



坊间纪事

## 中年风雪

□ 李 晓

前不久,我们当年的高中同学又搞了一次同学会。尽管这样的聚会大多是心里泛起温情脉脉的涟漪后又很快散去,回归到各自人生河流里去摇荡荡舟。但我似乎还是有些热衷,因为人到中年,这样的聚会或许就是见一次少一次了。我这样的说法看起来有一点低沉的调子。不过现实生活确实如此,像有句话说的那样,你永远不知道明天与不幸哪一个先来。去年秋天的同学会,一个同学还邀约我们第二天去他家看阳台上的多肉植物,结果在当天晚上回家的路上,他就突发疾病走了。当时在这个同学会上,还拿着一袋盐,一包花椒,是他准备明天晚上在家里招待我们做菜用的作料。那天同学聚会上,让我们几个男人喝酒时突然惊叫出声,发现大伙儿差不多都是两鬓发白,发际线也抬高了,秃顶的男同学就有四五个。彼此打量着白发,有望着朦胧远山顶上皑皑积雪的感觉。中年白发,这是季节带来的风雪,翻卷着命运的万千滋味,悄然飘落我们头顶了。中年男人的情感,是否还依然如当年滔滔流水,或已是大大水走泥后的河流,深沉之中流得凝重缓慢。

我认识一个苏州的中年男人,他常徘徊在运河岸边,这个喜欢在灯火阑珊的街头独自喝一杯的男人告诉我,他想念一个女子,她叫小乔,小乔在常州开一刺绣店。苏州到常州,坐高铁半个小时,坐火车,也就50分钟的行程。男子偶尔坐着火车去看小乔,去了常州,有时就默默站在店铺外,望着小乔在店里一针一线织绣,却不打扰她,一个人在常州的馆子里,喝了米酒就走。一个寂寞男子坐在回程火车上,一闪而过的景物都如幻觉。男子有次在微信里对我说,他那些悄然爬上去的白发,霜降一样,是想念小乔而变白的。

一个男子为一个女子而白了头,这本身比霜降更美,带着一种荒凉之中的美。到了美国的张爱玲,一个人住在洛杉矶的公寓里,如西边沉下去的弯月,形销骨立的样子。有天她在镜中看见了自己的白发,

他的学说接通地气,发生广泛社会影响。南怀瑾又能破执,故能成就一代大师。他坚持“四不”,即不戴学帽,不进官场,不入空门,不预佛事,不为宗教和世俗束缚行动和思想,这就使他能够明心见性,让传统文化灵光闪耀。他力破成见讲《论语》,语出惊人:“从唐宋以后,乃至远从汉唐以来,许多要点,就一直讲解错了”,生动活泼的思想,讲得枯燥乏味、了无生气了。他去除几千年来后人添加的“水货”,发掘出那些货真价实,光芒闪耀的精髓;他将原文撮编为一个历史故事,寓意深远而妙趣横生;他将儒释道打通,做到与现实人生结合;他弃“正义”而取“别裁”,用外传、外说,他说,提供许多很方便理解的途径,也常常留下余地给人讨论。《论语别裁》面世,一时洛阳纸贵。

世人将南怀瑾神化,他却从不把自己当圣人。他以《狂言十二辞》概括一生:以亦仙亦佛之才,处半人半鬼之世。治不古不今之学,当谈玄实用之间,具侠义宿儒之行,入无赖学者之林。挟王霸纵横之术,居乞士隐沦之位。誉之则尊如菩萨,毁之则贬为蠢贼。时空咄咄悲人我,弭劫无方唤奈何。

他在病榻上最后告诉诸生,唯有两字:“平凡”。

真正的南怀瑾,当他写的那一副对联:佛为心,道为骨,儒为表,大度看世界;技在手,能在身,思在脑,从容过生活。

# 南怀瑾:乘时破茧化蝶飞

放下杂务,杜绝外缘,专事修行。二十六岁至二十九岁,在峨眉山,乐山闭关潜修,多阅经藏及《永乐大典》《四库要要》等经史典籍,将整部《大藏经》细细研究,以经为法,印证个人修持所得。三十一岁,归隐杭州天竺,并再次闭关,批阅《四库全书》与《古今图书集成》。他是以佛门的修持功夫,求知寻道,行而学,学而思,思而成,使他学富五车,经纶满腹,蓄势待发。

扶桑野狐引龙吟。上世纪五六十年代,日本学者铃木大拙的禅学开始流行。他贬低中国的禅宗传承,批评中国学者不懂禅。著名学者胡适撰文,从历史角度论禅宗,对铃木大拙的论调予以回击。铃木发文字针锋相对,称“胡适可能了解许多历史,但并不了解历史中的人物”,直截了当地说胡适不懂禅学!东西方学者翘首等待胡适的答辞,但胡适却始终未能发声。此时,禅学大师虚云、梦参正在受到批判,捍卫中国文化尊严的使命落到了南怀瑾肩上。他奋笔疾书,写成《禅海蠡测》。著名学者张君勱读后评论:“我们这一代,总算对历史文化没有交白卷。”南怀瑾也非常看重自己的这一文化成果,称“我的著作一大堆,真正写的一本书是《禅海蠡测》……所有的书都不算数,就是这一本。”

南怀瑾一举成名,名播海内外,是时代给了他机缘,他也自觉顺应了时代。台湾本是移民地区,移民定居台湾,也带来各自的宗教,台湾岛上“庙比村多”。日本统治台湾

五十年,搞的又是奴化教育,国民党政权败逃台湾地区时,岛上的文化生态一片狼藉。经济发展伴随文化重建,随着佛教普及,逐渐形成台北、台中、台南、台东四大佛教中心,并有印顺、圣严、惟觉、星云、证严等大师出世。他们传播的佛教,已经完全人间化,生活化了。南怀瑾以讲佛典而名渐高,以讲佛法的修行形成越来越大的影响,以讲儒道和中国悠久历史而担起一代大师的文化使命。

借用佛家语,佛本凡人。佛亦有执,故能苦修;佛能破执,故能成佛。南怀瑾怀有强烈的执念,这就是赓续文化薪火,为我民族之再兴筑基。他忧国忧文化:一个国家,一个民族,自己的根本文化亡掉了,就会沦为万劫不复之地,永远不会翻身。“没有自己的文化,一个民族就不会有凝聚力,始终像一盘散沙。没有自己的文化,一个民族就不会有创造力,只会跟在外国人后面模仿。没有自己的文化,一个民族就不会有自信心,也就更不可能得到外人的尊重。”这一执念,伴随他终生。因为这一执念,他不惜“舍身饲虎”。他有个“只买票不入场”理论。他在为推动祖国统一大业的两岸密谈牵线搭桥时,再次重申:我几十年旁观政治,军人、特务、政客都是好朋友,每个地方都买票不进场,买票才有机会看得清楚,有资格评论。但是,我不进场,一进场就完了,就被套牢了。买票,让他结交广泛,海纳百川,让

说起自己的家乡,著名作家叶永烈先生总结:第一,温州人能吃苦,第二,温州人很团结,如果几个温州人一起做生意,在海外非常团结,一个带一个。

在纽约,他跟太太说几句温州话商量事情,店主听见了,问你是温州人?然后就把隔壁,隔壁的隔壁的温州人都喊来。

虽然温州话在很多区域中已成为一种流派,但他心中总有一种遗憾,说起温州,早年还有永嘉学派,但是现在,好像只是财富的代名词。

其实,一场新的文化雅集正在永嘉的山水之间展开。

永昆首先惊艳亮相,它是流行于浙南一带的地方戏曲剧种,是昆曲的一个流派。由于产生在永嘉县,所以叫永嘉昆剧,简称“永昆”。有南昆北昆不如永昆之谓,它的表演质朴粗犷,行腔明快流畅,生活气息浓郁,至今仍保留有南戏声腔的遗韵。

其次是歌舞,据说,浙江歌舞团成员有65%是温州人。还有合唱,温州是中国合唱协会的合唱基地,温州的合唱在全国和国际大赛中都屡获大奖。

最后展出瓯塑、瓯绣、黄杨木雕,细致刻纸、彩石镶嵌等国家级非物质文化遗产。号称“百工之乡”的温州有150多个工艺美术品种,其中传承百年以上的有50个,50年以上的有30个。

若想把这赓续文脉的雅集绘成画卷,画连环画的画家全国有800人,温州就有80人。“归去来兮,田园将芜胡不归!”大概每个人心里,都有这样一个声音,牵扯着我们的向往;世俗图圈中,也总盼望着能有那么一点耽于“不知有汉,无论魏晋”的时光。走进吟咏诵读间的永嘉,徜徉于楠溪江畔的山山水水,片片桨声帆影中,美丽乡村的创建,没有给这里带来尘世的喧嚣,却多了几分清丽脱俗的兰花气质。

兰的美好,就是让每个人在花叶之间找到自己,看见内心真正的向往。或许用兰花来形容永嘉最合适不过。

当年孔子看到幽兰,忍不住为之吟唱,并作《倚兰操》,其中有句是“兰之猗猗,扬扬其香。不采而佩,于兰何伤。”而今他若穿越,作一首新时期的网红诗也不一定:

我好似一朵流云,飘游在山谷之上,突然看到一大片兰星,在江边,在树下,它们密集如银河的星星,像群星闪烁一片晶莹,它们沿着永嘉的山水向前伸展,通向远方仿佛无穷无尽……

孩子才能吃到,我好像只吃过几次就失去了资格。

过去品尝粮食,麦子也好,水稻也好,玉米也好,都能尝出它们的成长经历,觉察到它们是如何在暗夜中随着“母体”摇曳的,当风暴来临时,它们又是怎样紧紧挨在一起相互扶持的,它们在细雨中聆听骨节生长时所发出的声音,在阳光灿烂的时候随风舞蹈……它们也会相爱吧?两株植物的恋爱多么美好,它们不说话,时而靠近,时而分离,借助风传递心声,一同守望朝夕阳光。

母亲总是能把各种各样的粮食,做出令人感到温暖与幸福的味道。不只我的母亲如此,村庄里的每一位母亲都可以。小时候总爱闻远飘来的炊烟,一点儿也不觉得呛的原因是,那炊烟里总是带着粮食的香气,比如我家的炊烟,就时常掺杂馒头馒头的味道。

母亲把揉了整个下午的馒头放进锅里,一捆麦草烧完,掀开锅盖,眯起眼睛,等待扑腾起来的蒸汽消散。我已经小偷一样快速地把手伸进锅里,捏起一个白胖的馒头就跑。在院子里,把那只烫手的馒头从左手倒到右手,从右手倒到左手,等不及凉到可以入口,就迫不及待地大口咬下去,馒头的热度会把牙齿也微微烫到,这样的馒头,才是最好吃的。

有时候母亲着急下地干活,来不及熬米粥或者做馒头,就会从锅里煮的地瓜挑几个好看的给我们当食物。要知道,这些地瓜通常是喂猪的,可每次我都吃得心满意足,地瓜皮软糯红,从内到外都甜丝丝的,但又不是冰糖式的那种响人的甜,是吃完后打个饱嗝都会涌到嗓子眼的美味甜甜。这样的地瓜,已经有一二十年吃不到了。从超市里买来的地瓜,在粥里煮熟了之后,入口一点儿味道也没有,它不是经历过日月风雨洗礼的地瓜,不是在土壤里做过美梦的地瓜,也不

是母亲栽种的,收获的,煮熟的地瓜。

现在的社交媒体上,经常看到有人形容美食用到这四个字,“好吃到哭”,一般这样的形容可信度不太高,你若去尝试一下,发现不过如此。真正“好吃到哭”的,还是过去的粮食啊。我们去翻翻莫言、贾平凹,路遥的书,那里面有描写吃食的片段,才会让人流泪,只不过,不只是为他们描写吃到好东西时流露的感激而流泪,更是为他们这一代人承受的饥饿与苦难而流泪。

也有可能是,粮食本身的味道并没有太大变化,而是我们的味蕾变了,因为品尝到世间太多的美味,而失去了对粮食的感受力。我们已经不用再闭上眼睛,去体会粮食在舌尖上打转的滋味,如同不用时时回头去翻阅过去那几段食不果腹的日子。我们对包括粮食在内的诸多事物,也不再有那么小心翼翼的珍惜,这样的状况下,粮食的味道能不变吗。



读史札记

□ 傅绍万

世有大师,却不闻于世,因为没有“一鸣而使天下知”的机缘;世有机缘,而不遇大师,因为世无大师待时而起;文化大师南怀瑾,大道修成,机缘巧遇,故能乘时破茧化蝶飞。化用孟子的话,大师是“圣之时者也。”

大师不走寻常路。南怀瑾求知寻道,走的是书上、路上、心上的“三上”之路。

他学贯古今,中医、武术、历史、宗教、政治,诸学皆通,可谓上下五千年,纵横十万里;经纶三大教,出入百家言。

他见师便拜,逢人就学,转益多师是吾师。飞檐走壁,踏雪无痕的轻功高手,让他知道了武术的精湛;气贯长虹的剑仙,让他明白了习武的不易;治学修行的严师,一记当头棒喝,让他如醍醐灌顶。大德高僧袁焕仙,对他“字字珠玑”的得意之作不屑一顾,说这种水平不配写文章;对他熟练背诵的《伯夷列传》,讥为没读懂,让他读够一百遍,再听讲解。他规规矩矩连读了三五遍,一种拨开云雾见青天的感觉油然而生。读过一百遍,再向老师说心得。老师说,这样读书才能掌握历史文化的精髓,然后写出的文章才能独具慧眼。良药苦口,让他终生受益。

他行无止境,走出温州乡关,一路前行:杭州、重庆、西藏、台湾、日本、美国、香港,正所谓读万卷书,行万里路。与古今大贤不闻之处,是他的“心上”功夫。他多次闭关,

# 幽兰永嘉

□ 刘 君

背后的瓯窑小镇提醒我,这里是永嘉,这些温润如玉的瓷器,泥青的冰裂纹里藏着时间的线索——汉顺帝永和三年(公元138年)这里始建永宁县,隋开皇九年(公元589年)改称永嘉县,取“水长而美”之意。

正是这个时候,北方的田野已安静了不少,需要休息似的,松软的泥土就在脚下,大地在阳光的抚摸下安逸地伸着懒腰。而眼前,白墙黛瓦,青山环绕,大片的萼距花,也叫紫色满天星,像淡紫色星星洒在绿毯上。能使人变美的幸福树,日日开出新花的兰花草,还有蓝花丹,万寿菊,碧冬茄,更有金桂飘香,不知是它们美化了山水,还是山水使它们更具灵气。

如果要用一种花来形容永嘉,该选哪一种呢?

牡丹一向被视为富贵的象征。传说武则天酒后,下令百花于隆冬时节盛开,诸花不敢违抗,唯独牡丹抗旨未放,武则天一怒之下,将她贬谪洛阳,个性的牡丹从此富有盛名。

永嘉也是富有的,早在北宋时期,就和杭州、宁波一同成为东南造船中心。还是“海上丝绸之路”起点之一,和世界各国进行源源不断的物资和文化交流。诗人杨蟠的《咏永嘉》,赞叹“一片繁华海上头,从来唤作小杭州”,更不要说改革开放这四十年,开出了中国第一家私人挂牌的金融机构和第一家民间股份银行,还有第一家股份合作企业、第一个跨国农业公司……举世瞩目的温州模式,恰如盛放的牡丹,灼灼其华。

只是牡丹娇气,有些难养活,曾在三月时去菏泽看过牡丹,全部用草围着,上面还撑一把伞,因为牡丹有一点风吹雨打就会凋零。这也是为什么,逢年过节时,总难看到牡丹的身影。

而温州人能吃苦那是有名的。“白天当老板,晚上睡地板”,历尽千辛万苦,说尽千言万语,想尽千方百计,走遍千山万水,把赚一分钱,一厘钱都当作荣耀的事;再小的生意也不会放弃,一个办法行不通就换个思路干;一个地方没有发展空间了,就拉家带口寻找新的希望之地;有市场的地方就有温州人,没有市场的地方也有温州人去开发市场。

要看到美,首先要看到生命存活的艰难,还是用梅花来形容永嘉吧。它们在寒风中竞相怒放,风吹不倒,霜冻不死,雨淋不坏,雪压不垮,把灿烂的笑容绽放在缺少温暖的季节。这是梅花,更是温州人诠释的精神价值,在逆境中成长,在严寒中傲立,一路前进。

我记忆里,储藏着粮食的味道。童年时一个大家庭用一口大铁锅做饭,半锅的水抓一把大米扔进去,快熟了的时候再洗一瓢磨好的豆浆进去,煮沸了就是一锅稀粥,那碗稀粥的滋味已是不错,但粥锅里的布袋捞出来,才是真正的美味,因为布袋里装的可是货真价实的米团,用小钢勺挖一小口放进嘴里,大米与大豆融合后的香味直冲鼻腔,经历过柴火的煎熬之后,米团的糯软通过舌尖一直传递到内心深处……可惜,这样的米团只有家里最小的

孩子才能吃到,我好像只吃过几次就失去了资格。

过去品尝粮食,麦子也好,水稻也好,玉米也好,都能尝出它们的成长经历,觉察到它们是如何在暗夜中随着“母体”摇曳的,当风暴来临时,它们又是怎样紧紧挨在一起相互扶持的,它们在细雨中聆听骨节生长时所发出的声音,在阳光灿烂的时候随风舞蹈……它们也会相爱吧?两株植物的恋爱多么美好,它们不说话,时而靠近,时而分离,借助风传递心声,一同守望朝夕阳光。

母亲总是能把各种各样的粮食,做出令人感到温暖与幸福的味道。不只我的母亲如此,村庄里的每一位母亲都可以。小时候总爱闻远飘来的炊烟,一点儿也不觉得呛的原因是,那炊烟里总是带着粮食的香气,比如我家的炊烟,就时常掺杂馒头馒头的味道。

母亲把揉了整个下午的馒头放进锅里,一捆麦草烧完,掀开锅盖,眯起眼睛,等待扑腾起来的蒸汽消散。我已经小偷一样快速地把手伸进锅里,捏起一个白胖的馒头就跑。在院子里,把那只烫手的馒头从左手倒到右手,从右手倒到左手,等不及凉到可以入口,就迫不及待地大口咬下去,馒头的热度会把牙齿也微微烫到,这样的馒头,才是最好吃的。

有时候母亲着急下地干活,来不及熬米粥或者做馒头,就会从锅里煮的地瓜挑几个好看的给我们当食物。要知道,这些地瓜通常是喂猪的,可每次我都吃得心满意足,地瓜皮软糯红,从内到外都甜丝丝的,但又不是冰糖式的那种响人的甜,是吃完后打个饱嗝都会涌到嗓子眼的美味甜甜。这样的地瓜,已经有一二十年吃不到了。从超市里买来的地瓜,在粥里煮熟了之后,入口一点儿味道也没有,它不是经历过日月风雨洗礼的地瓜,不是在土壤里做过美梦的地瓜,也不

是母亲栽种的,收获的,煮熟的地瓜。

现在的社交媒体上,经常看到有人形容美食用到这四个字,“好吃到哭”,一般这样的形容可信度不太高,你若去尝试一下,发现不过如此。真正“好吃到哭”的,还是过去的粮食啊。我们去翻翻莫言、贾平凹,路遥的书,那里面有描写吃食的片段,才会让人流泪,只不过,不只是为他们描写吃到好东西时流露的感激而流泪,更是为他们这一代人承受的饥饿与苦难而流泪。

也有可能是,粮食本身的味道并没有太大变化,而是我们的味蕾变了,因为品尝到世间太多的美味,而失去了对粮食的感受力。我们已经不用再闭上眼睛,去体会粮食在舌尖上打转的滋味,如同不用时时回头去翻阅过去那几段食不果腹的日子。我们对包括粮食在内的诸多事物,也不再有那么小心翼翼的珍惜,这样的状况下,粮食的味道能不变吗。

我记忆里,储藏着粮食的味道。童年时一个大家庭用一口大铁锅做饭,半锅的水抓一把大米扔进去,快熟了的时候再洗一瓢磨好的豆浆进去,煮沸了就是一锅稀粥,那碗稀粥的滋味已是不错,但粥锅里的布袋捞出来,才是真正的美味,因为布袋里装的可是货真价实的米团,用小钢勺挖一小口放进嘴里,大米与大豆融合后的香味直冲鼻腔,经历过柴火的煎熬之后,米团的糯软通过舌尖一直传递到内心深处……可惜,这样的米团只有家里最小的

孩子才能吃到,我好像只吃过几次就失去了资格。

过去品尝粮食,麦子也好,水稻也好,玉米也好,都能尝出它们的成长经历,觉察到它们是如何在暗夜中随着“母体”摇曳的,当风暴来临时,它们又是怎样紧紧挨在一起相互扶持的,它们在细雨中聆听骨节生长时所发出的声音,在阳光灿烂的时候随风舞蹈……它们也会相爱吧?两株植物的恋爱多么美好,它们不说话,时而靠近,时而分离,借助风传递心声,一同守望朝夕阳光。

母亲总是能把各种各样的粮食,做出令人感到温暖与幸福的味道。不只我的母亲如此,村庄里的每一位母亲都可以。小时候总爱闻远飘来的炊烟,一点儿也不觉得呛的原因是,那炊烟里总是带着粮食的香气,比如我家的炊烟,就时常掺杂馒头馒头的味道。

母亲把揉了整个下午的馒头放进锅里,一捆麦草烧完,掀开锅盖,眯起眼睛,等待扑腾起来的蒸汽消散。我已经小偷一样快速地把手伸进锅里,捏起一个白胖的馒头就跑。在院子里,把那只烫手的馒头从左手倒到右手,从右手倒到左手,等不及凉到可以入口,就迫不及待地大口咬下去,馒头的热度会把牙齿也微微烫到,这样的馒头,才是最好吃的。

有时候母亲着急下地干活,来不及熬米粥或者做馒头,就会从锅里煮的地瓜挑几个好看的给我们当食物。要知道,这些地瓜通常是喂猪的,可每次我都吃得心满意足,地瓜皮软糯红,从内到外都甜丝丝的,但又不是冰糖式的那种响人的甜,是吃完后打个饱嗝都会涌到嗓子眼的美味甜甜。这样的地瓜,已经有一二十年吃不到了。从超市里买来的地瓜,在粥里煮熟了之后,入口一点儿味道也没有,它不是经历过日月风雨洗礼的地瓜,不是在土壤里做过美梦的地瓜,也不

是母亲栽种的,收获的,煮熟的地瓜。

现在的社交媒体上,经常看到有人形容美食用到这四个字,“好吃到哭”,一般这样的形容可信度不太高,你若去尝试一下,发现不过如此。真正“好吃到哭”的,还是过去的粮食啊。我们去翻翻莫言、贾平凹,路遥的书,那里面有描写吃食的片段,才会让人流泪,只不过,不只是为他们描写吃到好东西时流露的感激而流泪,更是为他们这一代人承受的饥饿与苦难而流泪。

也有可能是,粮食本身的味道并没有太大变化,而是我们的味蕾变了,因为品尝到世间太多的美味,而失去了对粮食的感受力。我们已经不用再闭上眼睛,去体会粮食在舌尖上打转的滋味,如同不用时时回头去翻阅过去那几段食不果腹的日子。我们对包括粮食在内的诸多事物,也不再有那么小心翼翼的珍惜,这样的状况下,粮食的味道能不变吗。

我记忆里,储藏着粮食的味道。童年时一个大家庭用一口大铁锅做饭,半锅的水抓一把大米扔进去,快熟了的时候再洗一瓢磨好的豆浆进去,煮沸了就是一锅稀粥,那碗稀粥的滋味已是不错,但粥锅里的布袋捞出来,才是真正的美味,因为布袋里装的可是货真价实的米团,用小钢勺挖一小口放进嘴里,大米与大豆融合后的香味直冲鼻腔,经历过柴火的煎熬之后,米团的糯软通过舌尖一直传递到内心深处……可惜,这样的米团只有家里最小的

孩子才能吃到,我好像只吃过几次就失去了资格。

过去品尝粮食,麦子也好,水稻也好,玉米也好,都能尝出它们的成长经历,觉察到它们是如何在暗夜中随着“母体”摇曳的,当风暴来临时,它们又是怎样紧紧挨在一起相互扶持的,它们在细雨中聆听骨节生长时所发出的声音,在阳光灿烂的时候随风舞蹈……它们也会相爱吧?两株植物的恋爱多么美好,它们不说话,时而靠近,时而分离,借助风传递心声,一同守望朝夕阳光。

母亲总是能把各种各样的粮食,做出令人感到温暖与幸福的味道。不只我的母亲如此,村庄里的每一位母亲都可以。小时候总爱闻远飘来的炊烟,一点儿也不觉得呛的原因是,那炊烟里总是带着粮食的香气,比如我家的炊烟,就时常掺杂馒头馒头的味道。

母亲把揉了整个下午的馒头放进锅里,一捆麦草烧完,掀开锅盖,眯起眼睛,等待扑腾起来的蒸汽消散。我已经小偷一样快速地把手伸进锅里,捏起一个白胖的馒头就跑。在院子里,把那只烫手的馒头从左手倒到右手,从右手倒到左手,等不及凉到可以入口,就迫不及待地大口咬下去,馒头的热度会把牙齿也微微烫到,这样的馒头,才是最好吃的。

有时候母亲着急下地干活,来不及熬米粥或者做馒头,就会从锅里煮的地瓜挑几个好看的给我们当食物。要知道,这些地瓜通常是喂猪的,可每次我都吃得心满意足,地瓜皮软糯红,从内到外都甜丝丝的,但又不是冰糖式的那种响人的甜,是吃完后打个饱嗝都会涌到嗓子眼的美味甜甜。这样的地瓜,已经有一二十年吃不到了。从超市里买来的地瓜,在粥里煮熟了之后,入口一点儿味道也没有,它不是经历过日月风雨洗礼的地瓜,不是在土壤里做过美梦的地瓜,也不

是母亲栽种的,收获的,煮熟的地瓜。

现在的社交媒体上,经常看到有人形容美食用到这四个字,“好吃到哭”,一般这样的形容可信度不太高,你若去尝试一下,发现不过如此。真正“好吃到哭”的,还是过去的粮食啊。我们去翻翻莫言、贾平凹,路遥的书,那里面有描写吃食的片段,才会让人流泪,只不过,不只是为他们描写吃到好东西时流露的感激而流泪,更是为他们这一代人承受的饥饿与苦难而流泪。

也有可能是,粮食本身的味道并没有太大变化,而是我们的味蕾变了,因为品尝到世间太多的美味,而失去了对粮食的感受力。我们已经不用再闭上眼睛,去体会粮食在舌尖上打转的滋味,如同不用时时回头去翻阅过去那几段食不果腹的日子。我们对包括粮食在内的诸多事物,也不再有那么小心翼翼的珍惜,这样的状况下,粮食的味道能不变吗。

我记忆里,储藏着粮食的味道。童年时一个大家庭用一口大铁锅做饭,半锅的水抓一把大米扔进去,快熟了的时候再洗一瓢磨好的豆浆进去,煮沸了就是一锅稀粥,那碗稀粥的滋味已是不错,但粥锅里的布袋捞出来,才是真正的美味,因为布袋里装的可是货真价实的米团,用小钢勺挖一小口放进嘴里,大米与大豆融合后的香味直冲鼻腔,经历过柴火的煎熬之后,米团的糯软通过舌尖一直传递到内心深处……可惜,这样的米团只有家里最小的

孩子才能吃到,我好像只吃过几次就失去了资格。

过去品尝粮食,麦子也好,水稻也好,玉米也好,都能尝出它们的成长经历,觉察到它们是如何在暗夜中随着“母体”摇曳的,当风暴来临时,它们又是怎样紧紧挨在一起相互扶持的,它们在细雨中聆听骨节生长时所发出的声音,在阳光灿烂的时候随风舞蹈……它们也会相爱吧?两株植物的恋爱多么美好,它们不说话,时而靠近,时而分离,借助风传递心声,一同守望朝夕阳光。

母亲总是能把各种各样的粮食,做出令人感到温暖与幸福的味道。不只我的母亲如此,村庄里的每一位母亲都可以。小时候总爱闻远飘来的炊烟,一点儿也不觉得呛的原因是,那炊烟里总是带着粮食的香气,比如我家的炊烟,就时常掺杂馒头馒头的味道。

母亲把揉了整个下午的馒头放进锅里,一捆麦草烧完,掀开锅盖,眯起眼睛,等待扑腾起来的蒸汽消散。我已经小偷一样快速地把手伸进锅里,捏起一个白胖的馒头就跑。在院子里,把那只烫手的馒头从左手倒到右手,从右手倒到左手,等不及凉到可以入口,就迫不及待地大口咬下去,馒头的热度会把牙齿也微微烫到,这样的馒头,才是最好吃的。

有时候母亲着急下地干活,来不及熬米粥或者做馒头,就会从锅里煮的地瓜挑几个好看的给我们当食物。要知道,这些地瓜通常是喂猪的,可每次我都吃得心满意足,地瓜皮软糯红,从内到外都甜丝丝的,但又不是冰糖式的那种响人的甜,是吃完后打个饱嗝都会涌到嗓子眼的美味甜甜。这样的地瓜,已经有一二十年吃不到了。从超市里买来的地瓜,在粥里煮熟了之后,入口一点儿味道也没有,它不是经历过日月风雨洗礼的地瓜,不是在土壤里做过美梦的地瓜,也不

是母亲栽种的,收获的,煮熟的地瓜。

现在的社交媒体上,经常看到有人形容美食用到这四个字,“好吃到哭”,一般这样的形容可信度不太高,你若去尝试一下,发现不过如此。真正“好吃到哭”的,还是过去的粮食啊。我们去翻翻莫言、贾平凹,路遥的书,那里面有描写吃食的片段,才会让人流泪,只不过,不只是为他们描写吃到好东西时流露的感激而流泪,更是为他们这一代人承受的饥饿与苦难而流泪。

也有可能是,粮食本身的味道并没有太大变化,而是我们的味蕾变了,因为品尝到世间太多的美味,而失去了对粮食的感受力。我们已经不用再闭上眼睛,去体会粮食在舌尖上打转的滋味,如同不用时时回头去翻阅过去那几段食不果腹的日子。我们对包括粮食在内的诸多事物,也不再有那么小心翼翼的珍惜,这样的状况下,粮食的味道能不变吗。

我记忆里,储藏着粮食的味道。童年时一个大家庭用一口大铁锅做饭,半锅的水抓一把大米扔进去,快熟了的时候再洗一瓢磨好的豆浆进去,煮沸了就是一锅稀粥,那碗稀粥的滋味已是不错,但粥锅里的布袋捞出来,才是真正的美味,因为布袋里装的可是货真价实的米团,用小钢勺挖一小口放进嘴里,大米与大豆融合后的香味直冲鼻腔,经历过柴火的煎熬之后,米团的糯软通过舌尖一直传递到内心深处……可惜,这样的米团只有家里最小的

孩子才能吃到,我好像只吃过几次就失去了资格。

过去品尝粮食,麦子也好,水稻也好,玉米也好,都能尝出它们的成长经历,觉察到它们是如何在暗夜中随着“母体”摇曳的,当风暴来临时,它们又是怎样紧紧挨在一起相互扶持的,它们在细雨中聆听骨节生长时所发出的声音,在阳光灿烂的时候随风舞蹈……它们也会相爱吧?两株植物的恋爱多么美好,它们不说话,时而靠近,时而分离,借助风传递心声,一同守望朝夕阳光。

母亲总是能把各种各样的粮食,做出令人感到温暖与幸福的味道。不只我的母亲如此,村庄里的每一位母亲都可以。小时候总爱闻远飘来的炊烟,一点儿也不觉得呛的原因是,那炊烟里总是带着粮食的香气,比如我家的炊烟,就时常掺杂馒头馒头的味道。

母亲把揉了整个下午的馒头放进锅里,一捆麦草烧完,掀开锅盖,眯起眼睛,等待扑腾起来的蒸汽消散。我已经小偷一样快速地把手伸进锅里,捏起一个白胖的馒头就跑。在院子里,把那只烫手的馒头从左手倒到右手,从右手倒到左手,等不及凉到可以入口,就迫不及待地大口咬下去,馒头的热度会把牙齿也微微烫到,这样的馒头,才是最好吃的。

有时候母亲着急下地干活,来不及熬米粥或者做馒头,就会从锅里煮的地瓜挑几个好看的给我们当食物。要知道,这些地瓜通常是喂猪的,可每次我都吃得心满意足,地瓜皮软糯红,从内到外都甜丝丝的,但又不是冰糖式的那种响人的甜,是吃完后打个饱嗝都会涌到嗓子眼的美味甜甜。这样的地瓜,已经有一二十年吃不到了。从超市里买来的地瓜,在粥里煮熟了之后,入口一点儿味道也没有,它不是经历过日月风雨洗礼的地瓜,不是在土壤里做过美梦的地瓜,也不

是母亲栽种的,收获的,煮熟的地瓜。

现在的社交媒体上,经常看到有人形容美食用到这四个字,“好吃到哭”,一般这样的形容可信度不太高,你若去尝试一下,发现不过如此。真正“好吃到哭”的,还是过去的粮食啊。我们去翻翻莫言、贾平凹,路遥的书,那里面有描写吃食的片段,才会让人流泪,只不过,不只是为他们描写吃到好东西时流露的感激而流泪,更是为他们这一代人承受的饥饿与苦难而流泪。

也有可能是,粮食本身的味道并没有太大变化,而是我们的味蕾变了,因为品尝到世间太多的美味,而失去了对粮食的感受力。我们已经不用再闭上眼睛,去体会粮食在舌尖上打转的滋味,如同不用时时回头去翻阅过去那几段食不果腹的日子。我们对包括粮食在内的诸多事物,也不再有那么小心翼翼的珍惜,这样的状况下,粮食的味道能不变吗。

我记忆里,储藏着粮食的味道。童年时一个大家庭用一口大铁锅做饭,半锅的水抓一把大米扔进去,快熟了的时候再洗一瓢磨好的豆浆进去,煮沸了就是一锅稀粥,那碗稀粥的滋味已是不错,但粥锅里的布袋捞出来,才是真正的美味,因为布袋里装的可是货真价实的米团,用小钢勺挖一小口放进嘴里,大米与大豆融合后的香味直冲鼻腔,经历过柴火的煎熬之后,米团的糯软通过舌尖一直传递到内心深处……可惜,这样的米团只有家里最小的

孩子才能吃到,我好像只吃过几次就失去了资格。

过去品尝粮食,麦子也好,水稻也好,玉米也好,都能尝出它们的成长经历,觉察到它们是如何在暗夜中随着“母体”摇曳的,当风暴来临时,它们又是怎样紧紧挨在一起相互扶持的,它们在细雨中聆听骨节生长时所发出的声音,在阳光灿烂的时候随风舞蹈……它们也会相爱吧?两株植物的恋爱多么美好,它们不说话,时而靠近,时而分离,借助风传递心声,一同守望朝夕阳光。

母亲总是能把各种各样的粮食,做出令人感到温暖与幸福的味道。不只我的母亲如此,村庄里的每一位母亲都可以。小时候总爱闻远飘来的炊烟,一点儿也不觉得呛的原因是,那炊烟里总是带着粮食的香气,比如我家的炊烟,就时常掺杂馒头馒头的味道。

母亲把揉了整个下午的馒头放进锅里,一捆麦草烧完,掀开锅盖,眯起眼睛,等待扑腾起来的蒸汽消散。我已经小偷一样快速地把手伸进锅里,捏起一个白胖的馒头就跑。在院子里,把那只烫手的馒头从左手倒到右手,从右手倒到左手,等不及凉到可以入口,就迫不及待地大口咬下去,馒头的热度会把牙齿也微微烫到,这样的馒头,才是最好吃的。

有时候母亲着急下地干活,来不及熬米粥或者做馒头,就会从锅里煮的地瓜挑几个好看的给我们当食物。要知道,这些地瓜通常是喂猪的,可每次我都吃得心满意足,地瓜皮软糯红,从内到外都甜丝丝的,但又不是冰糖式的那种响人的甜,是吃完后打个饱嗝都会涌到嗓子眼的美味甜甜。这样的地瓜,已经有一二十年吃不到了。从超市里买来的地瓜,在粥里煮熟了之后,入口一点儿味道也没有,它不是经历过日月风雨洗礼的地瓜,不是在土壤里做过美梦的地瓜,也不

是母亲栽种的,收获的,煮熟的地瓜。

现在的社交媒体上,经常看到有人形容美食用到这四个字,“好吃到哭”,一般这样的形容可信度不太高,你若去尝试一下,发现不过如此。真正“好吃到哭”的,还是过去的粮食啊。我们去翻翻莫言、贾平凹,路遥的书,那里面有描写吃食的片段,才会让人流泪,只不过,不只是为他们描写吃到好东西时流露的感激而流泪,更是为他们这一代人承受的饥饿与苦难而流泪。

也有可能是,粮食本身的味道并没有太大变化,而是我们的味蕾变了,因为品尝到世间太多的美味,而失去了对粮食的感受力。我们已经不用再闭上眼睛,去体会粮食在舌尖上打转的滋味,如同不用时时回头去翻阅过去那几段食不果腹的日子。我们对包括粮食在内的诸多事物,也不再有那么小心翼翼的珍惜,这样的状况下,粮食的味道能不变吗。

我记忆里,储藏着粮食的味道。童年时一个大家庭用一口大铁锅做饭,半锅的水抓一把大米扔进去,快熟了的时候再洗一瓢磨好的豆浆进去,煮沸了就是一锅稀粥,那碗稀粥的滋味已是不错,但粥锅里的布袋捞出来,才是真正的美味,因为布袋里装的可是货真价实的米团,用小钢勺挖一小口放进嘴里,大米与大豆融合后的香味直冲鼻腔,经历过柴火的煎熬之后,米团的糯软通过舌尖一直传递到内心深处……可惜,这样的米团只有家里最小的

孩子才能吃到,我好像只吃过几次就失去了资格。

过去品尝粮食,麦子也好,水稻也好,玉米也好,都能尝出它们的成长经历,觉察到它们是如何在暗夜中随着“母体”摇曳的,当风暴来临时,它们又是怎样紧紧挨在一起相互扶持的,它们在细雨中聆听骨节生长时所发出的声音,在阳光灿烂的时候随风舞蹈……它们也会相爱吧?两株植物的恋爱多么美好,它们不说话,时而靠近,时而分离,借助风传递心声,一同守望朝夕阳光。

母亲总是能把各种各样的粮食,做出令人感到温暖与幸福的味道。不只我的母亲如此,村庄里的每一位母亲都可以。小时候总爱闻远飘来的炊烟,一点儿也不觉得呛的原因是,那炊烟里总是带着粮食的香气,比如我家的炊烟,就时常掺杂馒头馒头的味道。

母亲把揉了整个下午的馒头放进锅里,一捆麦草烧完,掀开锅盖,眯起眼睛,等待扑腾起来的蒸汽消散。我已经小偷一样快速地把手伸进锅里,捏起一个白胖的馒头就跑。在院子里,把那只烫手的馒头从左手倒到右手,从右手倒到左手,等不及凉到可以入口,就迫不及待地大口咬下去,馒头的热度会把牙齿也微微烫到,这样的馒头,才是最好吃的。

有时候母亲着急下地干活,来不及熬米粥或者做馒头,就会从锅里煮的地瓜挑几个好看的给我们当食物。要知道,这些地瓜通常是喂猪的,可每次我都吃得心满意足,地瓜皮软糯红,从内到外都甜丝丝的,但又不是冰糖式的那种响人的甜,是吃完后打个饱嗝