



往来有白丁

□ 朱辉

老旧小区有个优势,那就是周边存在一些几乎消失的传统行业。我们小区门口,配钥匙、修拉链、织补、修鞋、修伞、修自行车……各类摊点应有尽有。其中修车摊我经常光顾,那个摊子以修电动车为主,但不拒绝自行车。方圆几里地,私家自行车主就全指望它日常维护了。

修车摊主五十多岁,年龄与我相仿。听口音来自周边郊县,以年龄和原籍推断,文化程度应该不低于初中毕业。干修车之类“基层”技术活的师傅,往往可以分为两类。一类不苟言笑,问他两句答半句,这类师傅假如手艺还不

错,很容易声名远播,形成口碑。因为民间传说中,无论哪个行业的顶尖高手,都是一脸冷峻,不苟言笑;另一类占比大得多,那就是话唠。他们一边干活一边和顾客唠嗑,活干完钱收到了,仍依依不舍,会意犹未尽地再唠几句,才肯放顾客走。这类师傅亲和力强,就算手艺一般,回头客也不会少。

“您姓杨?杨乃武的‘杨’吧?”那天去修车,有个老汉推着自行车要走,摊主来了这么一句。

“算是吧,为什么我要跟‘杨乃武’姓呢?”老汉知道《杨乃武和小白菜》,可能

觉得那是个悲剧人物,对将自己与之关联,略有些不满。

“我有个邻居,爱和人扯皮。他也姓‘杨’,我私下说他是杨广的‘杨’。”修车师傅笑着说。

“杨广是谁?《杨家将》里面的?不对,那是杨文广。”老汉有些懵圈。修车师傅便洋洋得意,告诉他那是个坏皇帝。“其实他也不是全部坏,还是干了不少正经事的,比如推行科举制度,组织修建大运河……”我对修车师傅说。

“大运河是他修的?那他应该是个好皇帝!为什么那些说书的,诬陷他是

昏君。”修车匠感受了几十年欺骗。“以后您再来修车,好好跟我唠唠,我也好长点学问……”修完我的车,修车师傅很诚恳地说,我答应了。之后每次去修车,都会和他唠上一刻钟或20分钟,有一回被来串门的岳父看到。回家后数落我,说我和没文化的人瞎聊,是自降身份、浪费时间,他就只和比他强的人交朋友。

岳父的话让我想起那句“谈笑有鸿儒,往来无白丁”,初中语文课上,老师曾代表他个人,对此予以了狠批。他说有点文化的人,都不去和“白丁”交往,国民素质如何提高?

现在回想起来,他说的有一定道理。诸如修车师傅这样“没文化”的人,只要他们有求知欲,自认为比他们懂得多一点的人,常和他们聊聊,这也是在为提高全民素质做贡献。至于“牺牲”了时间,一般人哪有那么忙,那么点时间都“牺牲”不起?

无数个你

在被封的日子里
我怎么舍得离开你
我怎么又能离得开你
陌生的你
叫不出名字的你
未曾谋面的你

我们只是隔着铁门的空隙
说只言片语
对你点头称谢
往日汹涌的人群里
我不曾关注迎面走来的你
此刻,我是如此离不开你

从农村进城的你
送外卖的你
送快递的你
骑着电动车送水果、蔬菜的你
凌晨五点钟来临近城市到岗做核酸的你
昨夜10点钟还在发抗原的你
凌晨还在守护小区大门的你

我怎么离得开穿着厚重防护服和护目镜的你
看到白色,我想到的不再是死亡
而是生命的保护色 (陶生峰)

赛马

路途的追寻,总会抵达百鸟欢唱时候
翻越雪山的跋涉者,随身携带祥云
来临华锐草原,青铜额头播洒阳光
赛马的盛会温度渐高

马匹相聚,啃咬彼此思念的脖子
耳鬓厮磨互致问候,庄重地面对
速度与耐力的较量,显露丰腴曲线
呀啦嗦的歌谣,爱抚雄鹰飞翔的海拔

只有辽阔的大地,才会神奇地冒出
扎满帐篷的集市,头顶滚动高音喇叭
点名开赛的一次次呼叫
肥美羊肉翻滚香气,令人张口咀嚼

金盏花簇拥赛道,每一匹骏马
迈开疾风健腿,欢呼的声浪里奔驰
骑手俯身执缰,跃动拼力的节奏
尘世之上,马和骑手,魂魄融在一起(扎西尼玛)

玉皇阁

嵯峨嶙峋仙人裁,
群峰似倚朝山来。
玉皇顶上目断处,
远山如涛接云海。 (苏万成)

夏花在清风中消瘦

随着结束
窗前的树叶绿了眼睛
把爱飘向远方
把远方守在脚下
至死不渝
穿过时间的缝隙 留下年轮

夏花在清风中消瘦
几只蝴蝶煽动抓心的软语
那一角的阳光
折射到我的案头上
嗅到光阴的焦灼
童稚的留言带着无限眷恋
浸染天空 (熊建军)

沙海

看到一块飞石撞进去
听到的不是浑厚的水歌
似乎是一声轻薄的“哎哟——”
难道那些惊涛是毒瘤
一直躺在手术台上
等候一把柳叶刀
风早已哭干了亘古携带的眼泪
还在哭,劝不住 (袁 帅)

时间落地

在黑夜,落地的时间分外隐匿。像一片月韵,掉在黑鸟的瓷器。
没有人听到过时间陨落的声音,只目睹过风儿,把一些头发,撩起的痕迹。
是谁,像拾谷米,把时间小心翼翼拾起。稍微迟疑,时间,都会从指尖溜走,再不会像今夜这般亲昵…… (贾文华)

推烟师傅

□ 金雷泉

每年麦收后,家乡的河谷地包括两岸台地都是葱绿一片的烟田。

这里是绿烟的主产地。老人们说,家乡的土壤、水质、气候适宜水烟生长,其他地方也能种出来,看起来很好,但口感不行。收烟叶的人,首先要问的是哪里种的。

有了烟叶,就有了制烟作坊和加工厂。加工厂以烟叶为原料,配以多种辅料加工成烟丝,用铜、铝制成的烟具注水而吸,故称“水烟”。

在我心中,那儿就是产生财富的地方。据说推烟师傅的工资比当时村上领导们的工资都高。放寒假了,我去烟厂勤工俭学,目的是想看看推烟师傅如何推烟,我也想学推烟这门手艺。

烟厂的院子非常大,众多妇女坐在院中,每人面前放着一堆绿绿的烟叶,她们要把烟叶展开,再把烟叶片从粗的根部向前边细的烟茎处撕下来,叶子要撕得干干净净。下午放工时,每人用筛子或簸箕端着撕下的烟茎去磅称处称,按重量计酬。小孩在这能干的活儿,就是用架子车转移撕了烟茎的烟叶,送到推烟的大车间里边师傅面前。

偌大的工棚里,两人一组,有几十组之多,很有气势。匠人们用特制木刨削刨叶丝,师傅叫“上手”,徒弟称“下手”,两人配合默契,用劲儿轻重适度,将配上作料散发香味的烟丝压制成四方形的烟片,一组可日产水烟四五百片。那清油、各种香料发出让人特别想闻的味道,压住了难闻的烟叶味,我不断使劲吸着鼻子闻香。

烟坊车间里还套着一间房子,是供管理人员办公用的,里边供奉着诸葛亮像,并有对联:“佳种遗南方,无非薤叶芸香;芳味入心脾,可解烟岚瘴气”。我一看,就想起了评书里神机妙算的诸葛亮,觉得水烟更加神奇。

我,也更想当个推水烟的师傅。

我一边推着车子,一边仔细看着推烟师傅和徒弟的一招一式。有个推烟的吴师傅和我一个生产队,与我们家人都熟悉。谁承想,不知为啥,他对我讨厌。我把烟叶送到别人处时,师傅们都忙着推烟,而他总会给我找碴,拉的少、太干了、放错了,我怎么做都有错。他不仅训我、骂我,还当着大家的面向烟厂厂长说我的不是。

在吴师傅的“摧残”下,我的勤工俭学之旅早早结束。我恨死了吴师傅,以后看见他,便绷着脸,更别说打招呼,而他还笑眯眯地想和我说话,没门儿,我扭过头,瞧都不瞧他一眼。

多少年后,我和一个发小聊天,他说:吴师傅当时就看出你能读成书,不想让你被眼前的几个碎钱儿迷住眼,就故意整治你。

我愣在那儿,那时吴师傅已经去世好几年了。



夏日炎炎说蚊子

□ 郁海红

听过一则文豪与蚊子的故事:

有一次,马克·吐温去一个小城,临行前别人告诉他,那里的蚊子特别厉害。到了之后,正当他在旅店登记房间时,一只蚊子在马克·吐温眼前盘旋,这使得职员尴尬万分。马克·吐温却满不在乎地说:“贵地蚊子比传说中的不知聪明多少倍,它竟会预先看好我的房间号码,以便夜晚光临、饱餐一顿。”一句话逗得服务员不禁哈哈大笑。结果,这一夜,马克·吐温睡得十分香甜。原来,当天晚上旅馆职员一起出动驱赶蚊子,免得这位大作家遭受蚊虫叮咬。

炎炎夏日,与人类纠缠了上千年“爱恨情仇”的蚊子总是如约而至。古时候,没有如今的液体蚊香、电蚊拍、灭蚊灯等灭蚊神器,饱受蚊子追逐叮咬之际,文人墨客们为此留下了许多诗句。

两千多年前,《庄子》里就有记录蚊子扰人致失眠的痛苦“蚊虻嚼肤,则通昔不寐矣”。同样的意思,南宋时期的杨万里写成了贴切、有趣的诗

句:腊前蚊子已能歌,挥去还来奈尔何。一只搅人终夕睡,此声元自不须多。《随园诗话》录有《骂蚊》云:“满腹经营饱膏血,可知通夜不眠人。”有人对蚊子恨得咬牙切齿,也有人无可奈何之际,只能写诗聊以自慰,韩愈写到:“朝蝇不须驱,暮蚊不可拍。蝇蚊满八区,可尽与相格。得时能几时,与汝恣咬咋。凉风九月到,扫不见踪迹。”倒是南唐的杨奎,面对蚊子,显得更加洒脱豁达:“白日苍蝇满饭盘,夜间蚊子又成团。每到夜深人静后,定来头上咬杨奎。”令人读后嘴角上扬。

眼下正是蚊子肆虐的季节。它的习性是昼伏夜出,就算你已进入黑甜乡,它都能一口把你咬醒,不对,是痒醒。在半梦半醒之间,若是听到耳旁的嗡嗡声,相信许多人都会和我一样,会毫不犹豫自己给自己一个大嘴巴子,结果往往是蚊子没打到,反而把自己打疼了,打清醒了。此时,不免想到袁枚那句:“误信自批颊,怅望空徘徊。”唉,蚊子真是一种能让人类主动打脸的可恨动物啊。

庖丁的牛刀

□ 潘有刚

一个姓丁的厨师给梁惠王宰牛,手所接触的地方,肩膀所倚靠的地方,脚所踩的地方,膝盖所顶的地方,哗哗作响,刀刺进去游刃有余,很快就将一头牛宰好了。

梁惠王看了,就问厨师:“你的刀一定很快吧?”

厨师说:“是的。技术好的厨师每年就得更换一把刀,一般的厨师每月就得更换一把刀,如今,我的刀用了十九年了,所宰的牛也有几千头了,但刀刀的锋利就象刚从磨刀石上磨出来的一样呢。”

梁惠王听了,就对厨师说:“那可真是一把好刀呀!你能将你的刀送给我吗?”

厨师说:“当然可以啊,那就送给你吧。”

梁惠王接过厨师的刀,也决定亲自去宰几头牛。

他来到一头大公牛面前,正准备宰杀,那头

公牛伸出蹄子要踢他,他吓得浑身发抖,不敢下刀,只好快点走开了。

于是他准备去宰一只狗。他来到一只大狗面前,正准备宰杀,那只狗张开大嘴要咬他,他也吓得两股打战,不敢下刀,只好快点跑开了。

于是他准备去宰一只山羊。他来到一只山羊面前,正准备宰杀,那只山羊低下角来要抵他,他心中仍然害怕得厉害,拿刀的手抖个不停,只好放了这只羊。

这时候,他看到了一只鸡。于是他将鸡捉住,然后朝着鸡的脖子一刀划去。那只鸡受了伤,拼命挣扎,从他手上挣脱,流着血在地上乱跑。

梁惠王见了,将刀狠狠地扔到墙角,骂道:“这是什么破刀啊,连只鸡也杀不死!”

庖丁的这把刀被扔到墙角后,只几天的时间就生锈了。



一日三餐

□ 刘翠琴

对于厨艺不精、时间又不充裕的上班族来说,经营好一日三餐是比较头疼的事。

如果自己吃啥无所谓,但必须为家人操持伙食,也是不太情愿的事。因众口难调,难免有怨言,那就更不愉快了。偏偏,不做饭的人往往喜欢指手画脚,动辄说“菜场啥都有,有钱什么买不到啊?不要总是吃这些。”那问之“想吃啥”,答复“随便”,更令人抓狂。

不会做饭的往往不会买菜,偶尔心血来潮买上一回,即使详细指导其买菜应该做到一看二摸三问,也只是“按图索骥”拎回一堆令人啼笑皆非的东西。不能指责其彻底忘记了货比三家,只能将那堆弃之可惜的东西收拾出来,发誓再也不指望这厮了。恨恨地把气撒在炒菜铲子上,这受了气的铲子把锅磕碰得“叮铃乓啷”响,做出的菜自然不可能色香味俱全了。

每次买菜前,我都要把冰箱里的存货拉盘点一番,计划着补充一些新面孔。但还是常常在各种菜摊前纠结,不知如何选择。收拾鸡鸭鱼肉,耗时耗力且沾一手腥气,家里再怎么烹制,也难以与饭店大厨的手艺媲美,实在馋得紧,不

如从饭店里或熟食铺买。最终也只是买了一些土豆、萝卜之类易保存的大路货,但用这些东西做菜是食堂的常规手段,搁家里再看到它们,饭还没做,食欲已全无。故必须在色彩搭配和调料的添加方面动点心思,胡萝卜、西红柿、黄瓜和青红椒,是丹青妙手,养眼且养颜;蒜末、香菜是提味高手,无论烈火烹油的爆炒油炸,还是细细文火的功夫煲汤,临起锅时撒入拍碎的蒜瓣和扯断的香菜,实在是画龙点睛之笔。葱姜是家常味道的日常基调,八角、孜然之类旁门左道也可偶一为之。反正,奢望家常菜有些特别滋味的活,不搞点小噱头,是无法让一家人努力加餐饭的。

本地有些蔬菜真讨人喜欢。清明前后的韭菜、夏天的丝瓜、秋天的老南瓜和霜后的小油菜,男女老少几乎都爱它们。

春天,药芹、茼蒿、香椿、菊花脑等各种叶菜带着仙气一般,茎柔叶曼,气味也飘逸。可有些人偏偏讨厌它们的气味,这就给买菜做饭的人带来了麻烦。本来吧,药芹的嫩茎可配肉丝、香干、臭干或百叶炒出滋味各有千秋的几道菜,还可以拌入肉糜包饺子,其嫩叶可与鸡蛋烧

出配色绝佳的汤。可若有人嫌弃药芹的中药味,那简直是故意为难做饭的人。爱吃茼蒿的肯定也喜欢香椿和菊花脑,因为三者是那么气味相投似朋友。春天的头刀韭菜性情柔绵,因此,成了负责家庭一日三餐之人的心头宠,也成就了“夜雨剪春韭”的诗意和情趣。

夏天的丝瓜远比冬瓜、瓠子走俏,家里有两三个鸡蛋,就可以做出丝瓜炒鸡蛋、丝瓜蛋汤,配生姜、蒜瓣,味更佳;若无,也丝毫不影响其色香味对你苦熬夏天的抚慰。一日三餐,即使只是丝瓜鸡蛋面,也吃不腻。如我这懒笨之夫妇,有了丝瓜,就有了在逼仄厨房“挥斥方遒,指点江山”的底气。买丝瓜,选那短圆的,皮薄肉厚中间不空,名曰:本地香丝瓜。不要被那瘦长如竹竿的迷惑,买菜做饭虽辛苦,但也能在实践中长知识。

秋天的老南瓜,简直是秋天绚丽多彩的篇章末尾那一个圆满的句号。一个南瓜拎回来,持刀相向,大卸八块,笼屉蒸、清水煮、油焖红烧,随你便,都好吃。不过,注意不能一次搞太多,不然,三餐都是满桌尽带黄金甲,家人定会质疑你在偷懒,那功劳没有,苦劳也打了折扣,何苦?买小一点的,不够粉糯绵甜。强