



百家笔会

乡间篾匠

□ 林日新

表哥家住雪峰山腹地,人称竹山园。园子后山有上百亩的竹林,山峦起伏,一望无际,葱葱似海,那里全是竹的海洋,竹的世界。

表哥是个方圆十乡八村有名的篾匠。他十四岁那年初中毕业就随姨父学篾匠,如今已经四十多年。那一年,他请我帮他写春联,我写下:箩筐、饭篓、背篓、筛子、睡垫,件件精美;砍竹、破篾、织边、圆口、起底,行行精通。横批是:竹艺人家。人们一看对联就认为我在夸张,其实,当你走进表哥的家里,看到码得高高的篾制品,你就会知道这是名副其实的了。

小时候,我常到表哥家里玩。那时,姨父是一个出名的篾匠。他有五女一子,表哥是他的满儿子。姨父对他视为珍宝。平时,他常喊女儿打下手:破篾、织篾、压条……但他从来不

准儿子拢边,一心只想培养他读书。可表哥读书实在不行,语文数学两门能勉强及格就算“万福”了。姨父为此忧心忡忡。

那时,小升初需按成绩录取,表哥考了两周才上了录取线,与我同时上了初中且进了同一班。表哥想与我同桌,他用两根狗尾草编织了一只蟋蟀送给我,求我陪他到班主任面前提要求。可是,表哥上课不用心听讲,双手玩个不停:有时用手巾织老鼠,有时用胶布织小鸟,有时用纸编青蛙……织好后就给我看。作为学习委员的我警告他。他却屡教不改,做作业时,总是抄我的。一个学期下来,我考了班上第一名,他考了倒数第三名。姨父急了,就到班主任那里提要求,不准我俩同桌。

初中毕业时,我考上县中,他连乡

中也没考上。姨父只得让表哥继承他的衣钵——学篾匠。

表哥确实是个当篾匠的料。短短的一年内,他便把姨父的手艺全部学到手。一个周末,我随他到后山砍竹,他把竹杆摇一摇就知道这根竹子是公是母。公竹根部松散,材质坚挺宜做支架;母竹根部坚实,材质柔韧宜做编织——“砰砰”两下,竹子应声倒下。削去竹尖竹枝,扛回家。

到家后,他把竹头抵住墙角,竹尾握于左手,右手挥刀,往竹身一扎,“噼”地一声,竹子裂了个口子。顺势推刀,“噼里啪啦”一阵脆响,竹杆被一节一节地劈开。劈开后对剖,再对剖……只见他左劈右劈,上下翻飞,像拉刀面的师傅,轻松快捷地把竹杆变成竹片,厚约一厘米的竹片被撕出薄薄的一条。青篾、头黄篾、二黄篾、三黄篾……一层又一层,均匀、整齐。最后,他把10多种不同的竹篾一字排开,手指上缠绕着柔滑修长的竹篾条。竹篾条又薄又细,在他手指间拨弄、翻转,在他怀里跳跃着,不会便能看出竹器的雏形……几天功夫,成品或半成品的竹器堆满院子,有提篮、筛子、簸子、簸箕、草筐、竹匾……方的、圆的、扁的、长的,形状各异。

篾匠的基本功包括:砍、锯、切、剖、拉、撬、编、织、削、磨。表哥硬是样样精通。加之他手脚快,嘴巴甜,生意做得火,一年挣的收入抵得姨父干两年。那是一个篾匠吃香的年代。有这么一个手艺,在农村做乡活,吃四方饭,怎么着也比光种田的人家强。三年后,表哥到

镇里租了个门面,生意更加红火。每逢圩场,来购买他的竹器的客人络绎不绝。同时,上门来给他提亲的人也接二连三。二十岁那年,他便做了父亲,喜得姨父整天笑口常开,安心做他的“老太爷”。

那时,我师范毕业分到乡村小学,工资才40多元,一年还抵不上表哥一月的收入。过年时到舅家拜年,父亲在姨父面前是从不提我的工资的,姨父则是哪壶不开提哪壶,常把表哥的收入放在嘴边挂着。舅舅实在看不下去了,只是轻轻感慨了一句“生意钱在当年,墨水钱万年。”姨父的脸一下变成了猪肝色。

十多年后,表哥到我学校看他儿子。我特地到商店买了一瓶酒鬼酒,称了一斤牛肉。

酒酣之时,表哥说:“表弟,我儿子以后全靠你管教了。我爸死时再三嘱咐,家里要出个挣墨水钱的才行。”

我说:“没问题,表侄天资聪颖,又爱读书,比你当时强多了。只是你以后要注意保重身体,少做篾匠活呀。”

表哥说:“现在篾匠活不多了,靠它养家不行了。”

他的言语中充满了对行业衰落的无奈和英雄迟暮的凄凉。

岁月更迭,随着塑料制品的兴起,竹编工艺在民间逐渐式微,篾匠正成为一道渐行渐远的风景,竹制品也慢慢淡出人们的生活。如何才能将篾匠这门手艺继续传承下去,保留住千百年来活在指尖上的人间烟火气?这确实是个难题。

天涯诗海

水墨江山

(组诗)

■ 欧阳明

一笔下去
墨迹浸透宣纸的古老
浓淡相宜的江山
沉默在
点横撇捺之间

历史,从没时间后悔
落笔生根,决不退后一步
那一个个文字
如同冲锋陷阵的士兵
唯一路向前

生命,永远无法复制
就像墨汁下
古朴宁静的家园

■ 养活人类的谷物

传说神农氏尝遍百草
才找到——
岁月深处的你
这珍贵的,神奇的,活命的
养活人类的谷物

你的皮肤,闪烁着太阳的光泽
洁白的心,似母亲的乳汁
你只向季节和大地跪拜
成熟时,低下高贵的头颅
数千年初衷不改
率领苦茶、麦子、玉米
众兄弟姐妹
在大地上并肩站立

■ 线条

一条条
纵横交错,变幻无穷
这纸上的经纬
像绵延的道路连接四方
是教科书,是复杂的人生

笔直、曲折、坦荡、缠绕
如起起伏伏的经历
从一个点到另一个点
无数的点组成生命的里程
从一条线到另一条线
一次次分别,一次次重逢

■ 芦苇

人迹稀少的旷野、山坡、河塘
低洼得和泥土一个样子
常常,一个家族挤在一起
一起生,一起长,一起面对死亡
不攀比,不炫耀
朴素得如同朴素的名字
悲壮得如同悲壮的诗行

任粉身碎骨
任高温、碾压、打浆
卑微的生命
原本就是白纸一张
把世界和思想装在心里
于是,江山在身上激荡
未来在画中飞翔

博鳌海滩

■ 王冲

这片沙滩曾经是一处普通的海滩

共性的浪花不变的涨退
云海之上变幻不再是梦境
海的故事赋予你广袤的包容
新版传说解读你别样的希冀
黄脸的白牙 翘鼻的云端
掀开乌云和恶浪与海滩接吻
你的自信你的博大你的情怀
成就一场踏浪中吟咏的浪漫
启航之后博鳌不再羁绊迟疑
此刻的曙光,在曼妙的潮涨
潮退中——
选择闪烁登场

表哥想与我同桌,他用两根狗尾草编织了一只蟋蟀送给我,求我陪他到班主任面前提要求。可是,表哥上课不用心听讲,双手玩个不停:有时用手巾织老鼠,有时用胶布织小鸟,有时用纸编青蛙……织好后就给我看。



都市表情

最美的妆容

□ 胡美云

我常去买菜的那家小店,因为坐落在小区的入口,又恰好在主干道十字路口的拐角处,这样好的地理位置,生意自然是红红火火的。开店的是一对中年夫妻,一口乡土味十足的漳浦腔普通话,热情里透着淳朴,更是添了许多亲近。和和气气,生意理所当然的好上加好了。

女人是个健谈开朗又能干的人。站在肉案前,她能剔剔骨刀、剃骨刀轻轻巧巧把玩于手,可以一边挥着油光闪烁的剃骨刀,将顾客交待的猪大骨三两下砍得均匀匀称,一边满脸喜色地问对方有没有看出来她今天化了个淡妆。随后不忘叮嘱一句:“女人还是要化些淡妆的,你也化化妆啊,多精神。”说这些话时的女人眉眼生动,双手依然忙个不停。

一日我去买菜,女人和我打了招呼,喜滋滋地说最近她敷了某款瘦瘦包,体重喜人地减轻了五六斤。可能是我目光停在她脸上的时间有点长,她很快补充了一句:“不过,脸上暂时还看不出来了。”她是个多么聪明而爽直的人。

女人喜欢热闹,会主动跟顾客打招呼。我虽话不多,但就着排队称菜算账付钱的当儿,听一听,笑一笑,心中常生出喜悦与莫名的感动。

女人的男人是个明显比老婆瘦很多的人。两人的身高应该是一样的,但因为体重的差别实在过于明显,分开看两人,倒显出男人比女人矮小许多的样子。

客人少时,店里大多只有女人在,男人要么是去进货了,要么是在店

里的小阁楼上休息,或者整理蔬菜水果。相较于女人的咋咋呼呼与大大咧咧,男人的沉稳安静里倒透着些腼腆与羞涩了。

客人多时,女人忙不过来了,砍肉称菜的手没停歇,嘴也没停歇,不过不再是闲聊了,变成了放开嗓子的大叫:“杰啊,杰哎……”那声“哎”的后面拖着长长的尾音,娴熟亲昵里又透着点急躁。

有时,一声两声男人就从阁楼的小楼上悠悠地下来干活了。有时,叫了许久也不见影子,男人可能是睡着了,可能是出去进货了。

也有一两次我见他正在外面为客人杀鱼,明明听见女人的叫了,却是不应。待到鱼杀好了,洗净了,装了袋,照例悠悠地拿给客人,再不急不徐地走到女人跟前,一脸的笑意。女人似乎也早忘记刚刚扯起那几嗓子喊叫时的急躁,不知与买菜的客人又聊到了什么趣闻,笑得一脸通红,却不忘交待男人把刚刚吩咐的事完成。

一日傍晚时分,我走进小店买菜。结账时看了女人几眼,虽然没有化妆,但一脸的喜色极是生动与好看。聊了两句,得知昨天男人回漳浦老家,将家里的两个女儿接过来了。放假了,孩子来到身边,一家人团团圆圆的,还有什么比这更能让一个母亲容光焕发的呢?

“两个孩子都在老家读书,只有暑假和寒假一家人才能在一起。”女人笑着说,称着菜,按着计算器。

“大女儿读书很自觉,成绩好,我们也不用操心什么。”女人幸福地说着,装着袋,报着账。

“等假期快结束时,我们送孩子回家上学,会一起在老家住几天。我们家盖的房子很好看,前年装修好的,离家很近。”

我扫码付账的当口,女人有些得意地提高了音量,忘了矜持,笑得咧开了嘴,露出并不甚齐整的门牙,依然很美。

原来,由心而生的幸福感才是最美的妆容。

看海

(外一章)

□ 季川

伫立海边,你必须接受海风的检阅,也必须接受海浪的洗礼。

那些无垠、宽阔、博大,已经完全印证了你作为一个生命个体的渺小。

当那些远航,一次又一次去征服大海;当那些岛礁,一年又一年在坚守大海;当那些波涛,一层又一层滚滚向前再慢慢回撤。

远方的朝阳与黄昏,按时出工,按时收工。没有谁比一片大海具有更深的记忆,它埋葬与新生,它奔波与栖息,它与日月星辰共同见证着人世间的沧海桑田。

没错,人生在世总得要去看一次大海,看大海是如何洗涤你的红尘疲惫与世俗不堪。也看看自己,面对大海,今后该如何做一个心灵通透的人。

| 海鸥

无论晴空万里,还是乌云密布;无论船来船往,还是潮来潮去。它们恪守着自己的承诺与誓言,风雨无阻,勇往直前。一次又一次把自己变成闪电,变成勇猛的强者,去征服岁月的艰难与困厄,去战胜所有的轻视或藐视。

那些矫健的身影,一天天在巡视、在鸣唱。海岸那么漫长,它们照样去丈量;海水那么湍急,它们何惧去探寻;港湾那么温馨,它们坦然去栖息。

问海鸥,就是问风雨;问雷电,就是问万丈红尘中的自己。既然已经抉择了自己的路,就要无怨无悔地去奔跑,去飞翔。

得,最为饮食之妙诀。”苏东坡的感觉是晚上吃粥更妙,他说:“粥既快美,粥后一觉,妙不可言也。”陆游有诗云:“玉粒尝新稻,金风作好秋。”可见,新米粥的香气,从古至今一直绵延不断。

最美不过新米粥。秋天来了,天气转凉。清冷的早晨,让我们吃一碗清香可口的粥吧,慰藉身心,温暖前行。

光阴故事

“不随便”的咖啡

□ 王爨爨

小野是一名职业咖啡师,独自经营着一家小而美的咖啡店。比起小野的创意咖啡,小野的“高能量感”更像是咖啡店里的“王牌产品”。

第一次去小野店里时,她问我喝什么。我随口答了一句:“随便选一个给我就行。”小野笑了笑,将一个托盘放到我面前说:“本店为选择困难的顾客准备了特别菜单哦,给!这是本店所有咖啡的‘一口品尝装’,免费测试你的‘最喜欢’。”

小野的“点餐”创意吸引了我,不忙时,我都会到她的店里坐坐。一次偶然的机会,小野闲聊说她是在39岁生日那天,才知道自己最喜欢的咖啡是焦糖玛奇朵的。

而在这之前,小野经历过一段失败的婚姻。大学毕业时的小野直接与男友走进了婚姻。婚后,男友的事业蒸蒸日上,为了让整个家庭更好地运作下去,小野当起了全职主妇,日复一日地照顾公婆和孩子。

小野的前夫小吴是个酷爱美式咖啡的人。每次他们去咖啡店,小吴都会对店员说:“您好,来两杯美式咖啡。”再回头问小野:“美式咖啡,没问题吧?”而小野每次都说:“随便,我喝什么都行。”因此,在那段婚姻里,属于小野的“咖啡记忆”只有美式。那时的她也不认为咖啡是什么好吃的东西。

当一段感情失去了势均力敌的经济基础时,再平稳的路,都会生出一脚踏空的危机感。小野的危机感出现在37岁那年,那时的她,因为诸多家庭琐事引起了矛盾,跟前夫陷入了长期的冷战。对方的冷漠,更是让她清楚地意识到,自己的“无我”反而成了前

夫可以“随便”对待她的底气。思考再三,小野选择与小吴离婚。

离婚后的小野在社会上屡屡碰壁,只有一家咖啡店愿意雇用她做咖啡师学徒。对那时的她来说,做咖啡不过是她生存下去的手段。

直到客人小赵走进了她的世界。那天,小赵说:“小野,你咖啡做得真不错,平时最喜欢喝哪种?”

“我之前喝美式咖啡比较多。”“那你喜欢美式咖啡吗?”

“我……我也不知道。”

“唉,想知道自己最喜欢什么咖啡还不简单嘛,接下来一天尝一款新咖啡。都不喜欢你用自己的咖啡知识去研发新品,总能遇到最喜欢的。”

“‘最喜欢’也是一种人生状态,岂能‘随便’呢?”

一周后,39岁的小野终于知道了自己最喜欢的咖啡是什么。几个月后,小野终于知道了自己想要的是怎样的伴侣。40岁那一年,小野找到了自己愿意去奋斗终身的事业。

听完小野的故事,我突然发现人生真正的改变,也许并不始于某个特定时刻,而是一个人开始从心理上不再以“随便”的态度去对待某个问题、行为上不再以“随便”的想法去应付某个差事、思绪上不再以“随便”的情绪去忽视某个受伤的时刻。而所谓的转折点,更是没有励志故事里描绘得那么惊天动地,它可能就是从生活中的某件小事中得到触动,然后一点点地延展至生命的每一个角落。

美食随笔

最美不过新米粥

□ 甘武进

“双抢”(抢收早稻、抢插晚稻)过后,抢收后的稻谷摊晒在门前的道场上。

阳光正好,气温正高。父亲脱下布鞋,以脚为犁,把摊晒在道场上的稻谷翻了个遍。稻谷中的水分被阳光慢慢晒干了,稻谷表面由金黄色变成了浅黄色。父亲抓起一把稻谷,在手中搓了数下;拿起几粒稻谷,放在嘴里咬了几下,淌着汗水的脸上露出了笑容:有新米吃了……

刚碾出来的新米,腹白呈乳白或者淡黄色,米粒的一部分带有一层淡淡的浅绿。抓起一把新米摊在手中,米粒绿白相间,晶莹剔透。放在鼻子下面,深吸一口,新米散发出来的那种香味,清新浓郁,满满的稻田气息扑面而来,令人气定神闲,心旷神怡。劳作的辛苦与丰收的喜悦一起涌上心头,让人既难忘又愉悦。母亲说,粥米,一定要用新米煮,熬出新米粥吃罢。

母亲淘洗新米了。她说,新米淘好后要放置一会儿再煮,口感会比较好。此外,新米不吃水,煮新米时水要比平时少放一些,否则煮出来会比较烂。当然,熬粥还是柴火灶好。水烧开,新米下锅,明亮的柴火贪婪地舔着锅底。锅中传出悦耳的咕嘟声,那是新米在开水中欢快地翻滚。用灶膛里的余火焖上半小时,再用小火催烧一下,一锅清香扑鼻的新米粥熬成了。

揭开锅盖,酥糯的粥米粒粒松软圆滑,色泽晶莹剔透,白里带着

微绿,粥油聚在粥的中心,飘香扑面而来,直叫人舌生津。满满一碗新米粥端上来,香喷喷地冒着热气。拿碗端起来并不觉得烫,结果疏忽了——猛不丁呷上一口,烫得舌头一卷,然而又不甘心,下意识朝碗里轻轻吹几口气,呷一口;再吹口气,再呷一口。少顷下来,一碗新米粥也见底了。

桌上摆好了母亲爆炒的南瓜尖、腌制的脆黄瓜,可我来不及品尝了,就那么三五口,一碗新米粥就下肚了。歇了一口气,我又开始第二碗。新米熬成的粥巴粥,更是味美。饭出饭后,锅里剩下白白的薄薄的一层,用铲子翻过来,黄灿灿的,那是新米的锅巴了。母亲将米汤倒进去,与锅巴搅和,盖上锅盖,施以文火,慢慢熬。粥熬好了,吃上一碗,我毫不犹豫地认为:这就是人间最美的佳肴了。

很多时候,母亲把早上没吃完的新米粥留在锅里,用锅盖盖好,或装在瓷盆里,用竹箕盖上。忙碌了整个上午,父母带着满身汗水回到家里,揭开锅盖或烧箕,锅里或瓷盆里的新米粥,已变得像冰冻的凉粉一样。盛上一碗吃下,凉滑清甜,黏稠鲜香,醇厚可口,既解饥,又消暑,一天的劳累与暑气烟消云散。在炎热的天气里,一碗新米粥,成了一道清凉的点心。

新米粥,清淡、平和、口感又好,做起来也简便,也符合文人的胃口。北宋张耒喜欢早上吃粥,他说:“每日起,食粥一大碗,空腹胃虚,谷气便作,又极柔腻,与肠胃相