父亲交友记

王国梁

父亲年轻时特别喜欢交朋友。我 清楚地记得,他与朋友们在一起喝 酒,高举着酒杯豪迈地说:"男人这辈 子如果没几个朋友,那真是太没意思 了!有了朋友,日子过得才有滋有 味!"父亲的朋友很多,有几个朋友算 得上知己。

2022年9月2日 星期五

可如今父亲搬到城里跟我一起 生活,与原来的老友隔得远了,联系 也少了。我看得出来,没有朋友的父 亲很孤单。他有时候跟从前的老友打 个电话,可毕竟很难聚到一起,难免

样唱吗:结识新朋友,不忘老朋友。 你也应该多结交点新朋友。"父亲 说:"我在城里人生地不熟的,谁都 不认识,到哪儿交朋友去?"我说: "朋友都是从陌生到熟悉的过程。 你跟我刘叔,不就是一起做小生意 认识的吗?现在成了最好的朋友。 以后呢,你没事去公园转悠转悠, 像你这样到城里跟儿女一起生活的 老年人很多。跟他们搭讪,慢慢就 熟悉起来了。

过了几天,父亲对我说:"我去

们对面的小区住,老家离咱村三里 地。我们俩聊了很多,他跟我经历差 不多,年轻时走南闯北做过不少事, 老了投奔儿子来了。"父亲交到一个 新朋友,我很开心。有朋友聊聊天, 是好事。父亲仍旧兴致勃勃地说着: "我们俩爱好还差不多,都喜欢下 棋。我跟他约好了,明天下午去公园 下棋。他还喜欢钓鱼,说有空教教我

看得出来,父亲交到新朋友还是 很兴奋的。有了朋友,父亲脸上的笑 容多了起来。可过了没几天,父亲对 我说:"老张头这个人跟我不对脾气, 我对父亲说:"爸,歌里不是这 他心眼太小了,性格不好。一句话说 得他不高兴了,就半天不吭声,哭丧 着脸,好像谁欠他钱似的!"

> 我忽然明白,人年纪越大,在交 友这件事上越挑剔苛刻。他们阅尽人 情世故,不会刻意讨好谁,也不会轻 易表露真心。而且老人的脾气秉性有 时很古怪,都很有个性,不可能为谁 改变,也不会为谁让步。他们想融入 别人的世界,非常难。父亲这样说"老 张头","老张头"一定也觉得他不好 接近。

公园碰到一个老乡,姓张,他就在咱 经常对我说,三人行,必有我师。你 交朋友,不能光盯着别人的缺点, 谁都有个脾气不是?多看到他的优 点,试着交往。如果脾气确实合不 来,也没有必要强求。"父亲嘿嘿一 笑说:"老人交朋友真是有点难啊, 跟找对象差不多。其实呢,老张头 这个人蛮实在的,心里想啥都表现 在脸上。我倒是喜欢这样的人,不 藏着掖着,相处起来不累。我再试 试跟他交往吧!"

过了一阵,父亲跟那位"老张头" 相处得越来越融洽。有一天,他很兴奋地说,要跟"老张头"一起去钓鱼。 那天回家,父亲带回来一条大鱼,说 是他们钓上来的。父亲很开心,哼着 戏词收拾那条鱼,终于又享受到交友 的乐趣了。

那天,父亲对我说:"这个周末你 买点菜,我准备让你张叔来咱家喝 酒。俗话说,日久见人心。你张叔这个 人呢,真是个实诚人。我看得出来,他 也很喜欢跟我交朋友。这段时间,我 们俩磨合得差不多了,关系越来越 好。还别说,有个老友陪着,日子过起 来真是有滋有味呢!"

父亲的口气,跟年轻时一模一样。 我对父亲说:"爸,记得你以前 我赶紧说:"好嘞!我准备一桌好菜!"

菌香悠悠

周理民

菌子,也叫蘑菇,在 我们老家叫菇子。山村的 自然环境下,野生菇子不 仅数量非常多,种类也特 别多。上山捡野菇子回 家,或新鲜煮吃或晒菇子 干,成了我们儿时的一件 乐事。

脆甜可口清香诱人、 有滋补催奶妙用的当属 "艾鹅菇"。这种菇子生长 在特定的区域,要在特定 的气候条件下才能长出 来,数量非常有限。所以, 也非常珍贵。现在市面偶 尔也有出售。采摘回家, 新鲜煮吃,那感觉,真爽。

那时候,有人用稻草 盖房子,为了防漏,每年 皆需叠加一层稻草。这样 年复一年,底下的稻草多 年后自然老化腐败、腐 烂。这样的状态下,神奇 出现了:几场大雨之后, 天空放晴,盖在屋上的稻 把预备好的菌子干一股 草里长出了一串串的"稻 草菇"来,暗褐色,类似于 我们今天种养的小蘑菇 头。别看它们样子普普通 通,将它们洗净煮熟吃, 那可是世间难觅的美味

三月天,雷声隆隆, 闪电阵阵,大雨滂沱。雨 后初晴,平时行人匆匆 的大路边会长出来一串 串一丛丛的"雷公菌" (俗称"雷公屎")来,样 子像极了"耳子"(木 耳)。那个时候这东西太 多,无人过多留意。只有 我们这些贪吃的孩子们 才将它们捡回来,细心 地洗去泥沙,然后交给 妈妈一顿爆炒,一碗热 气腾腾的"野菜"就这样 新鲜出炉,我们吃得津 津有味。为什么而今农 家菜馆餐桌上的"雷公 菌"这道菜会特别火爆? 也许是与人们更乐意寻 找儿时的味道有很大关

除以上介绍的几种 特别的菌子以外,普通 的野山菌中,可以新鲜 煮吃的还有"绿豆菇 "蚕豆菇""篾丝菇""伞 把菇""火炭菇"等等。不 能新鲜煮吃只能晒做菇 子干的有"红汗菜菇" "石灰菇""枞树菇""絮 被菇"等等。据年长者 说,无论煮什么菇子吃, 只要有一种叫"火炭菇" 的放在里面一起煮,然 后就可以放心吃。原来, 那"火炭菇"具有特殊的 消毒之功效。

菇子晒干之后,要 妥善保管,严防回潮霉 变。待日后家中缺菜吃 时,再将它们中的少部 分泡入水中,浸透之后, 清理完杂质杂物,漂洗 得干干净净,沥水晾至 清爽,然后撕分好,将生 姜、大蒜头、红辣椒加油 料用猛火炒香之后,再 脑倒入锅里,爆炒至喷 喷香,再加点肉丝或者 肉沫,放入适量多的水, 煮沸三五分钟后将其装 入碗中,一道香气腾腾、 色香味俱佳的菌子干菜 就这样做好了。

世易时移,那时候常 见的野生菇子,而今却成 了稀罕之物。尤其久居城 市,想吃到这种山珍野 味,更难。春节期间,我回 老家邵东,在县城金龙大 道与"湘聚旧时光"老总 谈起小时候在山里取野 生"菇子"的事,他兴致勃 勃,当即叫厨师炒了一盘 美味的"野山菌"。果不其 然,大家都爱吃这道菜。 他店里因常备"野山菌 菜而生意特别火爆。食客 们只要一进店里,菌香悠 悠,让人口水直流。点菜 时,无人不大叫:"老板, 来一道野山菌!"

儿时美食,回味无 穷。山珍佳肴,菌香悠悠



李陶 摄



把你喻成一首诗(外一首)

张冬平

举止间,是那么妩媚 妖娆中透着诗韵 灵动时,又是那么雅静

夜色中泛出的青苹果滋味 惶惑了爱的理念

我把你喻成一首诗 常躺在你的怀里吟咏 在每一个激情满满的夜晚 为你暖出一串串文字

我把你喻成一首诗 诗眼藏在梦中的枕头 望着你姗姗而来的影子 捧出我痴痴的相思

我把你喻成一首诗 诗中倾注我一生的爱 那怕你瘦成一弯倩影 依然守候在你来时的窗口

拖着一叶黄秋 咬住冬的尾巴 在梅花约会的季节 听风把云撕碎 扔进厚厚的黑夜 把曾经的过往漂白

忽冷忽热的杠杆 撬痛了秋后的酸楚 一丝唏嘘,几次回眸 在深深浅浅的履印里 把秋的感慨填满

也许季节一个踉跄 捉住了另一个春 也许春风断流 躲进冰窟里取暖

遗失声

联系电话:0739-5322630 QQ:838947461

▲邵阳市林业局遗失邵阳市林业局企业改 制专户开户许可证,核准号: Z5550000154601, 账号:18325201040007694, 开户银行:中国农业 银行股份有限公司邵阳分行,声明作废

▲王健迎遗失由湖南中医药大学第一附属 医院出具的湖南省医疗住院收费票据一份,票 据代码:143060222,票据号码:№0002211390, 金额:13822.42元,声明作废。

▲板桥乡立新村壹拾壹组姚珍玉遗失集体 土地使用证,证号:14-061102,用地面积:281.5 平方米,建筑用地:171.7平方米,声明作废。