

那些年,父亲总爱看新闻

王丕立

父亲退休之后,定居乡下,没有机会与以前的同事一起畅聊国家形势,但他总是一个人关注着国家大事,每每在村里向村民宣讲。每当《新闻联播》的开播声响起的时候,父亲总会放下手中的活计,大步走进堂屋,端坐在木背椅上,聚精会神地听新闻。很多时候,父亲总是将自己对形势的看法说出来,不管唯一的听众——母亲有没有回应,喜欢或是不喜欢。每次父亲感慨社会终于迎来了好年景的同时,也会生出一些冯唐已老的遗憾。

父亲是一个乐观的人,一丝遗憾如无痕飞雁掠过心际,之后,他依旧每天都游走在田间地头,向村民介绍从新闻联播中听来的国家政策、法令,并指导村民种植不同的农作物,对将要出现的农作物灾情做好应对防备。有一年,父亲在新闻联播中听到,国家准备加大战略储备,父亲向村民宣讲:棉花来年一

定不是白菜价了,可以多种一些,国家一定会限制最低价格的。果不其然,那年的棉花供不应求,比先一年翻了一番,很多村民对父亲竖起了大拇指:读书人就是不一样!从那以后,村里好多年年轻人常常上门来找父亲聊天、下象棋。父亲的那栋二层小楼不时传出欢声笑语。

那个场景一直深刻印在我脑中,阳光照在滚烫的地面上,蝉虫卖力地歌唱,鸡鸭栖息在柴垛下面,屋内传来父亲的一声嘶喝:将!接着是旁边看棋的人发出的唏嘘声,母亲轻快地来到后面大垭田,掀开碧绿的西瓜藤蔓,抱出一个篮球般大小的西瓜,将它浸泡在水池的井水里。听到父亲下完一局后摆子的声音,母亲将浸润一小时的瓜取出切开,分给大家吃。众人吃着爽口的西瓜,议论着父亲鸳鸯炮的威力。父亲抹一下嘴角的西瓜水,大声说:“宁做太平犬,不为乱世儿!现在的政策真好,不仅要让老百姓吃饱饭,还要丰富老百姓

的精神生活!今后的日子会越来越好了啊。”周围群情激荡,父亲的脸膛也泛起一阵阵红晕。

人生就是这样,幸福的时光总是短暂,父亲二十三年劳动改造将他的身体掏空了,没过几年舒心的日子,他就撒手西去。每次忆起那场景,我仍然感觉空气中流淌着一种甜丝丝的味道,那种味道一直积蓄在我胸膛,我时常独自品尝,满含热泪。之后,我爱上了象棋,开局架鸳鸯炮是我的杀手锏,大学期间这种下法总让我在棋场上得胜而归。后来,我又将这种方法教给儿子,儿子也不时凭“双炮”技压群雄。

如果父亲有幸活到现在,听到习总书记十九大的报告,亲身体会现在老百姓的好日子,不知会兴奋成什么样子。他一定会更频繁地出现在村里的那些大大小小的水泥道、土路上,一定会大声感叹:现在的老百姓真过上了神仙日子了!

静静的天子湖

张雪珊

最好,是在向晚
轻摇一叶扁舟,裹上镀满金子的风
潜入湿漉漉的深处
除了我们的呼吸,和心跳
世界,瞬间安静下来

余晖的目光,柔弱而又妩媚
滑过芦苇的秀发
波光粼粼,在湖面起舞弄清影
没有钢筋、高楼、拥挤、喧嚣
以及狭隘的欲望和诱惑
你静静依偎在我肩头的样子
像这一湖清澈、温软,让我心醉

“高菜价”里的浓亲情

王雪婷

晚上,我与出差刚回家的老公正在看电视,突然,老公的手机响了。

“爸,这么晚了,有事吗?”是老公的父亲从乡下打来的。

“没什么事,你妈问,菜吃完了吗?她明天要给你们送菜。”手机里传来公公的声音。

“我不是跟你们说了吗?不要再送菜了,路那么远,来回要转车,用车费买菜,够我们吃几天。”婆婆要再来送菜,令老公有点生气。

我急忙抢过电话,说:“爸,要送,我想吃您们种的农家菜。叫妈听一下电话。”

“是……是婷儿啊,我在听着呢。”手机里,传来婆婆有点怯的声音。

“妈,我是婷儿。咱家地里还有萝卜吗,您明天给我多带些。上次您带来的萝卜,我同事来咱家,她说您种的萝卜太好吃了。”

“婷儿,我今年萝卜分几批种,为的就是让你们能长时间有菜吃。好,好。我明天多带些。”

放下手机,我转眼怒看老公。老公说:“难道我说的不对?他们来回的车费,加在菜上,不是比菜市场里的菜价高不少吗?”我说:“你说的不错,是有些高。但是,父母的亲情,哪能用那点点菜价来比?”我见老公不说话,又说:“你刚才才是怎么啦,对爸爸发起脾气来。”老公苦着脸说:“我还不是为妈妈好吗?从乡下老家到城里咱家,乘车要转二次,路途远,我怕辛苦了爸妈,所以才拿车费与菜价来说事。”

我说:“你啊,即使是这样,也应好好跟爸爸。”

“好好说,你跟他们说,路途远,要转车,他们能听得进去吗?”

“听不进也得好好说,千万别伤了父母的心。”老公不想再说了。

老公平静后,我把上次婆婆送菜时,跟邻居老婆婆拉家常的事告诉老公。

上次婆婆进城送菜,在小区里跟我的邻居老婆婆拉家常。婆婆说,上了年纪后,越来越想儿孙,几天不见,心里就慌慌的。儿子儿媳叫两老进城住,但老人又住不惯城里,只好经常给儿子送送菜,借机来看看他们……

老公说:“这事你为啥不早点告诉我。”

老公拿起电话,打了起来。“爸,最好您和妈妈明天一起来,这样也有个照应。另外,明天您们最好是十一点后才出来乘车,到城西站下车后,您们到车站南面,上次我送您回乡下下车的那棵大树下等我。我十二点下班后走城西那条路,顺路接您们,免得您们再转公交车。”

“你来接我们,谁去接我的孙子小明啊。”

“我叫他妈妈骑电车去接小明。”



秋烟袅袅

茹冰 摄

冬天,从一锅羊杂汤开始

简丽燕

冬天,是从一锅羊杂汤开始的。

秋收结束后,日子一下子就松弛下来,缓慢下来,悠闲下来。这时候,栏里的猪,架上的鸡,圈中的羊,也都养得膘肥体壮了。

杀猪宰羊,掀开蓬蓬勃勃的冬之篇章。肥而不腻的红烧肉,自有它备受欢迎的资本。但更让味蕾念念不忘的,是那锅咕嘟咕嘟冒着热气的羊杂汤。

羊杂汤,顾名思义,是以羊杂碎为原料熬煮的汤。很早以前,乡下人的日子,像被揉搓了许久的一张白纸,再次摊开,皱皱巴巴的模样。精心喂养的羊,或者被活卖,或者被宰了卖掉。能留下来吃的羊肉很少。所以,羊杂碎就成了清汤寡水

的日子里,最好的慰藉。

清洗羊杂是一件极其需要耐心,需要时间的琐碎活儿。尤其是羊肠羊肚的清洗。用碱面里里外外地反复揉搓,像洗衣服一般,一点一点地清洗四五遍才可。羊头和羊蹄也是羊杂的一部分。用火燎了毛之后,刮掉上面黑色的焦糊尚可。

清洗好的羊杂,最好放在大铁锅里。锅底上放羊头羊蹄,上面放羊肠羊肚和肝肺。一层一层地码好,放入花椒辣椒,葱花生姜和粗盐上锅炖。火一定要硬气,锅里的水一定要足量。等上个把小时后,汤色变成黄灰就差不多了。

头蹄杂捞出后,即可食用。羊头上的肉不多,以眼睛最为美味。羊蹄则颇有嚼劲儿。煮好的羊肝切片,蘸着蒜蓉辣椒和陈醋食用,味绝佳。至于其它,最妙的吃法就是煮

汤。把羊肠切小段,羊肚切丝,羊肺切片下锅爆炒之后兑上之前熬好的汤,用大火煮开。就像红花还需绿叶配,羊杂汤也需要有伴侣。土豆条,粉条,豆腐条,依次下锅继续旺火炖煮。出锅前,撒上香菜,大功告成。轻轻上下翻动羊杂们,那肉香,汤香,辣椒香,香菜香,香香与共,一下子朝你的鼻孔袭来,垂涎千尺也不是狂妄之词。

喝羊杂汤,配山西老陈醋,贵阳老干妈,顿时味道全出矣。一口汤下去,安慰的不仅是肠胃,还有五脏六腑。吃相尽可能不要太斯文,羊杂汤是御寒的事物,斯文不配它的气质。它的气质,要你粗犷些,民间些,俗气些,吃到饕餮也不为过,满头满脸地流汗,辣到瞪眼咂嘴伸脖子,才是吃到了真境界。

可惜,只喝汤是不管饱,佐

之以白米饭,大馒头,不错。最好的当然是发面的白皮饼。一口饼一口汤,简直是神仙的日子呀!

羊杂汤讲究调味儿,喝羊杂讲究气场。最好的当然是冬天。窗外大雪纷纷,窗内热气腾腾。一张炕几前,围坐着几个极亲极爱极喜欢的人。人手一只饼,面前一锅汤。喝的是羊杂,聊的是生活,品的是至味。

再冷再疲惫的身子,往这几前一坐,一下子便天地如春了。任你外面的世界再孤寂,再冷清,再凄苦,再潦倒。眼前的一锅羊杂汤,抵得上灵丹妙药数粒,抵得上世外桃源一方,抵得上十年美梦一串。

那一刻,手是热的,脚是热的,浑身上下的每一个细胞都是热的。那一刻,世界已经被羊杂汤暖到熨帖。才知道,人的幸福感,有时候,就是一锅热气腾腾的羊杂汤而已。也才恍然,人这一辈子,能有一锅羊杂汤喝,就有福了,也知足了。