

往年深秋曾到瘦西湖,迟误了荷花之期,却让我这种自诩独行的读书人看到了一塘残荷,又偏偏看得人满心欢喜,满眼是李义山的“留得残荷听雨声”虚实相生的大美意境。雨其实是有的,但是荷既已残,即便不下雨也会有雨声,关键在于你来了,站在她的面前一切就都成立。现在想起来那时的迟到是一种禅意:迟到并非不到,早到未必真到,不到未必不可得到。这样想那一塘残荷并非是迟到的遗憾,而恰恰似乎是等待一个迟到的人,看看她繁华落尽后的另一种禅境之美罢。

沿着“长堤春柳”而行不远,一塘残荷仿佛一枚逗号一样,将瘦西湖的景致缓冲一下,将人的情绪冷却一下,将季节的流变转折一下,就在那香消玉殒的枝叶之间透出一种别样的意趣。实实在在的残败透露的是已经错过的“旧曾经”,蕴含的却又是明明白白的“大境界”。看残缺的东西人需要一种满怀自在的“相信”——相信过去真真切切,相信眼下妥妥当当,相信未来款款而来。不信你读梅尧臣写残荷的诗:

昔我居此时,凿池通竹圃。池清少游鱼,林浅无栖羽。至今寒窗风,静送枯荷雨。雨歇歌人稀,如君独吟苦。

过往。眼前。以后。人们常常最喜欢的是过去,因为无论是美好还是痛苦,已经明明白白地告诉我们结局,以后太遥远以至于要问“遥远有多远”,而眼前之景色失去了过去,又不知道未来是最让人难以面对的一切。比如你看到瘦西湖里一塘的残荷,就很难忘记之前看过的那接天莲叶无穷碧的神采飞扬的样子,看到这一池枯败与落寞自然会怅然,就连白居易也免不了这情绪:白露凋花花不残,凉风吹叶叶初干。无人解爱萧条境,更绕衰丛一匝看。

白居易看不了残荷的萧索景象,但其实哪里有那么多的现实可以回避,可以绕着走,可以绕着看?这大概都是诗人们的一厢情愿而已,他写“阶下莲”

## 残荷悟禅

□ 周荣池

梦境,无法实现的梦想。不能面对当下的残酷,理想或者梦想就只能也是凄清的。做过主子的李璟一定看过满池芬芳的荷花,他的日子也曾经像这些绚烂的花朵一样美好,可是春去秋来,秋尽冬长,不能面对残败的现实,美好的过去就只能泪水,绚烂的期待也只能是失落,所以他就只能这样带着泪水低唱:菡萏香销翠叶残,西风愁起绿波间。还与韶光共憔悴,不堪看。细雨梦回鸡塞远,小楼吹彻玉笙寒。多少泪珠何限恨,倚阑干。

一水湖瘦,残荷花落。瘦西湖残荷的禅境在于,她经历过芬芳的绚烂,便不惧眼下的苍凉,她站得住寂寞,就必能有永恒的馨香。荷花会落,因为季节轮回;花香不散,因为心念不绝。这样想你就知道这残荷之残有来处之美,也有归处之依。这样看来残荷就能让人满心欢喜,同样常有悲凉之词的李清照悟出了这一点:湖上风来波浩渺,秋已暮,红稀香少。水光山色与人亲,说不尽、无穷好。莲子已成荷叶老。清露洗,苹花汀草。眠沙鸥鹭不回头,似也恨、人归早。

郁达夫说:“瘦西湖的好处,全在于水树的交映与游程的曲折。”曲折的不仅是游程,也不止是景致,更是瘦西湖江南园林曲折幽深的神韵,这种神韵依于物象又超然物外,是一种独特的气质,甚至于是一种禅境。有了这点虚中得实的意趣,水的肥瘦,花的开落,云消云散就都会是圆满了。

瘦西湖的荷花在那里,你什么时候来都会不迟不早。新荷粉嫩,胜日寻芳,残荷听雨,都是一样的。湖是瘦的,瘦而永寿;花是残的,残也得禅。无论何时你带着满心的禅悟之心来到瘦西湖边则好,眼下一切只要是能面对,那你将与这一塘荷花一样满心喜悦。

的时候更是充满了理想主义甚至是有幻想的意思:叶展影翻当砌月,花开香散入帘风。不如种在天池上,犹胜生于野水中。天池大概就是不可预测的未来,难以到达的

的时候更是充满了理想主义甚至是有幻想的意思:叶展影翻当砌月,花开香散入帘风。不如种在天池上,犹胜生于野水中。天池大概就是不可预测的未来,难以到达的

的时候更是充满了理想主义甚至是有幻想的意思:叶展影翻当砌月,花开香散入帘风。不如种在天池上,犹胜生于野水中。天池大概就是不可预测的未来,难以到达的

的时候更是充满了理想主义甚至是有幻想的意思:叶展影翻当砌月,花开香散入帘风。不如种在天池上,犹胜生于野水中。天池大概就是不可预测的未来,难以到达的

的时候更是充满了理想主义甚至是有幻想的意思:叶展影翻当砌月,花开香散入帘风。不如种在天池上,犹胜生于野水中。天池大概就是不可预测的未来,难以到达的

母亲打电话来了:眼下已是寒露,被褥要换成厚的;不能再穿裙,慢性阑尾炎最怕着凉;早饭一定要吃好,别把胃饿坏;上班早五分钟出门,不赶慌;蟹油已经熬好,就等我重阳节回家给我做最喜欢吃的蟹油汪豆腐……

重阳节也是敬老日,这一天除了登高望远,赏菊饮酒,吃重阳糕,便是归宁父母,所以每个重阳我必定回家。和每次回家一样,远远就能看见母亲站在路口翘首张望。或是在风中,或是在雨里。风雨几十年,母亲始终如一地等着我们归来。从村口站到巷口,从黑发站成了白发。当我们的身影落到她视线里的时候,母亲会急急地迎上来,先是爱怜地上下打量,继而换过我们的手:“回家。”

回家的日子,家中的院门是大敞的。门前的梧桐树像一把擎天的大伞,芭蕉还是那样青翠欲滴,几盆米兰整齐有序地摆放在门厅两侧,散发出阵阵沁人的花香……走进厨房,总能看见父亲系着围裙忙碌在灶台的身影。父亲背对着我们,肩胛瘦弱,后背微佝,满头华发,尤其是头顶的几根银丝看起来特别刺眼。很多时候我轻声叫他,他竟然听不见。那时候,我眼前总会浮现起我儿时眼里的父亲。那是一个年轻俊朗的父亲:笔直的身板,浓密的黑发,一双有力的臂膀常常把我举到空中,毫不费劲地转几个圈。我常伏在父亲的肩头,和他一起高诵“黄河之水天上来……”“念天地之悠悠,独怆然而涕下”。父亲也常把我扛在他宽厚温暖的肩膀上从家中一直走到五里外地的奶奶家。可是,今天的父亲却在岁月的流逝

## 佳节又重阳

□ 濮颖

中慢慢地老去,从他戴上老花镜的那天开始,从他嫌皮鞋咯脚改穿布鞋开始,从他念叨着要穿羽绒棉裤开始……好多次,我想用双臂抱着父亲瘦弱的双肩,可是,我至今没有做到,长大的矜持让我和深爱的父亲变得生疏,儿时与父亲的亲热已经定格为一幅温馨的画卷、成为一去不返的记忆。

母亲也在不知不觉中老去:步履蹒跚,两鬓如霜。一双手粗糙松弛,青筋突兀,岁月无情地在她的手背上刻下了一块块褐色的斑迹。清晰记得母亲年轻时的那双手:细腻光滑,纤长似笋。那双手每天给我梳麻花辫,扎蝴蝶结,把我打扮成最美丽的“公主”。那双手在夏日的黄昏,用香喷喷的肥皂把我全身打湿,搓成一个个飞舞的泡泡,轻柔地挠着我痒痒地在澡盆里咯咯直笑。那双手在我病痛的时候,轻轻抚摸我的后背,拍打我小小的屁股,哼着人间最温柔的曲子……

忽然想起上次回家爸妈的对话来了:

好像是丫头回来了。

是吗?这孩子,一点声音也没有。

你别唠叨,当心糊了肉丸子。

老太婆,今儿的肉肥了点,不知道丫头不吃肥肉?

小点声!我故意的。肥肉掺在瘦肉里,她不知道,你没见她这么瘦?我心疼。

想到此,我的眼角湿润了。

岁月如流。转眼又到重阳。母亲依旧会站在那个路口,等我们回家。

秋高气爽,稻谷进仓,又到了卖稻的时候。在生产队,卖稻是带有福利性质的农活。为什么?因为有肉吃!有肉吃,就得大家轮着!每次卖稻,队长心里都有本账,这次该轮到谁了。

一天,卖稻任务不很重,队长喊了我,我很高兴,因为知青很少参加这类要力气活。我立即与卖稻的其他社员忙碌起来。

大家在场地上把晒干的稻谷用笆斗扛到船上倒进仓里。那时,我们生产队有六条木头船,生产队底子厚一些才能制得起木船,差一些的生产队就只能买水泥船用。六条船容量从大到小排下来为一号船到六号船,一号船舱最大,可装五六千斤,六号船是它的三分之一。社员们以有六条木船而自豪:哪个生产队有六条木头船啊!

大家装满了一号船舱,捆了几捆稻草,保管员从菜地里铲了几棵黄芽菜(大白菜),从保管室装了半瓶菜籽油几斤米交给了带队卖稻的社员,五六个人(其中有一个女社员,是做饭的)一齐上船出发了。大家撑着船篙高高兴兴就着荤素笑话沿四五里水路到了公社粮站码头。

按照惯例,先着一人扛三五十斤稻上街(公社政府所在地的小集镇,都有条把小街,街上有供销社等店面和非农业户住家)卖掉换成钱,去供销社打二三斤肉,肉要越肥越好,骨头要越少越好,大约每人半斤的样子,买些酱油之类必须的佐料。迟了,肉就买不到了,遇到这种事,大家就很沮丧。女社员把几捆稻草挑到定点的人家,准备做中午饭。各生产队一般都有定点的人家,有些活动如开三干会等就在这人家食宿,这人家的伙食就跟趟了。照例,生产队队的材料都要多些,有意留给人家。卖稻打肉的人把东西送到烧饭的地方就回船劳动。

大家把稻子装满抬笆内。这抬笆是一种柳编的笆斗,两边有两只铁耳把手,用来拎抬,上下一般粗细,口径约五六十分,装满稻子一百斤向上。上肩时,人双手紧握耳耳,同时猛力向上拎起,高举过头时,一人左手腾出从抬笆底部向上托起,扛的人左手松开耳耳又住腰,右手高过头仍抓紧耳耳就势偏过头用肩膀和左臂托起抬笆,肩膀和左臂成丁字状,一抬笆百十斤重的稻子就稳稳地担在扛者的肩上了,抬笆上肩的动作快而连贯,一秒钟不到,帮忙的人稍小些力气,上肩的人弄不好能扭伤腰。扛着稻子到磅秤旁,一人再帮忙下肩。粮站收稻的工作人员看质论价,验稻的抓一把稻

子,两手用力一搓,稻壳碾碎,嘴一吹,米就露出来了,再抓几粒放到嘴里用牙一咬,就能断出这稻子有几成水头。用两手直接搓出来米,有些本事,不能用蛮力,要用巧劲,手上还要有老茧,有老茧才不怕疼。我学他的样子就搓不出来米,老茧少,也怕疼。有时,验稻的不用双手,而用一个专门的小木磨,抓些稻粒放到小木磨的眼里,两手一转,米也出来了。那小木磨看着就像个小玩具。验稻的一般只看前两笆斗,断出水份,秤重,再上肩,上跳板,走到稻屯中间把抬笆下肩,倒下稻谷。下肩也有讲究,没人帮忙,自己抓着铁耳环,左臂一用力,将抬笆掀下,左手顺势扶住抬笆口,倒出抬笆里的东西。下肩时若不注意或一些小力气,抬笆口就不能和地面平行,东西不能一下子倒出,抬笆就可能带着货物掉下来,也可能伤着腰或把人拖下。稻谷多了,稻屯高了,跳板也会增高,从地面到稻屯中间,就要有几条长跳板接起来,中间还要有个矮些的稻屯做支点,这样就成了一个过山跳,负重的人走在跳板上,上下晃动,悠悠的,如人体与跳板上晃动不一致,人容易被反弹而跌下去,但过分一致,能越弹越高,所以,人走在上面,要掌握好分寸。社员们走在上面已经习以为常,我站在下面看得心惊胆战的,十分担心、害怕,生怕走在上面的人会出现意外。几个社员都要我在船舱把稻谷往抬笆里装,不让我往上扛,我心里感谢但嘴里还有点不服气,要试一试。社员们说,你上去把时间都浪费了,如果跌下来哪个负责?平地上再试试吧。其实那时我们在平地像这样扛个百十斤重的笆斗是很稳当的。

我专心做我的工作,大部分稻谷已扛上去了,有人说不知道饭做得怎样了,又有人对我说你不如去帮帮忙吧。其他人都说好,这里不差你一个。于是我放下工具,上岸到烧饭的人家去。我们定点烧饭的是一家木匠师傅家,离公社不远,男人手艺不错,白天常在外做木工,女主人在家照料孩子和家务,因为家境可以就不参加大田劳动了,什么时候去她家都比较方便。我到了她家,木匠家宽大整洁,女主人正在帮忙烧火,见我来了告诉我,烧饭的上街买东西了,你来正好烧火。于是我就坐到锅灶口往灶膛里添草。你会烧火吗?她说哎呀,天天要烧的。我奇怪她问这样的话。我家烧火不用火钳,灶膛大而深,用的是铁制的火叉棍,我有点

不太习惯,听到她问我倒有点紧张,生怕熄了火,就不停往灶膛里塞草,还真把火塞熄了,女主人正在煽风,火一熄,滋滋作响的肉没声了,女主人说,你这个侬子,真把火烧熄了。她边抱怨我边转身弯腰探头往灶膛里看,我正用火叉挑着草往灶膛里用力吹气,女主人也把头凑来往里吹,两个人的脑袋靠在一道聚精会神一起用力。不料忽然间“轰”地一声,火着了,火苗猛地往外一窜,我只觉得脸上一烫,头本能往回一缩,一股毛发烧焦的味道已出来了。我晓得坏事,朝女主人看去,女主人满脸通红,也不知是气的还是被火燎的,她急腔腔地责怪我,你这个侬子,把我眉毛都烧掉了,还是新农民呢,火都不会烧!我一看,火还真把她眉毛烤焦了。女主人四十不到,盘着髻,额头上的头发向后梳得光溜溜的,一副俏刮刮的样子,眉毛被烤得发了黄,手一抹,少了好多,脑门上的头发根也焦了。我真不晓得说什么好,只晓得说对不起!对不起!女主人叽里咕咚地说倒霉,不晓得要多少天才长得好呢。她又对我说,不要一下子头塞多少草,草把子要小小的。好的,好的,我连忙答应。

买东西的女社员回来了,她接过女主人手中的菜铲子继续做菜,女主人把我烧焦她眉毛的事告诉了她,女社员笑着说,把老板奶奶的眉毛烧焦了,看大师傅回来不揍你才怪呢!女主人走开了,我松了一口气。我们继续烧饭,饭好了,黄芽菜烧肉的香味出来了。锅里的肉块半斤一方,一块是一块,肥肉透亮透亮,看上去硬铮铮的。我说这肉还没烧烂吧。女社员说,行了,再烧就不得劲了。中午,开饭了!大家都站着,围着四四方方的八仙桌,桌上就一大盆黄芽菜烧肉,每人捧着一大碗饭,眼睛紧盯着盆中的肉,一声开始,大家的筷子不约而同直指盆中的肉,第一筷下去,无一例外都是肥肉,一点瘦肉都没有的肥肉,这种肉咬在嘴里,当牙齿切入肉白(肥肉)时,听到咯吱咯吱的声音,感觉到油在往外流,那油流在舌尖咽进肚里的感觉是一种人对油水的渴望和享受。对肉的咀嚼速度是很快的,没人说话,没有杂音,这是一种说不出的庄重与严肃,有的是舌头对高温的不适而发出的丝丝的吸气声。肉在嘴里打了几个滚就下肚了,胡乱扒口饭应付一下,就是第二块……肥肉没有了,接着是瘦肉和黄芽菜。

烧饭的女人很理解吃肉的男人们,肉被切成

## 卖 稻

□ 汪泰

说,你这个侬子,真把火烧熄了。她边抱怨我边转身弯腰探头往灶膛里看,我正用火叉挑着草往灶膛里用力吹气,女主人也把头凑来往里吹,两个人的脑袋靠在一道聚精会神一起用力。不料忽然间“轰”地一声,火着了,火苗猛地往外一窜,我只觉得脸上一烫,头本能往回一缩,一股毛发烧焦的味道已出来了。我晓得坏事,朝女主人看去,女主人满脸通红,也不知是气的还是被火燎的,她急腔腔地责怪我,你这个侬子,把我眉毛都烧掉了,还是新农民呢,火都不会烧!我一看,火还真把她眉毛烤焦了。女主人四十不到,盘着髻,额头上的头发向后梳得光溜溜的,一副俏刮刮的样子,眉毛被烤得发了黄,手一抹,少了好多,脑门上的头发根也焦了。我真不晓得说什么好,只晓得说对不起!对不起!女主人叽里咕咚地说倒霉,不晓得要多少天才长得好呢。她又对我说,不要一下子头塞多少草,草把子要小小的。好的,好的,我连忙答应。

买东西的女社员回来了,她接过女主人手中的菜铲子继续做菜,女主人把我烧焦她眉毛的事告诉了她,女社员笑着说,把老板奶奶的眉毛烧焦了,看大师傅回来不揍你才怪呢!女主人走开了,我松了一口气。我们继续烧饭,饭好了,黄芽菜烧肉的香味出来了。锅里的肉块半斤一方,一块是一块,肥肉透亮透亮,看上去硬铮铮的。我说这肉还没烧烂吧。女社员说,行了,再烧就不得劲了。

中午,开饭了!大家都站着,围着四四方方的八仙桌,桌上就一大盆黄芽菜烧肉,每人捧着一大碗饭,眼睛紧盯着盆中的肉,一声开始,大家的筷子不约而同直指盆中的肉,第一筷下去,无一例外都是肥肉,一点瘦肉都没有的肥肉,这种肉咬在嘴里,当牙齿切入肉白(肥肉)时,听到咯吱咯吱的声音,感觉到油在往外流,那油流在舌尖咽进肚里的感觉是一种人对油水的渴望和享受。对肉的咀嚼速度是很快的,没人说话,没有杂音,这是一种说不出的庄重与严肃,有的是舌头对高温的不适而发出的丝丝的吸气声。肉在嘴里打了几个滚就下肚了,胡乱扒口饭应付一下,就是第二块……肥肉没有了,接着是瘦肉和黄芽菜。

了肥肉和瘦肉。这种火候的肥肉是我们的享受,肉烧烂了,咬起来没劲!我没胆量扛着抬笆上跳板,可吃肉还是不落后的,也充分显示了肉对我的吸引力。肉没了,大家的注意力转移到了黄芽菜和米饭上,很快,风卷残云般扫光了饭和菜,连厚厚的锅巴也用半红半绿的菜汤泡着嚼下去了。嚼完了锅巴还是那么意犹未尽。烧饭的妇女说,看你们这副吃相,把锅巴都吃了,老板奶奶要有意见了。男社员们都笑了:不高兴拉倒,下次再说。

女社员收拾桌子,我给她帮忙。女主人进来挂着脸,一肚子不高兴:你们这些人太丑了,恨不得连锅都啃掉了,一点规矩都不懂!大家都有点不好意思,带队的男社员说:老板奶奶不要气,下次再说下次再说。

借地做饭,照例要多带烧草和米,用不了要留给人家,还要留个厚厚的大锅巴。这种烧草的大灶烧出来的大锅饭一般都有一个厚锅巴。锅巴的大小厚薄都在烧饭人的技巧上,水要放得适中,烧饭时要注意火候,饭锅烧开后,过一段时间再烧一次,叫烧饭锅,目的是断生,让米饭熟得快些,才能形成厚薄均匀的锅巴。饭盛完后,要小心铲光锅巴上的剩饭,再用火钳挑个火把子绕大锅底烧一圈,火不能大也不能小,火大了,锅巴太焦不好吃,火小了,锅巴粘在锅上不离锅,这叫烤锅巴。火候恰到好处,轻轻一铲,锅巴就离锅了,铲得好,能铲出一个完整的大锅巴,像个金黄的大盆。如果烧锅巴时,先顺着锅边滴些油下去,那锅巴就更脆更酥更香。一个大锅烧出来的锅巴能有斤把重。

女主人看着底儿朝天的锅盆,快快地走了开去。

饭后,卖稻的一帮人撑船沿原来的水路回去。我扛稻没本事,吃肉不落后,就抢着撑船,社员们也落得个清闲。我立在船梢,两脚一前一后站定,撑船前行。男社员们躺在船板上眯眼养神,女社员坐在船舱,用棉花捻线。白云像定在蓝天上,河两岸的芦苇向船两侧滑过,河水轻轻拍打着船身,不时发出清脆的声响。

文 游 台

文 游 台

文 游 台

文 游 台

文 游 台

文 游 台

文 游 台

文 游 台

文 游 台

文 游 台