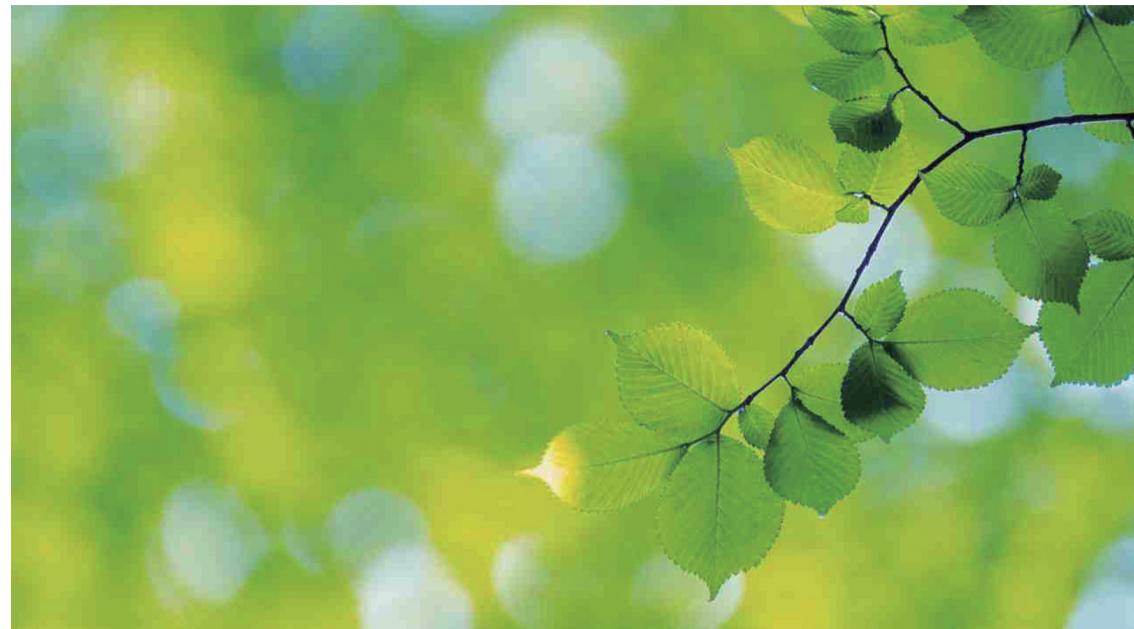




早出晚归

◎徐继康

- 1 那天,我把周梦蝶递给你时
两只黑鸟从天边斜斜飞过
- 2 早晨,我穿上外套出门
回家了,我住进我的身体
- 3 生活一直开着玩笑
而你总是一声不响
- 4 所谓梦
就是生活补偿的一个鬼脸
- 5 卸下梦
每一片羽毛都摆脱了地心
引力
- 6 诗句千军万马,花朵吵吵闹闹
我与林黛玉被困在春天里
- 7 时间凹下去,我们滑向记忆
有人开始收紧袋口的绳子
- 8 只要去回忆
就没有经过那条路
- 9 感谢遗忘
给世界留下那么多空白
- 10 你一个电话
我诗里下起了暴雨
- 11 沿着麦田,我走回家的路上
寻找那个失落多年的自己
- 12 你用沉默
把时光退回原址
- 13 每天我去后院看那些花花
朵朵
然后,与它们同腐
- 14 小虫在空无人烟的山路上
爬行
多么像是我们孤独的一生
- 15 在齐白石的山中
我遇见一股强大的金石气
- 16 我把悲愤埋进土地
我把狂喜嵌入文字
- 17 一瓣桃花落在我的手背上
久久地凝视着我



仲夏的
梦幻

◎蒋
丽凯

艾草香囊粽飘香

◎吴建

儿时端午的记忆中,有挂在屋檐的艾草,有佩戴在胸前的香囊,更有那粽子飘香的甜蜜。如今端午节又已来临,节日的味道随着粽子的清香沁入肺腑,我又一次梦回童年。

端午节这天,母亲一大早就去河边采艾草和其他一些野草,父亲则在家打扫卫生,除蚊驱蝇,让屋里屋外干干净净、清清爽爽。母亲回来后就将艾草挂在屋檐上。我母亲讲,艾草代表招百福,是一种可以治病解毒的药草,悬在门口,可驱魔除病。所以,村里人世代相传,在这一天一定要在门上插上新鲜的艾草,以求平安。端午这天,母亲把艾草放入我家那口大锅里,放满水,再在锅里放些鸡蛋,然后就开始烧,一直把水烧开。烧开的水,是青绿色的,水烧开了,鸡蛋也煮熟了。艾草我们不稀罕,我们稀罕的是煮鸡蛋。因为平时鸡蛋是卖钱换日用品的,只有端午

这天才能吃到。当然不舍得立即吃掉,我们总是把圆滚滚、热乎乎的鸡蛋捧在手里把玩。鸡蛋壳也沾染上了青绿色,看起来更加诱人。直到傍晚,才把鸡蛋壳磕碎,慢慢地把鸡蛋吃掉。水烧开以后,捞出里面的艾草,把水舀到洗澡用的木桶里,待温了后我们就洗澡。洗好澡以后,母亲就在我脖子上系上丝线。端午前后,镇上到处都有卖丝线的,五颜六色,煞是好看。戴的丝线,一直到七月七那天才剪下,扔在屋檐上,让喜鹊衔去为牛郎织女晚上的相会搭建七彩桥。奶奶把她亲手缝制的香囊挂在我胸前,说能避邪除祸。虽说那香味怪怪的,但我很喜欢。

对于乡亲们来说,最繁忙的事莫过于包粽子了。记得母亲裹粽子时,三片苇叶并排,手指间缠绕几下,做成漏斗形,舀进一小碗糯米,加放红枣、莲子等馅,然后用长长的苇叶后半部覆盖住漏斗口,再用一片小叶子

裹住口边的两只角。最后的扎绳极为重要,不但要紧还要扎得巧,松了容易散,不巧不好看。这样就像变魔术似的,很快变成一只只小巧玲珑的塔式粽、斧头粽。裹好后将四五只粽子串在一起,打个结。煮粽子时,那股浓浓的清香飘逸得满街满巷都是,诱得人涎水盈盈的,故乡有“一锅粽子香十里”之说。翌日晨起,母亲已将粽子剥好搁在碗里。糯米被染得绿莹莹的,粽子的尖尖处顶着一颗红枣,就如一颗红宝石镶嵌在翡翠上。这画面,多少年来,从没有离开过我的记忆。

夜晚在屋外乘凉,夏天的夜空是那么深邃而恬静。做小学教师的父亲绘声绘色地讲,《白蛇传》里的白娘子就是喝了雄黄酒才现了原形。那优美动人的故事犹如夜空中闪烁的星星点亮了我懵懂的心田。

端午节厚重的民俗文化韵味,随着岁月的流逝无声地传承至今。



幸福的焦香

◎明前茶

老夏在大型国企做管理工作,30多年来,就是一个夹着公文包上下班的男人。如今快要退休了,整天叹气说,一般60岁男人热爱的消遣玩意儿,他都不感兴趣。这一退休,岂不是闷得慌?

其实,老夏对一样事情还是有兴趣的。他是同龄人中少有的咖啡精,经常说某知名连锁咖啡店里的配方很鸡肋,而他自己,自从6年前在云南旅行时喝过几款独具创意的咖啡后,就对出色的手工咖啡上了瘾。

发展到后来,他还会皱眉头,带着不满去找独立咖啡屋的老板,说这次负责烘豆子的师傅不知是感冒了鼻子不灵,还是跟老婆吵嘴不上心,烘得过了一点,咖啡中那种讨人喜欢的明亮的酸度不见了,苦味里面微妙的回甘也不见了。“就像一个人被压抑久了,只剩下烟火味的苦涩。”咖啡屋老板将了他一军:“咖啡烘焙师很难请的,在我们这行当可是最抢手的手艺人。要是你烘焙豆子比我家

现有的师傅还强,明年我就签你呀。”老夏只好垂头丧气地回来了。

当晚,老夏跟妻子一诉苦,喜欢刷短视频的妻子提醒他:在网上,到处流传着凭借一口平底锅就烘焙出好豆的传奇,你不妨试试。

也是神了,依照妻子在网上搜罗的各路大神们的言传身教,老夏第一次上阵,就用一口不锈钢平底锅把咖啡烘焙得相当像样:

用中火加热约3分钟后,向锅中略撒一点水珠,一丁点就可以。观察水珠,如果水珠抵达锅中后,像荷叶上的水珠一样圆滚滚地四处滑动而不会立即蒸发,就可以放生豆了。这就是莱顿弗罗斯特现象,这一现象在不锈钢表面需要达到的临界温度,就是最宜放生豆的190°C。

紧接着,他把外圈的火苗开到很小,经历了足足17分钟专心致志、快速有力的翻炒。第8分钟,锅中豆子发出第一声清脆爆响。第13分钟,欢快而热烈的爆响此起彼伏,厨房里烟气腾腾、噼啪作响,热闹又暖和,就



像有一堆顽童在掼响小鞭炮。第17分钟,关火,出锅。马上把咖啡豆迅速倒人大笊篱之中,奋力摇晃,只见咖啡豆的银皮像下雪一样落入提前预备好的深锅里。

自家炒制的咖啡豆,经过电动碾磨机的碾磨,立刻就可以冲泡咖啡了。

自从老夏在厨房里,只用平底锅、不锈钢锅铲和一把大笊篱成功复制了口味相当好的咖啡,他就自信起来了。那段日子,家中每样器物都沾染了一股“热烈的焦香”。老夏更是兴致勃勃,在厨房的冰箱上,他用一张又一张的小纸卡贴上豆子拼配配方。他甚至将不同的烘焙时间所展示出来的豆子风味,用曲线图标识出来。他得意洋洋地对妻子说:“上次跟我说‘你行你上啊’的小老板,如今服气了。他如今找到了烘焙一流的‘冠军豆子’,也要请我去鉴赏,看是否真的值那个价呢。”

老夏在心底确认:他找到了未来的十年的寄托,退休可以软着陆了。