

印石记

我有一块印石，一拳可握。我常常坐在桌前，独自把玩。篷窗有光，指尖一碰，石皮微凉。十几年的夫妻，简单的聊天，看似也这么冷。冷有意味，初春吹面的风，暖在回甘。摩梭久之，石头通体才与掌心一样温热起来。不消说，人也如此，此时的热度在于共同开启了某个话题。话不多，我说出一句，不需你立马回复，或许你还在冥想，那我先看看风景；只要你简单吐出一个语气词，我就能兴致勃勃往下说。山泉倾诉，洞石应答，叮咚的节奏。有时我等，等等。你不说，我不急。等一个微雨的夜晚也等，等一个凉风的午后也等。

你的身世我大致知道，平凡的石农开采来的。你的资质不比田黄，没有雕工肯在你身上下功夫。但我喜欢你身材匀称而朴素，你身上抽象的花纹，时而淡，时而浓，像清墨在净水中翩翩起舞，让人在欣赏中获得放松惬意。春日阳光下，你真美：白中发青，氤氲着莽莽苍苍的雨后，披拂于层层叠叠的烟岚。你别于世间任何一个“她”，你是唯一。

如果有一天，叫我给你刻字，却真难推。我沉思，你不说话，你会默许在你身上刻上我的名字——但我觉得这并不理想。你知道，我们都不

善表露。你在我的眼神里，我在你的心里。刻什么呢？若刻一场云烟富贵，让人笑话；刻一句舌舌的座右铭，也同样让人笑话。人活一世，说话真难。不说不难，于是有人选择逃避，而我给你坚定一握。我等啊等，凝神，出神，回神。

我轻轻捧着，深深许愿。温润的人和温润的印石一样，都藏着各自的故事，年深日久。心潮微微涌起，却撼不动身心的闲散，瞬间又以为既然人事如隔沧海，旋即平复。等等啊等等，我们一起空望窗外白云。温润外表下的粗粝，更有一番艰辛的回忆。

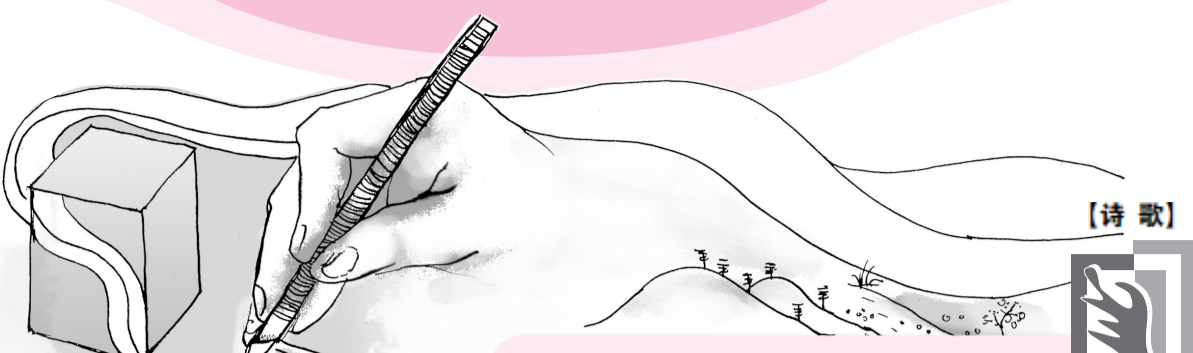
终于有一天，我准备许久，鼓起勇气，要操刀了。我记得昨夜梦，你放下包袱，鼓励了我。于是先试刀。篆刻刀在印面轻轻划着，你长出一根根白发。我想安慰你，谁能逃脱自然规律呢。不等你回答，心中一沉，发现印面中心有几粒砂钉。砂钉，就是艰辛的往事，你不曾告诉我的。往事一桩两桩三桩，就像这几粒砂钉。

我们总要面对这个时刻。胸中块垒能割掉吗？不幸的记忆能割掉吗？多少个日夜，我也为某些痛苦的时刻懊悔、自责、埋怨、愤恨，漫长的心理煎熬深深影响了我的思想，我的

反应，我的习惯。相信你也一样，我们都一样。而我自作聪明，捏紧了刀，对准你，想把砂钉全部刻下来，笃笃笃，笃笃笃——全然不顾你的感受；人到中年，才更加体会到抽刀断水水更流的无奈。我终于不再血气方刚，我要承认失败，我接纳了它们，从强烈的耻辱退到如今的坦然。苦难与不幸，是成长的一部分，到某个临界点，也是衰老的一部分。无论如何，它们已经长在我们的肌体内；无论如何，我们必须让身心与过去和解。

眼中的砂钉硕大又渺小，心灵焦灼后又平静。再端详，我不是我，你不是你。世间的生老病死不可把握，我能握住的，只有你。刻一朵莲花吧，我们一起绝世出尘。我要经营图稿，把砂钉避开，把它们藏进宽大的荷叶里，藏入洁白的莲花瓣里。不幸湮没于平和，黑暗消失于光明，这些都是好归宿。当我用毛笔勾画出莲花，心中不禁默念：离诸染污，不与恶俱。

刀又入石了。笃笃笃，笃笃笃——激烈的金石之声。五指奋力，刀锋划动，脑海中浮现的许多过往，贪嗔痴怨随着飞溅的粉末而消散。我的掌心又热起来。冲刀，切刀交织冲



【闽都新谭】

撞，与所有烦恼忧愁决裂的快意。啊，砂钉真的多，但已浑然不觉，它们长进了叶脉里，莲花瓣里。还有些星星点点，游离于莲花之外，使整个印面粗粝残破中愈显抽象，焕发出生命最初质朴的美。

你知道吗？我们的遇见，我们的磨合，我们的奋斗，我们的缺点和过失，我们的伤心和不安，欢笑和欣慰都是这美的一部分，一场梦。此刻，我已大汗淋漓，心生欢喜。

你在刻什么？妻子手搭在我肩上周，我没回答，把印章装进小锦盒，塞进她手里，带着我的祝福。献给你，我的爱人。

夜雨(外一首)

■虎发仁

春雷响过
于山的小院
闪电，从远处
划向远方

深夜里
雨顺着门缝爬进来
顺带爬进来的还有
那只可爱的小树蛙

黑，让一切安静下来
雨充满活力
在这巨大的宁静里
烟蒂闪闪烁烁

梦中手被灼了一下
雨水早已浸透烟蒂
又一道闪电照亮
镇海楼的天空

老屋

梦中的老屋
在紫松山下
那棵挺拔的紫果青松
代替老屋
烙在我朦胧的记忆中

奶奶的老屋
灰头土脸地偎在
那棵老榆树后
喜鹊和傍晚的炊烟
演绎着生活的全部

母亲的三间土屋
在她的手中完工
又随着她，变成一堆黄土
飘散在家乡的风中

父亲活着的时候
从不蹲在家门口那个
碌碡上吃饭
他说 那上面蹲着的
是他的父亲

又是一年除夕夜

■姚俊忠

“年年岁岁花相似，岁岁年年人不同。”每年的除夕夜，一家人团坐在一起，开心地欣赏着春节联欢晚会，这是再平常不过的事。可是这些年，打开电视，调到春节联欢晚会，看着看着，就走了神，眼前闪现的却是另一幅画面。

方方的杉木炉架，圆圆的铁炉，黑黑的木炭，红红的炭火，时不时发出噼啪的声响，火星在噼啪声中跳跃着。一家人围坐在温暖的炉子边，嗑着瓜子、花生，吃着香甜的花生糖，嚼着脆脆的米花糕，这是过年才能享有的美食。孩子贪婪地往嘴里塞着零食，放肆地大口大口不停地吃，他们要把平时失去的都吃回来。升腾的炭火，忽高忽低、上上下下地跳动着。炭火带来暖烘烘的热气，弥漫在小小的屋子里，往鼻孔里钻，往袖缝里窜。孩子的脸，被炭火烤得红扑扑的，像是窗子上红红可爱的窗花。

这是除夕夜，一家人围坐在火炉旁守夜。这个日子，长辈们决不会因为孩子们吃多了而责备他们。不仅不会责备，还要为每个孩子，准备一个大大的红包，这也是孩子们最最期待的。

红包是用红红的纸折成长方形的小袋子，里面包着每年一次的压岁钱。长辈们在除夕夜守岁时，给孩子们分发压岁钱，为孩子们“避邪去魔”，祝福孩子们在新的一年里

平平安安、健健康康。

压岁钱除夕夜是不能打开的，要等新年到来时，才能打开享用。孩子们把压岁钱藏进口袋里，不时拿出来看一眼，然后又放进袋里。用小手压压口袋，确认压岁钱实实在在地在口袋里。这可是难得的零花钱，要看着紧它，不能让它溜了。

新年到来了，一大早，孩子们做的第一件事，穿上新衣服；第二件事，迫不及待地打开红包，数着红包里的压岁钱。把崭新的钱攥紧在手里，抖一抖，听钱发出清脆的声响，那是多么幸福的事。

压岁钱从三毛五毛，到三块五块，再到十块八块，一年比一年多，孩子们也一年比一年大了。终于有一年，我不再有压岁钱，而是轮到给孩子们包压岁钱了。

每年除夕前，我就到银行取一些钱，要求一张一张崭新的钱，最好是连号的。我知道现在孩子们跟我小时候不一样，不是简单的美食和新衣服打发得了的，但对压岁钱，却跟我儿时一样，始终如一的渴望。银行也善解人意，早早地就准备好崭新的票子。取回钱，一份一份塞进红包里，这是给孩子准备压岁钱。然后，再准备一份，是给父母的。

父母拿到压岁钱，开心地说：“我也有压岁钱！”接着又说：“我有钱，你自己留着吧。”然后就把压岁

钱还给我。我有些不耐烦，心想：给你就拿着，推来推去，哪来那么多的礼数。父母见我生气的样子，不再推脱，不声不响地收下了。我知道，现在日子好过了，他们不像过去那样缺钱。但这压岁钱，是我常年在外面，无法陪伴在他们身边的一种弥补。

我知道，父母要的是那份亲情、那份陪伴，而不是压岁钱。但我一年只有一两次回家，能给父母的，除了一点压岁钱外，还能有什么呢？作为儿子，孝敬父母简单到只是每年一次的压岁钱，现在想来，是多么无奈的事。

日子过得飞快，一转眼父母也用了压岁钱了，他们老得出不了门，更没有机会用钱了。他们像我小时候一样，盼着过年。我小时候盼着新衣服、盼着美食、盼着压岁钱，他们却眼巴巴地盼着我回家，数着我回家的日子。

我知道他们的期盼，所以无论我走多远、有多忙，都得不顾不顾地回家过年。我知道那有盼望着我回家、牵挂我的父亲母亲。一放假，我就收拾好东西，匆匆忙忙踏上回家的路。年年如此，从不敢缺席。我知道，“儿行千里母担忧”，家里有一对老人，翘首以盼的孩子回家。

然而，那年除夕，我却没有回家。这一年，疫情防控的需要，提

倡就地过年。我想，每年都回去，今年就算了吧，不要在这节骨眼上凑热闹。也就一年而已，明年再回，也一样。

可是，没想到，从此除夕就不用回家了。家里的老人走了，没了老人的家，不再是家。如果我能预见，这是我与老人的最后一个除夕夜，我会不顾一切，回到老人家的身边。坐在他的床边，跟他聊着我小时候的事，聊着他年轻时的事，家长里短，细细地聊，慢慢地聊，聊到他安详地入睡。

又是一年除夕夜，家家户户都团聚在一起，吃着年夜饭。长辈们忙着包红包，孩子们开心领到了自己的红包。红包也不用现金了，微信、支付宝，“滴”一声，钱就到账。而我，不用回家，也不用准备红包。孩子们都大了，老人们都走了。耳边响着噼噼啪啪热闹的鞭炮声，眼前闪现耀眼的烟花，可我脑子里却满是逝去的除夕夜。想着领压岁钱的日子，想着包压岁钱的日子……

在这热闹除夕夜里，我仿佛才真正明白：每一年的除夕夜，都是值得珍惜的夜，因为它不会与我们再次相见。

【那年那事】



岁末回想

■史春培

值此岁末，心思泛漫，远远近近的朋友发来祝福。其中一位师长懂我，安顿我，不如写篇回想，给往日亦给我。于是，我在我的“泛漫”中悠游，无限绵延着……

忽然想起小时候，我家院里有一棵苹果树，每到秋天，树上的果子缀满枝头，闪着红润的光。我们由着自己的喜好随便摘下来吃。吃得多了，我发现一个“诀窍”，那就是枝头越上端、伸展在枝叶之外，被阳光晒得越红的果子越甜润可口。可这些果子偏偏挂得极高，即使伸直了胳膊、踮

起脚也够不着。这时候，需要搬来凳子，备好长杆，调整好姿势，才能摘下中意的果子。写文章又何尝不是如此？以往所写，都是随性而为，泥沙俱下。想到哪写到哪，写到哪里想到哪，就像我随手摘下来的果子：缺章法、少层次、欠味道。而现在，为了让一篇小文俊俏些、耐看些，动笔前学会了思量，懂得了掂量，知晓了掂量，较之于前也就费了心思，这又何尝不是“踮脚摘果”的过程？“有难度的写作，才得光辉岁月”。看来，以往写作上“顺水推舟”的坏毛病真得改一改了。

谈到写作，想起作息习惯。有的人喜欢熬夜，觉得黑夜能让一个人沉寂下来，摘掉世俗的枷锁，更能与心灵、与万物、与世界对话，从而获得最大限度的开放和延展，获得更为开阔与清朗的境界。而我独爱早起，一夜酣眠之后，换来的是神清气爽。睁开眼睛，一切都是新的。生命的蓬勃之力奔涌而来，一切都充满动态，清爽而又轻快。洗漱过后走进书房，读几页书，写几行字，在氤氲的墨香中放松心情，于是我是难得的快慰。如果正值草木生长的

季节，得空也会走进大自然这本无字之书，俯身与一棵草上滚动的露珠对视，同一条路旁绽放的野花凝望。或者认真观察一株鲜活的树，看看它粗糙表皮下长出鲜嫩的叶芽儿。“宁静嘉慧的晨间清芬会让人性的美复归，人们因此会弃恶向善，微微趋向朴野的天性，一如偃卧的林木再度挺身。”至今记得梭罗对春日清晨的表达。人在大自然的铃声中醒来，身心俱轻，多么好！

放眼生活，早起又是我工作的必然选择。居家的小城与我工作的农村中学相隔七十余里，早出晚归的节奏已然成为日常，但我从未觉得辛苦。每一天我都走在路上，每一天又都有所不同。车窗外的世界总是制约着我内心的世界，就像太阳的光芒限制着月亮的明暗一样。

四季的风变换着田野的颜色，路基上的草也跟着节气的脚步春荣秋枯。望着它们在风中站立的姿态，我常叹服它顽强的根。那到底是如何的须茎，有着何等力量，才有勇气告别肥沃的土壤，远离充足的水源，忍受雨雪的侵袭，抵抗风霜的肆虐。在车辆卷起的尘烟中，在无人驻足的

落寞里，长成一株草，平凡却不渺小，普通却不庸俗。这让我想到了在纷繁尘世里生活着的农民，看似无足轻重，实则不可或缺。他们像草一样安居一隅，知人情薄凉，不改其志；懂浮世凄苦，不动其容。岁月面前，草和人都微不足道。但草淡然无畏的样子却丰盈了我对生活的理解，丰富了我对生命的尊重。

所有的红叶中，我最喜欢被风霜浸染的枫叶，精巧别致的外形似绽开的花瓣，如乍泄的春光，像舒张的手掌，灿烂地彰显着深秋的爽朗，流露着傲然的气质，呈现着飒爽的风姿。学生时代，就喜欢收藏枫叶做书签，把它夹在书里的一瞬间，心里就有无尽的欢喜、无边的温暖，它不仅明媚了我的青春时光，也点亮了我以后的岁月。师长说“世上的路，唯文字最长”，这句话亦如一枚红叶，启迪我笃定地把它藏在心间，红叶灿烂，时光向暖，以后的日子不再荒凉。

岁月的风吹散了昨日的涟漪，也掀动了明天的波澜。一扇门悄悄关闭了，另一扇门正在徐徐打开。门里门外，这一天和那一天是那么的相似，又是如此与众不同。

后福“飞燕”迎春光

■林依光

“咫尺春三月，寻常百姓家；为迎新燕入，不下旧帘遮。”这是南宋诗人宋葛天民的《迎春燕》诗，说的是，早春三月普通百姓家，为迎新燕飞回都没有放下门帘，因为在民间看来，燕子属益鸟。而在福州，有一种美食以它为名，叫做“肉燕”，爱吃肉燕的人都相信会给自己带来好运和吉祥。

据传明嘉靖年间，闽北浦城县有位告老返乡的御史大人，虽有山珍可享，但吃多了总感乏味，于是管家让厨师想出一道新花样——取猪腿瘦肉用木槌打成肉泥，掺上适量的薯粉，擀成纸片般薄，切成三寸见方的小块，包上肉馅，做成扁食“馄饨”，配以高汤下煮，弄了一碗端给主人，御史大人吃在嘴里滑嫩清脆，醇香沁人，连呼“妙妙妙”，问厨师：“这叫啥点心？”厨师本只为讨主人欢心，哪有什么名字？好在脑洞灵转弯快，见碗中扁肉形同飞燕，便信口说叫“扁肉燕”，由此才有了“肉燕”这一称呼。

闽侯县青口镇后福村生产肉燕，已有半个多世纪历史了。2022年，村委会以“后福农民专业合作社”的名义注册了“后福飞燕”，从此“后福飞燕”飞入千家万户，远销全国各地。“后福飞燕”能顺利打入市场，得益于村里专业户精心制作，他们技艺纯熟，达到炉火纯青的境界。

说来话长。20世纪六十年代初，后福村村民林登金有缘结识南屿乡江口村六哥、金果、嫩弟、依刺、依傅等5位朋友，他们都是长期从事燕皮生产的老师傅。见贤思齐，林登金向几位师傅取经，拜入门下，诚心学习这门手艺。他邀请五人来到后福村，合作办起一家简陋的燕皮小作坊，在村内招收了一批学徒工，培养出刘云南、林仁春、刘海清等一批燕皮制作能手。村里生产的燕皮销路看好，逐步挤进福州各地市场。一年引来万花开，20世纪七十年代后福村燕皮生产与销路进入鼎盛时期，冒尖户多达四五十户。这道新兴支柱产业给村民带来了可观的收入，“燕皮之村”开始远近闻名，成为闽侯县制作“燕皮第一专业村”。

优质肉燕需要严格的工序和原材料精细加工。在后福村制作燕皮行家眼里，要在“五个字”上下功夫：“选”，首先是严

格采用生鲜后腿猪肉和地瓜粉，取当天手工宰杀褪毛后静血处理的鲜猪肉，用手摸上去还能见到筋络跳动、热气未退，以合理比例配加地瓜粉、糯米糊、精盐、食碱等；当地工匠一般喜欢使用产自罗源的地瓜粉，因其粉质细腻成为首选；“捶”，这是肉燕皮制作最具观赏性、最刺激的工序，师傅们一手持木槌用力在肉墩上反复敲打成鲜肉，另一只手随着木槌举起的刹那不断翻搅猪肉，并细心剔除猪肉里的小筋膜，直到肉还打成肉泥，亮如明镜，光如猪油。用木槌敲打发出的一串串“嗒嗒、嗒嗒嗒”响声如音符，仿佛一首欢快流淌的歌谣。“擀”，将肉糜加入碾细的地瓜粉混合打拍，配合碾、折、拂、扫等多道精细复杂的工序，直至擀成一张张薄约0.4毫米的燕皮，成型的优质燕皮如白玉、薄如纸，不皱不破，厚度均匀，肉色“红颜”褪去，手贴燕皮，迎光可透出五指轮廓；“包”，将制好的燕皮切成三寸见方，包入调制好的肉馅，搭配肥瘦适宜的肉质、虾仁、荸荠、紫菜、芹菜末、葱料等，加入少许酱油佐料拌酱馅，取燕皮方片用巧手捏成形如“飞燕”的肉燕；“蒸”，将包好的肉燕放入蒸锅，用纱布铺底，喷水保持燕皮湿润，蒸至20分钟左右便可出锅，蒸熟后的肉燕，表皮莹亮，“燕”形呼之欲出；“煮”，将肉燕放入烧沸的骨汤里，盖上锅盖静等水沸，沥水捞出煮熟的肉燕，肉燕外观晶莹剔透，脆弹的燕皮在齿唇中嚼嚼，口感滑嫩，韧性无比，嘴里散发一股浓郁的香气。

现在，肉燕已是福州享有盛名的美食，大大小小传统节日的餐桌上，这道菜几乎不可或缺。福州民间民俗素有“无燕不成席、无燕不成年”的说法，吃“太平燕”也称“太平宴”，“燕”与“宴”，福州方言同谐音，加上扁肉形似长春花的缘故，太平宴菜肴又叫“小长春”，喜宴必不可少。

如今，后福村燕皮已经成为当地支柱产业。

【福中知福】



【我思我想】

