

意犹未尽

黄昏

■许军展文

黄昏很辽阔,无边无际,充满光点,声响和形象。

天空由灿烂的瓦蓝变成与灰交织的黑,消失在天边的尽头,白色的云朵被染成黑,黑化了的云朵在太阳即将消失的时候露出魅惑的色彩。它洒下一丝丝灰色的纱帐掺杂着黄红的边沿,一起美丽地在夕阳即将落下时飞舞。

此刻,是夜晚还没有到来,而白昼已然到了尽头的时候。阴阳的界限微妙的模糊,半明半暗的光线里,黑暗和白昼的生灵们在这个时间里短暂共处。这是诗人们才思泉涌的时刻,白日的忙碌和疲惫会在昏黄落日的余温里凝聚成复杂的情思,那些飘渺的情绪挂在飞鸟的长羽上,大都指向同一个方向——归去的方向。

在我居所西南侧有一河,河边有亭翼然。一日吃罢晚饭,去河边小径闲走,在亭中小憩。抬眼西望,落日西沉,晚霞如缎铺展天际,一道跃动的碎金把湖划为两瓣,有几只白鹭在河面上空飞翔。目触“鹭舞夕照”的景色,心里怦然一动,感觉已好久没有像这样闲立黄昏中,思绪随那余晖中翩跹的白鹭起伏延远。

在黄昏中伫立,是一道诗意的风景。看,有“小桥伫立斜阳晚”,有“倚阑无语立斜阳”,“有人扶杖立斜阳”,“有人搔首立斜阳”,诸多人等在斜阳里形神各异。黄昏中一人孑立,长长的身影伴前拖后,人的伤怀之绪便仿佛被这影子牵引,在心底泛涌旋起。纳兰性德曾“沉思往事

立残阳”,在残照里,他追念已过世的亡妻,回忆起曾与亡妻“赌书泼茶”的欢洽点滴,一句“当时只道是寻常”,读来是多么的揪心、感伤。

伫立黄昏,要与爱人一起才好。清代沈复在《浮生六记》说:“闲时与你立黄昏,灶前笑问粥可温。”这,也是一种爱情的样子。爱情的形式可以有千百种,万变归一的是陪伴。一百多年来,有多少人曾被这“黄昏偕影”所感动。

《诗经》“君子于役”一章记载了一位农妇劳作了一天,时至黄昏在安顿好禽畜之后便不由地惦念起“于役”在外的丈夫:“鸡栖于埘,日之夕矣,羊牛下来。君子于役,如之何勿思!”在农耕社会,日出而作,日入而息。白天干活的时候没有时间和心境去想念一个人,只有到了黄昏,迎着晚照荷锄归来,手脚闲下来了,看到天上飞鸟归林,地上鸡鸭牛羊入窝归棚,就自然想起那未归的远人,内心由想念而起感伤,而萌幽怨,而别恨不绝。

黄昏,它在慢慢收敛,像一张网,一点一点拉紧。仿佛有一个人,站在高处,沉默地扯着网绳。网越拉越小。于是,黄昏便变成了暮晚。

光点和世尘的声响消失了。很多虫鸣,或急切,或舒缓,但还是给人很静的感觉。不,那也许不是虫鸣,而是宁静本身发出的声音。仿佛宁静是一种直翅目昆虫,长着小小的翅膀,和纤细的长腿,会蹦,会跳。

一大片一大片的树影,失去了色彩的层次感,只剩下最单纯的浅灰或淡黑,映衬着清幽的天空,构图简洁,但又极其空灵。

一只小船,系在河边的木桩上。从什么时候起,我不再想着去对岸了?

我只愿在此岸独立苍茫,静观山河。



蒹葭苍苍,白露为霜。 ■王兆芬

岁月悠悠

结婚证里的故事

■周建文

前些天看到岳父岳母的结婚证书,类似奖状状,因年代久远,纸张折皱微微泛黄,保存完好无损。印刷纸张底纹中水印“结婚证书”4个空心大字清晰可见。整个版面竖版排列,由右向左毛笔书写,均为繁体字,年龄与日期也是汉字,落款日期为:公元一九五三年某月某日,盖着某市某区人民政府的红印。整个版面浑然一体,笔酣墨饱,苍劲有力,如行云流水,我饶有兴趣地欣赏着书法独特的魅力,赏心悦目。

妻子告诉我,岳父当年在上海工厂工作。一天突然接到单位通知,他报名参加抗美援朝支前参军的申请得到批准,高兴之余,亦有些担心,那时正在紧锣密鼓筹备婚礼,唯恐岳父不放心立即奔赴前线。忐忑不安中将消息告诉了岳母,不料岳母鼓励他说:“结婚固是人生大事,可保卫祖国更重要,更何况以后夫妻一起生活的日子还长着呢。”最后两人一致商定:提前办理结婚登记,于是有了这张结婚证书。

既无婚房,亦不办婚宴。第二天岳父匆匆收拾行囊,告别了新婚妻子,弃工从戎奔赴抗美援朝前线,几天后报社新闻记者对此做了专题报道。

白驹过隙,我与妻子1980年结婚登记,至今整整40周年,迎来了红宝石婚。漫漫岁月相亲相爱,如今儿孙绕膝幸福满满。回忆起当年结婚登记过程依然记忆犹新,那时未婚青年申请婚房,单位会拿出少量房源进行分配,为公平起见,规定凭结婚证登记日期先后排队分房,这给热恋中的许多青年带来了无限希望。只是粥少僧多,难以令人满意。我与女友恋爱已近两年,关系融洽和谐,水到渠成,决定领取结婚证,进入婚房分配排队行列。

当年办理结婚证除户口簿外,还需单位出具介绍信,大致内容为:“某某同志为某单位职工,前往你处办理结婚登记手续,请予以接洽”。盖上单位红色印章。此举如今看来离奇古怪,简直不可思议,而在当年竟是如此顺理成章,天经地义。

我俩在各自单位开出了盖上单位公章的介绍信,带上户口簿,一同

来到婚姻办理机构。兴冲冲递上介绍信与户口簿,经办人二话不说,不一会儿两本新办的结婚证书分别递到了我俩的手上。

细看手中这张“因陋就简”的结婚证,比普通纸略厚,对折成长方形,看着格外袖珍单薄。正面大红底烫金印着隶书体“结婚证”三字,打开后的内页,白底黑字印着统一格式文字内容,空格处经办人用蓝墨水钢笔填写,书写随意,字如春蚓秋蛇,毫无美感可言,与整个版面反差强烈,格格不入。结婚证上既无照片,更无编号,落款处盖上“某县某镇革命委员会”公章红印。

我名字中有个“建”字,由于1977年国家正式公布了汉字简化方案,称“二简字”。经办人与时俱进将“建”写成简化字“廾”字底加“占”,(如今电脑中无此字),当年单位同事送我新婚相册在祝贺中也用这简化字。后因社会上使用“二简字”出现了混乱,很大程度上影响了汉字在国际语言中的形象,国内的很多专家和学者纷纷质疑此次简化,1986年国家废除了“二简字”,“廾”字底加“占”这简化字随之夭折。

就此,我的结婚证中留下了中国汉字里不存在的字,深深印刻了那年代的烙印,并将永远伴随一生,令我念兹在兹。

世相百态

“泡”出来的趣事

■耿晓晖文

小雪过,天气变得寒冷干燥。菊萎东篱,叶落满街,我的手脚也僵化地不听使唤,老寒腿,腰酸背痛跟着来了。

我在朋友圈里唠叨了两句,短短时间里点赞不少。朋友们啊,我这抒发不适,你们点赞前瞅过内容吗?

意料之外是一位老友,她私信过来大幅文字,全是养生知识,专门针对我的症状,什么多吃暖食,少饮冰水,有条件可以泡泡澡。

记得小时候的洗澡,跟现在的不一样。要用帐子,高高的挂在天花板上,垂下来,把里面的大木盆包住。帐子材质就跟那种厚实的塑料袋差不多,作用就是不让热水冒出的热气跑掉。大木盆里倒入40度左右的

水,加入煮好的艾叶水,用艾叶熏澡,对治疗咳嗽感冒很有疗效。人进去后,坐在大木盆里面的一个小板凳上,很快热气就爬满透明的帐子,外面世界逐渐模糊,里面热气腾腾的,仿佛置身仙境中。西游记风靡的那段日子里,每次洗澡,我小木板也不坐了,就在盆里打坐。有次渴了,对着外面喊到——八戒,为师渴了,你去取些水来!

水没来,妈妈掀开帐子,揪住我耳朵说——你不好好洗澡,喊谁八戒呢?

我跟老友提起这事,她微信连回三个哈哈。还引发她也想起一件洗澡趣事。

我这个老友小时候爱吃,护食,不过在那个物资匮乏的时代,能理解。她有次正在洗澡,耳朵听见妈妈同事带女儿过来玩。热情的妈妈拿

出面招呼待客人,她一听泡不住了。这可是爸爸出差从大城市带回来的,就这一袋面包,给人就没了。她“啊”的一下从盆里出来,围了条毛巾,冲了出去。一看,整袋面包在妈妈同事的女儿手上,她上去就要拿回来。那姑娘也不是省油的灯,护住面包就跑,上演了一场人追人追人追,那场面可热闹了。结果,面包没抢回来,晚上老友还感冒了。泡澡后,人体毛孔大开,应该穿衣保暖,她这么一折腾,泡澡效果可就适得其反了。

现在生活条件好,洗澡的设施好多了,外面的大澡堂各种花样泡,也有家里的浴缸浴桶随时随地泡。

冬日里,放上一杯花茶,音乐打开,泡个澡,全身浸泡在热水里,毛孔舒展开来,紧绷的神经逐渐放松,整颗心都静了下来。从过去到现在,“泡”澡都拥有满满的治愈力。

文苑投稿邮箱:
zfk@yptimes.cn, 欢迎投稿

独受美食

酱糊蛋

■张勤文

乡间习惯把酱蛋叫做酱糊蛋,更老一代的人还要加一个字,说成酱糊圆蛋。似乎字数越多,对事物的珍视程度也越高。

我们小时候,平常日子吃的菜多数是自家种的蔬菜,偶尔父亲会起早赶到小镇上开伙仓,买回两只猪脚。当时父母忙于干活,奶奶负责烧菜,精打细算的奶奶舍不得直接做成红烧猪脚,总要拿出几枚鸡蛋,鸭蛋来和猪脚一起烧成猪脚酱糊蛋。这两道食材在一起属于强强联手,红烧猪脚因为有了酱糊蛋的相伴而更香,酱糊蛋因为沾了猪脚的油水而更鲜,是当时乡间数一数二的好小菜。

猪脚烧酱糊蛋的日子,虽然不受季节限制,但当数冬日里最为经典惬意。灶台前一片忙碌,这边锅里煮着猪脚,那边发饅(灶头边侧的小锅里)里煮着一锅鸡蛋鸭蛋。老树根劈成的硬柴火,舔舐着锅底,火头虽不扬,但经久耐烧。这样的场景总是令人欢欣鼓舞。

此时,我爱躲在灶后的柴仓里,可有可无地给饅肚里添几块硬柴,外面寒风凛冽,灶头间里却热气腾腾,柴仓里更是温暖如春。一边取暖,一边趴在矮凳上做几页寒假作业,想到过一会儿还能吃上红烧猪脚、酱糊蛋,那样的时刻,心里别提多美了。

待蛋煮熟后,奶奶开始剥蛋壳,有时不小心将蛋剥碎了一小块,碎下来的蛋白便塞到我的嘴里。我抿

嘴尝尝,虽然数量不多,却也能提前解馋。蛋壳剥清爽后,放入锅里跟猪脚同煮,最后再倒上老酱油收红。此刻,肉香蛋香酱香交织一处,味道更加浓郁,能飘出老远。那天的饭,我是一定要添一碗的。

外婆家离我家也就三五里路,但外婆炖的酱糊蛋却是另外一种手法和风味。没错,奶奶做酱糊蛋是煮,外婆是炖。小时候每年暑假,我都要到外婆家住几天。外婆得知我要来了,就提前开始炖酱糊蛋了。记忆里,不知为什么外婆炖的酱糊蛋选用的都是鸭蛋,也许外婆觉得鸭蛋个大吧。这些鸭蛋并没有与猪脚一起烧,只是倒了点酱油放在砂锅里,将这满满一砂锅的鸭蛋埋在满是热灰的灶膛里炖。我老觉得好似太上老君在八卦炉里炼丹,所不同的是,太上老君用的是法力,外婆用的是爱心。经过几个夜晚的炖熬,每一只酱糊蛋已经从里到外都变成了酱红色,色泽诱人、喷香Q弹,最神奇的是,这些酱糊蛋都已熬出油来了。这似乎是外婆判断酱糊蛋制作成功与否的标准,因为每次外婆往我碗里夹了酱糊蛋后,等我咬开了,就问有没有油,得到确定回答后,外婆似乎比自己吃了还高兴。

酱糊蛋不仅是家常菜里的上等菜,还能入乡间宴席。配菜时,酱糊蛋的切法独特,将一根细线套住酱糊蛋,用手绷紧一勒,酱糊蛋就一分为二了,一只酱糊蛋勒两次就能整齐均匀地切成四块。两只酱糊蛋装一碟,正好是八块。这样一份开胃冷盘刚上桌,客人们纷纷举箸享用,八仙桌上正好每人吃到一小块,那一刻嘴里全是满足,心里全是幸福。酱糊蛋、油爆虾、白切门腔等冷盘过后,热炒还在不断地传上来,宴席间满是欢声笑语。