

遇见何老师

◎ 肖胜林

如有闲时间,我喜欢看看书,也会上网逛一些文学类论坛。几年前,喜欢上一个文学论坛,这个论坛是某刊物的选稿基地,何老师是刊物的编辑,负责在论坛选稿。

论坛每天都有许多稿子贴上来,何老师每篇都看,看得仔细,还会在每篇稿子后留评,几无遗漏。

投稿的不乏知名作家,当然也有如我般的文学爱好者,何老师一视同仁,只取文字上乘之作。以文为友,在论坛上我结识了几个文友,如经营粮油店的小获,摆摊卖衣袜的阿珍,教书的杜老师、柳老师,他们的文章,都过了何老师的一审,最终上刊。那是他们的文章第一次发表在文学刊物上。

如果觉得文章有可以修改之处,何老师会提出修改建议,建议中肯。我试着在论坛里贴文,投《刘老太》一文。何老师阅后留评:也许每个村庄都有这么一个善良的老妇人,她不必是

“刘老太”,可以是“李老太”“王老太”,懂一点点粗浅的医术,于是遇到一些麻烦事,必定要找她们帮忙。这样的“刘老太”,其实挖下去是很有“看点”的,但这篇“形神未立”,作者挖掘力度不够——只是粗粗写了刘老太做了些什么事,但对于她背景的介绍呢,她在村民心中的形象呢?

我细细思量何老师的留评,顿觉醍醐灌顶。顺着何老师的指点,重新谋篇布局,写起来顺风顺水。

何老师写过《豁达》一文,文中说有一次她写了篇文章,恭恭敬敬投给某编辑,编辑看了之后,对何老师说:“写文章,一是故事好,二是语言好。你这两样都不好,还写什么写?”编辑的话,让何老师很难过。何老师说:“我用了一个晚上的时间,告诉自己心胸要开阔,要豁达,要容得下所有的批评与指责、嘲笑和白眼,因为选择了文学这条路。”

或许有此经历,何老师的留评为肯定、鼓励,遇到好的文章,她绝不吝赞美之词。我投稿《手写信》,何老师看后留评:好暖的文字,读来通体如同被春阳沐浴一般。作者的散文带着一种诗意之美,恰到好处怀旧与留白,带着不属于这个时代的质朴与细腻,春风拂面般向我们走来。

看到何老师的留评,那天晚上我兴奋得像个孩子。我一个人走在安静的小街上,仰头看着满天的星星,感觉那晚的星星是那么明亮。

一个文学爱好者,一生遇到一个好编辑,一个赏识自己文字的编辑,那他该是多么幸福啊。

一次,何老师被单位派出去培训了一段日子。培训完了,何老师将学习心得结合自身实际,整理成文,发在论坛上。一共十二篇,从写作语言、写作态度、切入点到写作逻辑、细节、

闲笔,一一道来,深入浅出。何老师堪称良师,我想每一位在论坛的文友,必定会如我一样受益匪浅。

后来刊物停办,何老师也不再做编辑。有段日子,我和几个文友频繁登录论坛,盼望着论坛上何老师的头像亮起来。文友间互相交流,说着对何老师的印象,感叹她的敬业、真诚、海人不倦。

2018年冬,机缘巧合,在某个以文学为名义的微信群,我看到了何老师的名字,心里满是激动。我问问老师还记得山东的我吗?何老师发一笑脸,说不相忘。于是互加了微信。前年,何老师问过我的地址,寄来她所著长篇小说《落凤坡》以及小说集《爱情动物》。何老师文笔细腻,情感丰富,我每每拜读,必为书中人物所悲喜,更感叹于何老师的才华出众。

何老师名为何竟,笔名何二三,四川人。



夏收味道

◎ 郭华悦

夏收时节,田里的农人们,身边少不了两样东西——水和米糕。

一壶水,几块米糕,别在腰间后,带着工具,朝着地里进发。多少年了,这始终是我的记忆中,夏收时的农人“标配”。

米糕,在老家俗称“撑腰糕”。把糯米和粳米,各一半,浸水中。一个星期后,捞出晾干,磨成粉。接着,将米粉倒在细纱铺底的蒸笼中。蒸熟后,直接将细纱裹着米粉,用力搓揉,直至冷却,再切成一个个方块,晒干即可。

夏收时,有时忙得连吃午饭的时间都没有。身边几块“撑腰糕”,可能便是一顿午餐,或者下午的点心。满头大汗的农人,蹲在田地边,擦着汗,喝着水,就着米糕下肚,这便是我记忆中的夏收。

白天,忙着在田里奋战;夜幕低垂,农人们归家,个个累得筋疲力尽。

于是,夏收时的晚餐,能简则简。这种时候,泡菜就派上了用场。平日里,对于农人们来说,晚餐往往是一天中最丰盛的一顿。可到了夏收,全家老小齐上阵,归家后,只盼着早吃完,早休息,实在没精力费心做一顿晚餐。

泡菜,是前一年的冬天里开始做的。几个坛子,一瓶高粱酒,一些盐 and 红糖,配以萝卜皮、白菜、芥菜等乡间常见的蔬菜。在乡间,泡菜坛子,是家家户户必备的。而到了夏收,泡菜就成了饭桌上的主菜。

母亲常说,做泡菜,讲究的是“手气”。“手气”不好的人,要么做出的泡菜又软又烂,“一拳头就到底”,毫无口感可言;要么,就是太生硬,“一指头都戳不破”。好的泡菜,搁了大半年,到了夏收时,依旧是脆嫩的。

一整天的疲惫,让米饭配泡菜的晚餐时光,显得格外美好。

白天的“米味”,夜晚的“泡菜味”,这便是许许多多个夏收,留在我味蕾上的美好记忆。

水稻女孩

◎ 谢光明

初夏阳光灿烂,徽州大地翠流涵涌。

白云像一艘慢船,送我到婺源溪头镇的一个小山村。小山村几户人家,住在半山,上上下下都是梯田,芬的家就在这里。跟着芬走在开满黄花的小路上,移步濡润的田埂,我对土地的热爱瞬间迸发。也许,每个人的心里,都有个像婺源山村一样的故乡。

从芬家的门口放眼望,蓝天下,山峦起伏,犹如茫茫绿海碧波荡漾。三五村庄掩映在古木竹林深处,白墙黛瓦影影绰绰,似片片白帆静栖港湾。乡村公路是村庄的涟漪,灵动跳脱,延伸着鸟鸣啾啾。山谷村镇烟火集聚,熙熙攘攘。两座大山梯田层叠,对面鸡犬之声相闻,飞鸟白云畅通无阻,人员往来却要上上下下绕来绕去,十分不便,这就是徽州。可换个角度,家在大山,远离喧嚣,清新脱俗,又是多少人梦寐以求的精神家园,宁静且充满诗意。

芬家门前后院后良田环绕,水稻已蒔下,站稳了脚跟,开始分蘖、拔节,孕育稻花,一派勃勃生机。参差中平坦,梯田水光明亮,倒映悠悠白云、巍巍青山。数不清的水稻滴着翠绿,一行行一列列,整齐、匀称、有序,就像是在准备什么盛大节日的庆典活动。芬说,机器上不来,这些整齐的秧苗都是人工一根根插的,完全古法操作。稻田是有生命的,泥土是田的肌肤,水是田的血液,蛙鸣声是稻田动人的音符。芬家高山稻田里的水,是从山涧里引来的山泉水,清凌洁净,毫无杂质,这是高山稻谷质优的根本。

我站在田埂上,被这些整齐的秧苗所吸引。农民是土地上的艺术家,“90后”的芬大学毕业,青春靓丽,原本可以在城里找一份工作,可她宁愿回来继承祖辈的农家手艺,辛苦并快乐地做个年轻的农民。她让一棵棵秧苗,规规矩矩站在各自的位置上,不偏不斜。一丘田,就是她精心书写描绘的一幅中国传统字画,水稻之间的距离和连贯,呼应和独立,与汉字的结构、布局之美异曲同工。芬和她的家人,在蒔田时,必是成竹在胸,以情感运笔,自然流畅,尽显汉字之美韵,挥洒表达水稻与良田的形线艺术。

夕阳西下,山坡上一丘丘梯田,染成了金色的湖,哦,这以水稻书写的小楷,端端正正,井然有序。芬站在田埂上,轻柔的晚风吹动着她的秀发,夕阳将她的发一并染成了金黄。芬用她的执笔书写稻田之美,风和夕阳则描绘芬的美丽。

瀑边锦

刘英卉 摄



杂言漫谈

家有一老 如有一宝

◎ 赖春明

人都追求长寿、期望健康,尤其是许多上了年岁的老人。其实,鼓励、支持、帮助老人健康长寿,不仅是对老人的孝敬,更能促进家庭和谐。

促进家人健康。“吃饭莫饱、走路莫跑、说话莫吵、遇事莫恼,喝酒要少、睡觉要早”。耄耋之年的母亲时常对我念叨这些顺口溜,不仅直接影响了我的生活、处事习惯,还对我一家人的生活习惯尤其是孩子的养成教育产生了持续影响。老人长寿必定有其良好的生活习惯、健康的生活方式、乐观的修为中心。幸福的首要条件在于健康,有必要学习借鉴老人修身养性、防病养身、延年益寿的好习惯、好做法、好经验,力求做到——再忙,也得注意身体;再苦,也得保重自己。“瓜好吃不在大小,人健康不在年龄。”保养身体应该从现在开始、从年轻时做起,不能等身体出了问题再后悔。衰老与年龄未必都成正比,我们应科学养护身体,尽力让易逝的青春放慢脚步。

我敢肯定,如果没栽过秧的人,是想象不出这美妙场景的。

起先看别人挽起裤腿,卷起衣袖,下田拿个秧把子随手便插,总以为栽秧很简单,真要临到自己,许多问题就来了。两手不协调,左手剔不开秧,右手掐不住位置;两脚不晓得怎么退,间距不匀,行距不直,栽下的秧苗深深浅浅,东倒西歪。

阿娇嫂就教我,说栽秧的窍门:一趟六行秧,脚踩正中间。左两棵,右两棵,脚印槽子中间正好栽两棵。向后退步时脚要不出水,直接在田里向后拖,避免脚印踏到秧道上,秧苗栽进脚印窝。她还提醒我,左手握秧右手插,不能深也不能浅。如果栽得过深会影响秧苗发棵;栽得过浅,秧苗就会被水的浮力漂上来。

按照她说的做,果然顺畅多了。就喜欢看阿娇嫂栽秧。腰弯得像柳条,再加上那件红衣裳映在秧田里,比画上的景都耐看。阿娇嫂栽秧的动作也极轻盈,像鸡啄米,不声不响,水花都没多少。

阿娇嫂念过书,初中毕业,聪明,学农活比别人快。她还喜欢背古诗,念道起来像唱歌。她教我一首写栽秧的诗文:“手把青秧插满田,低头便见水中天;六根清净方为道,退步原来是向前。”我不懂什么意思,阿娇嫂说,这是一个和尚写的,看似是一首写水田栽秧的诗,其实是有象征意义的。它告诉我们,只有不断地在心灵的水田里栽秧的人,才能从心灵深处的一汪净水里瞧见蓝天白云;只有不断地谢绝滚滚红尘间那些层出不穷的诱惑,做到六根清净,才能使生命宁静而纯洁。而要步入这人生的最高境界,只有不断反省,不断回头,不断修炼自己的灵魂。就像我们栽秧一样,退步原来正是为了向前,不仅有诗意,还蕴含着一种哲理。原来做田也是修行。

夏日食单

◎ 张蓝方

小时候最盼着过夏天。西瓜从菜市场里搬进冰箱,味蕾在红瓤里游泳;老冰棍丝丝冒着凉气,冰块叮叮当当地跳入绿豆汤;冰镇汽水瓶盖“噼”的一声弹开,似乎整个夏日都变得甜蜜而惬意起来……老家有“吃时节”的说法,春夏秋冬,从应季的蔬果,到经典的时令菜肴,外婆每年都会兴致勃勃地罗列好当季食单,于是全家人聚在一起,认真地在时间里寻鲜。

外婆的食单,是一沓紫色略粗糙的笺纸,用一个掉了漆的金属夹郑重夹住,字迹工整地写满了不同节气的吃食,还十分诗意地为每一道菜起了名字。而对于夏天这个万物蓬勃生长的季节,外婆总是十分重视,早早便已做好“吃”的计划。我最喜爱的两道夏日时令菜,是外婆的“金玉绿鹦歌”和“君子抱三鲜”。

“金玉绿鹦歌”,其实就是凉拌菠菜豆腐。《随园食单》里写:“菠菜肥嫩,加酱水、豆腐煮之。杭人名‘金镶白玉板’是也。如此种菜虽瘦而肥,可不必再加笋尖、香蕈。”于是外婆从地里仔细摘了碧绿鲜嫩的菠菜回来,再从菜市场里买回豆香浓郁的嫩豆腐,我自告奋勇接下清洗菠菜的活儿。

我喜欢看浸在水里的菠菜,满目的新鲜劲。红根上密密严严地往上探出一簇翠绿,水光放大了叶片上清晰的脉络,呈现出生命脉脉相传的柔软与韧劲,阳光照下来,泛起翡翠般的光。

菠菜清洗好后,外婆掐去红根,仅保留最柔嫩的部分。将菠菜和豆腐分别焯熟,此时的菠菜越发柔嫩又多汁饱满。大蒜细细碎碎地被切成蒜蓉,加入酱油、白糖、香油、芝麻后,将菠菜与焯熟的豆腐翻拌,恰似一盘翡翠点缀着如星白玉。

我总是等不及上桌,在厨房里趁着外婆不注意就挑起一筷子,一口下去,细细的蒜香托

住了菠菜的清新和豆腐的醇厚,香油裹住柔嫩的菜叶在舌尖上密密麻麻延展出清爽滋味,像是烈烈夏日里突然吹来一股清风,植物芳香和醇郁豆香融合在一起,成就了彼此最好的味道。无怪乎“可不必再加笋尖、香蕈”,此时已是夏日里极其鲜甜的享受。

而“君子抱三鲜”,则是苦瓜去尖切段后,塞入调好味的肉馅、茄泥和胡萝卜丁,入锅蒸,出锅时淋上一勺香油,香味顺着蒸汽散开来,令人不禁暗咽口水。

小孩子大都不爱吃苦瓜,小时候我也嫌它味苦。后来外婆告诉我,苦瓜又被称为“君子菜”,因为苦瓜无论与什么食材同炒,都不会把苦味传给对方,颇有一种“不将己苦传他物”的谦顺之气。

我也想有这样的君子气,于是下定决心,夹起一块“君子抱三鲜”塞入口中,准备随便嚼嚼咽下。没想到苦瓜的鲜、嫩、脆猛然袭上舌尖,肉馅带来的油脂香与苦瓜结合,在齿间碰撞出一种反差与惊喜,茄子与胡萝卜的柔滑香甜作为余味收拢,此刻味蕾好像浸润在自然里。自此以后,我对苦瓜的爱便一发不可收拾。

又是一年夏日至,外婆的夏日食单已经早早开始筹备,我经常接到外婆发来的信息,兴致高昂地与我分享又想到了什么好菜肴、订到了什么好食材。我突然心生好奇,外婆怎么坚持了这么多年,在每一个节气里乐此不疲地张罗出一桌应季佳肴?外婆仅回答了我一句:“去关注时间的变化,去发现生活的意趣,便会尊崇自然、敬畏生命,继而享受生活。”

保持对生活的浪漫情怀,发现日常中那些令人心动的小事,因为在这热烈的季节里,万物皆有可爱之处。