人间草木 ♥向北

针柏

屋顶的小花园里,唯一的盆景是十多年前朋友送的。高脚的束腰紫砂陶花盆,古香古色,颇为典雅,种着一棵柏树,枝条横斜,苍郁遒劲,叶子虽四季长青,但似乎总不见长,相比那些艳丽的花,就像耐得住寂寞的哲者,静静地守望着飘飞的岁月。或许是日日相见,我并没有特别注意它,因为盆口小,土壤有限且严重板结,不容易施肥,偶尔兴致来了,我就给它浇点水,若论以花木为友,显然有点怠慢它了。

前些天,附近花店的花工小许,应邀到我的屋顶花园来指导,无意中,他看到这个盆景,告诉我,这是针柏,也叫真柏,常用来做盆景,是很难得的品种,只是花盆太小了。我们听说后,立即购置了一个长筒陶质花盆,请小许帮忙移植。没想到,因为时间太长了,这棵被委屈了的针柏,根须牢牢地趴在四周,怎么拔都拔不出来。我看小许满头大汗,说道:"实在不行,就把这个束腰花盆打碎吧!"小许觉得太可惜,左看右看,他突然把这个盆景放倒,惊喜地发现,这个高脚花盆底部是空的,且有一个圆圆的托物撑着。聪明的小许细心地从底部下手,轻轻地剥离了根须,终于把这棵长了多年的针柏完整无缺地取出,而旧花盆也秋毫无损。

这棵针柏的根须密密麻麻,几乎把周围的泥土"吃"尽了。松柏坚贞不屈,不惧严寒霜雪,向来是树中的伟丈夫。想起来,真是有愧于它呀!就凭着这一点点泥土,它不仅活下来了,而且始终不减其独特的气质、风采、精神。花盆里的针柏虽不能与山间同类比肩,但它们的可贵秉性是一样的。

移植到新花盆中的这棵针柏,植根在丰厚的土壤之中,当然比以前精神多了,端庄、深沉的蓝绿色,朴素、纯净,虽没有迷人的花,但越看越耐看。细心的小许在移植好之后,特地送我一块带花纹的石头,一放上去,针柏盆景就焕然一新了。

对于柏树,我只知道有扁柏、塔柏、刺柏,恕我孤陋寡闻,以前对针柏的知识等于零,长期以来,这棵针柏却不离不弃地陪伴着我,令我感动。人的轻慢有时并非有意,往往是无知引起的。人们常说,知识就是力量,其实,知识同样犹如眼力,有了它才能耳聪目明,善待自己和人间万物。

怀念恩师俞致贞先生

老照片 ♥郑景贤

1979年初夏,我(左一)介绍郑乃珖先生(左三)认识俞先生(左二),郑乃珖非常欣赏俞先生的牡丹花作品,黄显隆老师(右一)恰好也在一起,大家相谈甚欢,合影留念。

1978年,在福建工艺美术学校任教的我有幸参加了全国花鸟画研修班。来自全国各地院校的教师在当时的中央工艺美术学院学习,班主任是俞致贞先生。她艺术造诣高深,工笔重彩、没骨画都十分精彩,技法表现多样,出版过许多画集及技法书籍。她与恩师于非闇、田世光三人合作的《百花谱》,由郭沫若先生题诗组成大画集,社会反响很大。

这个研修班是俞先生倡导并多方协调成立的,聘请了李苦禅、田世光、孙其峰、康师尧、苏葆桢、钟质夫等大师任教。李苦禅先生教大写意,田世光先生教工笔翎毛花卉,孙其峰先生教翎毛及小写意,康师尧先生教兼工带写,苏葆桢先生教写意,钟质夫先生教没骨画,同时还聘请陈叔亮先生执教书法,俞先生则教我们工笔花卉和创作。

两年学习、实践,诸位先生教学经验丰富,他们的画风全面反映了花鸟画各种流派的表现技法,他们的教学方法、创作思路,给我的创作之路指明了方向,让年轻的我受益匪浅。特别是在俞先生的悉心指导下,我的花鸟画创作水平和教学水平都得以提升。

记得第一节课,俞先生安排的是水仙花写生。她说,南方的学生多数不会画工笔画,没学过工笔画的我,闻言很是忐忑不安,害怕跟不上工笔画的课程进度。俞先生了解我的情况后,以由浅入深、从易到难的教学方式,让我先临摹、再写生、接着创作,循序渐进,我很快掌握了技巧并在毕业创作中取得了优秀的成绩。先生还常带我们外出采风写生、参观博物馆,并认真讲解分析,让我们从中汲取艺术创作的养分。

俞先生对我们这些学生,不仅给予专业上的悉心教导,生活上也很是关心。当时因为生活条件差,我严重失眠,白天无法正常上课,先生知晓后特意给我买了谷维素调理,帮助我渡过失眠难关。她还常邀请我们去家中做客,为我们改善伙食。毕业前夕,俞先生特意创作了一幅没骨蔬菜画赠予我,鼓励我继续写生创作,提高业务能力。

学习结束后,我回到厦门,与俞先生保持着书信往来和电话联系。俞先生继续给予我专业上的指导,叮嘱我多学习、勤写生、多创作,指点我从工笔画细腻方向介入写意画舒展大气。我长期生活在南方,地域风物是我作画首选,结构与笔墨技法亦有创新,这也是俞先生悉心教导的成果。

1995年,俞先生与世长辞。斯人已去,风范长存——我常想,此生有缘和俞先生亦师亦友,甚幸。

再回首 ♥笑尘

童年"划松毛"

近日,我在一本美术杂志上看到齐白石那幅乡土气息浓郁的《柴耙图》,顿时勾起了我童年"划松毛"的记忆。

在江西老家,我们管耙,叫"划";管松针,叫"松毛"。"划松毛",就是耙松针。我相信,凡是上世纪五六十年代出生的人,都有同样的经历。那个年代,家家户户都是土灶,做饭、烧水、煮猪食都得烧柴火,柴火成了每个家庭的必需品,家里不可一日无柴。松针是最好的柴火,不仅油性大、燃点低、火力旺、耙取易,且烧完后少有草灰,不占灶膛空间,深受人们青睐。童年的我帮大人干活,就是从耙松针开始的。

我第一次耙松针,是在六七岁,母亲让我去帮她看守耙拢的松针。母亲耙松针的地方叫松山坪,是一片宁静的松树林,距我家三里地。我跟着母亲走进松树林,只见金色的松针落满一地,如同在地面盖上了一层蓬松的金色毛毯。母亲放下箩筐,拿起竹耙,对我说:"我到前面把松毛划过来,你在这里看着。"我一边在蓬松的松针上翻滚,一边捡拾落地的松毛蛋。不一会儿,母亲便耙了一大堆松针过来,让我用箩筐装起来。"怎么一下子就划这么多?"我问。"不算多。"母亲答,"我小时候划得更多。因松毛多,堆满了几间屋,结果你外公用松明子烧跳蚤,引燃了松毛,火势太猛,无法扑救,直到整座房屋烧光才熄灭。你外公、外婆也因此愁出病而早早离世。"母亲的话,让我震惊。从那时起,我便知道防火的重要性。那时,我家屋檐下、厨房里都堆满了茅草、松针等,由于注意防火,几十年都未发生火灾。

我八九岁时就自己一个人去耙松针了。如果哪天晚上大风呼啸,第二天一早母亲准会把我叫醒,让我早早去耙松针。大风刮了一整夜,吹落一地金色的松针,叫人高兴得就像小松鼠在松树林蹦来跳去,手中的竹耙也变得更加轻松。每当我挑着装满松针的箩筐回家,心里总是特别开心。渐渐地,我不仅喜欢耙松针,还喜欢烧火。我坐在灶膛前,无数次用火钳夹一撮松针送入灶膛,听着松针点燃时"嗤嗤"的声音,看着红红的火苗"噌噌"地"舔"着锅底,闻着锅里溢出的饭菜香……我的脸,被映红;我的心,被炙暖。

与上山砍柴相比,虽说耙松针会轻松点,但却要经受毛虫、黄蜂、蜈蚣的蜇刺。我读书后,认为这应该是"苦其心志,劳其筋骨,饿其体肤"的必然过程。

如今,故乡的人们早已用上了液化气、电磁炉,再也不需斫茅、砍柴、耙松针了。我在想,现在的该子恐怕连"土灶""柴火""竹耙"都不知道了吧?历史在前进,社会在发展,"划松毛"的日子早已成为历史,他们再也不用、再也不会经历我们曾经历过的那些艰难岁月了。岁月无声无息地带走了我童年的竹耙与松针,却把快乐留在了记忆深处……

再回首 ♥许温生

家乡"那拔"

孩提时,老家地处风头水尾,不仅农作物收成难,就是果树也极少,最为常见的就是"那拔"(闽南语,即番石榴),但数量也不多。

村子东北角的阿狗伯种的是"吕宋拔"(闽南语),阿狗伯年轻的时候下过南洋,见多识广,听说他把好的品种带了回来,种在自家空置的老房子天井中。"吕宋拔"的果实有大人的拳头大,果肉白色,水分饱满,脆甜可口。由于四周都是高墙,我和哥哥只能在墙外闻闻味道解解馋,运气好的话,遇到刚从家里出来的阿狗伯,会递上一个"那拔"给我们兄弟俩:"回去分着吃,可不能爬墙哦。"

村子西南角的阿水伯种的是"柴拔"(闽南语),个头虽大,但水分不足,肉质较糙,味道颇淡。

东南角的阿土伯,堪称种"那拔"专业户,"那拔"树全村最多,大大小小有近十棵,几乎将他家的房子全包围了。打小时候起,我就看着他天天围着"那拔"树忙着,培土固根、修枝去叶、施肥浇水,精心地呵护着。阿土伯种的是"珍珠拔"(闽南语),个头小、红果肉、水分足、香气浓,入口即化,因此本村和外村前来购买的人络绎不绝,成了阿土伯家重要的收入来源。

"那拔"成熟季节,在烈日的投射下,熟透了的"那拔"绿中透红,让人垂涎欲滴。阿土伯打着赤脚,戴着斗笠,光着膀子,背着竹篓,熟稔地将带着网兜的长竹竿伸向高空,瞅准了目标,一拉一拽,熟了的"那拔"就不偏不倚地落入网兜。为了防人上树,阿土伯给"那拔"树光滑的树干围扎上一圈圈厚厚的荆棘。白天阿土伯都在树下忙着,晚上他就睡在树下的竹榻上看护着。记得有个邻居小男孩,经不住诱惑,深夜上树偷摘"那拔",结果被狗吠声吓得掉了下来,掉进了树下的粪坑,幸好被捡粪的阿龙伯拉了上来,浑身脏臭不说,还磕伤了下巴缝了好几针。第二天早上,小孩的家长特地煮了鸡蛋面线答谢阿龙伯。

那时的我们,最盼望下雨或刮台风了。此时,成熟的"那拔"在风雨中摇晃,很容易掉落地上。大清早,我和几个小伙伴争先恐后来到"那拔"树下,树下的石头缝、杂草丛,我们仔仔细细,来回找上好几遍,捡到"那拔"就立即塞入嘴里,大快朵颐。虽然时间过去近五十年了,但那沁人心脾的味道至今仍记忆犹新。

感悟 ♥采瑀

"邂逅"洗茶的答案

中秋已近,厦门的天气却依然炎热,我也心情不佳,烦闷不安。早就听闻白交祠是避暑的好地方,我从未去过,于是,转了两趟公交车,我到了白交祠。

名不虚传,到了白交祠,空气都不一样,阵阵风丝丝凉爽,暑热全无。我在村里随意转悠,看到一块指示牌上写着"中心溪叠水步道",我便决定往溪水的方向走。途中,看到村民在门前干活,走近一看,夫妻俩正在水泥地上晒茶叶,只见他们把茶叶拢到一起,装进麻袋。我头一次见识晒茶叶,顿觉眼前一亮。走过晒茶人家,到了溪涧,我走过竹林遮蔽、水声潺潺的溪涧,一路往山上走,就看到了茶山,层层叠叠,如梯田一般。寂静的空中,传来"呜呜呜"的声音,走近一看,是几个人在采茶,准确地说,是用一种机器收割茶叶,割下来的茶叶都装进了麻袋。用机器收割的茶树,平整如绿毯。这也是我前所未见的,上前询问,收茶的人说,茶叶割过,又会长出新叶,再割,如此,一茬接一茬。

我第一次见识如此收茶、晒茶,不由得想起了一些和茶有关的往事。我的故乡浙江江山盛产绿茶"绿牡丹",这种绿茶只能在春天采摘,采最嫩的刚长出的芽叶,又以清明前采的茶叶最佳,故而叫"明前茶"。我小时候采过茶叶。故乡采茶时节一般都是春寒料峭的早春,那时茶叶刚发新芽,特别鲜嫩。随着天气慢慢变热,新长出的茶叶也没那么嫩了,就没人再采茶了。我采过茶叶,也见过家乡的手艺人手工制茶,没有在地上晒茶这道工序。

家乡人喝茶,也没有"洗茶"一说。在老家喝茶时,曾经与人闲聊,说福建人喝茶,要洗茶,我心生疑问:"难道福建人比浙江人爱干净?"今天,终于"解密"——故乡人喝绿茶,茶叶放进杯子,冲入热水,看着茶叶在热水中涌动,仿佛会激荡起春天的气息,那第一道茶,最是精华,清香悠长,仿佛喝的是早春的味道,谁会把春天丢掉呢?而福建茶,且不论品茶的门道,便是采茶、制茶都与故乡的绿茶很不相同,机器收割、地上晾晒,制茶还得经过发酵的工序等,"洗茶",自然而然。"洗茶",并不是福建人比浙江人更爱干净,我终于释怀。

多年来在我心中的疑问,我并没有刻意寻找答案,答案却出现在我的面前。而这,更让我豁然开朗。我有很多问题没有答案,连日来,我烦躁不安,皆因困于问题。没有答案,也许只是时机未到;时机到了,也许就会有满意的答案。这么一想,我走在茶山中,脚步突然轻快起来……

食尚 ♥浅绛

千层糕:变化中丰富舌尖味蕾

第一次见到千层糕,应该是在同安竹坝农场。

竹坝农场颇具东南亚风情,隐约可见绿树、椰风、竹楼,印象最深的是好几小店出售自制的千层糕。千层糕是竹坝农场最为有名的特产之一,许多游客都会买些千层糕带回。我在其中一家小店品尝了一块千层糕,松软可口,色彩分明,层层叠叠,甚是精致,便决定买上一盒。

店家生意不错,千层糕都是现做现卖。我在现场看店家制作,等候属于我的那一盒千层糕新鲜出炉。千层糕是层层码上去的,精工细作,制作颇费时间。大概等了一个多小时,我终于等到了我的那盒千层糕。千层糕十分精致,十数层厚,色彩缤纷,着实惹人眼馋。

那次竹坝之行,我对千层糕记忆犹深,甚至因为竹坝农场的缘由,以为千层糕是东南亚的特产。此后多年,我四处游历,才晓得千层糕其实是我国流传已久的小吃,江浙、福建、广东都有。

千层糕有个传说,据说名字是大明开国皇帝朱元璋赐的。传说朱元璋曾微服私访来到浙江建德寿昌,看见金灿灿的稻田一望无垠,老百姓有的忙着收割,有的喜气洋洋地在磨新米蒸糕,米糕蒸起来一层盖上一层,层层叠高,寓意生活富足。朱元璋品尝后,龙颜大悦,赞道:"好香甜的糕,层层糕,千层糕!"皇帝金口玉言,千层糕因此得名。

以前,制作千层糕大多在丰收季节,以现成的新米为材料,浸泡草木灰,磨浆沥水,味道清新,还有股淡淡的碱味;用猪油、桂花酱、料酒、香油、白砂糖混合成糖馅,一层米皮一层糖馅,码得高高的,再撒上葡萄干、瓜子仁、蜜枣等,蒸熟即可,吃起来松软可口,回味无穷。

如今,千层糕已不再是丰年才能吃上的美食了,食材除了当年的新米,更加多样,也有用马蹄粉或木薯粉替代的,操作起来更简单,口感也更加Q弹;搭配调色的食材更是多样化,椰浆、牛奶、红糖、巧克力、紫薯、南瓜,只要想得到都可以用得上。制作时,挑选其中色彩反差鲜明的两种食材,加上适量白砂糖,打成浆,与马蹄粉或木薯粉搅拌成糊状,过滤去除杂质,无需发酵,即可开始蒸糕。只是这蒸的过程略显麻烦,得一层一层地蒸,每层蒸上三五分钟,最后一次得蒸六七分钟。千层糕冷却之后,切成菱形块,缤纷亮丽,煞是好看,吃起来软软糯糯,十分Q弹。

同样叫千层糕,食材已然与古早的有所不同。美食经过民间创意、加工改良,不断地创新,丰富着我们的舌尖味蕾,有时,我们热衷于寻找经典的古早味,更多的时候,我们也见异思迁,享受着变化带来的舌尖新体验。

脸谱 ♥道鸿

老校长严而有爱

20多年前,我到同安一中任教,老校长庄水淡以身作则,他严而有爱的工作作风,令人受益匪浅,终身难忘。

当时,庄校长已是奔六的年纪,却还坚守教学一线,每周给学生上课。在他的带动下,老师们无不兢兢业业:学校的中层干部都是行政、教学一肩挑,除了行政一摊活外,还和普通老师一样承担教学任务;一批鬓角染霜的老教师还在毕业班劳力劳心;怀孕的女教师也在讲台上传道授业。那时,同安一中还不属市管,办学经费捉襟见肘,硬件投入不足。为此,老校长带领全校师生拼尽全力要争取福建省首批一级达标学校,我们靠着一股子干劲,竟然在1999年成功入围,真是万分自豪。

庄校长对老师总是严要求,既要出成绩,又要讲科学。一些老师为了快速提高学科成绩,给学生多印讲义和习题,他就去学校文印室查看数据,谁超量批评谁,从源头上制止蛮干现象;有的老师爱拖课,他就到教室门外提醒,不能占用学生宝贵的下课时间,要让他们有精力听下一堂课。平日的考试,老师出试卷要符合学校制定的难度系数标准,学生考出来的成绩如果与此相差较大,就要我们写教学反思查找问题。

起初,我们认为他管得太宽、太死,不免有怨言,他听后不以为然,并苦口婆心地告诉大家:拖课、多印讲义和习题,百害而无一利,会把教书沦为纯粹的体力活,把本该团结协作的教学行为演变为个体的单打独斗;教育是一种高智慧的脑力劳动,要劳力更要劳心,才能行稳致远;出考卷有难度系数要求,是为了让考试贴近教学实际,做到心中有学生……"总之,大家要工作几十年才退休,拼一时的体力可以,拼五年、十年不会出问题吗?你们蛮干,学生也会跟着受苦。"哦,原来,这严要求背后,是对老师和学生满满的爱,我们再也没有怨言了!

庄校长曾批评过我一次。那是一个早上,在校园里遇到他时,他提醒我班级管理太严了,要注意方式方法。那时我年轻,心高气傲,听了他的批评感到很委屈:"对那帮轻狂的高中生,严格点不行吗?"我脱口而出,顶了一句,他摇摇头走了,不再说什么。这让我很是郁闷。那天,我的情绪一直很低落,一是觉到没能和校长好好沟通,不知他会如何看我;二是觉得自己卖力工作还挨批,接下去的教学工作不知该如何做。傍晚,我接到他的电话,让我去寄宿生宿舍找一位学生,"麻烦把你的手机给他,我和他说几句话。"什么?校长麻烦我干活?我顿时感到一种莫名的兴奋,三步并两步找到那位学生,完成任务后,之前的委屈和郁闷一扫而光。晚上,当我躺在床上再次回味这件事时,突然有所醒悟:共事多年,庄校长从没麻烦过我,为什么今早挨批,傍晚就接到他的电话?哦,如果说上午的批评是"管",那么傍晚这个电话不就是"理"吗?管理管理,要又"管"又"理"才不会让人觉得过于严厉!我的班级管理缺的就是"理"呀,老校长不就是我学习的榜样吗?很快,我就运用他这招管理班级,凡被我批评过的同学,要么找点活请他"帮忙",要么私下请他吃一碗沙茶面,师生关系很快得以修复。毕业之际,我带的班级荣获了"市先进班集体"称号。

市井百姓 ♥暖暖

小店人家

加完班已是晚上8点多,拖着沉重的脚步走出单位大门,想着赶紧找个地儿填饱肚子,不知不觉又走到了拐角处的这家小店。

小店离单位不远,只是不熟悉地形的人还真不好找,因为它就位于呈九十度角的两栋商业楼的交界处,极小的门面,名副其实的犄角旮旯,所以来店里吃饭的大多是附近的熟客。

此时已过用餐高峰,店里客人没有几个。饥肠辘辘的我迅速点好餐,等待的当儿,百无聊赖地打量起这家不起眼的小店。门店前部是顾客用餐区,七八张长方餐桌,铺着白底绿纹的桌布,再压上清亮的玻璃,简洁清爽。厨房在门店后部,和用餐区以透明玻璃窗隔开,厨房内的情况一目了然。墙上挂着菜谱、价格,都是家常菜,也有卤面、水饺,还可自选配料煮个砂锅,单人份也就十多元的价格。店内的消毒柜上方摆着一盆文竹、一只机器猫玩偶和一对羽毛球拍,给小店平添了几分生机。

这是一家典型的夫妻店。丈夫就是掌勺大厨,不苟言笑的他总在后厨忙碌。与丈夫的沉默寡言截然相反,妻子则总是脸上挂着笑,在店里收拾桌子、上菜端水、拣货收银……哪怕忙得脚不沾地,也不妨碍她笑意盈盈地招呼顾客。"欢迎光临!还是老三样?""您的卤面,小心烫!""慢走,下次再来!"……温暖的话语总令人如沐春风。店主夫妻有个女儿,看样子像小学四五年级的学生,店里客满时,她也帮着择菜打下手,客人少时,她就占据小店最角落的餐桌写作业。与其他餐桌不同,这张桌子靠墙摆着简易书架,放着她的课本、作业,还有一盏专属台灯。暖黄的灯光照亮了她,也温暖了往来顾客寂寥的心。她在桌前静静写作业、看书,顾客们似乎心照不宣,纷纷放低了说话的音量。偶尔她也会大声朗读课文,声音清亮,我们就成了她的听众。

此时,女儿的作业应是做完了,举着羽毛球拍央求母亲带她去河对岸的体育公园玩。忙碌了一天的母亲还是笑意盈盈,一边叮嘱女儿收拾好课本,一边加快了手上的活计。眼见不再有客来,两人这才开开心心地离开。小店顿时安静了下来,只剩抽油烟机还在不知疲惫地呼呼转动。看店的丈夫送来我点的餐,还是不说话,只对我憨厚一笑,然后退到一旁掏出手机刷起视频,他也终于拥有这平凡一日难得属于自己的休闲时光。

一盘炒粿、一碗西红柿鸡蛋汤,刚上桌的美食热气腾腾——我尝上一口,嗯,是家的味道。