



从天而降
◎陈顺源

窗前玉兰树

◎安安

窗外的玉兰又开了。白的那株总是先醒,像是要赶在寒意料峭时把月光揉碎了铺满枝头。玫红的那棵则矜持些,总要等到白花谢了一半,才肯把攒了一冬的胭脂尽数点染。两树花影错落着,仿佛谁在宣纸上写下的长短句,墨色未干便被春风吹皱。

记得我初来时它们的树干细瘦笔直,十年寒暑交替,枝丫已然触到三楼窗沿。每当白花开得最盛时,总有年轻同事捧着咖啡驻足。玻璃幕墙里映着他们的倒影,与花枝交叠成流动的水墨。有个爱摄影的姑娘总说,要拍下白花谢落时飘过红花的刹那,可年复一年,总被突来的春雨打湿镜头。

今年花期来得格外早。晨起推窗,忽然发现玫红玉兰已悄然绽放,倒

像是要与白花争春似的。花瓣边缘凝着细霜,在晨光里透出珊瑚般的光泽。这让我想起十年前某个雪霁的早晨,也是这般立在窗前,看积雪压弯的花枝如何轻轻一抖,便抖落了整个寒冬。

茶水间总飘着玉兰的暗香。午后倦意袭来时,常能听见花瓣坠地的簌簌声。赏花的小姑娘们总要念叨:“这花啊,开得急,走得也急。花期长一点就更好了!”去年此时,新来的小姑娘把落花夹进活页本,说要制成干花标本。如今她已换了岗位,那些花瓣不知是否还躺在某页合同背面。

黄昏的玉兰最好看。夕阳把白花染成蜜色,玫红花瓣则愈发浓艳,像陈年的葡萄酒渍。有次加班到深夜,看见保安打着手

电筒巡楼,光束掠过花树时惊起两三片花瓣,竟像是星星碎在了风里。忽然明白这些年的晨昏流转,原是玉兰在替我们数着年轮。

前日暴雨,满地花瓣贴着雨水蜿蜒成河。我撑着伞立在树下,看最后几朵白花在风里摇晃。玫红玉兰倒愈发精神了,湿漉漉的花瓣泛着绸缎般的光泽。忽有麻雀扑棱棱掠过枝头,抖落的水珠砸在伞面上,恍惚间听见时光碎裂的声响。

玻璃幕墙映出我鬓角的白,与玉兰树影叠在一处。想来明年此时,我已退休了!我不再来此赏花,该有新的人立在窗前看花开花谢。而这两株玉兰依旧会守着节气,把年复一年的光阴裁成片片花瓣,落在后来者的肩头。

读《历史深处的民国》有感

◎郑从容

因为感冒身体打着寒颤
信手拿出一本《历史
深处的民国》
就着陈皮水的温度
品评近在眼前的过往
仍然打了个寒颤

历史不能细读
似曾相识的演义
周而复始的循环
当事人的演出很投入
一切都自然而然地发生

没有剧本
无关对错
后人以为的历史
不过是当事人
当时的经历
谢幕了
就谢幕了

老百姓的历史是昨天
柴米油盐酱醋茶
过去了
就过去了

细小得如风中一粒尘埃
来无影
去无踪

无数的昨天
汇聚成平静的湖面
不能有太大的风浪
水能载舟
亦能覆舟
唯有平静
才是历史最好的样子

何其幸运
可以期待团圆
可以希望永恒
我也在我一个人的旅舍
抒写感激

十六的月夜

◎侯求学

十六的清辉
是一只温情的手
拂去了焰火的耀眼
沉寂了浓重的火药味
用宁静为这一夜的聚逢
营造安逸
十六的夜空

是一幢硕大的宫殿
月亮和星星各守其位
聆听春江潮水
注视人间烟火
用包容为这一夜的离别
默默祈祷
十六的夜有月

河边羊肉馆

◎杨红兵

小城东南角,一个不知名的河边上,一个老旧的羊肉馆,一半栖身河上,一半建在河畔岸上。两位老人,一店主兼掌灶,另一伙计,他们的年岁和烟熏火燎的店铺一样,似乎都有些年头了。

羊肉馆前面的招牌亦已褪色,且一半名字剥落不知去向。但深冬初春,尤其是雪花飘落的时节,这里却是人来人往,热气腾腾,一些原始的羊肉膻香及些许酒气溢出室外,引得过往路人纷纷注目……

进得店内,桌凳油漆已经斑驳,墙壁似乎也看不出原来的色彩,但两位老人勤勉,灶台擦得锃亮,案板洗得发白,桌凳也摆放得整齐。当我们一行人挤进室内,在一张空桌子旁围坐下来,稍微一使劲,桌子竟然颤抖着摇晃了一下,吓得我们不敢稍微动一下。此时,刚刚打开的空调也吱吱呀呀地工作起来。

看着慕名而来的我们,店主说“懂啦”。我们也豪爽地说“让羊肉馆特色来得更加猛烈些吧”。其实,我们刚刚已经扫视全店,店内橱窗里除与羊有关的食材外,似乎只有一碗鱼冻、一盘河虾而已,荷包还是“可堪此负”的,故如此“豪爽大气”。经过询问得知,众多来者皆以馆之本色为饕餮而已,对其他亦无兴趣。

店主说着便走进外间忙碌起来。我起身相随,想从形式和内容上均做些深入研究。案板上,一个竹篾篮子里,数条羊腿依次排列,店主称出一个大小合适的,轻轻放到案板上,一刀切下,若有若无的羊肉香味便散发开来。我凑近一些,羊肉纹理清晰,不掺任何他物,我忽然理解了“肤如凝脂”的话语,浅浅的皮层温润如玉,吹弹得破,下面是白色和褐色相间的羊肉,白色的是脂肪,褐色的是瘦肉,层叠往复,繁简得当,肥瘦相宜,我的喉结不由得上下悄悄地动了几下。

店主让我回到里间等候。少顷,店主给每个人面前的碗里撒上一小撮葱花,随后,拎着一只盛满羊汤的大水壶进来了。他来到我们每个人面前,将水壶高高举起,羊汤冲入碗内,将葱花激得上下翻腾,汤色奶白,葱花碧绿,瞬间,一股诱人的香味便满室乱跑,仿佛升级版的大明朱氏“珍珠翡翠白玉汤”。店主说“赶紧喝,先暖暖身子”,我们不由得大口喝起来,一碗未尽,便感觉有暖意自腹中升起,流向四肢百骸,继而浑身舒坦。这个时候,店主端着两大盘冷切羊肉放到桌子中间,瞬间,一桌人的目光均被吸引住。这个时候,店主又将自制

江海
风情

的酱油蘸料端了上来,于是,这场晚餐的正主便在前呼后拥中粉墨登场了。羊肉切得比较厚实,摆放也不甚整齐,店主微笑着说“这样,比较有嚼头”,我们欣然举筷。

这盘羊肉上面没有像本地多数菜馆一样覆盖香菜及生姜丝,而是坦诚相见,赤膊以待。我仔细体会,其未近而味已至,送入口中,待要仔细咀嚼,却是入口即化、已然下肚。于是,再来一筷。这次有了心理准备,缓缓夹起,其实羊肉是柔中带韧,韧中有脆,再加以店主自制蘸头,可谓人间美味皆在其中,只是刚才可能无意识中动作快了些,味蕾还没有来得及反应。汪曾祺曾说“四方食事,不过一碗人间烟火”而已。我们认为,乡愁之中当以“胃愁”为最,难怪乎此四方乡亲年底回来必到此处,诱惑得我这个外乡人也循味而来。

说话间,两大盘羊肉已经“解决”过半,大家接踵举筷动作也渐渐迟缓。这个时候,来一点小酒亦有画龙点睛之效,只是酒不可过烈,否则其会喧宾夺主、衰减感官。这个时候,数根生姜丝,一壶小黄酒,搅拌温至半暖,缓缓而啜,则可相得益彰,可有“绿蚁新醅酒,红泥小火炉”之境地,只是我们不能半酣而诗,未免平添诸多遗憾。

在我们“中场休息”期间,店主将两盘余下的羊肉端走,煨汤,一盘大蒜炒羊肚及时补位,几点红辣椒点缀其中,颇具暖意;大蒜亦是炒到恰到妙处,青翠欲滴;羊肚却是极嫩,色若樗蒲,入口,羊肚缠绵,蔬菜爽口,又加以丝丝辣意,不由得感喟一句“甘酸匀嫩滑,软硬适馨香”。

谈笑间,一大锅白煨羊肉已经上到桌子中间,浓稠的水雾裹着香气瞬间在小间里荡漾开去,抬眼望去,羊汤色如白玉,羊肉还在上下翻腾,“嘟嘟嘟”的热气引得大家脱衣卷袖以待再战。这个时候,店主托着一只老铁锅迅疾走进,抬手处,一锅标准的圆锥形自制锅巴整体投入汤中,顿时,又是一阵“嗤嗤”声响,锅巴却是脆而不散,一筷折下,送入口中,一股孩提时锅巴的味道,伴随着羊汤的稠而不腻,在嘴巴里放肆地生发开来,一筷未毕一筷又起……大家大呼酣畅尽兴。东坡居士咏叹:“秦烹惟羊羹,陇馔有熊腊”,我想也不过如此罢了!

其实,此等小馆确是未登大堂,最适宜三五好友于冷天小聚,雪天尤佳;人间美好,莫过于此。

乡野小馆,未见经传,却是村庄最深情处!