



梨花风起时

杨丽丽

清明时节，梨花开得正盛，一朵朵梨花在春风里摇曳生姿，摇出了记忆深处对奶奶无尽的思念。奶奶是我生命中最重要的人，她的离去让我心如刀绞，奶奶离开我们的时候只有60岁，却在我心中留下了永远的遗憾和思念。

小时候，父母忙于生计，一年到头都在为了这个家奔波忙碌，没有多少时间管我。于是，我便在奶奶温暖的背上长大，她的背，是我儿时的摇篮，也是我最坚实的依靠。在那些日子里，奶奶背着我走过了乡间的每一条小路，看过了四季更迭，也看过了花开花落。

我记得每年清明时节，奶奶总是会带着我去野外踏青、采野菜，去欣赏那一树树盛开的梨花。奶奶说，梨花是春天的使者，它们的绽放意味着生命的轮回和希望的到来。村头的那片梨树林，是我和奶奶的乐园，每到春天，满树的梨花绽放，洁白如雪，风一吹，花瓣便纷纷扬扬地飘落下来，仿佛下了一场花雨。奶奶弯着腰，在梨树下仔细地挖着野菜，我则像个小尾巴一样跟在她身后，有时会蹲在一旁好奇地看着，有时也会学着奶奶的样子，有模有样地挖上几棵，只是常常把野菜挖得残缺不全。奶奶见了，也不恼，总是笑眯眯地

摸摸我的头，耐心地教我正确的方法。挖累了，我们就坐在梨树下休息，奶奶会从兜里掏出她亲手做的小点心，喂给我吃，那香甜的味道，至今还留在我的味蕾上。

奶奶心灵手巧，总能用梨花做出各种好吃的。她会把新鲜的梨花洗净，裹上面粉，放在油锅里炸，不一会儿，厨房里就弥漫着诱人的香气。那炸好的梨花，外酥里嫩，咬上一口，满是春天的味道，还有用梨花熬制的甜汤，喝上一口，甜在嘴里，暖在心头。

后来，到了上学的年纪，我离开了奶奶，跟着父母去城里读书。走的那天，奶奶站在村口，眼里含着泪，一直挥手：“孩

子，记得春天的时候回来，我给你做油炸梨花酥。”在城里的日子，我总是想念奶奶，想念她的背，想念梨树下的欢乐时光，想念她做的梨花美食。

可是，命运却如此残酷，那个噩耗传来的时候，我觉得整个世界都崩塌了。奶奶离开我们的时候，正是梨花满树的时候。那一年的清明，梨花如雪，飘落满地，仿佛是大自然为奶奶送行。我回到老家，看着那片依然灿烂的梨树林泪如雨下，春天来了，梨花开了，我回来了，可是却再也听不到奶奶的笑声，再也吃不到她做的梨花美食了。

如今，又是一年清明时，我独自来到那片梨树林，梨花依旧灿烂地开着，可树下却再也没有奶奶的身影。风轻轻吹过，梨花纷纷飘落，宛如一只只白色的蝴蝶，在空中翩翩起舞，我仿佛又看到了奶奶那和蔼的面容，她正笑着向我招手，叫我过去和她一起挖野菜。

奶奶，你在天堂还好吗？那里是不是也有这样美丽的梨花？我知道，您在天堂一定过得很好，一定会守护着我们。我会在心中种下一朵永不凋零的梨花，让它像您的智慧和教导一样开遍我的心田，让它永远激励着我一路向前。

流金岁月

母亲的炸咯吱

张新民

咯吱，是我们京西当地的一种特色小吃，也是我情有独钟的美食。我家兄妹三人，早些年家里主要以玉米面为主食，别说大鱼大肉，就连吃顿白面馒头或大米饭都成了奢侈的念头，在那个不算富裕的年代，母亲用她那双勤劳而又灵巧的双手养育着我们，特别是她做的咯吱，至今都是我百吃不厌的美食。

咯吱是家乡的一块硬招牌，它有制作的精到之处。记得小时候，母亲一边做咯吱一边告诉我：要想做出酥脆的咯吱，食材比例很关键。一定要凑齐各种食材，有蚕豆、黄豆、豌豆、绿豆、小米、玉米、面粉等。而且一定不能有坏豆，这样做出来的才好吃。把各种食材和调料按比例浸泡十几个小时，然后用家里的小石磨磨成浆汁，加工好的浆汁就是制作咯吱的面浆，接着将特制的饼铛架在炉火上，（饼铛底部糊上2公分厚的黄土泥）饼铛热后涂上油，将一勺面浆舀进饼铛上，摊成圆形薄饼，待薄饼不粘连后用刀切成长方形小块儿，放到筛子或筐萝里烘干或风干。风干后的咯吱放在油锅里炸至焦黄色，吃起来又酥又脆，欲罢不能，那种惬意和满足让我至今难以忘怀。

咯吱做好之后，母亲会把咯吱送给东家一盘，西家一碗。她常说：“有好吃的东西，街坊四邻都要尝尝，这才是邻里之道。”在那个物资匮乏的年代，一盆炸咯吱便是我们一家人春节时的“打牙菜”。平时，熬白菜放上一把炸咯吱就是我们家

的美食了，母亲蒸上一锅玉米面窝头，锅里还有几块红薯，我们兄妹三人围坐在桌子旁，津津有味地吃着，父母在一旁欣慰地看着，那个场面让我记忆犹新。那个年代，咯吱是家乡人最珍贵的食物，一般人家不是谁说吃就能吃到的，大都用来备节、送礼或招待客人。前些天，我和表弟见面时谈起了我的母亲，他记着小时候常来我家玩，表弟是舅舅的儿子，管母亲叫姑妈。母亲特别疼爱他，每次来家都特意给他炸一盆咯吱吃，上边的糖闪闪发亮。表弟回忆说：“咯吱香甜酥脆，我是越吃越爱吃，姑妈望着我笑眯眯的。那时候，我不懂事，都是姑妈家自己舍不得吃的东西，我却吃的心安理得，津津有味。回家时姑妈还不忘给我往手里塞一小袋金黄酥脆的咯吱，一路上欢快地吃着，现在想起来，心里五味杂陈，一辈子忘不了疼爱我的姑妈。”表弟说到这里显得有些动情。

母亲年纪大了，我们常常劝说她不要再做咯吱了，因为这是一个累人的过程，咯吱在农贸市场里也都能买得到。“市场里卖的有我做的味道好吗？”母亲说，“我要做到不动为止。”就这样，每一年我们都会幸福地吃上母亲做的，饱含着浓浓亲情的炸咯吱。

2006年秋，母亲突然撒手人寰，每年吃惯了的炸咯吱就此戛然而止。如今，我似乎又闻到了那让人垂涎欲滴的炸咯吱，看见母亲做咯吱时那忙碌的身影……

十里春风裁柳叶，千村细雨醉桃花。

（左慎五）

春融清水凭鱼跃，日暖灵山任客游。

（左慎五）



门头沟的故事

时下，潭柘寺供奉着大肚弥勒佛、释迦牟尼佛、药师佛、三世佛、五方佛等诸佛像，这些佛像摆在什么位置信众也十分清楚。但是，除了这些佛像，原来的寺院内还供奉着燃灯古佛、旃檀佛、欢喜佛、太子佛、肉身佛、石佛、苦佛、愁佛、五愿佛等佛像。这些佛像有的已成为文物被保存，有的只在重大佛教节日时才能请出，有的已成为故事，有的即将消失，有的早已荡然无存了。其实，大部分善良虔诚的香客，习惯遇寺供香、见佛磕头，但是，如果问他们拜的是哪尊佛、为什么拜，可能又说不出所以然来。为此，这里有必要叙述一下早已消失了的“苦佛”和不被人重视的“愁佛”了。

古时，潭柘寺有房间999间半，活动空间很少，基本被殿堂、佛坛、寮舍所占有。就连大雄宝殿后面，帝王树与配王树之间的平台上，也建有斋堂（僧众用斋之所）和三圣殿两个殿堂。三圣殿供奉“一佛两菩萨”统称西方三圣，即阿弥陀佛、观世音菩萨和大势至菩萨。在三圣殿外西侧的地基处，摆放着一尊唐朝时雕刻的汉白玉药师佛像（药师佛亦称“大医王佛”“医王善逝”等，他能调治百药，解除各种病痛，消灭延寿）供游人瞻仰和参拜。这尊药师佛像，人们称“白石唐佛”。白石唐佛像质地细腻、雕工

精良、生动传神，虽历经千百年的日晒雨淋，但依旧佛光灿灿，给人以庄严肃穆而又慈祥仁爱的感觉。更为奇特的是，不知何时在白石唐佛的须弥座下，横生滋长了一株黄连树，黄连树大部分的根茎露出土外，上面还布满了虬生状菌块。黄连树是草本植物，一般情况根茎应长在土里，并很难长大长高，而在这里却一反常态，根茎外露并长成了一株小树。

众所周知，黄连是一味中药，性苦。人们习惯用“苦话是良药”来教育晚辈们，这味“良药”就是黄连。因为，苦药具有泻火、解毒、清热、祛燥、除湿的作用，而长有菌块的黄连药性更大。所以，白石唐佛和须弥座下的黄连，被信众认为具有济世救人的法力和调治百病的功效，是解除顽疾苦痛的良方。故赢得了时任方丈日本僧人无初德始禅师送的一个雅号——“苦佛”，并被信众所公认。

“苦佛”不仅代表着黄连的味苦（能祛百病），还意为救世济人的劳苦、普渡众生的辛苦、修炼成佛的艰苦和风餐露宿的痛苦。“苦佛”不知何时遗失了，但是，它作为潭柘四宝（画祖、自油柱、石鱼）之一，早已被人们认可和崇拜。

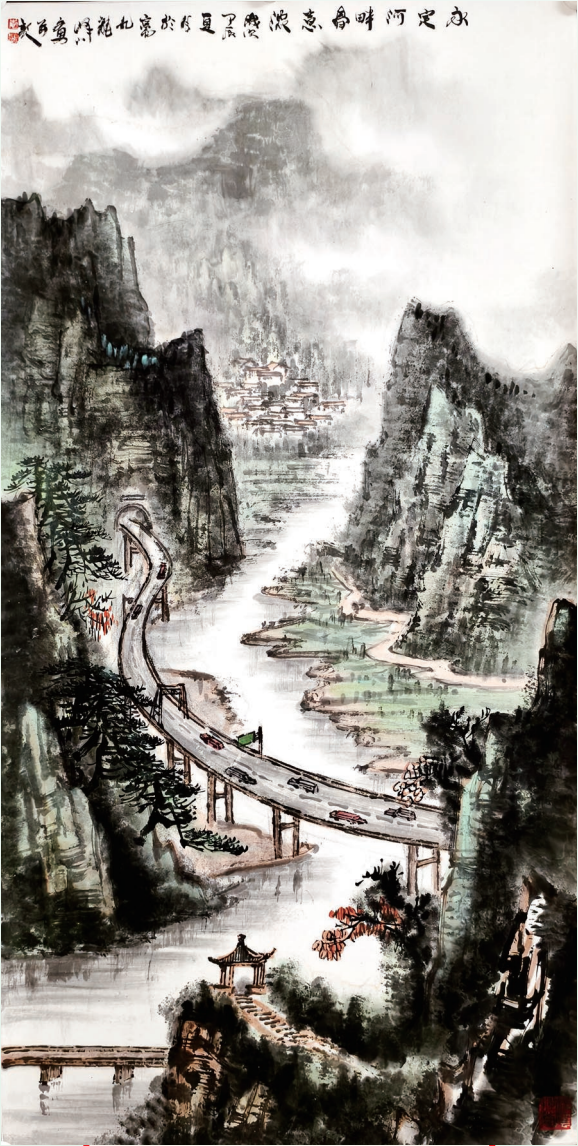
那么，“愁佛”又是怎么回事呢？“愁佛”原本是寺里一个烧火做饭的小沙弥，他在7岁时，因家庭贫困，身体

欠佳，父母按照大师的指点，含泪把他送到了寺院，求佛祖、菩萨的庇护。初来乍到，由于年龄小，寺院就安排他做些零星碎活，长大后，安排他到斋堂帮厨，洗菜、择菜、淘米、烧火、做饭等，什么脏活、累活、力气活大多是他的。寺院挂单的僧人多，平时就有几百人吃斋，有重大活动时，用斋的能有上千人，还有一些随时赶来的云游僧或信众。所以，每天都要干很多活，从早忙到晚，没有一点闲空，年复一年，日复一日，一直干了好几十年，从小沙弥熬成了老和尚。老和尚一边烧火做饭，一边冥思苦想，怎样才能减轻做饭人的负担，所以他脸上总是愁眉不展，终日不见笑容，于是人们习惯叫他“愁和尚”，他也毫不介意，只要有人喊“愁和尚”，他都回应。“愁和尚”，愁的不是自己如何，而是想方设法地改善斋堂所有的做饭用具，他想：如果铸几口大锅该有多好，既省时又省力。

他的想法形成后，便向方丈请示，出寺云游，根据寺规，凡是受过具足戒以上的僧人可以出外修行，时间不限。获批准后，老和尚带着衣钵、度牒就离开了寺院，很多年过去了，都没有音信，僧人们渐渐的就把他给淡忘了。过了十来年后的一天，寺外来了一个拄着拐杖、走路蹒

跚、满目沧桑的老和尚，显然他是受了很多苦，才成了这个样子。再往后瞧，还跟着一群人，推着三辆木车，每辆车上装载着一口大铜锅，来到了寺院的门口。当一位年长的僧人仔细一看后，才知道是当年那个烧火的老和尚，原来老和尚是外出化缘去了，同时还学习了铸造铜锅的技术。几天后，寺院举行了盛大的开灶安装铜锅典礼仪式，这一天，老方丈邀请了附近13个村的村长和村民代表一起来见证铜锅安装，并在仪式上郑重地向世人宣布了取消“愁和尚”称谓，改叫“愁佛”，从此寺院又多了一尊真佛——“愁佛”。“愁佛”，不是为自己发愁，而是为大家发愁，这个“愁”值得我们纪念。3天后，寺院又专门用大铜锅熬了一锅粥，邀请附近的村民们一起来品尝，大家都赞不绝口。

老和尚圆寂后，为了纪念他化缘铸铜锅的壮举，寺院就在斋堂里的灶门右上方照着他的遗像，塑造了一尊老和尚发愁时的像，这尊像被寺院称为“愁佛”，以供后世瞻仰。不但让后辈的烧火僧人记住他，同时，也让用餐的人们在吃斋前，先双手合十，口念“阿弥陀佛”，向“愁佛”致敬后再下箸吃斋。时下，“愁佛”依然在大锅殿的灶门上端坐着，期待着你的观瞻。



永定河畔春意浓

李文勇/作