



万花丛中留情影。



独自漫步也怡然。



古城墙上走一走,儿时记忆跃心头。

感受历史与现代交织的美妙

——寻访赣州老年人休闲娱乐的聚集地之七

□记者喻晓佩 文/图

在赣州这座充满历史韵味的城市里,有一处独特的地方——江南宋城历史文化旅游区,它宛如一颗璀璨的明珠,镶嵌在城市的中心,成为众多老年人休闲娱乐的心仪之地。

最近,在一个工作日的上午,记者来到这里,隔几步,便能看到三三两两的老人,他们有的在拍照,有的在健身,有的随意漫步,举止轻松,神情悠然,尽情享受幸福的晚年生活。

走进江南宋城历史文化旅游区,首先感受到的是浓厚的历史文化氛围。这里保留了大量传统民居和文化遗迹,仿佛时光在这里凝固。郁孤台、田螺岭、九华阁掩映在高大的樟树、榕树中,古城墙脚下是低矮的紫薇、杜鹃,花园塘内是娇嫩的睡莲,而雏菊、矮牵牛等更是随处可见。走在石板铺就的古朴道路上,两侧店铺门口是店主按照自己的喜好装饰的各色花卉,一店一品、前店后坊、户户有花、步步有景,令游人沉浸在繁华簇拥的美景中,充分感受宋城韵致。

一位背着相机的曾姓老人告诉记者,他是一名退休教师,也是摄影爱好者,虽然家住章江新区,但因为来这里交通便利,加上年过70岁可以免费乘坐公交车,所以经常来此游玩。“我是土生土长的赣州人,从小生活在和平路一带,对于我们这些老赣州人而言,漫步在古老的街巷中,每一块石板、每一面墙壁都会勾起回忆,而郁孤台、广东会馆等传统建筑,更是故事多多,在这里很容易找到过去的记忆,有一种心灵

的归属感。”曾姓老人说,这里种植了很多花草树木,鸟语花香,环境宜人,一年四季美景不同,加上各类古朴的建筑,可谓摄影爱好者的天堂。

据介绍,江南宋城历史文化旅游区经常举办各种文化活动和展览,如传统戏曲表演、书画展览、手工技艺展示等,极大地满足了老年人的精神文化需求。该旅游区还设有许多适合老年人娱乐的场所。比如,茶馆里可以品茶听曲,感受悠闲的时光;书法室里可以挥毫泼墨,展现自己的才艺;棋牌室里可以和朋友们一起切磋牌技,享受智力竞技的乐趣。更有众多店铺提供各种传统服饰,让人感受“穿越”的乐趣。此外,这里还汇聚了众多美食,时常有老年人来此聚会,休闲游玩之余,品尝客家菜、赣州融合菜等,足以让他们度过一整天充实而快乐的时光。

记者看到,街道宽敞平坦,道路标识清晰,行走便利,路旁还设有许多长椅和休闲区域,方便人们随时坐下休息。同时,街区还配备了完善的安保措施和医疗救助设施,让人们在游玩的过程中感到安心,尽情享受游玩的乐趣。

在这里,晴日登上郁孤台远眺,你可以领略到何为“山为翠浪涌,水作玉虹流”;雨天漫步其间,或可感受如“彷徨在悠长、悠长又寂寥的雨巷”中的惆怅,又或是心生“青箬笠,绿蓑衣,斜风细雨不须归”的豪迈。在江南宋城历史文化旅游区,历史与现代完美交织,焕发出独特的魅力,无论何时,都充满了生机与活力。



好风光,舞起来。

父亲的豆腐人生

□黄师

记忆中,父亲做的豆腐乳白如玉,口感嫩滑,豆香浓郁,很受人们欢迎。

听母亲说,父亲以前不做豆腐,他是个煤矿工人,可一次下井时,矿井突发小型坍塌事故,一块掉落的岩石砸中了父亲的小腿。好在工友救援及时,父亲性命无忧,却落下了病根,走路自此一瘸一拐。煤矿工作本就危险重重,且对体力要求极高,身体有恙的父亲,再难适应井下高强度、高风险的作业环境。

和母亲结婚后,为了能稳稳当当撑起这个家,父亲便辞去了煤矿的工作,另寻他路。那时,村子里的人都爱喝豆腐脑、吃豆腐,可十里八村却没有一家豆腐坊,大家想吃都得跑老远的路去镇上买。父亲看准了这个机会,和母亲东拼西凑,购

置了一盘石磨、两口陶缸、一方木模,就此支起了豆腐坊。

从我记事起,父母凌晨三点就得起床泡豆子,推磨时石臼与石盘摩擦的咯吱声,总在黎明前的黑暗里格外清晰。才开始卖豆腐的那几年,生意很清淡,忙碌了一整天,傍晚归家时,父亲用架子车拉了卖剩的豆腐回来就陷入了沉思。母亲将那些皱巴巴的小面额毛票倒在炕上,我和妹妹就会围上去,帮忙整理着,遇到缺角的零钱,母亲也会分给我和妹妹,这就是我们的零花钱了。

后来随着经济的好转和父亲手艺的不断精进,父亲的豆腐摊前渐渐排起了长队。不到中午,两大木模豆腐就会被抢购一空。父亲的豆腐在我们附近几个村里

出了名,谁家办宴席,都会来父亲这里订做些豆腐。特别是腊月里,家家户户备年货,父亲的豆腐订单络绎不绝,那几天他总穿着油渍斑斑的围裙,在蒸汽缭绕的灶房里忙个不停。

当然也有人上门学艺,父亲总是毫无保留地传授技艺。从选豆、泡发、磨浆、煮浆、点卤、压模,每道工序都细细讲解。他常说:“点卤这门手艺,全靠手上的分寸感,多一滴太老,少一滴太嫩。”还让学徒亲手动,直到能做出方正瓷实的豆腐才算出师。

在外谋生这些年,常怀念父亲做的豆腐。虽然市场也有细腻的水豆腐,但总吃不出那种柴火灶熬煮的豆香。每当肠胃不适时,就格外想念父亲做的豆腐脑,放

入酱油、姜末、萝卜干、辣椒粉、葱花,一搅拌,呼噜呼噜喝下去,浑身都舒坦了。

小小的豆腐,凝结着父亲一生的心血。他用双手磨出了生活的滋味,也磨亮了我们兄妹的前程。正如父亲常挂在嘴边的话:“做人要像豆腐一样清白,做事要像石磨一样实在。”如今他老了,不再做豆腐。每次看到街头的豆腐摊,我们都会驻足良久。看那乳白的豆浆在锅里翻滚,看师傅用长柄铜勺轻轻点卤,仿佛又看见父亲在晨光中忙碌的身影,看到自己曾经的生活景象,思绪被拉回了儿时的旧时光,一阵感动,一阵心酸,瞬间涌上心头。

父亲用豆腐撑起家的一片天,将“清白做人,实在做事”的道理,融入每一块豆腐,化作家风,滋养着我们的灵魂。那一块块饱含深情的豆腐,串联起我们生命的脉络,是父亲留给我们最珍贵的财富,也是我们一生的心灵归依。

念亲恩

粽叶里的岁月年轮

□崔迎瑞

然后特意打一个蝴蝶结。我戴着五彩线到处炫耀,引得表弟、表妹们缠着外婆嚷道:“我也要,我也要。”外婆笑着,慢悠悠地说:“不急不急,人人有份。”那时的我未曾料到,有些底佑会消逝,有些粽子再也吃不到第二回。

外婆走后的第三个端午节。餐桌上,母亲凝视着从超市买来的口味各异的粽子出神。蒸腾的热气背后,她的眼睛宛如两枚被雨水泡过的龙眼肉。“再也吃不到你外婆包的粽子了。”她突然轻声说道。却似重锤,敲在我心上。

下午,我们到周边观看龙舟。鼓点荡起了岸边的蒲公英,年轻汉子们健硕的肌肉上滚动着汗珠。有个小孩手腕系着褪色的五彩线,正将粽子抛向水面。波纹荡漾的瞬间,我仿佛看见外婆坐在云朵里包粽子,还是当年的模样,鬓角闪烁着银色的白发,映照在天空。

回家途中路过菜市场,卖粽叶的老妇人正在捆扎最后几把青叶。母亲买了一把,突然说:“我们试试吧!你外婆包的粽子个个饱满,从不肯浪费一点粽叶。”我们模仿着外婆的动作,尽力想多装些米,却发现并非易事。

当第一批不成形的粽子在锅中沉浮时,母亲轻叹一声:“要是你外婆在就好了!”人的一生,在夏夜的星空下,不过是一声轻轻的叹息。然而此刻,锅中咕嘟作响,分明是生命延续的回响。

蒸锅升腾起第一缕白雾,晚风轻轻拂动帘窗。或许明日煮出的粽子会散开,或许我们永远无法包出外婆那般饱满的粽子。但我明白,有些味道能够穿越时光的铜墙铁壁,有些爱无需完美的包装,也会在代代相传中,绽放出别样的光彩。那些与外婆共度的端午时光,就像粽叶上的年轮,一圈圈,镌刻着岁月的故事,也承载着永恒的思念与传承。

人间至味是清欢。推开门,甜糯的粽香像一阵温柔的风拂面而来。灶台上的大锅“咕嘟咕嘟”吐着白雾,外婆系着蓝布围裙,指尖还沾着莹润的糯米,笑眼弯弯地递来一只青绿粽叶包裹的小三角:“小娜回来了,来尝尝今年的蜜粽。”

记忆里,外婆包粽子的场景是端午最动人的画卷。她包粽子时,总会将红枣掰开一道裂痕,说这样甜味才能渗进米里。那一双布满老年斑的手,灵活地翻折着青翠的粽叶,随后填入泡得晶莹的糯米,再埋下葡萄干、花生,还会偷偷多放上半勺红豆沙。缠线时,小拇指总会俏皮地翘起来,整个过程行云流水,不一会儿,竹篮里就堆满了整齐饱满的粽子,每一个都裹着外婆满满的爱。

外婆总会在端午节前夕,备好五彩线。她会认真地说:“青、白、红、黑、黄对应着木、金、火、水、土,戴上五彩线,百毒不侵。”说着,外婆把丝线在我手腕上绕三圈,

母亲的端午面

□王国梁

蒿在案板上剁碎,最后找来一块挤饺子馅的布,把艾蒿里的绿色的汁水挤出来。那时候没有榨汁机,全都是母亲手工操作。一大碗绿色的汁水挤出来了,母亲这才说:“用艾蒿水和面,做绿面条吃,就当是端午面。过端午节嘛,得有个过节的样子!”我这才明白,没有糯米和粽叶,母亲想用端午节的艾蒿应个景,把端午节过出端午味儿来。

其实这是母亲的习惯性做法:元宵节没元宵就用面粉包上花生碎和糖,做出味道非常独特的元宵;中秋节没月饼就自己打手工月饼,那种月饼根本就是火烧,过节时我们当月饼吃。不过这次的端午面,还真是别出心裁呢。可我心里还是有些忐忑,不知道母亲的端午面好不好吃。

一会儿工夫,端午面做好了。还别说,看上去浅绿莹莹的,比平日的白面条好看多了。我忍不住挑起一筷子尝了尝,味道却并不好,有淡淡的涩,好像还有点苦,没有白面条的面香味,大概是艾蒿的味道把面香盖住了。见我皱眉头,母亲也尝了一下。她倒是吃得津津有味:“我觉得很好吃嘛,端午面就是这么个吃法!”其实我们那里根本没有“端午面”的说法,完全是母亲自创的。姐姐倒是母亲的端午面赞不绝口:“这绿面条看着就好吃!”父亲也喜欢吃。就这样,我们一家呼噜呼噜把端午面吃得精光。那个端午节,我们过得照样满足。再贫寒的日子,再单调的生活,也能被勤劳智慧的母亲过出滋味来。

母亲的端午面里,藏着的是她对生活、对家人浓浓的爱。如今过端午节,有时我们还会吃端午面,算是忆苦思甜。端午面里,有我们对生活别样的情怀。

我的家乡端午节有吃粽子的习俗,不管日子过得如何紧巴,过节必定要包粽子。可是那年,我家陷入最低谷,家里连一毛钱都找不出来,买不了包粽子所需的食材。

母亲是个极好强的人,不肯低下头问别人借钱。面对家底掏空的状况,母亲说:“我们今年端午节不吃粽子,吃端午面!”我从未听说过端午面,不知怎么个做法。母亲招呼我说:“走!跟我去采艾蒿!”我问:“艾蒿跟端午面有关系吗?”母亲兴致勃勃地说:“有!”

艾蒿不用买,到处都有。端午节时的艾蒿,一般都是采了插在门楣上,起到驱毒辟邪的作用。春天的时候,有人采了艾蒿来吃,那时候艾蒿还很嫩。端午节艾蒿都长老了,没法吃,母亲让我捡着小棵的嫩艾蒿来。

我们把艾蒿采回家,大棵的插在门楣上,小棵的母亲说用来做端午面。她把艾蒿的叶子摘下来,洗净之后再用热水焯过。我猜母亲可能是用艾蒿当吃面条时的菜码,不过说实话,我并不喜欢艾蒿的味道,再说这种艾蒿根本没法吃。却见母亲把艾