

爸爸是真的老了。

他的身子开始佝偻,花白的头发脱落大半,脑顶已完全露了出来。目光中含着几分混沌,眼睛盯上什么就很久不再转移视线。嘴角不时要抽搐一下,双手也总是难以自制地微微发抖,仿佛仅仅夹一支香烟,对他来说也已经是沉重。

过去的他,身子挺拔如松,每日出门前必将周身上下收拾得利利落落,即便穿件洗得发白的衣裳,上身也是挺括庄重。走路一阵风,说话似洪钟,脸上则始终挂着一一种充满自信的微笑,仿佛世上所有的路对他都是敞开的,而他需要做的,只是迈开大步向前疾行。

爸爸在他人生第六十五个年头上突然降临的一场大病,不仅使他的身体急速垮了下去,尤为可怕的是,那无情的血栓也阻塞了他正常的思维通道。于是,他时常眩晕,行动迟缓、反应迟钝,记忆衰退,很多时候,已经是难以自己了。

他老了,又染上了这折磨人的疾病,十来年过去,他的抗争越发软弱无力,于是在别人眼里,他也慢慢变懒了。仅剩的几缕白发垂到眼前,他懒得往上撩;依旧坚硬的白胡子一茬茬往外冒,他不会再次及时刮掉,一任它们在脸上蔓延;打开电视,守着一个台可以连续看上好几个小时,也不愿去按动遥控器;桌上的

电话铃响,他只下意识地瞟一眼,却不会挪动身子过去接了。

由于他的健忘,并且有过一次走失的经历,妈妈已经不让他外出走远了。那么,他每次离开家门,脚步蹒跚而去的目标便非常单一,那就是他自己的那间小屋。

爸爸老了,每天就是这种状态,但我依然发自内心地敬重他。他静默在自己的世界里,是因为经过七十三年人生的风风雨雨,已经不必也不大可能再往脑海中加入新的内容。他的小屋,虽然每天过去,但对里面的陈设他是很少去动的,偶尔翻一下过去钟爱的书籍,翻几页看不下去,却也不忘及时归回原位。

可不管怎样,爸爸终究成了全家人的心病,从医生口中我们得知,他这病,即便用再多再昂贵的药,也只能起到延缓和维持的作用,如果他自己能主动把脑子活动起来,也许会收到意想不到的效果。于是,两年多前,妈妈和几个孩子轮番出动,劝他既然和文字打了一辈子交道,那就还是把书和笔重新拿起来吧。但劝归劝,据妈妈后来的观察,除了偶尔写几个字,并未见有多大的改观。“提笔忘字”,是他给自己做出的解释。

一个多月前,我抽空回老家待了两天。一个下午,从外面买馒头回来,发现爸爸不在屋里,问正在炒菜的妈妈,妈妈说:又过那边去了。

我开门走进小屋的时候,爸爸正静静地坐在写字台前,仿佛正在想着很重的心事。淡黄色的光线洒在他苍老的脸上,模模糊糊地显出一丝茫然与寂寞。我伸手把灯轻轻拉开:“爸,该过去吃饭了。”

突然强烈起来的光线刺了他的眼,他猛地一怔,胳膊下意识地去遮挡写字台上的一张纸。

我很是欣喜:“爸,您写什么东西了吗?让我看看。”

爸爸的脸竟如孩子般一下子红了,很不好意思地把胳膊挪开一半,轻声嗔骂道:“你那儿子是叫昭昭吧?”

“是呀,爸,您的记性真好。”我既是在鼓励他,心里也真的是非常高兴,因为儿子出生一年多来,他只见过一面,以前连名字都记不住呢。

这下爸爸笑了,把纸推给我:“那你看吧。”

我的视线投射到纸上,可待把那些歪歪扭扭的字辨别清楚,就猛然怔住了。

因为,纸上写的是:昭昭已经长八颗牙了。

过了好一会儿,我才强忍住眼眶里打转的泪水,把他从椅子上轻轻扶起:“爸,咱该回家了。”



白瓷碗

每次回老家
看到案板上仅存的一只白瓷碗
就仿佛看见母亲的白发
空空的碗里,已经没有争抢的嘴巴

记得当时买了一套四个。在镇商店贵重的、易碎的,都让母亲发愁用稻草垫好装进背篓,被母亲牵着尽量平稳走,碗们还是发出调皮的喧闹

就像我们兄妹四个。常常为争抢某种稀少的东西而惹母亲生气,母亲不会魔术,不会从空碗里变出有她的生气也是苍白的。像碗底的兰草如今兰草依然在碗里——笑:“自己得知道,自己吃几碗饭”想着母亲的叮嘱,伤神,操劳作为儿,找不到饭碗是羞耻的

有一只碗抱着,心里踏实人的一辈子,要吃多少碗饭会失手摔碎多少碗,无息走丢多少人那砰然炸裂的尖叫,会惊醒多少梦如今就剩下这一只白瓷碗了说是白瓷碗,已发黄、有瑕疵但一只碗能端端正正地立着舀米、装水、盛饭,便是圆满 (羊白)

瞩望麦田

雨,又是雨
把露脸的夏天
雨得很秋了

冬衣在春天黏人
夏来了仍然裹身
田埂匆忙的身影
踩一脚泥泞

风鸣,转转身
撕破灰暗的阴天
给季节一片晴空
好让怀胎的麦苗
有一个金色的梦 (刘本木)

过秦岭

朱鹮的尖喙衔一颗露水
不慎滴落在山岳间
如钟磬之声,敲响龙脉铿锵的骨节
弥合地母横亘南北的骨缝
让遮人眼目的巨障更加趋于完美
我知道,即使翻遍整部《辞海》
也无法找到准确的注解
秦岭——从不需要烂俗的赞美
不在乎万物提起它时的表情
面向秦岭的一瞬

日月勾勒出庞大躯体的轮廓
挤压着内心的嫉妒、愤怒和所有杂念
剩下一个出窍的灵魂去凝视、慨叹
这忠诚的武士,常怒目于北方
喝退凛冽的寒潮
护卫背后阡陌中骄矜的沃土
温暖湿润的微风从南面吹来
在耳畔呵气如兰
让秦岭的眼里难掩一丝羞怯的柔波
此时你是否要低下高傲的头颅
用脸颊的绯红作不吝言辞的表达
他曾说“清风朗月不用一钱买”
这狂妄的李白也注定是买不起的一条山脉的富有
不只是无以计数的芝兰香草
不只是五花八门的珍禽猛兽
不只是逃遁至此的隐士仙童
它还有一种气概
叫胸怀天下 (何昊)

在安静的时间里

大地落满尘土,如此深沉的睡眠
那些经年的事物都停止了争吵
我坐在时间的深处思量:
是谁将这沉重的暮色,暗黄的天空
打磨得如此明净?

古老的经卷在闭阖的岁月里
暗成了黑夜的一部分
寒冷逼近,凝结的星辰
在体内擦着火柴。转身的时候
看清了,焦灼的星光下
一个人惨淡的一生
时间多么永恒,我们终于成为了自己的小小敌人 (韦联成)

茶赋

德兼五行,惠宜四季。亦饮亦医,滋蔬饭之精素;亦朴亦奢,消血肉之华赋。凝藻思,蹙尘劳,灼当暑之清吟;泛清华,漱芳津,涤通宵之慵寐。始乎神农,闻于周公,载诸《尔雅》,宗以《茶经》。怡性养神,乘槎于海上;理玄悟妙,飞锡于云中。独以幽,对以趣,三以品,数以输。留上客,先众珍,上达乎君子;启下忱,结知音,下被于幽人。淡云爽气,怀天下之大而廓其胸;清烟细珠,思饮水之源而厚其意。嗟乎!天赐嘉木,地毓殊馨。一甌当炉,俗念皆泯。君子不器,一是养心。随方就圆成其交,如圆守方得其义。诚哉如斯,极茶之味。(张永军)

延迟的痛感

□ 乔凯凯

匆忙走路时,右腿不小心撞到拐弯处的墙角,当时着急做事,加上也就疼了一下,便没有在意。两三天后,总是感觉隐隐作痛,才发现膝盖那一块已经变得青紫,碰一下就会疼。本以为没事,没想到痛感延迟几天到来了。

身体的痛让我联想到了心灵上的痛。拉黑了一个认识多年的朋友,当时没有什么感觉,道不同不相为谋,既然分歧和矛盾已经无法调和,那就索性一拍两散,各自安好。此后几个月,难过和失落席卷而来,逛街时看到两人经常逛的店铺,吃饭时吃到对方喜欢吃的菜,甚至看书时突然想起对方说过的某句话,便像抽空了氧气一般,痛得无法呼吸。

睹物思人,大概就是这个意思。在电影《海边的曼彻斯特》里,男主的侄子面对父亲的死亡,没有任何反应,甚至毫不在意。直到某天打开冰箱,看到里面的冻鸡肉,突然失控,蹲在地上嚎啕大哭。他想到父亲的尸体仍存放在医院的冷柜里,要等到天气暖和了才能入

土为安。那一刻,悲痛如潮水般袭来,瞬间将他淹没。

还记得少年时的时光吗?那些人、那些事、包括欢喜忧愁,是非对错,随着漫长的岁月,都会渐渐模糊、淡忘。你能想象吗?在你人到中年的某个夏夜,开车回家,停在某个路口等红灯的时候,大脑放空,你突然反应过来,年少时那个人说的某句话原来是这个意思。原来,你误会了那么多年,也错过了那么多年。可惜,时光无法倒流,无法回到二十多年前,你重新站在那个入面前,知晓对方的心意,并做出遵从内心的决定。

延迟的痛感是后知后觉,是恍然大悟,却无从挽回。听了我的感触,朋友笑着说:“我有过这样的经历。”当时,他坐在车上,目光转向副驾驶说,原来你当时是这个意思呀!对方点头,对呀,你怎么还记得啊!然后二人对视,释然而笑。

当年的痛感落到实处,化为一丝温暖和甜蜜。这应该是最好的结局了。

一条发财的鱼

□ 彭梦宇

读大学以前,我一直不知道财鱼原来是黑鱼。

黑鱼,打小就认识,体色灰黑,生性凶猛,尾巴一甩,劲力十足,一看就是个狠角色。与鲫鱼、鲢鱼等出水即死不同,黑鱼生存能力强,即便藏在稀泥巴里,也不会因缺水少氧而一命呜呼。假如捕捞了一大网鱼,活到最后的绝对是黑鱼,因为这家伙鳃腔内长有鳃上器,可以直接呼吸空气中的氧气。倘若感觉到生存危机,它还能在陆地上短暂滑行,迁徙到其他水域寻找食物。

最恐怖的是,黑鱼虽行动敏捷,却不喜张扬,总悄无声息地在水中游弋。它绝对不会像小白条,喜欢在水面欢快地嬉戏,任由身后泛起一圈一圈的涟漪。发现黑鱼,往往都在不经意间,明明波澜不兴,水草丛中却有那个黑影在游动,定睛一看,原来是条大黑鱼。出其不意,攻其不备,就是黑鱼的生活习性。有了黑鱼的存在,那些小鱼就遭殃了,所以家养塘在放鱼苗之前,会专门清塘,将黑鱼一个不留地清理干净。

在我的家乡,形容一个人城府很深,会说他是一个“阴死巴子”。“黑巴子”是黑鱼的俗称,别看它平时阴气沉沉,不显山不露水,关键时刻却杀伐果断,让人不寒而栗。事实上,“黑巴子”再阴,也有温情的一面,尤其是舐犊之情令人动容。

小时候,之所以对黑鱼感兴趣,不是吃黑鱼,而是钓黑鱼。水草茂盛的河渠里,突见一团黑影晃动,凑近一看,原来是密集一片的黑鱼仔。它们或上浮或下潜,一个个欢快地畅游着,看似无拘无束,却始终是一个整体,没有一条会脱离集体。大人们见了,尚有闲趣,会回家取来钩线,线那一头系在竹竿上,钩那一头挂只小青蛙。准备妥当后,只需将挂着青蛙的钩,往鱼窝里一放一提,几番试探后,突然水底跃出一巨物,咬住青蛙就开始了死亡翻滚。说时迟那时快,将竹竿猛地一提,一条活蹦乱跳的大黑鱼就上了岸。

原来,黑鱼仔从来不是自由生长,身边总有两条大黑鱼贴身保护,体型大的是爸爸,体型小的是妈妈,虽然肉眼难觅其踪迹,却无时无刻不在。黑鱼仔游到哪里,黑鱼爸爸妈妈便护佑到哪里。一旦有了危险,它们便顷刻出现,不管不顾,左挡右突,哪怕以命相搏。正是窥探了这一点,钓鱼人才不胜不休,有了十足的把握。当大黑鱼被钓起的时候,黑鱼仔们便没了庇护,也没了家,来不及长大,那团密集的黑

影恰如童年的老照片,已慢慢变得模糊,直至消失不见。

为了孩子,可以牺牲一切,黑鱼不会说话,依旧是天底下最伟大的父母。无奈,黑鱼再凶猛,也没有居于食物链顶端,在无数吃货眼中,它不仅仅是条活生生的鱼,更是道香喷喷的菜。而且,黑鱼还具有去瘀生新、滋补调养的医疗功效,产后或术后的入吃了,具有生肌补血、加速愈合伤口的作用。“青鳞似似贝,白肉润于霜。”古人以霜作喻,足见黑鱼肉质之细嫩。在江汉平原,黑鱼是一道经久不衰的特色菜。或许是为了取个好彩头,人们除了把黑鱼叫黑巴子以外,更常见的是称作财鱼,而不是它的学名乌鳢。当然,民间还有一种说法,就是黑鱼在五行业中属水,而聚水生财,所以黑鱼自然成了财鱼。

黑鱼也好,财鱼也罢,称呼只是个代号,好吃才是关键。最初流行的是财鱼火锅,将财鱼剖肚去肠,剔成大块,然后与豆腐同炖。此种做法的最大特点,就是酱香味十足,既下酒又下饭。只不过商家选用的酱料,都是独家秘制的,市场上卖的豆瓣酱烧不出那个味。稍微麻烦点的是酸菜财鱼,做法与酸菜草鱼并无二致,只是将主料换成了财鱼,同样要去骨去刺切片,确保口感嫩滑酸爽。作为酒中豪杰,我心心念念的还是阳干小财鱼,将筷子长的财鱼晒得半干不湿,然后下入锅中加辣椒花椒干煸,即便是在炎热的夏天,也能吃出腊味和辣味,以及一种特别的臭味和香味。

活到老吃到老,味蕾从来不会放弃寻找。不是矫情,我每次吃鱼都异常挑剔,不管大的小的,野生的从来都是最好的。这与营养学无关,纯属个人喜好,想改都改不了。阳干小财鱼,妙在一个“小”字,因为这样多半是野生的。家养的财鱼,不长个两三尺,都不好意思拿出来卖。卖也不是不行,只是会亏得血本无归,让财鱼都抬不起头来,恨不得重新改一个名字,比如叫小鱼或矮鱼等。判断野生财鱼和家养财鱼,除了看大小,还要看胖瘦,更要看颜色。野生财鱼除了快当妈妈的以外,没有一条是身材臃肿的,而且颜色会更深一些。因为财鱼还有个习性,它们总喜欢浮在水面晒太阳,也就是民间俗称的“晒花”。而家养的财鱼都是速生的,养殖时间都是压缩再压缩,吃得再多再好,光照时间终究是不足的。

都说太阳底下无新事,可太阳又何尝欺我乎?

万物并秀时

□ 唐红生

节气反映自然节律的变化,立夏标志着夏季开始。《历书》写道:“斗指东南,维为立夏,万物至此皆长大,故名立夏也。”《月令七十二候集解》也说:“夏,假也。物至此皆假大也。”每到一个时节,我便想起北京冬奥会开幕式24节气倒计时,立夏用的是“天地始交,万物并秀”。是啊,天地间风暖昼长,自此万物繁茂。

“四时天气促相催,一夜薰风带暑来。”季节由春转夏,而我国地域广阔,南北温差大。江南气温回升较快,降雨明显增多,呈现“绿树浓阴夏日长,楼台倒影入池塘”景象。而北方尚流连春光,仍处于“鸠雨催成新绿,燕泥收尽残红”之暮春。

行走在城里的人行道上,风不疾不徐。粗大的香樟树换上新叶,香气不浓不淡,诱惑着嗅觉,让人不由自主地深嗅几下。举首仰望,郁郁葱葱的枝叶间开出了米黄的碎花,密密匝匝,虽不悦目,但那一抹清香,总那么沁人心脾。

“却是石榴知立夏,年年此日一花开。”一旁的石榴似乎最解夏意,点燃了初夏激情。苍劲虬曲的石榴树,片片绿叶在阳光下油光发亮,缀满的花朵宛如小铃铛,挤挤挨挨,红红火火,娇艳得分外撩人。

此时,在城里似乎感觉不到入夏的风情,乡下已经很浓烈了。村庄、田野、道路都是绿的,甚至天空也渲染成绿色。“晴日暖风生麦气,绿阴幽草胜花时。”放眼望去,草木葳蕤,浅绿、淡绿、浓绿、墨绿……绿意恣意流淌。每一株健壮的小麦都铆足了劲,吸纳朗朗阳光,把养分源源不断地送上麦穗。青青的麦芒齐刷刷地指向云天,麦粒日渐饱满起来。风儿吹过,麦田似波涛般涌动,仿佛闻到升腾的麦香。青草池塘处,蛙鸣嘹亮而悠远,或许为扬花灌浆的麦子助威鼓劲,或许聒噪夏日来临。

田间地头的时蔬一茬接一茬,可以慢慢品尝。豌豆鼓了,蚕豆也成熟了。小时候挖猪草时,顺带摘一些蚕豆,再去拔几把野竹笋。母亲将它们一锅烩,香气四溢,那滋味至今难忘。

这个时节,喜欢约几个人走进山中。树木、翠竹、青草、藤萝,绿影婆娑,入也被深深浅浅的绿染透。当然,也能见到一簇簇山花,白的如雪、粉的似霞、红的像火。金银花初开时是白色,快凋谢时转黄,黄白相间,微微馨香,朴素淡雅。金银花一带二花,成双成对,似鸳鸯对舞,直至红颜老去,令人啧啧称奇。蓬蒿又称野草莓,泛着鲜艳的红晕,圆鼓鼓的。吃上几粒,甘醇甜美,滋润解渴,禁不住勾起儿时漫山遍野采摘的好时光。

立夏前后槐花盛开。山里的槐花特别旺盛,一串串洁白的小花挂满枝头,芳香弥漫,清甜素雅,远远地就能闻到。高枝上花闪着银光,只能观赏了。低枝上嫩绿间伸出一穗穗花,白生生的,有的含苞,有的绽放。采花时最好两人配合,一人把枝条压弯,另一人去采摘,防止被树上的刺划到。槐花的吃法有好几种,我偏爱槐花炒鸡蛋和槐花饼,无不清新香甜,飘逸着山野气息。

山中也能见到乌饭树,我们当地叫乌饭草,嫩叶微微泛红。每到此时,父亲会撷几把新叶,洗净后放入石臼中春烂捣碎,这可是实打实的力气活,现在用破壁机省事多了。叶渣加适量水浸泡,再用纱布过滤,用汁水煮糯米饭。饭熟后打开锅盖,紫黑色泛着油亮,香味扑鼻。吃时撒上白糖,香甜软糯有劲道。其实,营养丰富的乌饭古已有之,到唐代已成为寻常美食。杜甫《赠李白》诗中有句“岂无青精饭,使我颜色好。”青精饭正是乌饭。

站在季节的路口,与春天道个别,不留一丝愁怨,感谢明媚绚烂的春光和鸟语花香的陪伴。在“万物并秀”孟夏之日,踏着自然的节律,挥洒激情,昂扬向上……