

困在时光里的人

□ 范大悦

他坐在床边,静静地等着家人把饭菜盛好递给他。一个小碗,上面是菜,下面是米饭。“才刚刚过六十,身体怎么就老成了这样,”吃饭时他总这样喃喃自语。

父亲是困在了时光里,他总觉得这个年纪身体应该还很硬朗,可最近几年,他的身体越来越不好,脑血栓无情地剥夺了他的很多基本功能,有时候走得好好的会突然间跌倒,喝口水也会呛得满脸通红,他的内心很是忧虑、彷徨,很难接受慢慢老去的事实。医生要我们注意他的日常饮食,因此他的三餐极其规律。早餐基本上是馒头和粥,中午和晚上基本上都是以素菜为主,白菜木耳、瓜片、土豆之类,偶尔才会做一些荤菜。

为了迎合他的口味,我做的每一道菜都煞费苦心,味道要清淡,做菜要烧烂,否则父亲吞咽困难。我们吃得很快,等我们吃好了,父亲还在一边看着电视,一边慢慢咀嚼着饭菜。怕他着急,我们就在旁边坐下来,看电视陪着他,等着他慢慢吞咽。这个时候,我很恍惚,那么强大的父亲,一

时间竟然脆弱得像个孩子。喜欢与他共餐的安闲时光,父亲虽然年纪大了,但食欲正常,看见他吃得下,我就开心得不得了。有时候也会慨然于岁月的无情,心中一软,眼里一酸。

前几日,父亲生病,一个月之内住了两次院。母亲去世多年,只能由我照料他。医院闭环管理,患者及陪护家属均无法外出,三餐只能点外卖,可吃惯了家里菜的父亲,不费吹灰之力,就挑出来很多问题:米饭不够软,青菜咸了,肉没烧透,汤里的十三香放多了。我说爸,在外面怎么也不能像家里那样啊,对付吃口吧,要不然没力气,身体好得慢。父亲看了看我,又看了看菜,皱了几下眉头,接着不情愿地拿起勺子继续吃。这个时候,父亲像个挑食的孩子。可想到这个孩子将在时光中慢慢老去,心里很不是滋味。可转念一想,他能分辨出我做的和外卖的菜香味不同,说明味蕾识别能力没有衰退,心里一时间竟多了几分宽慰。我哄着他,慢慢地他不知不觉也吃了许多。边吃还边数落我,菜没有你做得好。我小鸡啄

米似的点着头,并大声地回应着,我记下了,等医院让出门,我就回家做饭送来给你吃!

老小老小,父亲平常的一些举动颇似孩童,穿衣要哄,吃饭要哄,爱较真,耍小性子。我们知道,当这些幼稚的举动出现时,父亲在慢慢地变老,老到只知道温饱。时光在几十年后轮回,看他们多吃点,欣喜得眉开眼笑。许多年前,父母也是这般地看着我们,多吃一口,如同捡到宝贝。

哺育与反哺的间隙里,时光汹涌而去,匆忙得没有多少细节。而今我已不惑之年,他却老成了我们的孩子,而我的孩子已经大,很快他也会有自己的孩子。当繁华落尽,简单的欲望只是身体的必需,看他吃饭,陪他吃饭,哄他吃饭,相望吃饭的时间,是人间绝美的图画。他吃饱了,冲我微笑,似乎是想让我夸他,这样的动作表情,儿子有过,几十年前,我必然也有过。生命环环相扣,生生不息,唯有爱才能让父亲放下忧虑彷徨,从时光中的困兽变成一个勇者,再次拥抱生活,尽情享受余下的每一天。

瘦冬

草木消瘦到脱相
消瘦到死一般寂静

我躲在如春的暖气房里
敲击着键盘
用文字勾勒冬的形象
甚至想象着一片落叶
匍匐在坚硬的土地上取暖
不肯死去的倔强样子

我不确定它是否听见
扎在泥土深处的根须
呼吸的声音
那是对它的一种呼唤
或者安抚

瘦骨嶙峋的冬
蛰伏着多少卑微的梦想
期待熬过这一个冬季
能开出小小的花朵 (尚庆海)

漠上行

做一只轻快的鹰
从天幕中捕获自由
不忘渴求一丝阴影小憩

多么渴求开放的空间
打开大地,打开长空,打开心灵
这样就能邀王维痛饮
醉后,擦拭划破闷热的长刀

孤烟邂逅了一只骆驼
时光便化成了云烟
痛快,孤单了几千年
谁加热辽远的梦,心里熬着谁

太多的绿意在远方
而我,似一束渺小而谦卑的沙
原地等候风的发落 (朱泽初)

树

老家的秋,
把樟树,竹林
对比得越发年轻

它们总是在田野发困时
站出来,托举秋色

让周围的树们
卸下一片片疲劳

只要房前或屋后的青翠还在,离家外出的春
就会回来 (寒浪)

鹅卵石

我们捡到了一块
鹅卵石 像家乡小溪里的
那块 光滑的
已无棱角

谁知道它经历了
多少磨砺
它表面闪着
尘世的亮
内心修炼成玉

你说这块石头
像我 我不能就这么
承认 除非你把它
带回家
放在书桌上
天天看着 (邵光智)

面对落叶

秋天很久很长
形容地的词
早已在风中酝酿
那桂花的香
用金色的光
大地铺满一片橘绿橙黄

露水的凉 攀于荷上
回忆在月的清辉里荡漾
那流动的云
以舒展的影
时光重拾一行唐宋元曲

叶子蓄谋已久
离别从月圆的那一天邮寄
被拆封后摔落在地
一个新地名
从一座思念的驿站发车
直达没有边际的他乡

行旅诱惑太多
一无所获的证据被撕裂
窗外印出模糊的视线
是在晃动的
山岭梯田和树影间
往事一片一片不见
季节 落英缤纷 (潘妹苗)

人到中年

□ 范俊强

人到中年,有时是从容颜的变化开始察觉的。比如在一次与三五知己小坐时,在酒酣耳热、推心置腹之际,都发现对方有了微霜的两鬓,有了皱纹横生的笑容,有了眼袋,有了驼背。相互抚慰、喟叹一番,深知,岁月的厚待和馈赠,像黑发一样,越来越少。

有时是从他人对自己的称呼中得到了提醒。别人不经意的一声:老赵、老李、老王……一个老字,一方面来自自己渐长的年岁,对方的敬意,更多的是你已经不适合与那帮小年轻愉快地玩耍了,有些玩笑也开不得了。

人到中年,压力陡增,心态生变。于我而言,那是一段身心困顿、不堪回首的日子——生活压力大到让我无所适从,职业瓶颈无法突破,低落的情绪一日甚于一日。感觉自己像一滴浓墨,坠入洁白的宣纸,落成一个小小的黑圆。因为不想打开自己,也不想别人介入进来,一滴年华正好,淡淡相宜的墨,没有让行家里手挥毫成令人眼前一亮的字,也没有让丹青高手匠心独运成一幅简明的水墨画。固执、孤僻、倔强,固守在一处,等着风干,定型。那一刻,我自省:我变了,我老了。没有昂扬的斗志,没有鲜活的思想,没有变好的干劲,像一潭死水,泛不起点水花和波澜。好在,这中年的自我觉醒之后,懂得求变、努力改变,也算亡羊补牢、为时不晚。

怀念一只猫

□ 李志杰

那时我只有10岁,有只猫每天都光顾我家院子里的泔水桶。那是一只白色的猫,瘦骨嶙峋,毛色暗淡。

有一次,泔水桶里的剩饭不多,猫将整个身子都探到桶里去了,只剩下一截尾巴露在桶口一甩一甩的,撩得我心里痒痒的,决定去摸摸它。我光着脚丫,悄悄移过去。猫只顾将头埋在桶底嚼骨头,全然没有觉察到我。我小心地伸着手,迅速地摸在那猫身上,猫与我同时一惊。我胆子大起来,轻轻地来回抚摸,猫慢慢放松了肌肉,呼哧的叫声逐渐减弱,最后回过头来冲我喵喵地叫了两声。我抱起猫,猫索性两眼一闭,咕噜咕噜起来,享受着我的抚摸。

从此那猫再也不怕我了,每天照例毫无顾忌地享用泔水桶里的美味,有时我把它抱到屋里,它就乖乖地坐在我的身旁,陪我做作业。尽管我每次都偷偷地把猫抱回家,母亲还是知道了。母亲说你喜欢的就留下吧。

猫就是家庭成员了,得有个名字,我叫它老白。老白正式入住后,我家再也见不到老鼠了。老白也越来越胖,毛色油亮油亮的。

冬天到了,老白像个无赖,喜欢钻进我的被窝睡觉。刚开始,我还不断地将它赶出被窝,后来发现,老白像个软绵绵的热水袋,搂着它睡觉,一点也不觉得冷。在我的眼里,老白是一个小人儿。

生如稗草

□ 江育彬

稗草一开始并不是以杂草、恶草的形象出现的。

在古代,稗子作为比稻米差一些的粮食,在特定时期也是可以果腹的。元方回《种稗叹》诗:“一斗稗子价几何,已值去年三斗米。”明李时珍《本草纲目》也有“稗子亦可食”的记载。《齐民要术》对稗子很推崇:“稗,既堪水旱,种无不熟之时,又特滋茂盛,易生稂莠。良田亩得二三十斛。宜种之,备凶年。”

稗,禾之卑贱者,故字从卑。稗,有小而琐碎的意思,如稗史,指记载逸闻琐事的文章。稗官,是古代的一种小官,专替皇帝搜集街谈巷语,道听途说,以供省览。

稗子逐渐成为低劣卑贱的代名词,甚至用来比喻品行恶劣的人。稗子其实具有一定优点,比如适应性强,用途广泛,枝叶茂盛,充满蓬勃的生命力。稗草可以作为牧草饲养牛羊,用稗草喂养的草鱼据说肉质鲜美。在以前老家,小孩子经常拎着篮子去田里拔稗草,然后切碎了喂鹅。稗草结出的颗粒,可以酿成稗子酒。甚至有人将稗子颗粒搅碎,加面粉做成面糊,油炸之后成为风味独特的小吃。

稗子产量有限,终究沦为杂草。大面积种植水稻之后,稗子鱼目混珠,夹杂在稻子之中,一起争抢泥土里面的养分,于是稗子成为彻头彻尾的反派。

稻子播种在秧床上,稗子作为杂草和根正苗红的稻子一起成长,是不被允许的,所以要“抽稗”,即是把稗苗从秧苗中剔除出来。

稗子和稻子外形极为相似,尤其在幼苗阶段,难以区分,堪

快意火锅

□ 胡新波



冬天吃火锅,好比夏天吃西瓜。这可没有高山流水遇知音的雅致,那是孔乙己遇上范进,是戒酒三十年的李白打翻一坛二锅头。筷出似游龙,舌嚼震天地。大门一闭,火炉点起,噼里啪啦的火焰将鱼肉时蔬搅得天翻地覆,引来遮天蔽日的馋虫。

吃着吃着一身的热汗挣脱了棉衣的束缚,穿透了寒冬。呔!身心舒畅,激起一股快意,一脸正气,索性光着膀子与这天地、与这火锅较个痛快。冬天,就在这一场火锅下掀开了大幕。

火锅最早可以理解为暖菜,冬天一来饭菜容易受凉,富庶人家便会在菜盆下放个火炉,用来给饭菜持续加温保暖,最早可以追溯到先秦时期,史料难寻,在此姑且不提。宋时《山家清供》记载过一种“拨霞供”的火锅吃法,林洪在一个大雪天到武夷山拜访一位大师,冰天雪地里逮到一只兔子,但附近又没有厨师。大师便给林洪支了个招,将兔子肉削成薄片,放在煮沸的热锅里一涮,继而蘸些酱汁,便是无上的美味。热烫乳白的汤底和鲜红如霞的肉片相映成趣,这种吃法故被唤作“拨霞供”。林洪也没让人失望,将这种吃法带到了大江南北,同时也把兔肉做了个延伸,猪肉羊肉亦可入锅。及到现在,万物皆可火锅。

吃火锅得是快意人。《老残游记》写吴二和许亮吃火锅——“端上饭来,是一碗鱼,一碗羊肉,两碗素菜,四个碟子,一个火锅,两壶酒。”这两人刚刚赌场失意,输得清洁溜溜,只自顾自地喝着闷酒、吃着闷锅,当然不够酣畅、不够洒脱、不够快意。

吃火锅,还讲究气势。历史上最有气势的一场火锅莫过于乾隆组织的“千叟宴”。1771年,乾隆迎来六十大寿,为了庆祝寿辰,他效仿先帝遗风,安排和珅组织了一场“千叟宴”,邀请一些高寿老人来参加他的“生日party”。宴席的主菜便是火锅,配菜有“鹿肉、野猪、芹菜、豆苗……”足足十二种之多,几位花甲老人共同点火、共同动筷、共同涮肉,这是何等恢弘的壮举和快意。

火锅还有多种口味,除了现在我们常见的麻辣锅、清汤锅、番茄锅外,相传陶渊明还发明过一种菊花锅。五柳先生每次火锅开动前,便会摘几朵菊花洗净后抛洒在锅里,泛起阵阵清香。清人徐珂曾记:“京师冬日,酒家沽酒,案鞞有一小釜,沃汤其中,炽火于下,盘置鸡鱼羊豕之肉片,俾客自投之,俟熟而食。有杂以菊花瓣者,曰菊花火锅。”此文中也提到菊花火锅的吃法,想必是以菊花之雅搭配火锅之俗,颇有一番“若要不俗也不瘦,餐餐竹笋炒猪肉”之感。

梁实秋记录过一次在胡适家吃火锅的体验,“一只大铁锅,口径差不多有一英尺,热腾腾地端了上桌,里面还在滚沸,一层鸡,一层鸭,一层肉,点缀着一些蛋皮饺,底下是萝卜白菜。”这种做法实际上是胡适老家安徽的一种叫“一品锅”的火锅,熊熊烈火,烧出天下美味;滚滚沸水,煮尽人间佳肴。

火锅流行的原因相信也是在这里,它做起来简单,吃起来方便,没有什么先后之分和手法秘制,想吃啥就吃啥,想怎么吃就怎么吃,随心所欲、随性随性。热辣的火锅包容了万物,叫人如何不爱它?

火锅在寒冷的冬季,治愈了心灵,宽慰了五脏。大雪封山时,大门一闭,亲友围坐,红泥小火炉,茶酒逢知己,备上萝卜青菜、羊肉海带,一顿热气腾腾的火锅,一场言笑晏晏的家宴,是家长里短,是俗世烟火。