

倾听湖北

我的故事

朝花夕拾

亲情树下

松溪光饼，在乡音里有两个更接地气的名字——“火烧饼”或“菜干饼”。于我而言，它不只是果腹的小吃，更是一把带着烟火气的钥匙，轻轻一拧，就能打开尘封的童年时光。至今，我仍能清晰记起小学门口那个飘着面香与炭火香的光饼摊，以及老板那穿透时光的吆喝声。

那时，一块光饼五毛钱。放学铃声一响，我常被那香气勾了去，从口袋里掏出攥得皱巴巴的零钱，小心翼翼地掀开盖在饼上的白纱布，精心挑选一块烤得金黄酥脆、恰到好处的光饼，捧在手里，咬下一大口，酥脆的饼皮在齿间碎裂，咸香的馅料漫开，满心都是踏实的满足。

为了这一口馋，我没少“冒险”。有时，竟会把母亲给的早饭钱，甚至买校徽的一元钱，悄悄“挪用”。没了校徽，就只好央求同学接应，借了校徽才能溜进校门。如今想来，那段为了一块光饼精打细算、胆战心惊的时光，真是充满了孩童的狡黠与单纯，甜得让人发笑。

我对光饼的迷恋，在得知摊主竟是同学的父亲时，攀上了顶峰。羡慕之余，更多了几分好奇。每天放学，我总爱赖在摊前不走，一边

和同学闲聊，一边目不转睛盯着她父亲的双手，看他是如何将一团寻常的面粉变成香脆可口的美味。

那时，看着他行云流水的操作，我暗想，这似乎也并不复杂。这份天真的印记，一直保留到今天。因工作需要调查非遗线索，我再次走进光饼店亲身体验，才知道这看似简单的手艺背后，是数十年的光阴淬炼与辛苦坚守。

在松溪，像“老蔡火烧饼”这样的店铺有三十余家。清晨的水南桥头，蔡师傅的店前已围满了等待的食客。炉火正旺，蔡师傅与妻子忙碌的身影，构成了小城清晨温暖的风景。听闻我的来意，蔡师傅爽朗一笑，热情地邀我上手试试包饼。上手才知，要将馅料均匀包裹，再压成薄厚一致的饼坯，需要何等精准的手上功夫。

蔡师傅年近六旬，做饼已三十多载。他说，这手艺是祖传三代的家业，日复一日地揉面、贴饼，枯燥又辛苦，也曾让他萌生过退意。“贴饼时，炉火生起的热浪扑在脸上，烤得生疼。一天下来，胳膊酸得抬不起来。”他一边说着一边伸出手臂，上面布满了长期在近200℃炉温前作业留下的烫伤斑痕。那个我童年看来潇洒的贴饼动作，他每天要重复成千上万次。正是这份日复一日的坚守，才让“火烧饼”的“酥、脆、香”成了响当当的金字招牌。

关于光饼的起源，蔡师傅告诉我，它承载着一段英雄传奇。相传明嘉靖年间，戚继光率军人闽抗倭，为方便行军，发明了这种中间带孔、可用绳串挂的干粮，后世称之为“光饼”以作纪念。最初的军粮无馅，流传到民间后，智慧的松溪人依自家口味，加入了肉末、菜干等馅料，让它从实用的干粮，演变成今天风味独特的地方小吃。父亲也曾对我说，在他年轻的时候，农村孩子甚至会偷偷用大米去换一块馅料寡淡的光饼解馋。轻轻咬上一口，便能香上一整天。不同时代的人，关于光饼的记忆或许不尽相同，但那份一口咬下便从舌尖到心间的满足与喜悦，却是一脉相承的。

我终于明白，松溪的光饼，早已超越食物本身。它是一枚活着的文化印记，一面刻着戚家军抗倭的历史烽烟，一面印着手艺人家掌上的烫痕与坚守。它一头连着游子们舌尖上的乡愁，一头系着我童年校门口那缕挥之不去的焦香。



扫一扫 听一听

我的书房梦

□张桂辉

213厘米、宽79厘米的书柜。

书房倒是变好了，女儿却不乐意了：“老爸的书房，比我卧室更重要！”此言一出，全家大笑，我却心生一丝愧疚。此梦渐圆，亲情更浓。

书籍，是人通过心灵观察世界的窗口。居家没有藏书，如同房屋没有窗户；常年不爱读书，好比不给身体洗澡。有了好书房，还得有好书。之后很长时间，不论是日常生活，还是偶尔出差，逛书店、购图书，成了我的一道重要“程序”，一个最大“乐趣”。多年下来，家庭藏书与日俱增。为了便于查找与阅读，我把它们粗略分为文、史、哲三大类。

新世纪初，我调到南平工作。搬往延平时，书桌、书柜、书籍，一件不少，悉数随搬。搬家那天，几个朋友前来帮忙。原以为物品不多，不承想，单是书籍就有30余件。校友半开玩笑地说：“看你这些书，都快赶上‘孔夫子搬家’了。”

我的业余爱好是“爬格子”。年轻时劲头足，热情高，见到什么写什么。直到《福州晚报》张若愚先生来信开导：“读写并重，以读促写。”受到启发的我，常把自己“关进”书房，以书为师，吸取营养。写作技法有所提高，发表的作品数量更多些，质量也好些。58岁那年，我有幸加入中国作家协会。

退休前夕，购得一套两室两厅的电梯房。受面积所限，无法安排独立书房，但书桌、书柜、书籍一样不能少。经与老伴商量，书桌摆在主卧室紧靠窗户外，几组书柜安放在客厅东墙三人沙发背后。这样布置，写作倒是还好，阅读有点麻烦，得把沙发移开，方能找书取书。虽然有点不便，但不受气候影响，不论白天夜间，足不出户，有书作伴，不亦乐乎。

五年前，我又搬进云谷小区的新家，我选了朝南的一个大房间做书房，打印机、写字台摆在靠阳台的南端，几组书柜立在北端，不算“豪华”，倒也“小康”，终于圆了我的书房梦。

一年四季，不论白天夜晩，读书也好，写作也罢，躲进书房无干扰，悠悠哉哉好自在。我赞同董桥先生“青山乱叠”的书房观，我的书房就是这样一本一本地读过、用过，慢慢“乱叠”起来的。

如今，坐拥这“小康”书房，少年时的梦已然圆满。然而梦的尽头并非终点，书房于我，早已从一处物理空间，化为一种生活状态，一方永恒的精神栖息地。

油茶里的乡愁

□任开旺

父亲会招呼各家妇女，带上烘烤香菇的竹笼，用炭火小心地将茶籽焙干。空气中弥漫着茶籽受热后散发的特殊香气，那是防止霉变的关键，也预告着即将诞生的醇香。

榨油的重头戏在油坊。包师傅是传统技艺的守护者。我尤记得踩饼的场景：蒸熟的茶籽粉冒着热气，被倒入铺好稻草的圆形容器中，师傅们用脚将其踩得坚实平整。随后是充满力量的捶打，两人合力抡起几十斤重的大木槌，嘿呦声中，木槌被一次次楔入榨槽。金黄色的山茶油，便在这沉稳的撞击下，缓缓渗出，汇聚成流，那浓郁的、带着山野气息的油脂香，瞬间充盈了整个作坊。

这滴滴珍贵的山茶油，《本草纲目》记载其能“清热、解毒”。现代科学也证实它富含营养。家乡的山茶油更是屡获殊荣。然而，于我而言，它更深刻的价值，在于联结。很有趣，油茶树是“带子怀孕”的——当我们在采摘去岁果实的同时，洁白的新花已然绽放，孕育着来年的收获。这种花果同枝的奇观，宛如生命的轮回与承诺。

夕阳西下，背着满筐收获踏上归途。富屯溪的潺潺水声，伴着缕缕茶香，诉说着这片土地上千百年的故事。家中，母亲已用新榨的茶油烹制了美食——煎薯包、韭菜盒子、白菜煮粉条……那独特的香，是阳光、山风和泥土味道的浓缩，是无论走多远都萦绕心头的乡愁。

寒冬暖意

□陈理华

小寒，窗外仍是浓得化不开的黑。风“飒飒”地贴着窗缝钻进来，气息如浸过冰的绸缎，拂过面颊。我缩在被子里打了个哆嗦，将脚紧贴床尾有余温的热水袋。

村里人起得早。我若赖床，母亲便在屋外催促。我硬着头皮推开屋门，寒气如浸透冰水的棉絮裹住全身。眼见院墙上的雾珠凉津津的，枯草被风刮得东倒西歪，连麻雀都缩着翅膀啄食。我快步折回厨房，那里正飘着烟火气——寻暖的第一站，是从灶台开始。

屋里已被灶火烘得松软暖和。母亲添柴入灶，火星“噼啪”地蹦跳，捎来细碎的亮与暖。她搅动锅里的粥，白茫茫的水汽混着米香漫开，她说：“小寒天，喝碗热粥，暖得能扛到开春。”我凑近灶口烤火，冻僵的手背被火舌舔得发烫，顺手暖个橘子，甜香滑进喉咙，一股扎实的热流便在胃里漾开——这便是家人用柴火与时光酿出的暖，极妥帖。

身上暖意刚聚拢，一出屋门便被风吹散大半。村口篝火旁，大爷们裹成球，双手拢火，闲话随烟圈悠悠飘荡。一位大爷扒出烤地瓜递来：“刚烤好的，暖手！”地瓜滚烫，金黄瓤子甜香扑鼻，我一口下肚，寒气逼退大半。另一位添柴笑指田野：“霜越厚，明年害虫越少，庄稼越精神。咱们守着火，心里就亮堂。”火光映着众人舒展的皱纹，闲谈与陪伴寻来的暖，热热闹闹，可握在手心。

傍晚，山风更紧，腊肉与炖菜的香气在清冽空气中勾出暖痕。一家人围坐桌旁，砂锅里的萝卜炖羊肉咕嘟作响，热气模糊了脸，却让心贴得更近。羊肉汤醇厚，暖流从喉咙涌向四肢。弟弟抿口白酒咂嘴道：“这天儿，吃点热乎的，人才舒坦。”我捧碗啜饮，指尖烫得发红——这是围炉共食寻来的暖。

夜里，我裹在晒透的棉被中，蓬松暖意裹挟睡意袭来。窗外风声簌簌，屋内呼吸均匀，空气中交织着腊肉、米饭与阳光的余韵。小寒的冷，也就散了。

小寒里的暖，落在灶边火光、村口篝火、桌前汤羹，是平凡日子里坚韧的智慧，是对严寒最温柔的回应。冷得真切，才衬得每份暖如此珍贵，升腾烟火，踏实如岁月本身。



文明用语三春暖 礼貌待人天地宽



闽北日报(宣)