



图/西禾

落日牛羊下

文/刘峰

秋来,故乡山上的草儿极香,当“吱呀”一声打开栅栏,牛羊们纷纷挤出巷口,无须鞭儿指引,就一路烟尘滚滚往山道上涌去。

数不清的蹄子,好似鼓点一样敲在静穆的黄土地。牛在哞,羊在咩,奏响了一年一度秋牧的乐章。

也许饿了一夜,一头头牛、一只只羊简直贪婪极了,连啃食山道两旁带露的野草。小牛、小羊够不着,急得直叫唤,娇声嗲气,模样天真又可爱。它们自打出生后,第一次去山上,觉得一切很新奇。

当第一缕晨曦破空而来时,山峦的东面草坡一片辉煌,宛如仙境。牛羊见了,眸子闪闪发光,兴奋至极,也许,眼前的美景,唤醒了它们基因深处的记忆。

当鲜红的旭日移向山顶时,露水集体蒸发,牛羊开始分道扬镳。老牛们凭着记忆,呼儿唤女,纷纷步入高及人头的山草,有一种“入陂草多牛散行,白牯时向芦中鸣”的古意;羊群则奔向浅草处,远远望去,仿佛一团团擦过山坡的白云。

到了午后,草木越晒越香,晒得人畜懒洋洋。不少牛儿食饱了,在山涧饮了水,三三两两躺在洒满阳光的草地反刍,任一只只白鹭憩在自己的身上,气定神闲,模样安详;羊群也吃得差不多了,在老羊的带领下,轻车熟路找到水源,一边慢慢饮水,一边欣赏水镜中的自己,然后回

到原地卧下,仿佛一团团活化石。

山峦静极了,偶尔路过一两朵白云,仿佛漂浮在海面的远古冰山。从山脚下,有时会传来一两缕鸡鸣、数声犬吠,更加衬托这里的宁静。

在这样空寂的氛围里,我吃了些带来的干粮,又摘了一些山果品尝,然后去山涧掬了清水饮下,最后将牧鞭插在草地,或枕着草帽眯上一觉,或沉浸在一本自己喜欢的小人书中,慢慢地,就忘记了时光的流逝。

提醒我的,是笼罩下来的巨大山影。紫蓝色的山影,笼罩在我的眼睑,使我恍惚醒来。朝西山望去,晚霞染透了天边,橙黄、橘红、赤褐、金乌、青苍,它们揉在一起,不停幻化着,真希望,那里会跳出一位如《西游记》里头的神仙。

以此为背景,一团鲜红的太阳开始下山了。

一转眼,起风了,“风吹草低见牛羊”,牛羊也醒了。乳蓝色的雾霭升起来了,再瞧山下,村户人家,黛瓦之上,炊烟袅袅。一个白昼,像亿万年一样的白昼,正在这片山峦消失。落日在下沉时,慷慨地将一缕缕金黄色的余晖洒在山道上,让牛羊的归来充满诗情画意。

“日之夕矣,牛羊下来。”牛羊们在恋恋不舍啃完最后几口草后,随着一声鞭响,在领头的牛羊的带领下,开始浩浩荡

荡回家。

倘若,你此时站在村口的打谷场,你会感觉正在欣赏一部有声有色的活电影,欣赏一幅活灵活现的油画:一群群牛羊,像潮水一样从山道涌下,所到之处,金黄色的烟尘滚滚而起。那一缕缕夕照,在烟尘的折射下,化为一串串七彩的光圈。再看牛羊的背部,被夕阳涂成一片金色。羊欢牛哞,感染了村里的人们,大家纷纷站在打谷场,像祖祖辈辈一样,像《诗经》里的古人一样,迎接它们的归来。

一弯皎月升起时分,一切都平静了。明月下的山峦,唯剩下一道曲线优美的剪影。牛栏羊圈里,铺了一层金黄而柔软的干草,生灵们挤在一起,投向彼此的眼神,柔和,纯净,幽亮,期待黎明到来,天亮后,又可以去山野领略慷慨而美丽的秋光。

许多年后的一个秋天,我将这一根光滑透亮的牧鞭交给了一个村伴,几近三步一回头走出了山口,从此漂泊在城市。随着时光渐行渐远,我开始怀念当年的秋牧时光,怀念那里的日光山色,怀念落日牛羊下。不复返的光阴,回不去的故乡,总是那么令人眷恋。

当年的山风、夕照、秋草、牛羊,会化作如今乡愁一缕,剪不断,理还乱,自难忘……

自从丈夫得了胃病,我家就拒绝了外卖,夫妻俩轮流做饭。轮到我做的时候,不是把菜烧糊了,就是半生不熟、难以下筷,我有点难为情。

但是,最近我发现了秘诀。家门口新开了一家卖各类菜品的小店,和菜场的小摊贩不同,这家店带着泥的青菜也干干净净地躺在塑料袋里,肉类、排骨则用保鲜盒装着,让人看起来心情也好一些。另有一些半加工的冷冻食品,只需上锅翻炒下就能吃了。我灵机一动,买了好些预制菜。晚上,我撕开一盒盒外包装将菜下锅,不一会儿厨房便飘起了菜香。丈夫看着满桌的宫保鸡丁、青椒牛柳、干菜扣肉目瞪口呆,入口后直夸我手艺好。我心里满足极了,也开启了我家的“预制菜之旅”。

直到那日,母亲访友,顺道来我家吃饭。可她刚打算系上围裙下厨房,便被这桌丰盛的菜震惊了。“这……是你做的?”母亲有些难以置信。我高兴得向母亲解释道:“这是预制菜,买来炒熟就行,又方便又好吃。”母亲的脸色却暗了

下去,她责怪道:“预制菜不健康,也不知道用的是不是淋巴肉,在什么环境生产的也不知道,以后别吃了。”我忍不住反驳:“妈,现在大家都吃预制菜,而且我们工作忙,全部自己烧费时费力还不好吃。”母亲想了想,说道:“要吃预制菜也不是不可以,但必须得是‘母亲牌’的。”我“噗嗤”笑了,同意了母亲的建议。

第二天下班回家,饭桌上却是一个四层的保温提篮。这时,母亲来电话了:“饭已烧好,里面蒸了个虾皮打蛋。保温篮里是糖醋排骨、红烧鸡翅、番茄蛋花汤,还有一碗白菜,你下锅再热热就成。荤素搭配,健康。”电话那头是母亲朴实的笑。我知道这是母亲大早去菜场买菜,耗费很多时间做好又赶紧慢慢赶坐公交车送来的。想到母亲佝偻着背爬楼梯的样子,我不禁有些感动。

读初中的时候,因为学校食堂的菜又贵又难吃,我不过和母亲抱怨过一次,她便记住了。学校的食堂是可以自己蒸饭的,早上把米淘好放饭盒里,饭

盒盖上写上自己的名字,中午去拿就成。初中上学早,母亲起得更早,天蒙蒙亮,母亲就在厨房忙碌开了。肉末炒茄子,青菜炒肉片,有荤有素,每日都不一样。等我洗漱好要出门时,母亲便把饭盒交给我,嘱咐道:“中午吃饭前用热水泡泡,就和新烧的是一样的。”

而当我拎着饭盒走进教室时,隐隐的菜香还是吸引了同学们的注意。中午,有的同学吃方便面,有的同学吃不合口味的食堂菜,而我吃的是母亲用心酿制的“预制菜”。不止一次有同学围过来,我大方地与他们分享,他们都对母亲的手艺赞不绝口。母亲的“预制菜”陪我度过了整个初中,成为那枯燥岁月里的一颗糖。

丈夫回来后,知道这一桌家常菜是母亲“预制”的,连干了两大碗饭。他说:“还是咱妈做的菜最好吃!”

我大口咀嚼着母爱的温情,忽然间满眼氤氲。这哪是什么预制菜,不过是母爱换了种方式陪伴在我身旁。

若说书是作者留在时光里的投影,那么图书馆就是他们专属的聚会场所。

在历史的川上,一直到其源远流长的下游,无数的文学家、史学家、艺术家、物理学家、建筑学家们济济一堂。他们在天上飘浮,也在茶几上斜躺。比如“裸袒青林中”消暑的李白,定是大刺刺地躺在空调旁梦游太清;讲究“礼是严敬之义”的朱熹定是“深衣幅巾方履”,正襟危坐,“几案必正、书籍器具必整”;喜欢弹琴复长啸的王维定是独坐在图书馆旁的竹林中,招呼着刘禹锡一起调素琴,阅金经;而贾岛则寄身于盆栽里的松下,一边询问着云深不知处的隐者,一边推敲着能够一吟双泪流的词句……

难怪博尔赫斯说,天堂是图书馆的模样。前圣先哲离开人世后,就在图书馆中永久地定居,旁观着人类文明的赓续与衍变,招呼着一位位后来者在这里长存。

所以,图书馆从来不是宁静的。在人翻开一本书后,冥冥中的争论、应和

声就连绵不绝,他每读一本书,便把一位伟大的灵魂请到了自己的心房,他们再一起合看下一本书。每进来一个人,他的心胸就会拓展一分,从一间陋室逐渐扩展成豪宅,从穷乡僻壤变成洞天福地。

彼时,他说出的话里,有草木生香;他写下的文字里,有祥云举鹤。德随量进,量由识长,他最终见微知著,睹始知终。而这,只是图书馆里无数先贤的基本技能。这里有无数的创始人,有无数的奠基者,有无数的集大成者,面对着诸子百家,谁又能高昂着头,目光斜觑?所以图书馆教会人谦虚,教会人保持恭敬的静默,摒弃无谓的大放厥词和班门弄斧,让竹笋在雨露中挺拔成中空有节的修竹。

但是他们从不会仗势欺人,否则这就不是图书馆,而是角斗场了。他们欢迎着每一位来客,无论是鸿儒还是白丁。他们知道,文化的发展与传承就是在人来人往中谱写成生生不息的史诗。所以你看,陶渊明带来了他精心酿

造的菊花酒,李白从剑上揭下了一层舞动的月光,张志和取来桃花流水,拎着鳊鱼。当你酒足饭饱之后,再和陆羽讨论一盏茶的前世与今生,与罗丹一起用善于发现美的眼睛欣赏图书馆掩藏在书香下的诸多细节里的自然情趣和人文情怀。无论是建筑造型,还是盆栽修剪,都可以进行美学的漫步,直到月色入户。不知身边此时是谁,村上春树、梭罗、王国维,抑或是张怀民?轻吟一句,“但少闲人如吾两人者耳”,你的脸上无悲无喜,如同一页袒露在月光下的书。

我突然理解文人为何酷爱著书。有一本书珍藏在图书馆中,纵使只是躲在一隅,但是能听到圣贤间的交流,旁观他们的谈笑,甚至被他们阅览,展示出他们所期望的和未曾料到的后世人间,为他们无法再传递到现实中的学说提供新鲜的经历,进行完善和补充,那该是何等的荣耀与幸福。

腌菜过冬

文/王国梁

我的家乡一直有立冬腌菜的习俗,腌好的咸菜能吃到来年春天。

我至今依旧记得小时候看祖母腌菜的场景。阳光微暖,午后的农家小院还没有冬天的寒意。院子里一堆白萝卜,窗台下一口大咸菜缸正张着硕大的嘴巴。我看到那一堆白萝卜,忍不住叹了口气。白萝卜个个粗笨硕大,呆头呆脑的样子。这样的白萝卜,腌好后一根能吃十来天。祖母腌咸菜的过程非常简单,把萝卜洗净,然后放入咸菜缸,再往里面加水,最后撒上粗盐了事。

这样腌出来的咸菜能好吃吗?想想都有点犯愁。可那时候能吃饱饭就不错了,谁还有心思想饭菜好不好吃?冬天熬上一锅玉米粥,就咸菜吃。从咸菜缸里捞出一根咸菜,随手切下一段,再在案板上切成粗条状,然后扔进大碗里,就算是餐桌上的主菜了。我极不喜欢吃咸菜,但多半时候餐桌上只有咸菜。这样的咸菜吃上一冬天,天暖后咸菜缸里生了一层虫子。祖母把虫子捞出来,继续捞咸菜,而我坚决拒绝再吃咸菜了。

到我母亲当家的时候,家里的生活条件有了很大改善。立冬腌菜的习俗依旧保留着,那时腌菜就颇有点喜庆色彩了。田里的庄稼大丰收,人们早早备下了过冬的吃食。腌菜的食材也在院子里热热闹闹摆开,每一样都洗得干干净净。腌菜的缸和罐有好几个,母亲把菜分别腌起来。那时腌菜讲究方法,记得母亲经常跟邻居婶子讨论放多少盐合适,怎样才能把菜腌得脆爽好吃。母亲腌出的菜,口味确实不错,跟祖母当年的腌咸菜相比,绝对算是提升了一个档次。那时我便觉得,冬天过得不再那么滋味寡淡了。

不过母亲腌的菜,到底比不上走村串巷卖腌菜的小贩。冬天的傍晚,经常听到吆喝声悠悠长长地响起来:“辣椒——咸菜哟——”自行车后架上的四个柳条桶里有小酱菜、腌辣椒、腌大蒜等等,又脆又香很好吃。母亲会偶尔买一点让我们解解馋,那时我想,如果小酱菜能吃个够该有多好啊。

这个愿望很快实现了,随着人们生活水平的提高,小酱菜成了很普通的菜。再后来,大棚蔬菜普及,冬天都可以吃上各种新鲜蔬菜了。即便如此,立冬腌菜的习俗依旧在传承。如今我的妻子每年都要腌菜。妻子说,腌菜不需要多,而要精。每种菜她都准备了一点,说是想吃随时可腌。腌菜的时候,她把手机放在一旁,按照视频里教的方法腌。各种调料一应俱全,盐、酱油、醋、味精、白糖,再按照网上的“秘方”操作,腌出的菜味道肯定错了。

吃早饭的时候,妻子从干净透明的玻璃罐里夹出一点腌黄瓜或者腌辣椒,放入精致小巧的白瓷盘里,看上去就有食欲。尝一口,味道好极了。这样的日子,才真的算是有滋有味呢!

腌菜并不算是健康美食,腌制品也已经退至生活的边缘地带。但每年立冬,人们仍愿意腌点菜来调剂餐桌,也为立冬增添一点仪式感。

预制『母爱』

文/赵琼

与先贤相约图书馆

文/仇士鹏