



梦中的雨

◎王玮

雨撑着一把巨大的黑伞
安静地站在夜色里

猫列队诵经
摔落在地面的孤寂噼啪作响
鸟振翅不能飞
伞下的雨密不透气

连绵不断地落进梦里
努力地不肯遗漏一滴
雨说
都是过去的你
爱是不能忘记的
你也不能忘记
雨撑伞夜行
无声无息

百千万亿个雨滴
折射出百千万亿个梦境
雨密密急急
用力握紧伞柄
想握紧每一滴现在
却碎成很多个过去
你问雨有没有未来
雨躲进伞底

倾盆大雨摔碎自己
倘若不为叫醒沉睡的梦境
怎会舍得
以支离穿透
以破碎汇聚

雨撑着一把巨大的黑伞
安静地站在梦里
大梦中百雨夜行
我的梦也混进伞底
哀恸之音 不可再聆
.....

失踪的影子

◎徐继康

黑鸟带着我的故事
失去了踪影

在缓慢的忧伤里
我走走停停,像叶子上的风

冬天的树是一个隐喻
站着的记忆一声不响

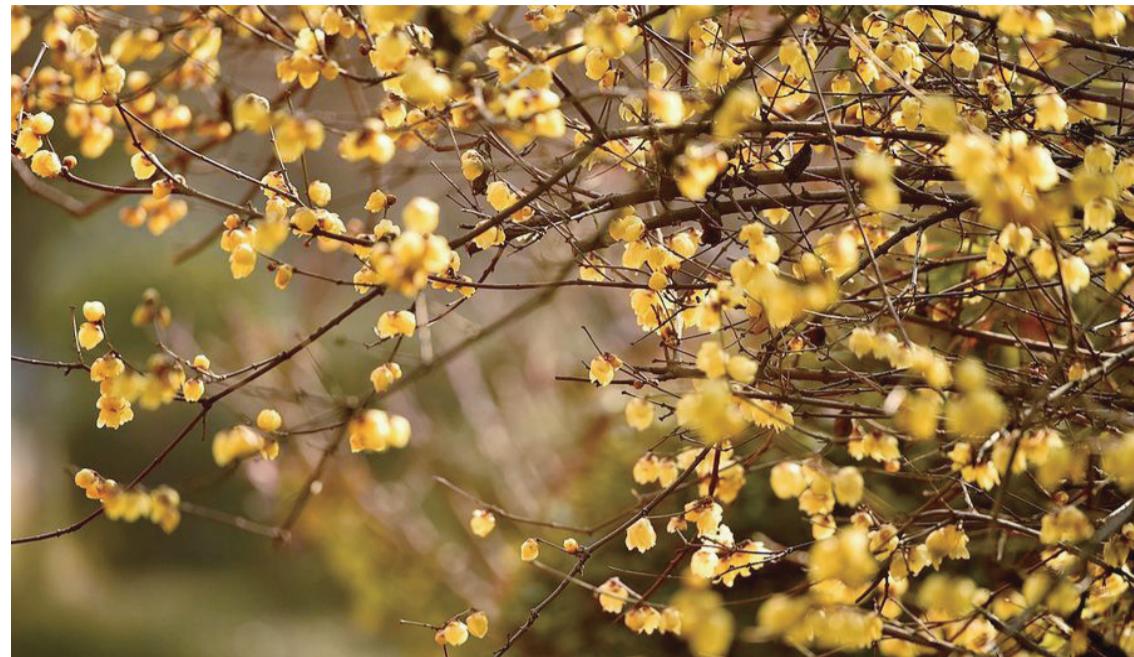
风雨中删除的日子
被你风干在眼底

你的心里开满鲜花
你的名字芳香四溢

就在回头的瞬间,我才发现
童话之门已经关闭

散页的风
液态的时间
慢慢凝结成一个影子

我把自己放在纸上
我想,当你阅读时
一切都会在你眼前重新闪过



繁花

◎管辽慎

“来今雨轩”的负暄时光

◎展颜

北京,是一座百去不厌的城。可看的景点多,可吃的美食也多。且景点、美食的背后,往往还藏有一些历史文化名人,让人不禁生发探究兴趣,比如“来今雨轩”。

初次看到此名,十分纳闷。这是什么意思?读来也颇为拗口。原来,这是一家百年老字号,始建于1915年。“来今雨轩”四字,典出杜甫的一篇散文《秋述》:“秋,杜子卧病长安旅次,多雨生鱼,青苔及榻。常时车马之客,旧雨来,今雨不来……”末一句的大致意思是“老朋友下雨还来,新相知则雨后却步”,后人因此把“旧雨”比作故交,“新雨”喻为新知。“来今雨轩”截取“旧雨来今雨不来”的中间三字,寓意“故交新知,新老朋友,欢聚一堂”。

经此一解读,百年茶社更添几丝文化气息,以至于我千里迢迢为它慕名而来。

来今雨轩位于北京中山公园内,毗邻故宫。因其地理位置优越,成为二十世纪上半叶北京城最著名的宴请场所。当年,鲁迅、林徽因、老舍、梁实秋、徐志摩、陆小曼、张恨水等民国文人都曾是这里的常客。

鲁迅爱吃这里的冬菜包子。1979年,鲁迅的学生许钦文曾撰文《来今雨轩》,描述了鲁迅请他到来今雨轩吃包子喝茶的故事。鲁迅向来对美食极为挑剔,他盖章好吃的包子自然错不了。冬菜包子内馅来自四川四大腌菜之一的南充冬菜。包子的造型更是一绝。非普通包子的扁塌形,而是圆柱体,皮面上有二十六道手工褶子,极像八旗子弟喜爱把玩的鸟笼子。

同紫禁城的大多数建筑一样,来今雨轩的主体建筑亦是一派皇室范儿,碧瓦飞甍,雕梁画栋,檐口椽头画着五彩缤纷的油漆彩画。厚厚的棉被门帘挡住室外凛冽的寒风,挑高的木质天花板目测有五米之高,两侧设计了暗红色的木质阁楼楼梯。拾级而上,一侧是少年中国学会主题展区,一侧是文学研究会主题展区。在久远的过去,这里不仅仅是聚餐品茗的场所,还是少年中国学会和文学研究会的所在地。想象一下便知当年是多么热闹的一个所在。茶社的八瓣梅地砖也是特色之一,橘色方格中镶嵌一朵蓝紫色的八瓣梅,如今地面铺就的是复制版,但店内一隅还能看

到百年前和五十年前的原版地砖陈列地柜。

我点了一个单人套餐,包含一只冬菜包子、一壶茉莉甘露、一盆豌豆黄,还有四碟小菜,坐在茶社厅堂里定定神享用美食,多出一份仪式感和从容感。冬菜包子的内馅做得极为扎实,所以才能撑起圆柱体的外形。冬菜与肉末混合的口感微甜,但不腻,甚好。茉莉甘露也是这里的招牌,香味浓郁。

茶社里出售《我与来今雨轩》的笔记本,里面有一些关于来今雨轩名客人的往事记载。我买了一本,用茶社提供的印章印上鲁迅、林徽因、老舍的卡通照,还有《新青年》和《少年中国》的一期目录,还印了一只胖猫咪和一只冬菜包子,这一页是献给我家的布偶猫胖丁的,寓意也给胖丁只冬菜包子。

那一日,北京零下一摄氏度,我躲在茶社里暖暖的,阳光透过窗户打在我的中式四方桌上。边吃冬菜包子、边喝茉莉甘露、边翻旧日日记,在癸卯冬日里遐想北平,恍惚自己也参与了他们当年的聚会,这一寸负暄闲坐的时光真美好。



灶膛里的烧烤

◎骆林森

这天,女儿给我快递了一只空气炸锅。我试用了几次之后,总是找不到老家灶膛里烧烤的那种感觉与味道。

坐在灶膛前的矮凳上烧火做饭,是我童年做得比较多的一件家务活儿。因此,我也就很自然地学会了在灶膛里烧烤食物。

玉米收获的季节,灶膛里烤玉米棒是件习以为常的事。通常是,嫩玉米棒用来水煮,不够嫩的玉米棒用来烧烤;糯玉米棒用来水煮,不糯的玉米棒用来烧烤。把准备烧烤的玉米插在火钳或火叉的尖尖上,尔后放入灶膛,与明火的距离视情况而定。可以依据个人口味嫩老的喜好,决定烧烤时间的长短。一开始,可一边翻转一边在火

上直接烤,快要烤熟的时候离明火距离远一点。烤的过程中,玉米棒上玉米粒会发出“噼啪、噼啪”的响声。响声先是由慢变快,再由快变缓,响声停息,也就是说明玉米棒烤好啦。经验丰富的人还能够依据玉米棒烧烤过程中散发出的味道,辨别出玉米棒是否烤到了应该拿出灶膛的程度。

灶膛里头烤出来的玉米棒,香味浓烈,香得让人一吃起来就停不下来,常常是嘴角边吃成了黑色也不在意。我喜欢把烤玉米棒上的玉米粒一颗一颗、一列一列地剥下来,慢慢地品尝它那种嫩嫩的芬芳。

寒冷的冬季,老家人喜好灶膛里烤红薯的那种香香甜甜。红薯通常储存在灶膛一侧的墙角处,覆盖

适量的稻草以防受冻。或在灶膛前堆放柴火的地方挖个小地窖,把红薯存放进去。烧火做饭的时候,顺便烤几个红薯显得极其方便。烤红薯比较简单,开始烧火做饭之前就可以把要烧烤的红薯丢进灶膛中央,不用担心红薯会烤得过度。通常是,一顿饭烧好了,红薯还要在灶膛里较长时间地接受暗火余热的慢烤。这样,烤出来的红薯才能熟透,才会渐渐地渗出红薯油般的甜汁,才会慢悠悠地弥漫出烤红薯特有的芳香。夕阳西下,村子里的炊烟四起,尽显冬日农家悠闲惬意的生活。此时此刻,灶膛烤红薯的香甜会随风飘荡。

灶膛里的烧烤留下的那份念想,如今成了定格在生命中的乡愁。