



做面包的心灵旅行

□王文英

“叮——”烤箱轻响,整个屋子已然被一股暖烘烘、香甜诱人的气息所包围。那味道,是面粉烘烤后的焦香,是酵母发酵后的醇厚,还有黄油香甜的奶味,那些各式配料交织出的复杂而迷人的香气,构成难以抗拒的诱惑,一种莫名的幸福感也随之袭来。

这样的时刻,小徐总是迫不及待地打开烤箱的盖子,眼中透着孩子般的喜悦和期待,小心翼翼地取出面包,放在冷却架上,仔细欣赏,像端详一部亲手绘制的美术作品。面包的表面,或金黄诱人,或抹茶淡绿,或卷曲可爱,或胖胖乎乎,或酥脆可口,或甜软细腻,或咸香适宜,每一道裂纹、每一个气孔,都是时间的印记。她伸出食指轻轻按压,感受它的弹性与松软;她凑近鼻子,深吸一口,慰藉肺腑;她端起手机,“咔咔”拍照,存档备考;最后,她切下一小块,逐一品鉴,品味其中的层次与变化。那一刻,是大功告成的成就感。

每次下班回家,常能见餐桌上摆放着新品种面包。“老妈,尝尝!”切好小块,递到我面前,然后眼巴巴地期待着我的点评。其实我只是喜欢吃,却不懂面包,更喜欢的是她的图片,然后发发朋友圈炫耀一番,收获很多的赞。

小徐什么时候开始做面包的?记不清了,反正家里突然多了好些装备,温度计、电子秤、烤盘、打蛋器、擀面杖、模具、面包刀、刮刀等等,塞满一只大大的收纳箱,烤箱、面包机一就位,当时老徐不以为意:“看她能玩多久。”

午后的阳光透过窗帘的缝隙,大大方方地照进客厅,为这方寸之地披上一层金色的纱幔。餐桌成了工作台,铺上淡绿色的长方形揉面垫,穿着围裙,双手忙碌,动作娴熟而富有节奏感,小徐像在进行一场仪式,每一次称量、每一次搅拌,都倾注了她全部的专注与期待。面包的品种繁多,从适合秋冬的香甜肉桂卷到咸香的油浸番茄恰巴塔,从奶香浓郁的酸奶哈斯到无油无糖的磨牙坚果面包棒,每一种都精心挑选,每一次都是新的探索。她相信,每一种面包都有其独特的灵魂,而她似乎使命在肩,就是唤醒这些沉睡在面粉、水、酵母和盐中的生命力,让它们在自己的手中绽放。

家里的冰箱还有一瓶她饲养的天然酵母,说是做欧包用

的“鲁那种”,每两三天就要喂养一次。什么动物都没养活过的小徐当它作宠物,还请教我该给它取什么名字,“泡泡”?“满满”?抑或“发发”?冰箱里的小宠万事无忧地吐着泡泡,在玻璃罐子里肆意蓬发,用它做的面包已经收获了好几茬,名字却还没定下来。

制作面包的过程,是小徐的一场心灵的旅行。她会根据不同的季节,调整面团的湿度与温度,春天加入一抹新鲜的香草,夏日选用冰水降低面团的温度,秋天会让南瓜泥或肉桂焦糖苹果碎成为面包的新伙伴,冬天则是年货里常有的坚果与果干,为寒冷的冬日带来一丝丝甜蜜与温暖。这样的细心与创意,让她的面包不仅仅是食物,更是一件件艺术品,承载季节的韵味与生活的温度。

而这份幸福,小徐从不吝嗇于分享。每当有新品问世,她总是精心打包,然后带着它们,踏上前往亲朋好友家的路途。

每当有机会前往大城市,她总会去品尝面包,然后带回一袋袋各式各样的。尤其是杭州,对她而言,这个城市不仅有着如画的风光,更有着让人难以忘怀的面包文化。无论是传统的江南风味,还是融合创新的现代款式,都能在她的旅途中找到踪迹。这些面包,成了她连接自己与世界的桥梁。

老徐每次品尝小徐手作的新鲜面包,都夸张地赞叹:“将来工作后,不会挨饿了。”一开始,我并不赞同她做面包,总觉得太浪费时间,年轻人不是应该读书、旅行、谈恋爱吗?面包店里买点吃吃不香吗?小徐却说,做面包也是一种生活方式。后来做得多了,我不再反对。反对什么呢?美食当前,不如好好享受。

有一天,我躺在沙发上悠闲地啃着她的杰作,突然像发现了新大陆:“小徐,恭喜你终于有一项特长啦!”小徐笑而不语。

在这个快节奏的世界里,希望她以后拥有宽大的厨房,拥有大把的闲暇,可以大展拳脚,被世界温柔以待,能常常站在烤箱旁,透过玻璃门,满心欢喜地看着面包一点点地变化,等待面包出炉的一刹那——“叮”,热气腾腾,温暖四溢,香飘满屋。

蓝色诗行

□金晓慧

夏天,我总想去看海。海浪、沙滩、岛屿……一键开启度假模式,好像童年里的暑假也被延长一样。

慕名这里的海上日出,我特意把酒店订在了离海滩不远的街区。凌晨四时,闹钟一响,拉开窗帘,仍是夜幕,但有些微的光散开。我穿过清静的街区,路上也有行人前往海边。未到五点,天色渐渐发亮,海边已经站满了前来观看日出的游客,绯红的朝霞染透天边,渐变的晨霞晕染着暗色的云、金色的光,映衬着远处的岛屿,船只星星点点。清晨的海风凉爽,吹拂着我的头发,吹醒了惺忪的双眼。天空变蓝了一些,云朵散开,霞光铺染在海面上,人影、渔船、礁石,轮廓逐渐清晰了。

每次前往海边,我都会去捡贝壳。听闻附近一处海滩有很多贝壳,我决定在午后晚些时候出发。这是一片相对偏僻清冷的海滩,也许是日头很盛,只有几个大人带着孩子戏水。不过,烈日之下,海水湛蓝,沙滩银白,鸥鸟空中盘旋,远方寄来的明信片在眼前一览无余。我很快在离海较远的岸边看到了一些贝壳,生蚝居多,夹杂着常见的蛤蜊、花甲。据说刮台风时,海水会把生蚝冲向海滩。捡了一通,倒没有看到太多特别的,仔细寻觅,发现了几枚比较小的海螺,算是一点收获。这些静静躺在沙滩的贝壳,诚如海洋这部史诗的注脚,循着迹象就能探寻到深蓝的神秘与传奇。

沿着沙滩一路漫步,远处的礁石一带有些许忙碌的人。他们戴着凉帽,拿着锄头,拎着提桶,从松软的沙地里挖一些青口之类的贝类。继续往前走,退潮之后的黑色礁石全部裸露在岸边。未等我走近,就感觉到眼皮底下有成千个虫影移动,我不禁打了个冷颤,想到这就是爬行速度极快的海蟑螂,我更加起鸡皮疙瘩了。礁石后面,蹲着一位干活的妇人,正用专门的刀具挖海蛎,水桶里已经盛了好些。妇人戴着凉帽,帽子遮住了大半张脸,她注意到我,微微一笑,很快又低头干活了,那些海蟑螂就在她附近不断爬行着。她的沉默质朴,让我想起了母亲生前的样子,我望向了远处的海。

天气太热,贝壳也不多,我决定换一处海滩。往回走时,发现沙丘上长着一些植物,除了仙人掌以外,还有开着黄色花朵的海边月见草,不小心碰到尖刺略微疼痛。它们原产美国大西洋海岸和墨西哥沿海,不知何时漂洋过海,在东方的沿海落地生根,续写着热带的故事。与那些度假的海滩相比,这片海滩显得原生粗粝,也有一种强烈的生命感。

赶在傍晚之前,我去了另一处海滩,那里树影婆娑,秋千晃荡,多彩的水果摊增添了夏日气息。这里的沙子细腻白净,大多数游客慵懒地躺在阳伞下喝冷饮、吹海风,几个少女忙着照相。我喝着柠檬汁,看着远处发蓝的海水,心想这样的下午太惬意了。

傍晚时分,终于回到了酒店附近的海滩,这里又恢复了热闹。游客聚集,逐浪、发呆、玩水、挖沙。烧烤店、西餐厅开始营业了,咸腥的海水里混合着人间烟火。驻唱歌手唱起了流行歌曲,海风加持了这份浪漫,音符在空气中踩起了轻盈的舞步。

突然,一阵盖过音响的音量传来,沙滩正中聚集着一群人,原来是清晨出海捕鱼归来的渔人。他们扯着嗓子谈起买卖,过秤、装货、点数,几个竹筐里装满了一天的收获:巴浪鱼、银鲳鱼、黄边小带鱼、八爪鱼、小海兔……日出而作,日落而息,夜色里有劳作一天后的欣慰与满足。第二天,天蒙蒙亮,这些人又会向海出发,就像他们的祖辈一样,书写下蓝色的诗行。

鎏金梯田

□应先云

把田搬上山,再将它们铺展开来,层层叠叠。

俯瞰,是丰饶的大地。仰望,是广阔的天空。

田有多高,庄稼就有多高。风有多甜,内心就有多甜。

文明的符号,智慧的结晶。像版画,也像鳞片、金字塔。

在泳溪,我只想结庐而居,酿造玉液琼浆。



江山如画

□叶向阳

八棱端砚

□吴严林

我从藏家处得到一块端砚,这是今年得到第二个巨型砚台,心中的激动久不能平静。

这方端砚整体呈八卦形状,也称八棱端砚,最长处直径30厘米,颜色似猪肝红,双手一捧,挺重。电子秤上一约,3100多克。脑海中寻找与之相仿的物体,冷不丁地想起:这不是大女儿出生时的重量吗?

如此庞大的砚台,古时是富户才能买下。文玩行里有规则:茶桌上的不如供桌上的,供桌上的不如书桌上的,书桌上的不如手上把玩的。而如今我把玩的正好倒了个个儿。我寻思,正是这方砚台硕大无比,不是手中把玩的物件,才显得稀罕。也许出自学堂,也许出自大家庭,也许出自公堂,我想它一定见过大场面。

八棱砚台,顾名思义,八边等长。中间呈圆形凸出,内挖小渠,与砚边隔开,便于磨墨的时候存储。我在砚台上倒点清水,水是来自生态第一县的泉水。再按照顺时针方向慢慢地磨,起先墨锭划开清水,再就是不规则的弧线和怪圈分布在砚台中央。我喜欢用徽墨,因为徽墨自带药香,隔绝了墨水腐化的可能。我不断地转圈,没有用全劲。古人说“磨墨如病

夫”,意思是要轻要缓。疯狂的转圈,金贵的墨锭容易折损,得来不易的端砚也容易留下创伤。

端砚是中国四大名砚之一,与甘肃洮砚、安徽歙砚、山西澄泥砚齐名。出产于唐代初期端州(今广东肇庆市东郊的端溪),故名,距今已有1300多年的历史。四大名砚中,尤以端砚为著。端石质坚实、润滑、细腻、娇嫩,用端砚研墨不滞,发墨快,研出之墨汁细滑,书写流畅不损毫,字迹颜色经久不变。端砚若佳,无论是酷暑还是严冬,用手按其砚心,砚心湛蓝墨绿,水气久久不干,故古人有“呵气研墨”之说。

寡淡的墨水逐渐变得浓稠,我清楚地感觉到,墨锭与砚台就要完全融合了。墨锭化成了四处奔走的飞鸟,砚台也穿上了黝黑的战袍。我拿起笔筒上的毛笔,犹如古时的战将,执一杆长枪在泛黄的宣纸上驰骋。

墨香四溢,砚台端庄,柳体、欧体和宋体,我细细地揣摩。可惜我的字乏善可陈,“战绩”不佳。于是,我把收集砚台当成我储存粮草的行径,希冀经过积淀能够找到捷径。

