



老街摆渡人

李晓

在我的身体里安装着两个时钟。一个是新城时钟，它滴滴答答地走着，脚步匆匆，人影憧憧，有时让我心生倦怠；一个是老街时钟，悠缓的节奏，慢、慢、慢，让我的灵魂跟得上脚步，跟得上我打量尘世的目光。

新城的幢幢高楼抬高了天际线，古朴沧桑的老街就蜷缩在它身旁。县志里记载，老街的年龄有150多岁了，当年它是茶马古道中的一段。

在庞大爷家正屋的墙上，悬挂着庞大爷祖父的一幅炭画像。那是一个鬍鬚飘飘的老人，鼻梁挺直，眼窝深陷，颧骨高耸，神情凝重。其实庞大爷祖父生前没能留下影像，庞大爷及其家人便对老人的生前容貌进行追忆，然后口述给老街的画像师黄师傅。黄师傅花了3天时间，在光阴的深水里打捞起老人的逼真面容。“像，太像了！印象中就是这样！”庞大爷凝视着祖父画像，呆呆地出了神。

今年68岁的黄师傅，在老街画像已有40年的时光了。刚来老街时，黄师傅还是一个精壮的小伙子。而今我看见背脊如弯弓的黄师傅，常把身子贴在他老店门前的黄葛树干上喘气。

黄师傅画像店内的墙上，挂满了他给老街人的画像——为老街人画完像后，有一些他会复制一份留下作纪念。某天，我在黄师傅的店里闲聊，他指着墙上画像一一介绍起

来，而其中的一些人已经从老街启程，驾鹤远行去了另一个世界。黄师傅说起跟他常常喝酒的陈铁匠，眼泪忍不住簌簌而落。陈铁匠在老街打铁52年，叮叮当当的打铁声成为老街人心里头的钟摆之音。同为老街匠人，黄师傅和陈铁匠成为了至交，两人都喜欢喝酒，都喜欢喝酒后靠着黄葛树打个盹。

这些年，人人都可以用手机拍照，喜欢画像的，还能通过电脑完成，黄师傅画店里的生意便日渐萧条，但黄师傅一点也不急。老街的街坊们也在一天天道别，一家一家搬到了新城居住，老街的烟火气冷落了。依旧守候在老街、尚未搬走的几户人家，只要望一眼黄师傅的店以及那棵如同老祖宗般的黄葛树，心里就会生出一股颇具安慰效应的暖流。

其实从老街走出去的人，哪能忘了老街呢？无论在哪里，每走一步，都有老街里生出的根须牵扯着他们。每逢节假日，回来走一走、看一看的往日老街人，差不多都要在黄师傅的画像店前驻足而望。有一天，我看见一个回老街的大哥，突然在黄师傅的店门前深深地鞠了一躬。店里墙上，悬挂着这位大哥父母的画像，二老正浅笑依依地凝望着门前已鬓发染霜的儿子。

那年我父亲去老街的理发铺子理过发后，来到黄师傅店里，请他给我那在人世如一头牛辛劳一世却留下一张照片的爷爷画上一张像。

黄师傅耐心听着父亲对我爷爷容貌的描述，又打量着我父亲的样子和神态。一周过后，父亲去黄师傅店里，见到画像后，轻声说了一句：“黄师傅，我父亲的嘴唇还厚一些。”黄师傅用炭笔飞快地勾勒了几笔，感情一向内敛的父亲，突然抱住我爷爷的画像嚎啕大哭起来，遥遥思念的河流，在那一刻决堤了。

秋季的一天，天空的云如棉花一样洁白柔软，父亲静悄悄追随老街远行人的脚步，也去了另一个空旷世界。我去黄师傅的店里，请他给我父亲画一幅像。黄师傅喃喃着说：“我也想你父亲啊，他是一个大好人。”黄师傅的这句话暖透了我的心窝，我竟感觉他也是我亲情关系的一部分。

我把父亲的画像放在书房。每当情绪低落时分，望一望画像上的父亲，我心里仿佛立马接上了一股神秘力量，让我得以有勇气继续面对这苍茫人世，心宽策马而过。

老桥、老巷、老店、老手艺人，都被黄师傅纳入了他的老街画像里，他在为老街留存一份光阴档案。黄师傅默默守候着老街，像一个等候旅人归来的负责任的摆渡人，他也在为我的心灵摆渡。还有店前那棵黄葛树，它和黄师傅是一对儿在岁月河流上泛舟的伴侣，波浪的颜色和他们一样，是金黄色的。而我们都将成为墙上的画影，成为滔滔岁月河流里的一圈圈涟漪——我愿意，就这样静静地相守着。

神滩晚读

腌制乡愁

范方启

腊月还没到，腌制腊货就迎来了一波高潮，这是在提前为过年做准备。腌制，古老而质朴的技艺，将时光的味道封存，恰似我对乡愁的珍藏，在记忆的瓷坛里，酝酿出浓郁醇厚的思念。

记忆中的腌制，是从深秋开始。彼时，满园的蔬菜在秋风的轻抚下，褪去了青涩，饱满而丰盈。母亲总是穿梭于菜垄之间，挑选着最鲜嫩、最壮实的白菜、萝卜和芥菜，这些蔬菜被洗净晾干后，便开启了它们的另一种旅行。

腌制白菜时，母亲将白菜层层码放在大缸里，每层白菜之间均匀地撒上盐巴，再用大石头压实。那一块块沉重的石头，将白菜中的水分缓缓挤出，也将故乡的阳光、雨露和泥土的气息一同封存。在漫长的等待中，白菜逐渐褪去了翠绿的外衣，变得色泽金黄，酸香四溢。每一口腌白菜，都是对故乡田野的深情回味，那股子酸劲儿，恰似乡愁在心底泛起的涟漪，酸中带甜，回味无穷。

妻子腌制的萝卜，味道确实不一样。她将萝卜切成粗细均匀的长条，拌上辣椒面、花椒粉、盐和些许白糖，然后装入小坛。那鲜艳的色泽，如同故乡的晚霞，热烈而绚烂。腌制好的萝卜干，口感爽脆，辣中带麻，一口咬下去，“嘎吱”作响，仿佛是故乡在耳边的轻声呢喃。

而芥菜疙瘩的腌制，则是母亲的绝活。她将芥菜疙瘩洗净后放入大缸，加入大量的盐和水，然后密封。在黑暗的缸底，芥菜疙瘩默默蜕变，历经数月的腌制，变得质地坚实，味道浓郁。当它被取出切成薄片，那股浓烈的咸香瞬间弥漫开来，仿佛是故乡的气息扑面而来。这咸香，分明就是故乡的味道，是在异乡漂泊时温厚的慰藉。

腊月，是腌制的最大高潮。这时，家中的小院里弥漫着浓郁的年味。两代主妇将新鲜的猪肉切成大小均匀的块状，用盐、花椒、八角等香料细细揉搓，然后放入大缸中腌制。那一块块猪肉在盐的包裹下，渐渐失去水分，变得坚实而富有弹性。经过一段时间的腌制，猪肉被取出，挂在屋檐下晾晒。在冬日的阳光下，腊肉逐渐变得色泽红亮，油脂渗出，散发着诱人的香气。这香气，是腊月的独特味道，也是故乡年味的象征。

在我远离家乡的日子里，这些腌制的小菜不时会探出脑袋来向我嘘寒问暖。无论是简单的白粥搭配腌萝卜干，还是炖菜里放上几块腌白菜，亦或是年夜饭上必不可少腊肉，每一口都饱含着故乡的深情。每当我打开那密封的罐子或袋子，熟悉的香味便扑鼻而来，瞬间将我带回到故乡的小院。我仿佛看到母亲忙碌的身影，还有妻子的甜美的笑声，感受到故乡那温暖而质朴的气息。在异乡的孤独与疲惫中，这些腌制物似乎都被赋予了生命，给予我无尽的安慰。



大地如画

郑国华 摄

隆冬回家记

刘诚龙

忽见金桂树，
知身已到家。
深冬百草肃，
但有心开花。

进屋一声喊，
老娘乐哈哈。
何以涤废气，
三杯老叶茶。

娘怜我脸瘦，

入笼逮鸡杀。
急呼莫莫莫，
最想老南瓜。

居村话切换，
洋语转桑麻。
大梦何时醒，

次日十点加。

中餐不买菜，
下涧捞鱼虾。
冬寒勿勿勿，
邻送猪血粿。

遗失声明

联系电话:0739-5322630 QQ:838947461

▲达细兰遗失由邵阳市北塔区人民法院出具的湖南省非税收入电子缴款收据一份，票据号码：湘财通字(2023)№5307345795，金额：2840元，声明作废。

▲黄芳(430523198303013545)遗失护士执业证，证书编号：201043006355，声明作废。

▲尹贱华遗失由湖南仁为峰兴工房地产开发有限公司出具的湖南省物业专项维修资金专用收据一份，收据编号：湘财通字(2021)№0008216077，金额：3443元，声明作废。

▲尹贱华、申秋玲遗失由湖南仁为峰兴工房地产开发有限公司出具的湖南增体税普通发票一份，发票号码：№23209129，金额：50758元，声明作废。