



白墙灰瓦的村庄

□潘新日

热闹的时候，曾经是乡下最淡的写意，薄暮里，隐在红花绿叶间。

小时候问路，白墙灰瓦是村庄的名片，村庄之间，五间房、八间房就是区别，然后再问人，好找。我一直惊异于先人们炫耀祖屋的智慧，竟巧妙到用几间大屋取代了村庄的名称，十里八乡，只要提到几间房便知道那个村庄的大户是谁。

我外祖父曾经拥有一个村子的徽派建筑，好大好气派，母亲也多次带我们去看，去寻找她流逝的童年和梦想。那个时候，我的心里也是自豪的，也因此理解了外祖父那一手隽永俊逸的墨宝和书香。那么多房屋，春联要写多少啊！

白墙灰瓦、飞檐挑梁。莲花图案的瓦当，青灰色的屋山挑尖，形状有鱼、有龙、有凤，都蕴含着深深的寓意。墙体多是土做的，根脚多为山石和青砖，春夏秋冬，耐得住风雨。窗户也是木制的，大多是本格子窗棂，偶尔也会有雕花的木窗，带着关门，可以彻底打开，让阳光畅然地照进来，伴着花香，吉祥着，温暖着一家人的人心。

日出而作、日落而息。乡亲们就

是在这样的民居里进进出出，在农耕的艰辛里也不忘在门前屋后栽上树木，植上青竹，也不忘挖几座池塘，养上鱼，种上藕。春天鸟啼声声，夏天绿荫似锦，秋天果树满枝，冬天银装素裹。每个季节都变换着不同的韵致，每一天都轮回着不一样的幸福。

鸡、鸭、鹅、牛、羊、猪、狗都是村子的主角，这些白墙灰瓦的标点，标注着村庄的演化和传承，为村子带来生机。更多的时候，可以赤着脚到门前的池塘里洗洗澡，捶捶衣，也可以在树荫下乘乘凉、捉捉迷藏、追追蝴蝶，而后捉几只萤火虫，照亮回家的路。

农事是辛苦的，也是幸福的。弯着腰插几亩秧苗，割几亩麦子，弯镰收割了季节，也收割了月色。累了、困了，白墙灰瓦的房子就是最舒适的家。可以听听戏，可以串串门，梦里，说书人的千军万马在奔腾，丰收的喜悦在流淌……

曾经，白墙灰瓦的村庄是充满诱惑的，纯美的野菜、香甜的瓜果、新鲜的时蔬、丰腴的菱角、浑圆的豆粒、白胖的莲藕都在不同的时光里走进农家，自给自足的满足，让白墙灰

瓦的村庄更加殷实，有了自信，有了欣喜。

一直喜欢白墙灰瓦的格调，日子再清苦，骨子里也是丰满的、骄傲的，心里充满希望的，不会被生活和农事磨蚀干净，精神世界的多彩填充着村子里每个人的欲望，都在平淡中过着悠然的生活，犹如池塘里的倒影，白墙灰瓦成了每天最新的相片，让小村有了诗意。

我是十分佩服先人们的智慧和洒脱，固然生活在偏远的乡下，干着土里刨食的农活，也不忘为后代打造一片可人的精神领地，让梦飞得更高，而后，坚定地固守着，创造着。

这里乡风淳朴，邻里之间互敬互爱，谁家有困难，都会出来帮忙。村子里的每一堵墙，每一片青瓦都是乡亲们帮忙建的，屋子里都有他们的体温和气息。多少年来，白墙灰瓦的村庄和乡亲们相生相依，自给自足，平静而安逸。

而今一切变了，年轻人们已不再满足于父辈们的农耕生活，他们向往城市，向往发达，白墙灰瓦的村庄和老人们一起隐入历史深处，慢慢成为记忆和历史，永远地留守在乡下……



手机游戏

邻里不闻阿狗吠
蚂蚁庄园没有虫
手机养鸡又种树
网络隐居成老农



放胆

平生恐高怕晕眩
何况独木路一条
绝境逢生需放胆
不回不避过天桥



卖废品

三开炉子已无用
歪脖烟筒紧相从
废品也随时代走
民间又添新古董



自修

每人自写传记
无关出版发行
有人防老装小
有人向死而生

红袄漫话

□张文泽/画 冷冰/文

本版邮箱：
zhoumolvyou@126.com

大暑时节

(外一首)

□胡巨勇

七月流火
阳光用攀爬的体温
释义着季节注定的献辞
蝉鸣高过村庄
粗砺的噪音
反复打磨人们的听觉
而风，仅是过客
妥协代替语言
太阳，这火热的注脚
让草木一再沦陷
鸡鸣落井下石
犬吠乘虚而入
牛犊长长的断句声
挤进炊烟素描的乡村风情
一切都那么安然
绿荷立平湖
蛙语铺小径
荷香剥开岁月尘封的记忆
那是乡情的味道

@荷花辞

携荷碧绿的旗语出场
向上的预言
炽烈了内心归隐的江湖
挺立成一种雅致
高擎的心事抒写旷世丹心
绽放是生命的宣言
一生，只信仰阳光和雨露
把三分热烈
还给矢志不渝的奔放
把七分安然
还给盛世岁月的不忘初心
有风语者铺开芬芳的情怀
浮动的暗香
瘦了蛙鼓，肥了蝉鸣



随笔

三伏天里的麦香

□余翠平

晚上战战兢兢。

不知从什么时候起，突然想自己发面、蒸馒头、蒸包子，大概记忆的某扇门突然洞开，于是开始怀念小时候妈妈用老面蒸馒头的那样一种浓郁的麦香。对，最好是原生态的麦香。

专门采买了发面盆，笼布，发酵粉，面粉，为了激发表妹对包子的美好向往，昨晚就没吃饭，我们躺在家里有一搭没一搭聊天。

我：我们精心发面，加上蜂蜜，看着面粉慢慢变成面团，面团里再有气孔冒出，上锅，等出锅时被宣实的麦香引诱，轻轻咬开，韭菜，鸡蛋，洋葱，细豆角，口里交替轮流着麦香和馅儿香，好不好？

表妹：……哈哈，给我画包子？我本来不饿，但现在饿了。关键你会做吗？万一出笼的，不是宣实的大馒头，而是又黑又硬的面疙瘩，让我吃几天，咋办？

我：……

为了筹备发面，我看了好多遍发面步骤，大学之前考试的状态立

刻上身。像在准备去完成一件神圣的大事，心里有战战兢兢的兴奋感。

等实操的时候，用温水活化酵母粉，为了称面团的重量，只好连盆放体重秤上，仔细测算厨房是否具备发面的最佳温度和湿度，用保鲜膜裹好面盆，每过几分钟去看面团，神叨叨，就那样，一个小时，面团终于神奇发到了原来面团的两倍大小，马上开始调制包子馅……

有表妹打下手，这里面无数小的注意事项，都被我们相互提醒着圆满了，当喷香的包子出锅，我俩迫不及待盛到盘子里，然后接下来的10分钟，就是狼吞虎咽的吃吃吃，直到肚子里再没有缝儿。

“真宣实！包子真香。”这几句我和表妹各自重复了无数遍。原来幸福是这样表达的，反复重复，哈哈。

包子馒头一共蒸了四锅，晚上喊姨和姨夫来吃，满屋子都是麦香。想到之前高温的小厨房，沾满面粉的手，后背淋漓而下的汗，再感受着嘴里浓郁的麦香，又一次的圆满，心里填满恍若隔世的充实感，似乎要中暑。

“哎呀呀，某人第一次蒸包子和馒头就挺好的嘛。不夸夸你，对不起你中暑的幸福感哈。”夜灯下，表妹一边看书，一边笑着啃包子。

三伏天、麦香、包子记。

