

> 世相

老周画荷,在小城是出了名的。

每日寅时,当东方的天空刚泛起蟹壳青,他必定已经坐在荷塘边的青石板上了。那方青石板被岁月磨得发亮,中间微微凹陷,恰好容得下他瘦削的身形。我常常猜想,究竟是先有这块青石,还是先有画荷的老周。

他的画具极简单:一方缺角的歙砚、半截老墨、一支狼毫、一叠泛黄的宣纸。这些家什装在一个褪了色的蓝布包里,布包右下角绣着一朵小小的荷花,针脚细密,显然是出自女子之手。老周作画前总要对着荷塘发一会儿呆,眼神飘得很远,像是在看塘里的荷花,又像是在看荷花后面的什么东西。

去年这片塘子的荷花开得晚。六月初,别的荷塘早已擎起朵朵红云,唯独这片塘子还静悄悄的,只有零星几片荷叶浮在水面上,像等待检阅的士兵。老周却日日都来,对着空荡荡的水面一坐就是几个时辰。卖豆腐的老王打趣他:“周老师,今年荷花怕是不开了,您这是要画清水啊?”老周只是笑笑,眼角堆起细密的皱纹:“荷花不开,我就画荷叶;荷叶不长,我就画水波;水波不兴,我就画倒影。”

七月中旬,第一朵荷花终于羞答答地探出头来。那是个微雨的清晨,荷塘上笼着薄雾,水汽氤氲中,一点粉红若隐若现。老周的手突然抖得厉害,墨汁溅在宣纸上,洇开一片乌云。我恰巧路过,看见他慌乱地用袖子去擦,却把墨迹抹得更开了。他抬起头,眼里竟闪着泪光:“二十年了,还是画不好第一朵。”

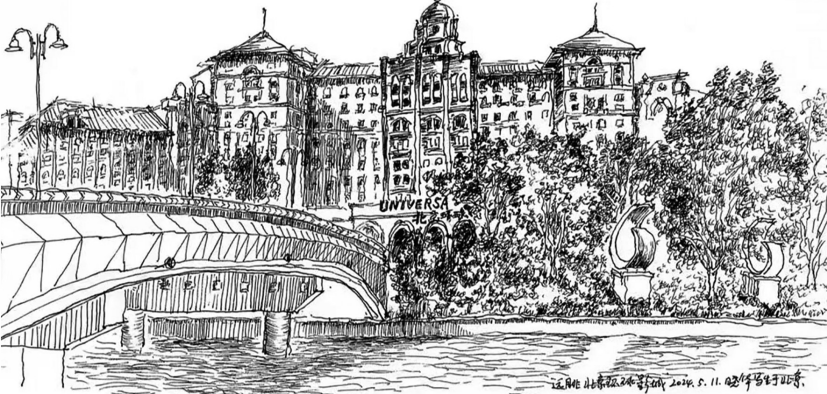
后来我才知道,老周的妻子最爱荷花。二十年前的夏天,她就是在采这塘里的荷花时失足落水的。打捞上

荷花是夏天的诗眼

来时,手里还紧紧攥着一枝并蒂莲。从那以后,老周就日日来画荷,画了撕,撕了画,像是要把那天的荷花永远留在纸上。

老周画荷有个怪癖:从不着色。任凭塘里红莲怒放,他笔下永远只有浓淡不一的墨色。“荷花本无色。”他常说:“是看花的人心里有了颜色。”我起初不解,直到有次暴雨将至,看见他对着狂风中的荷塘挥毫泼墨。那些在宣纸上舞动的荷叶,明明只是黑白两色,却让人仿佛看见了被雨水洗过的翠绿,看见了阳光穿透花瓣的粉红,甚至看见了荷叶背面那层绒绒的白霜。

立秋那天,荷塘里的花开始凋谢。老周画得愈发勤了,从天光微亮画到暮色四合。他的笔法越来越简练,有时寥寥数笔就能勾出一枝残荷的神韵。卖豆腐的老王说:“周老师这是要把整个夏天的荷花都装进画里带走啊。”果然,秋分过后,老周再没出现过。有人说他去南方的女儿家了,也有人说他病了,但荷塘边的青石板上,那个凹陷的痕迹还在,像是一个等待填满的空白。



《北京环球影城》(钢笔画) 唐晓华 作

□ 郝兴燕

今年初夏,我又经过那个荷塘。塘里的荷花刚刚冒出尖尖角,青石板上坐着个穿蓝布裙的姑娘,正对着水面写生。走近看时,发现她用的竟是老周那方缺角的歙砚,画纸上未干的墨迹勾勒出几片初生的荷叶。姑娘抬头冲我笑笑,眼角堆起细密的皱纹——像极了老周。

“爷爷说,荷花是夏天的诗眼。”她轻轻抚过蓝布包右下角绣着的那朵小小的荷花,“要把最动人的句子,藏在花蕊里。”

一阵风过,塘里新荷轻颤。我忽然明白,原来老周二十年如一日画的从来不是荷花,而是那个永远停留在夏天的身影;他撕掉的也不是不满意的画作,而是永远无法圆满的思念。如今他的画笔传到了孙女手里,那些藏在墨色里的心事,终于可以开出彩色的花来。

荷塘依旧,荷花年复一年地开落。而有些人,就像荷叶上的露珠,虽然短暂,却让整个夏天都有了光彩。老周说得对,荷花本无色,是我们心里住着的人,为它们染上了最动人的颜色。

> 美食

解暑凉面

□ 钮桂云

今年的暑期实在难熬,一连几天40℃的天气,热得人一点胃口都没有。昨天点了一份酸辣凉拌面外卖,感觉太辣。今天点了一份麻酱凉面,吃起来又太油。换了几家店,总没有合意的,实在怀念小时候奶奶做的凉面。

奶奶做凉面是很有讲究的。前一天夜里,奶奶便作和面准备。面粉里要打一个鸡蛋,这样的面吃起来才劲道、顺滑。奶奶不停地揉搓面团,直到面团光滑,然后把面放入瓷盆,轻轻盖上一块白色的布,再掖好布角,那动作像极了晚上给我掖被角。次日天不亮,奶奶已立于案前,一杖一杖擀开面团,面皮如云层般渐次舒展。等透着黄色光泽的面饼薄如纸张时,奶奶在圆饼上撒一层面粉,把面饼对折,再在半圆饼上撒一层面粉,用手轻轻拂过,然后将圆弧部分向直径边折叠,留下十厘米宽的面皮。这样,一层层地折叠过来,直到面皮擀完。奶奶娴熟地拿起刀,刀起面断,面条便如银丝缕缕垂落案板。

在煮面条前,有一项重要的工作就是:打凉水。那时每个村子都有一口井,每天早上父亲在外出干活前,会

把水缸挑满。吃凉面要过凉水,这水奶奶是很讲究的:必须用刚刚从井里打出来的凉水。这时奶奶就会踮着她那“三寸金莲”小脚,一走三颤地去打凉水。往往是奶奶还没到井边,就有好心的叔叔、大娘等着给她倒上一桶。当面条煮至将熟未熟、筋骨初成之际,奶奶拿箬篱迅疾捞出,倒入陶盆的凉水中一激,面条便抖散了附着的余热,平添了劲韧的嚼头。

面已备好,卤汁便是凉面的灵魂。奶奶调“卤子”最是拿手:黄瓜切成丝,大蒜捣成泥,再摊一个金黄色的鸡蛋饼切成菱形小块。那时没有芝麻酱,奶奶总会想出办法,她把自家种的花生剥上一把,上火炒熟,再倒入我家的大石臼。“当当当——”奶奶手握石锤,一会儿就把花生捣成了花生碎。最关键的是奶奶总会切上一小把腌制过的香椿。等正午时分,下地干活的父母回来时,奶奶麻利地将黄瓜丝、鸡蛋片、蒜泥、花生碎和香椿碎倒入小盆里,再倒入酱油、醋,用筷子徐徐拌至均匀。这样,凉面“卤子”就准备好了。当父母洗完手,坐在桌子旁准备吃饭

时,奶奶这才把浸在井水中的面条捞到盛有凉白开水的陶瓷盆里,然后浇入调好的卤子。浇卤刹那最是动人:各色佐料一股脑儿淋下,刹那间“融会贯通”,香气骤然迸发,满屋子顷刻皆浸在一种酸香微辛、引人生津的清爽气味里了。

我迫不及待端起一碗面,扒拉满满一口面条,瞬间鸡蛋饼的浓香、黄瓜的鲜脆、醋的微酸撩拨着舌尖,这时所有燥气都顺喉而下,被井水的凉意席卷去了。我们埋头吃面,只听见筷子碰碗的清脆声响。奶奶坐在一旁,手中蒲扇轻摇,含笑望着我,那目光温柔如水。一碗凉面入腹,汗意消退,周身清凉,酷热便在这碗面里被轻轻化解了。

今天我精心准备了香油麻酱等佐料,拌得一碗凉面。筷子挑起面条的瞬间,眼前恍惚浮现出奶奶案前俯首擀面的身影、盛满面条的陶盆,还有她摇扇看我吃面时的微笑。如今的面条再精细,酱汁再讲究,似乎总少了点什么。奶奶的凉面里,盛放的何止是酱醋滋味,那分明盛满了奶奶的辛劳与慈爱。

> 闲话

阅读写作伴我行

□ 杨树荣

在我成为一名山村教师,走上工作岗位的那年,我在床头摆上了一本空白笔记本,原是想记录工作琐事,却不想从写下第一行文字开始,便与写作结下了不解之缘。几十年的光阴里,办公桌上的文件与台灯下的稿纸始终并行,我在本职工作的间隙执笔,在各级党报党刊上留下散文的温度、新闻的纪实、人物的故事,直到《故乡鸡足山》《鸡足花语》《灵山溪语》《梦溪心语》等散文集陆续成册,才惊觉阅读与写作早已成为生命的经纬。

阅读是写作的星光。我初提笔时总觉词穷,直到在书页间遇见更广阔的世界,读朱自清笔下的《荷塘月色》,才懂景物里藏着心境;读路遥的《平凡的世界》和《人生》,方知平凡人生亦有震撼人心的力量,同时让我深深体会到了乡村浓浓的亲情和爱情。阅读不是简单的文字浏览,而是与作者进行一场跨越时空的对话。为《红楼梦》里的“假作真时真亦假,无为有处有亦无”感叹社会的复杂性,为鲁迅“横眉冷对千夫指,俯首甘为孺子牛”的犀利体会思想的锋芒。这些文字像春雨浸润土地,让我在提笔时自然流淌出感悟,写故乡的山,便想起杨朔笔下的“泰山极顶”,于是鸡足山的云雾里有了“会当凌绝顶,一览众山小”的重量;写身边的人,便学着鲁迅写《故乡》中的闰土那样,让生活中的平凡者成了一个个有故事的人。阅读给予的,不仅是辞藻的积累,更是看待世界的视角,当那些文字化作心中的养分,笔下的文章便有了温度与力量。

写作是坚守的耕耘。有人问我如何平衡工作与写作,其实答案藏在“坚守”二字里。本职工作是立身之本,只有把公文写得精准、把任务做得扎实,才能心安理得地拥抱业余的创作时光。而写作这块“自留地”,更需要几十年如一日的浇灌,出差下乡途中的记录见闻,深夜加班后仍要翻开笔记本,哪怕只写几十个字,也要让思维保持流动。最深刻的体会是写熟悉的土地,我的家乡鸡足山的每一道山梁、每一条溪流,都是我取之不尽的素材库,当我写下山间三岔河的野茶、村中的老黄连木树,文字里自然溢出对家乡的眷恋,读者也能从中感受到那份真实的情感。当然,坚守中更离不开“清醒”:常读党的政策文件,让笔下的文字始终与时代同频;琢磨法律法规,确保每一篇作品都传递正能量。就像老匠人打磨器物,写作需要耐心,更需要方向,唯有如此,作品才能成为照亮他人的微光。

如今,我已经退休,在帮忙带好孙女的同时,仍在坚持阅读与写作。写作让我在忙碌的工作中找到内心的宁静,让生活的琐碎变成可回味的故事,更让我对家乡、对祖国的热爱有了寄托的载体。当我在文章里写下鸡足山的日出,写下身边人奋斗的身影,常常觉得阅读与写作就像一双翅膀,让我既能在文字里翱翔,又能稳稳扎根于生活的土地。这一路,有书为伴,有笔为友,便是最踏实的前行。