厨艺人人称道。

大伯做的拔丝,外酥里脆,入口甜香,咬上一口,那滋味能在舌尖绕好久,忘不了。他做拔丝的模样,我到如今还记挂着,每每掌勺,我便欢喜地守在一旁,眼睛一眨不眨地瞧着,比起等吃食,看大伯做拔丝的过程,更像赴一场视觉的艺术盛宴。

做拔丝的头道工序,是取蒸好的馍馍做食材,这馍馍得晾上好些天,晾得越久,做出来的拔丝才越酥脆、有嚼头。大伯把白生生的馍馍一个个切开,再切成约摸5厘米的长条,拔丝的原料便备妥了。

父亲在灶火间给大伯打下手,等大铁锅里的油烧得滚热,油泡翻涌时,大伯便把切好的馍条依次放进锅里,不停翻炸。一时间,灶火间满是噼里啪啦的声响,油锅里的馍条咕嘟咕嘟地翻滚着,像渴极了的孩子,一个劲地吸着油,慢慢膨胀,再变得焦酥。大伯手里的锅铲不停搅动着油锅,为的是让馍条受热均匀,他眉眼间的专注,活脱脱一个老匠人。等馍条炸得金黄,边缘还泛着点点微焦,表面被油沁出一些密密的小“蜂窝”,这酥香的拔丝馍坯就成了。

炸好的馍坯捞出来,盛在镂空的竹篮里沥油。我看得眼馋,伸手捏起一根就往嘴里塞,满口都是酥酥的、香香的滋味。

可别急,做拔丝的精髓还在后头——也是最关键的一道工序,要给拔丝馍坯裹上一层甜甜的糖丝衣裳。

这时,一旁的小铁锅就开始熬糖稀了。糖稀由糖和水按比例兑好,放在锅里持续加热沸腾,沸腾后得不停搅拌,大伯用勺子绕着圈搅,还时不时舀起一勺,再缓缓倒回锅里,看那糖汁拉出的丝线,以此判断糖稀熬得够不够火候。熬上十来分钟,糖和水彻底融成了糖稀,再舀起一勺往下倒时,能拉出一根韧韧的、黏黏的细糖丝,这糖稀就熬好了。

灶火随即慢慢熄了,大伯迅速将炸好的馍坯倒进糖稀锅里,手里的勺子飞快地搅动,一刻也不敢停。但凡慢上一秒,馍坯要么黏成一团,要么糖稀裹得不均匀,先前的工夫就全白费了。这一步最关键,也最考验掌勺人的臂力和专注力。

等馍坯在糖稀锅里翻搅数遍,每一根都裹上一层薄厚均匀的糖衣,这拔丝才算真正做好,可以出锅了。这一刻,大伯的脸上漾着庄重又骄傲的神情,像打了胜仗的将军。他把拔丝捞出来,放在院子里桌案上的簸箕里,让风慢慢吹凉。我早已按捺不住,伸手就去抓,母亲总在一旁笑着:“慢些,烫嘴!放凉了吃,味道才更妙。”

果真如此,刚出锅的拔丝,裹着热热的糖稀,少了几分酥脆,经风一吹,晾上片刻,糖衣凝住,咬起来外脆甜里酥香,那滋味才叫地道。

后来日子久了,父亲在大伯的耳濡目染下,慢慢学会了做拔丝。姐姐又在父亲的影响下学会了做拔丝,就这样,一代一代传承下去,拔丝就成了我家过节时,刻在岁月里的甜。

