



红尘有爱

黛湖爱雨

爱柔软的风
爱河流那头的历史
爱错把自己当做山的一部分的雨
爱黄昏,爱静谧的石头

在北碚,黛湖
在叶子未落之前,在柄上,在鸟鸣里
雨在天空,在眼眸里酝酿
落在诗人寂寞的深夜,落在诗稿之上
山峦因而空旷
喧闹就此而止,诗人的窗子上闪过微弱的影子
整座缙云山在悄悄移动

有情的人,会遇到黛湖
有缘的人,会遇到一场雨
有愁绪的人,会遇到李商隐,遇到跳动的烛火
谁人来剪,读别除不了内心的杂乱

在缙云山上

此刻,山间渐起轻雾
我们现在所说的黛湖,即唐诗里的秋池,空寂宁静
接近完美。所有的仪式都省略了
相比历史变迁中那些无稽的讹传,这湖水的绿更加纯粹

山径蜿蜒,不容谁来整饬
我们再走一会,天色将经由短暂的黄昏过渡到黑夜
每一粒水波都提供转译的可能
直达一千多年前的夜雨巴山
敲一敲山路旁的青竹
提醒只顾凝思的过路人,我在这里
并把这定位也传给飞鸟
任它街到山中某一角
可能性还是存在的,有人点开那水墨色的链接
画轴上出现李商隐的背影

我猜想他的身体会有些拘谨
朝堂上的争吵依然喋喋不休
他乏倦了,无意间加快的脚步,试图追赶上
灯笼微弱的光亮,他的影子
把一阵阵微凉的山风收入衣袖
了然一身的漂泊,在一千年后还在被缓缓放大
幸运的是,那每一声脚音都被缙云山仔仔细细
作为现代文学里忧郁意象的典型

自在北碚

大自在,大格局
北碚的辽阔装得下所有恩怨情仇,要看破
要看淡,一杯茶
把青天搬进杯底,我所描述的飞云都化成了雀鸟
停驻在我窗下的枝头
此刻,在北碚,自在地诵读,自在地写诗,携手爱人
攀登缙云山,我把幸福如此诠释

我不再贪慕绚丽,我只要自在和宁静
我停下来听鸟鸣
看一只蝴蝶飞舞在花丛中,黛湖之侧,我的诗的小屋
还原人间最初的安逸
这里环绕着一条晚唐的山径,栅栏是仿古的
我的心境是禅定的

自在北碚,所有北碚人都是自在的
处处吟哦,抑扬顿挫
时时拂拭,留白清明

北碚的一隅,也有诗

只一瞥
诗也是宁静的
缙云山上的风流向尘世,变成雨,洗涤干净
诗心,笔端,金刚碎
那些历经苦难的汉字更加沉稳,就坐在石碑上
等待斧子来凿
谁来雕刻北碚,都要按照既定的轮廓,缙云山的走势
以及草木的经纬

“这一页不是一支挽歌”
回到落笔的那一刻,李商隐,或傅天琳
一个回到黛湖,一个回到离黛湖不远的果园
他们行过的地方,是北碚的一隅
是我们探望的地方
诗是涂抹不掉的,删除不了。一个人爱诗,注定一辈子
离不开那个下雨的夜晚
山路潮湿,登山者耗尽一生的力气

诗词春秋

雨至缙云,人到北碚

祝宝玉

王油条

殷艳妮

就跟李木匠、张裁缝、刘会计一样,油条是指他的职业,而非说他品性油腻或者油滑。他姓王,炸油条的,所以整条街的人都叫他王油条。对于小本生意人来说,职业比名字重要。

夏天凌晨三点钟,冬天略晚一点,王油条就起床了。抡起膀子在二米来长一米见宽的案上揉面,像对付敌人一样对着紧实的面团翻来覆去地揉、扯、拽、捶,直到面团招架不住,赶在黎明前投降。紧实的面团变得柔软、松泡,一按一个小坑,再慢慢回弹。

王油条要出摊了,把门板拆下来靠着墙,在门口升起炉子,炉上支一口大油锅,他把拧好的瘦瘦的油条推进锅里,翻两转,干瘪的白面变得饱满、金黄。我仔细研究过炸油条不太老也不太嫩的诀窍,就在这颜色上——火候不够,太嫩,不酥脆,油条泛白;过了,颜色就泛红,吃起来会更油腻;金黄色最适宜。

赶早班的人陆续来了,“来两根油条,一碗醪糟粉子”“加个蛋”,油条配豆浆是绝配,配粉子也是。粉子是糯米粉做的,搓成小圆团,我们这里叫汤圆。油条配上酸甜口味的醪糟粉子,解腻。

王油条是我姑父,名邦德,成都人。在我心中,他炸的油条是全天下最好吃的油条。他的年岁也应该跟詹姆斯·邦德相当,可惜他在成都金牛区抚琴菜市场附近炸油条那会儿,电影《007》并不流行。否则,别说炸油条了,就这响当当的名,“炸”一条街都能。

姑父个子不高,但手掌宽大,膀子特别粗壮,给人的感觉就是墩实,不然抡不动这死沉沉的面坨坨。和面是体力活,炸油条却是个技术活。我也试着自己炸,但始终学不会王油条那套看似简单的动作,每每搞出一大堆残次品,两根面棍不能完美地扭在一起,颜色也不正。王油条说:“你自己炸的,自己负责吃完哈。”说归说,他还是由着我“糟蹋”面团子。

王油条只卖早点,油条、糖油果子、醪糟粉子,可加蛋可不加,永远是那几样,我不明

白,为什么这些人吃不腻。半上午就可以收摊了,开始买菜做饭。其实我真的不想每周末都去我姑那里,太远了,我读书的地方在城东,他们在城西,需坐114路公交车穿城而过。可我姑父做的饭好吃。我从小就挑食,长得又矮又瘦,进了大学仿佛才开始发育,每天都感觉饿,去姑姑家打牙祭成了课余的一项重要内容。

我到了,他说:“艳妮来了哇。”不一会儿就不见人影,骑自行车出门买菜了。回来的时候车把手一边挂一包,除了常见的肉、菜,有时候是冒鸭子,有时候是夫妻肺片,都是我爱吃的。

姑父的厨艺,不见得多么出类拔萃,但很对我的胃口。我喜欢偏麻辣的菜,辣子鸡、尖椒兔、水煮鱼……但我姑父做的,即使清淡我也觉得好吃。有一道番茄青豆肉,肉是不肥不瘦的五花肉切方丁,和新鲜上市的手剥毛豆翻炒,即兴加入调料若干,豆子快熟的时候下切成块状的番茄闷一会儿。青红搭配的颜色亮眼,肉软糯咸鲜,豆香怡人,混入番茄的酸甜,非常开胃。对我而言,一道菜好吃的最高境界,就是连汤汁都要舀完就饭吃。

短短一年,我的瓜子脸竟生出了双下巴,体重从90多斤狂飙到110多斤,我只能说姑父功不可没。可是我姑每顿饭都要念叨我,软绵绵拖沓的成都腔:“哎呀,你咋才吃那么点哦,你看你又瘦了。”这一种瘦,叫你姑觉得你瘦,姑父则在一边笑。

吃过饭我会去街上逛逛,成都的街道横平竖直,我看起来都差不多,一条街的店面也都差不多。我既近视又路盲,所以在那条街上很爱迷路,时常找不回去,甚至路过王油条的铺面却看不见继续往前走。王油条双手叉腰站在门口,看我无头苍蝇一样乱走,从来不会叫住我,等我好不容易转回来了,他等在门口,嬉皮笑脸地说:“我今天就看你要好久才找得回来。”左邻右铺的人也跟着笑话我。

大学毕业后,和姑父就见得少了。我回了重庆,他也累了,回他们村上开了一间茶铺,半张桌子一把竹椅,一杯茶可以喝半天那种。每次和姑父通电话,他都是疑问句结尾,“你好好久哇?”

“饭煮好没得,我马上就到。”姑父是个乐呵人,也从来没有长辈的威仪,我跟他胡扯惯了,打电话满口胡话。

300多公里,见一面却不易,元旦推春节,春节推端午,端午推中秋。我还没去,我姑父来重庆了。2012年底,我爸刚动了一个大手术,我临盆在即,我妈顾不过来,请护工又不放心,姑父从成都赶来照顾了他一段时间。他养了鸡,给我带了好些土鸡蛋,也不嫌麻烦。我根本不爱吃蛋,但姑父来了,我感到安心。

作为重庆女婿,他这辈子应该没有到过重庆几次。记忆中,我爷爷——他的岳父去世的时候,他回来过。其他大庆小节日姑父回来,他永远在留守,守他的油条铺子,后来是茶铺子。可惜我表哥没继承姑父的手艺,我再也不吃不到那么好吃的油条了。

成年人的相聚,总是在葬礼上到得最齐。去年年初姑父住院,始料不及,那么结实的人怎么就住院了呢?我想去看,但疫情期间医院不让探视,所以没能成行。终于再见到,七亲八戚齐聚一堂,他已经时日无多。他在堂屋静静地躺着,说不出话来,但他还认得我。我已不能为他做什么了,除了在他身边呆坐着陪他。

姑父的状况一日不如一日,我们都在等待,等了三天,仅剩一口气在。但我的假期已满,我必须回重庆了。起了个早,洗漱好准备返程,听见表嫂的呼声,姑父走了。那天是三月初四,我的农历生日,当天没走成,他以这种方式再多留我一会。从此以后,我的生日,又多了一个难忘的理由。

我没有像父亲离开时那样痛彻心扉,可是我知道,这世上又少了一个做饭给我吃的人。

桐荫茶话

瓦屋悠悠情

李廷英

书上写道:“青石板上的裂痕都是岁月的皱纹,生长着岁月的故事。瓦屋的鳞片上长满了青色的文言文,无须伸手,便可触摸到时光留下的痕迹。”

家里修新房,拆除了三间老屋,原来的那些檩子、柱子被工匠“嘟嘟嘴”地推倒,瞬间成为废弃之物。父亲念旧,保留了两间完整的瓦屋。当时不懂父亲的用意,只是期盼砖房快快建好,一定要搬到新房子里睡觉。

夏日炎炎,我们开车回家,新房子整洁明亮还有大沙发,却没人进去坐,一家人都挤进了瓦屋里面。母亲一边开窗,一边说:“进来就没那么热了,还是瓦屋凉爽。”父亲勤快,每年都会自己搭木梯上到瓦屋顶,亲手检查瓦片是否牢固。如今只有两间瓦屋了,父亲更是费

心去打理。

想想小时候,看着别人家搬新房,那种打心底里的羡慕和渴望,激发着我不断努力和前行。细数着岁月的斑斓和时光的变迁,土坯瓦屋像一位朴实安详的老人,接近它时,它向我慢慢诉说一些陈年往事,让我神思悠远,很容易勾起怀旧的情结。

好在父亲保留了两间瓦屋,瓦屋冬暖夏凉,风雨不侵,是我们一家人相亲相爱的地方。人生旅途中的风风雨雨,在这里得到安慰,屋檐下写满了暖暖的归情。瓦屋,好似一幅描写历史的水墨画,如同一首童年的歌谣。

瓦屋的墙是用黄土夯起来的。用大块的条石砌成屋基,条石上面用墙板固定,山上挖

来的黄土拣去较大颗的石子,然后装进一个个竹篾做的土箕里。大人们挑着土箕,把黄土倒进墙板内,再拿着木槌,一锤一锤把箕里的土夯实。一层又一层,打好的土墙坚硬厚实,能扛住风雨。

土筑墙,瓦做顶,一座挨着一座,静静伫立,默默收存着岁月里的悲欢离合,演绎着人世间的喜怒哀乐。白天,瓦屋明亮而温暖,阳光在屋顶上撒欢儿,浮光在瓦片上腾跃,充满无边的温情和暖意,当烟囱飘出如丝如缕的炊烟时,瓦屋便融入诗画里;夜晚,月光之下,瓦屋静谧、安详,朦朦胧胧,星月同入梦。

土墙、土瓦、土屋,铸就了人们泥土一样憨厚朴实、勤劳善良的品质,给我们冬暖夏凉,为我们遮风挡雨。瓦屋在,家人在,爱在。

《偏岩古镇》 刘光红/烙画

