天涯诗海

故乡行吟

■ 符浩勇

夜宿四英岭

夜半升起一轮明月
照亮四英岭的如黛山色

多少年山花又遍野
点亮了山下的万家灯火

远方松涛依然澎湃
那是先辈青春漫卷的传说

日月起落浇醒的花朵
这是旭日晨曦沐浴的蓬勃

坡陈村武步对舞

娇柔中不失寒光英气
鲁莽里体见招架自如

跪踉中拳手严谨掩护
进取里腿脚机智潜伏

力在浓缩,心在拼搏
肌肉崛起血性的音符

坡陈村力与美的塑造
终于冲向掌声崇武的高度

又见加乐潭水

平静的一湾碧水
是否记住筑造堤坝时沸腾的汗珠

倒映水里的蛙声一片
是否还有日月望子成龙的叮嘱

岸边那搁浅的小舟
是否载不动当年放飞的蓝图

哦,又见加乐潭水
我跨越人生的路标重新上路

蝉 鸣

■ 程爱国

蝉鸣,杨柳丝滑的吹奏
金属的色彩和光泽
仿佛调皮的琴童
久久地按在同一个键上
韧性而单调的音符
让燥热在寂寥的树林里延长
催眠歇晌的农人
谁把童年举在竹竿
用面筋粘住歌声的翅膀
嘹亮雄浑的高音
给乡愁添加黑色的休止符

百家笔会

峨眉弯弯一种豆

□ 彭梦宁

一山,一派,一师太。

提起峨眉,自然想起金庸大侠的笔头神功。这个糟老头子真是坏得很,随便给他个关键词,就能写得大气磅礴,意境开阔,比现在的玄幻仙侠小说好看多了。每每想起他的“飞雪连天射白鹿,笑书神侠倚碧鸳”,都不敢说自己是个文学爱好者,哪怕正儿八经地蜗居在曹禺故里。

不过,一寸短一寸巧,如果我问峨眉豆到底怎么写,估计很少有人答得上来。毕竟,汉字演化到现在,好多写法都没个准头了,好像写成娥眉豆或蛾眉豆都不算错。如果再追问一下,这三个字怎么读,估计不少人会被整崩溃。反正,在我的家乡,都读作沃迷豆。在老人们的口口相传中,什么屙、鹅、恶、饿,都是一个沃(二声)音;而眉毛的眉则读作迷,据说是受西南官话的影响。想当初,一表弟在我母亲面前显摆,说自己生得浓眉大眼。我母亲则嗔怪道:“眉毛生得恶,长大怕老婆。”这话用普通话念,一点意思都没有,但用方言一讲,可谓妙趣横生,惹得人哈哈大笑。峨眉豆怎么写怎么读不要紧,关键是要能认、会做、爱吃。

“最怜秋满疏篱外,带雨斜开扁豆花。”这里的扁豆,就是峨眉豆的学名。古时形容眉毛弯弯的为峨眉,而扁豆除了长得扁,还形似弦月一般弯,叫峨眉豆再合适不过。峨眉豆名字取得好,长得也好看,特别是它的花,一丛丛一簇簇的,翠绿的,紫红的,淡绿的,浅白的,让人目不暇接。与路边的野花相比,峨眉豆的花开得更奔放,更烂漫,恰似一只只翩翩起舞的蝴蝶。累了,困了,感觉日子过得有些乏味了,放眼望一望这片姹紫嫣红,心情顿时舒畅了许多。

也曾读过几篇写峨眉豆的文章,但动不动就爱寓情于景,搞托物言志那一套。像清代有个叫方南塘的人,游宦天涯,老妻来信讲述家中扁豆花开了,心中万分感慨,便忍不住赋诗一首:“编茅已盖床头漏,扁豆初开屋角花。旧布衣裳新米粥,为谁留滞在天涯?”然而,扁豆花终究不是牡丹花,好看只是躯壳,好吃才是灵魂。峨眉豆再怎么蔓生延缠,从开花到结果,简直就是一瞬间的事。稍不留意,灿烂一片的花儿就不见了,鲜嫩饱满的豆荚便挂满枝头,一串串,一排排,或挺立在藤蔓之间,或掩映在绿叶之中。

张爱玲说过,出名要趁早,来得太晚的话,快乐也不那么痛快。吃峨眉豆又何尝不是如此呢?趁着峨眉豆肚子没有腆起来,立马从篱笆上把它们采摘下来,放置在祖传的筲箕里。吃峨眉豆和吃鱼一样,讲究一个新鲜。等峨眉豆一个个蔫儿吧唧的,就没有起锅烧菜的欲望。

在我印象中,峨眉豆的主流吃法只一个,即五花肉炒峨眉豆。五花肉不用多,将之切成不大不小的片,稍微腌制一下,即可放油下锅。等锅里滋滋作响,香气四溢,迅速将洗净的峨眉豆倒入锅中。只听见“噗”的一声,从未见过猪跑的峨眉豆,便一不小心开了洋荤。简单翻炒几下,一盘有荤有素的美味便呈现在眼前了。

当然,素炒峨眉豆也未尝不可。将刚采摘的峨眉豆洗净沥干水分,然后切成粗细一样的丝丝。等锅烧热了,多放一些大蒜,再将峨眉豆丝倒入,同样简单翻炒几下即可出锅。由于没有被“二师兄”吻过,炒出来的峨眉豆丝水灵灵的,清纯可人,甘甜回味,让人心旌摇荡。只不过,做法越简单,越考验厨艺,尤其是对火候的把握。

可惜,峨眉豆因为野蛮生长,早熟得厉害,一不小心便珠圆玉润了。豆粒越饱满,意味着壳越厚,吃起来严重影响口感,而且已经不适宜切成丝丝了。烧制这些成熟的峨眉豆,自然要多一道工序,必须把豆荚两侧的筋去掉。好在任务并不繁重,从一头轻轻一掐、一拉,一根筋就下来了;倒过去再一掐、一拉,另一根筋也下来了。去了筋的扁豆,烹饪时间虽然长一些,但味道更加醇厚,特别是豆米甜糯绵软。

如果采摘的峨眉豆一时吃不完,又不忍心成全“二师兄”,以解其月下相思之苦,大人们便将洗净的峨眉豆一锅煮了,放在庭院里慢慢晒干,留着冬天炖肉吃。记忆中,母亲每年都会将晒干的峨眉豆用方便袋装好,像分发传家宝一样交付我们姐弟。末了,还不无得意地说,可千万别小看这不起眼的东西,你就是想吃到街上还买不到哩。

待峨眉豆更老些,壳已经咬不动了,大人们还会专门把豆米剥出来,要么专炒豆米,要么用豆米焖饭。我曾多次见祖母和母亲做峨眉豆焖饭,她们吃得香喷喷的,竭力向我推荐,可我丝毫提不起兴趣,总觉得与忆苦思甜饭无异。

不得不承认,在众多家常菜中,峨眉豆已渐渐远离餐桌,好多年轻人见都没见过,更别说吃过了。这种长在篱笆上矮树旁的乡野美食,尽管含有丰富的纤维素,营养价值也高,但经济价值委实太小。紧赶慢赶,爬上爬下,摘一篮子售卖,却换不来几张钞票。不信,遍寻乡村致富能手,有几人是峨眉豆种植大户的。倒是有首采摘峨眉豆的民谣,更让人想入非非:“东家的大姐胆真大,高高的树枝也敢爬;手摘峨眉呀比眉画,风儿吹动了襟前的花。”

时光往苒

巷

□ 吴孔文

千年以后,该落幕的早已落幕;留下的,多是奇迹。

有的人年轻时想逃离故乡,态度决绝,誓不回头;更多的人前半生逃离,后半生回归。柴门闻犬吠,风雪夜归人,在生命最后的时段回到原点。那阡陌纵横的村庄,或铺肆峥嵘中的深巷,才是人生最好的归宿。

一条老巷子,老树老辙老墙,老店老戏老腔,每扇斑驳的门后,清癯的人也是老的。院内的杏花开了一年又一年,杏子落下,小杏树长了一地。有些树想把头伸过房顶,去外面一探究竟。

人在不同年龄段,眼中风景不同。年轻时可以去拜访那些老村庄,看庄稼拔节,听村鸡打鸣;年纪大了,心思静了,宜走走老巷子,想想前尘往事,一步山外山,一步天外天,对自己触动深的,才是风景佳处。

留犊巷位于寿州时光深处,两千多年了,说的是时苗留犊旧事。时苗赴任,牛车一架。任上,清风惠政,视民如伤,官民同乐。三年后获提拔时,当年驾车的母牛当了妈妈,有牛犊了。时苗执意将牛犊留下,带着老牛旧车飘然而去。身后的牛犊,“哞——哞——”地追了很远。看着母亲走远,眼中应该有泪流下。

雨雾蒙蒙的春日,我曾去留犊巷拜访。老街烟火升腾,川流不息,小贩们的腌鸡蛋、腌鸭蛋很便宜。临街的小铺子,卖羊肉汤馓子,我吃了一碗,浑身冒汗后,依依别去。

回车巷,时光更老。里面的主角是赵国文臣蔺相如和武将廉颇。蔺相如在秦赵两国国君渑池会上,维护了赵王的尊严,被拜为上卿,地位高于廉颇。廉颇很不服气,扬言要给蔺相如颜色看看。某天,蔺相如在街上乘车时,远远看到了廉颇,赶忙让车夫回车避让。回车巷自此生焉。

人生的许多处,回头不是因为懦弱,而是理智。拿鸡蛋碰石头不值得,与思想不在同一频道的人争论,也没啥结果。掉头回车,云淡风轻,海阔天空,退后原来是向前。

廉颇和蔺相如,我更喜欢廉颇。直来直去,闻过则改,没有那么多弯弯绕绕。身体很老了,国家需要,依然慷然应征,精忠贯日月,大义薄云天。每次在书中读到廉颇,总觉身体里的钙质会增加几分。

天下桐城文藻之地。桐城产桐油,也产宽阔的胸怀。“千里修书只为墙,让他三尺又何妨?长城万里今犹在,不见当年秦始皇。”凡有井水处,皆能颂此诗。我小的时候,家居深山,身边的父老乡亲大都目不识丁,但大家嘴中常念两首诗,一是《悯农》,另一首就是此诗。

桐城的六尺巷,长100米,宽2米。每次去,我都要到那里走走。官不觉官,民自为民。张英没有把自己当作了不起的大官,而吴家却不因自己是小民,就妄自菲薄,如此平和的政治生态下诞生的桐城“六尺巷”,不仅让我看到了当时官员的气度,也看到了普通小民的翩翩风采。

好的东西,大都能长久。如果它的物理属性仍在,我愿前去拜访;如若不在,我愿游走在纪念它的文字里。

新兴小镇

□ 吴小花

睁眼的刹那,我便与这座小镇扯上了关系。

海榆中线纵穿而过,屯昌县新兴镇,是我土生土长的地方。

新兴镇的新北是我的家乡。

我的父母,割几十年的老胶,编有模有样的箩筐,带我走出了村庄。

我越过荆头岭的高坡,淌过加乐潭的水,也对九浪溪的童年留下深刻记忆。

在岭前,路上行走的鸡会耍几下功夫,我去坡陈村看过武术,到南旧岭吃过军坡。

在新雄,我有个同窗挚友住在百合,我们曾在新兴中学的操场许“拿下屯中”的誓言。

我无数次路过蕴沃,跨过蕴沃溪,去见县域外的亲人。

我的大小姑妈——

一个嫁到了南岐,一个嫁到了土锡,佳节之际,只要骑上一辆电驴!

还有兴诗、博文、沙田、下园、下屯、洁坡、百家……

多么诗意的村落呵!我都还没去过!

可是啊,这些地方的同学们,还记得吗?

我们曾在新兴镇,新中的课堂上,听钱老师读过同一页的书。

亲情家事

山柚油里思念浓

□ 伍 颖

记忆里童年最初喜欢的一道美食,就是外婆做的山柚油拌饭了。

外婆家在澄迈县城里的一个小山村,有一片祖传下来的山柚林。第一次远远见到山柚果时,我以为是常吃的龙眼,便闹着外婆给我摘,外婆牵着我走近,举起我摘下一个,我才发现它的果皮比龙眼厚得多,用力掰开后有一层薄膜裹着坚硬的果实。我不禁有些失望,外婆咧开嘴逗趣地点了点我的头:“这可是你最喜欢吃的山柚油啊。”

记得第一次吃山柚油拌饭,外婆将刚出锅,还冒着热气的米饭平铺到碗里,淋上两勺山柚油,外添一勺酱油,搅拌均匀后,粒粒白胖胖的米饭都裹上了酱油色的油亮外衣。顿时,香味扑鼻而来——不似花生油那么浓郁,也没有橄榄油那么寡淡,米香中夹杂着一种长久、与众不同的油香。

我迫不及待地挖一口放到嘴里,回甘的咸香好似在舌尖上跳舞。我三下两下把米饭吃净,眼巴巴地看着外婆,她一脸宠溺地笑出了声,又给我拌了一碗。

外婆的山柚油拌饭长久停留在我的味蕾里。每次回家,外婆总会习惯地递给我两瓶山柚油,然后,一边为我做拌饭,一边讲述着村里最近关于山柚油的故事。

谁家的孩子头被撞,鼓起鸡蛋大的一个包,用山柚油按摩揉擦几天就好了;谁家的孩子皮肤红肿,用山柚油涂涂就好了;谁家的孩子从小吃山柚油拌饭,体质好得不得了哦,跑步还拿了第一名咧……

我在山柚油的陪伴中长大、结婚、生子。去年我带着3岁多的孩子回去看望外婆,外婆无意中看到孩子耳朵上糜烂的伤口,便弓着腰,步履蹒跚地去了卧室,不一会拿出一瓶快见底的陈年山柚油。只见瓶里颜色比常见的要浓许多,底部有些黑色沉淀,外婆拉着我的手嘱咐道:“这些油已经7年了,这可是最好的消炎油,一定记得给孩子涂。”

临别前,外婆跟我到车前,久久握着我的手絮叨着:“平时一定多注意身体,工作不要太累,有空了常回来,外婆还给你拌山柚油饭。”

车窗外的外婆脸上布满了皱纹,几根又黑又直的头发点缀着满头的花白,慈祥面容中,那对眸子已经充满了浑浊,仍痴痴望着我。

我挥了挥手,扭过脸,低下头,把噙在眼里的泪水悄悄抹掉,将两瓶崭新的山柚油和那瓶带着期许的陈油紧紧攥在手里。它无言又平凡,却是牵系我与外婆最温暖的羁绊。

闲庭信步

纤夫的歌声

□ 顾小平

站在宝带桥上,突然看到了纤夫躬背的身影。苏州宝带桥是南北向,与运河是平行的,是连接运河支流的桥,使纤夫到了这里能顺利通过。

原来这桥起到了纤道的作用,纤道,古运河的亲密伙伴,纤夫前进的瘦瘠。纤道无言,纤夫“杭唷——杭唷——”一步一叩首,奋力将一艘艘重载的船拉向港湾,无论风雨,无论烈日,纤夫脚踩运河堤岸,陪伴着大运河日日夜夜。

有人说纤夫是那个时候落后造成的,纤夫是卖苦力的,脚踩在大地上,纤的是水中重载的船。与风抗战,逆水行舟,不进则退,而纤夫,硬是用肉身拉着船向前,那船离不开纤夫。

偶尔看到了运河边石头上有一个一个脚掌的凹坑,那是纤夫留下的。在宝带桥上留下“纤夫的脚印”,见证着苏州运河航运史上纤夫的生活风貌。

清晰可见的沉重的脚印是纤夫们用力一步步踏出来的,不难想象纤夫们爬高上低,负重而行的辛苦,绝没有那首《纤夫的爱》歌中所唱的浪漫。同时仿佛听到那逆风而行的水的吼声,河流在此骤转,涛声如吼。古时水路交通,依靠木船,在长期的生产生活中出现拉纤助船行进的纤夫。如今,苏州宝带桥一带依托良好的生态环境和独特的运河优势,品味运河的神奇与秀水。纤夫,古运河步行丈量者,一年四季,弯腰弓背,汗滴在脚前,那是为了生活。使那鼓满风的帆船,在碧蓝的河面上向前,向前。

有人弯腰,为了乞求;有人弯腰,为了献媚;纤夫弯腰,拉出一部不朽的历史。两千年前的纤夫的脚步声、号子声在耳畔回荡,这是对贫穷生活的不懈而无奈的抗战,岁月的光辉却已经抚平人间的坎坷——沉静的光芒褪去了一代王朝的喧嚣与色彩,运河风雨把岸石洗得光滑,人们似乎早已忘记了时间,时间也似乎早已忘记了纤夫。

纤夫,细麻绳一根,身背千钧,一头系着竹制的桅樯,一头连接着纤夫的肩膀,在晨曦中扬起。剪破重重迷雾,见水涉水,见石踩石,用坚强的脚板与坚硬的石块、柔软的水接触,有软有硬,任大河汹涌,任道路艰难,纤索,总是不知疲倦,脚步总不停迈进,编织着运河又一度春天。

浮动的晚霞与霭霭的月波依旧交替升起,桥上深深浅浅的脚印印证时光与岁月,数不清的日日夜夜过去了,运河发生了变化,运河依然承担着运输的任务,南来北往的船队日夜南来北往,再也看不到纤夫的身影,纤夫已经成为历史。

终于透过了一个漫长的纤道,在惬意的春天傍晚,来到这个美好而滋润的地方,来到运河边的宝带桥,满眼是水,满眼是润,满眼的鲜活。瞬间,会感受力量。纤夫的号子声,都是从心底迸出的沉重音符,站在桥上,就是阅读一部艰辛的历史。它没有悠扬轻快的旋律,更不是清丽委婉的吟唱,然而它低而有力,沉而不退,在运河上飘荡,给人信心,给人力量,给人鼓舞。

走在长长的石桥上,就有一种沁人的气息,宝带桥的独特魅力,空气是甜的,四处寻望,运河是生动的。呵,铿锵、粗犷、淳朴的号子声,那是一首无韵而深沉的长诗,一幅感人肺腑的长长画卷。

在宝带桥上行走,面对这一片生态与历史,我唯一能做的就是深呼吸,吸收丰富的营养。