

既苍茫 又芬芳

姜贻斌

初次见到王苍芳,还以为是个从乡下来的青年农民,其脸色黝黑,其衣着朴素,其表情憨厚。他咧开嘴巴,憨憨地朝我一笑,然后,在黑色的皮革提包里摸索起来,其动作很让人可疑。我以为,他很可能摸出田野里的某些收获来,比如一个红薯,比如一把黄花菜。谁料他摸出来的并不是多彩田野里的收获,竟然摸出一迭打印的白色稿子,诚恳地说要我看看。我笑着说,拜读,拜读。

该君似乎不善于开玩笑,然后,又憨憨一笑。这一笑,倒笑得我不敢笑了,便端正起态度来,拜读他的稿子。我原先主观地以为,在他的小说中,可能看不出多少奇妙来,因此,心里也并不抱有多少希望。谁料细细看罢,这个貌似农民的人,在小说中竟有许多的奇妙之处,而且,对小说是个很有想法的人。

我说,你在乡下工作吧?

他说,曾经在乡镇上班多年。

我哦一声,又忍不住开起玩笑来,难怪晒得比我还黑。

认识后,我每次到苍芳所在的县城,

便请他陪我去相隔不远的煤矿。那是我生下来九个月时,便随父母生活和成长的地方。苍芳每次居然都很痛快地答应。若换了别人,一定会迷惑地看着我,像看着一个神经病患者。一个已趋于式微的煤矿,又有什么可看的呢?或者,会委婉地拒绝我这个无理的要求。而苍芳却是理解我的。他晓得我在这个煤矿长大,读书,下乡,童年以及青少年都在那里度过,那份情感,一般人是不能理解的。

苍芳的性格颇有特点,其人不善表达,沉默为多,他似乎相信沉默是金四个字。他那张有点焦苦的脸色,很难流露出笑容来,似乎沉默并没有给他带来金银财宝。该君还似乎时时在考虑着世界大事,考虑如何让非洲的贫困小把戏能够达到小康水平。所以,当我每次望着他那副心事重重的神态,我也佯装深沉起来。而且,该君的形象顿时在我心里高大起来,伟岸得不得了。总之,这是个胸怀宽阔的汉子,在生活中,并不计较某些得失。因此,他脸上不仅刻印出他那个年纪少有的阅历和沧桑,还刻印出罕见的诚实跟宽容。他虽在县城工作多

年,丝毫也没有沾上那种令人讨厌的机关味,仍然保持着朴实无华的本色。

而且,这个朴实无华的人,在如此浮躁的年代,仍然对文学极为执着。这个从小在乡村生活的人,读书毕业后,还在乡镇拿过俸薪,然后,又在县里吃饷金,再然后,居然主动提前退出岗位。尽管这辈子变化很多,最后呢,该君索性把全部的时间跟精力放在文学上。比如,苦心建立跟经营的文学网站,他似乎已着魔其中,不仅投入了很多资金,还请人在技术上提供支持。甚至,还举办了颇有影响力的短篇小说大赛,其动静委实不小。

苍芳一直在文学上暗暗地练内功,并不患得患失,这让人佩服不已。也正因为如此,他的小说频频在刊物上露面,便不足为奇了。该君还有一点也很了不起,那便是,他能够冷静地欣赏别人在创作上的收获,自己却并不浮躁,并不眼红,像个修道数年的老僧,极有定力。他像个默默无闻的农民,在自己的一亩三分地里辛勤耕耘,尽管终于有了一些收获,也并不自傲,仅仅露出一丝丰收的笑容,并散发出芬芳的气息。

颜复叶

父亲没什么嗜好,只是每餐那么一大半杯酒而已。但父亲在喝酒时必定要有下酒菜,他最喜欢的是腊肉。因为腊肉不像扣肉那么油腻,一口咬下去油水必往嘴外直冒。腊肉亮堂堂、脆生生的,吃下使人食欲大增。父亲吃腊肉有点与众不同,别人总是忙着一口一口地接着吃,而父亲却慢慢地将肉放在嘴里,慢条斯理地嚼着。他总是觉得这样越嚼越有味,嘴里还发出“呃吧呃吧”的声音。

我家的过年猪一般都喂到三百多斤,杀了猪后从不卖出一点滴肉,母亲很快就将猪肉分割得一千二净,至少有六十斤肉做腊肉是雷打不动的。也许有人要问,你家腊肉做多了,在气温高的情况下就不怕腊肉变味吗?这个不用担心,我家有有的是柴,因为我父亲是个木匠,所以天天是烧火的。而肉放在烧柴火的灶上熏着,是绝对不会变得有异味的。我母亲更是个办法多的人,她在厨房里的柴火灶上空并排着吊着两根长长的大木棍,肉就挂在两根大木棍上。

做腊肉也要有点经验,不然的话做的腊肉是不会好吃的。我多次目睹母亲做腊肉,她的做法很简单,并不复杂。首先,选好一些半精半肥的肉,然后将这些肉一斤一块地切好,最好是切成长条条。切好肉后将肉放在一个大木盆或铁盆里,倒上放有盐的米酒,米酒与盐适量。再在盆里倒上些生抽,最后用手把肉都均匀地涂上米酒盐生抽,两天后盆里的肉可以挂在木棍上。木棍下的灶台,生火时也有一定的技巧。生火时不要搞得黑烟直冒,这样会对挂着的肉有影响,也就是以后吃腊肉时会有股很大的火烟味。

挂在灶台上的肉一般只一个多月便变得黑糊糊的,像块长木炭。许多人心都会怀疑肉这么熏黑的会好吃吗?我曾经在《礼记·学记》里看到这么一句话:“虽有佳肴,弗食不知其旨也;虽有至道,弗学不知其善也。”即使是好饭好菜,当然不去品尝就不知道其味的鲜美。腊肉也是如此,它不要太多的烹调佐料,只加上适量的水煮熟再放些辣椒便可。如在腊肉里加些什么菜煮熟也同样好吃,反正腊肉是香喷喷的,吃了第一块就想接着吃第二块。

从灶台上取下挂着的腊肉要洗去其一身黑烟渍这是个麻烦事,洗腊肉多了的人就琢磨出不少方法。他们就觉得洗腊肉容易,也很简单。我母亲的洗法是这样的,她先用黑抹布清洗一遍腊肉,再将腊肉倒上点洗洁精,用钢丝球擦洗。最后用清水冲洗腊肉,这样就使腊肉洗得干干净净,一点黑烟渍也没有。

也许我母亲煮腊肉这道菜做多了,她越发做得格外好吃,我吃她做的这道菜总觉得是一种享受。我曾问过母亲,煮腊肉有什么诀窍吗?母亲告诉我,诀窍是没有,只是要注意煮腊肉时间的长短与火候,一般是猛火煮10分钟,然后在文火煮5分钟。我也是个爱煮菜的人,但是在做这道菜时总觉得与母亲做的比起来,还差那么一丁点。这个时候我就想起人们常讲的那句话,“做到老学到老,还有三分没学到。”

母亲与腊肉

那是一匹奔驰的骏马

刘艺丁

从洞口高铁站的和谐号下车

转乘石柱的公交车,前行60分钟

初见石柱镇,像雪峰山脉脚下匹奔驰的骏马

一条路,是石柱人民用智慧走出的小康生活

一条江,叫蔡山江,是石柱人民的母亲河

从美丽富饶的村庄弯弯曲曲流过

青山村是昂起的马头

一只眼是栏木组后山上的村委会驻地

一株百年老枫树高高耸立在右侧记忆的碎片拼成许多图画,40年前20余株古樟树和古枫树,一片绿荫繁荣

是栖鸟鸣唱的舞台,曾经有“白鹫山”的美名

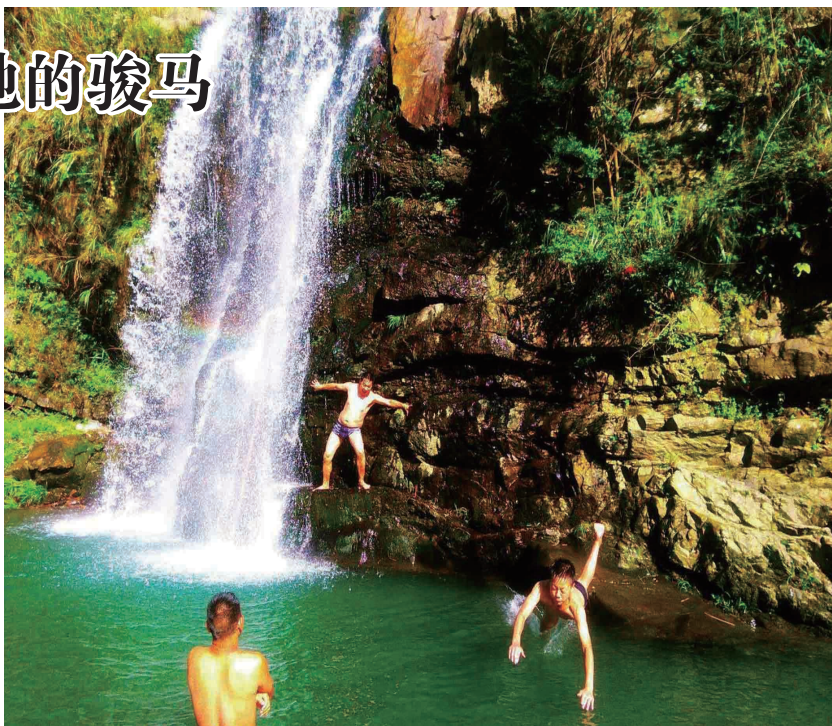
抬头,蔡山江像一条蓝白带流向远方

细听,温井四个龙骨车的水流哗啦啦地响

一只眼是燕岩洞,洞门宽20余米,洞内,钟乳石林立,滴水如琴音洞壁,图案奇异,栩栩如生洞中洞,大小不一,弯弯曲曲右边是美丽青山,古树苍翠石峰嶙峋,山泉潺潺,鸟语花香走进青山,桃花园的意境在眼前缓缓展开

黄双村和东风村是扬起的双蹄

一条小河濠洄在欧阳宗氏祠堂旁边记忆着欧阳祖先的家史,繁荣衰落蔡山江像S形穿过东风村,滋润了



这片肥沃的土地

岸边丘陵起伏,高楼耸立

兰溪、岩口两条便民水泥公路

像两条平行线,分享着人民的幸福生活

东征、坎上、石柱三村组成马背

石柱村是著名经济学家尹世杰先生的故乡

镇政府耸立在街市中心,充满力量从两边延长的楼房像自由飞翔的翅膀

街后的蔡山江,河水清澈,河道壮阔对面,一脉丘陵蜿蜒如龙

松柏林中坐落着名校石柱中学

是宁一中、欧阳征标等名人的母校这里人杰地灵,风景秀美

马屁股在兰河村

是雪峰山脉的入口,是兰河的发源地兰河像骏马的肛门,河畔土地肥沃,良田千亩

优质稻谷、小麦、橙、雪峰蜜橘声名远播

奔驰的后腿,坚强有力

两个驻足的马蹄就是墨砚村和塘湾村

丘陵起伏,兰河壮阔

河畔庄稼长势旺盛,五谷丰登

马尾飘扬在1000米的雪峰山脉之上七岭的盘山公路长又长

七岭峰顶云海,让人心旷神怡,引人入胜

七岭峰顶日出,如福至心灵,气象万千八寨的潜水清又清,姑娘的山歌甜又甜