

一方藏书印

□ 杨亚爽

傍晚,我取了一份快递,里面是一方藏书印。

藏书添印,自古都是文人墨客的雅好,就像是爱书人对书的一种主权宣示,将沾满朱砂印泥的印章盖在自己的书上,红色印痕与纸上墨迹相映成趣,赏心悦目,不亦乐乎。这方藏书印是我托友人刻的,朋友平时喜欢刻印,受了我的请求便当即行动,让我这么快就拥有了一方藏书印。

这印约一指长,整体呈水墨色,也不知是什么品种的石头,棱角被打磨

过,已不硌手了,掂在手里还蛮有分量的。整方印石没有什么花哨纹饰,朋友只刻了“破墨”二字边款。这两个字像一个总结,高度概括了他的工作:墨者,状了石头的貌;破者,乃指在石上穿凿雕琢的刻印。印文则是我求的六个朱文小篆“富润屋古藏书”。

这6个字也是我绞尽脑汁想出来的。说起印文,一位书友给我讲过一件事。她在网上请人刻印时看到有人请店家治了一方名曰“穷不忘买”的印,起初朋友以为是那人刻着玩的,后

来才发现“穷不忘买”乃是一个典故。说的是清初三大思想家之一的黄宗羲曾刻有一方藏书印,上书:“穷不忘买,乱不忘携,老不忘读,子子孙孙,鉴我心曲。”爱书爱到像黄宗羲一样的地步,也算是吾辈之楷模了。

随着年岁递增,我书房里的书越来越多。对我而言,每一本书,都像自己的孩子。于是我便有了一种期盼,盼着它们不仅在我的手里,而且在遥远的未来也能有一个好的归宿。我的母校江苏省昆山中学图书馆的原址

上曾有一座名为“传是”的藏书楼,为清代徐乾学所建。据说当年徐乾学召集儿孙登楼,指着满屋子的书,欣然笑曰:“所传者惟是矣!”遂以“传是”二字名其楼。我希望自己的后辈们也能够传得爱书的衣钵,子子孙孙都能够拿起一本钤有“富润屋古藏书”的书怡然自得地读。

《大学》云“富润屋,德润身”,家中有书则不穷,有了知识就能创造财富,“富润屋”者还应拥有“古藏书”,以读书启智,这样方可“修身齐家治国平天下”。

夏天的声音

□ 田雪梅

散文



骄阳似火,赤日炎炎的夏天中午,“卖西瓜喽——”的悠长吆喝声是酷热的解药。

瓜农开着皮卡车,车斗里躺着一个个圆滚滚的大西瓜。西瓜的主人像疼爱自己的孩子般,在车斗上撑起了一把很大的遮阳伞。瓜农黝黑的面

庞,纯朴的笑容是炎夏里的一道光,“先尝后买,不甜不要钱!”依然是大嗓门,那憨直粗犷的声音是夏天最强劲的音符。

“呱呱呱!”蛙鼓声声唤来了夏日的热闹。儿时的乡下,没有蛙声的夏天就称不上夏天。白天,村子的池塘里,青蛙藏在茂盛的水草下,这群懂事的小家伙,知道人们中午要休息,它们便敛声屏气。等午睡时间过后,偶尔会听到一两声蛙鸣,声音是低沉的,闷闷的。

傍晚,牧马归来的少年牵着缰绳来到池塘边,任马喝水啃青草。少年捡起石子,弯起腰,“嗖,嗖,嗖”,石子

划过水面,一连串的水漂似乎在和青蛙打招呼。受了惊扰的青蛙“呱”地叫一声,便又“扑通”跳进了水里。

傍晚,池塘是青蛙独有的领地、展示“歌喉”的舞台。高一声、低一声,长一声、短一声,此起彼伏,你方唱罢,我又接续,蛙声一片,像开起了音乐会,热闹非凡。

“吱吱吱……”,草丛中的虫儿低吟浅唱。只有在乡下静谧的夜里才能独享虫儿的吟唱。白天它们隐在茂密的草丛里,夜晚的草尖便是它们的摇篮。它们低吟清唱着属于自己的歌谣,轻轻的,柔柔的。

“叽叽……喳喳……”,树梢上的麻雀是最活泼最灵巧的鸟儿。墙头、屋檐、电线杆上,想落脚就落脚,想鸣叫就畅快淋漓地欢唱。“扑棱棱”成群结队,“呼啦啦”起飞,给夏日明镜般的天空又添了几笔墨迹。

夏日的雨声要么淅沥轻柔,要么瓢泼倾盆,要么风雨交加;既动情又恣意,既温柔又豪爽。夏天不愧是出色的音乐大师,将大自然的交响乐章指挥得和谐而动听。

在夏天,日子发出的各种声响,就是一串串动人的音符,共同演奏着夏的乐章。

诗歌园地

大漠,开满芳香

□ 郑宜瑾

眺,塔克拉玛干沙漠在六月里激情澎湃。

胡杨、红柳、芦苇、罗布麻、骆驼刺……

一簇簇绿色、一朵朵鲜花、一波波芬芳,激昂而热情地描摹着一所偌大的庄园。

一座又一座村庄、城镇,恍若在眼前浮现。

这景致,驱散内心对沙漠的恐惧,随即满眼都是春色满园的向往……

昆仑北麓,沿河而居。绿洲、大漠紧紧相连。

从高山河谷绵延到大漠深处的芦苇,那翠绿的苇叶、亭亭玉立的身姿,如此动人。

扎根大漠的胡杨,将生命的赞歌年复一年地激情传唱,就是在生命尽头,也要化作不朽的骨质雕塑。

挺立在沙丘头顶的一棵棵红柳,拼命地把根系往下深扎,要扎多久,扎多深,才能生长出那一汪青翠、一团绯红?

沙丘间的一丛丛罗布麻、骆驼刺,还有弱小的、被忽略的沙生植被,绽放五彩斑斓的花朵和阵阵芳香,将大漠浸润得柔情似水、豪情满怀。

我仰望蓝天发问:大漠中的绿色和花香,莫不是沙漠严酷的环境挤压出来的么?

毋庸置疑,逆境求生必然迸发奇丽!

昆仑逶迤,大漠孤烟。

人们植绿护绿,永不停歇地扩展着绿色版图,一面面旌旗在沙浪中猎猎作响。

迎着漠风顽强生长的花草树木,是沙漠中最动人的风景。

用最深情的眼眸轻轻抚摸明亮的绿叶,再嗅一嗅醉人的花香,一种无形的力量,促我想象一个词汇,是肥美——

大漠深处,那延伸出的一片片绿洲,就是我肥美的家园。

成长

□ 薛梦倩

绿洲是沙漠送给游鱼的见面礼

律动的麦西热甫迎接远道而来的客人

是玫瑰 也是月季

迷人的芳香

萦绕在傍晚的广场

孩子的嬉闹声

大人的喧哗声

汽车的驰骋声

你说 眼前一闪而过的啄木鸟

让人心头一颤

那是记忆中儿时的画面

树洞里小小的啄木鸟已经长大

我啊

想念黄土高坡的风

想念门前的酸枣树

想念对面梯田上随风摆动的麦穗

想念教室里深绿色的黑板

想念高中天台上唱歌的姐妹

想念窑洞里缝衣服的妈妈

想念黑夜里外婆温暖的后背

思念 是成长送给我迟来的礼物

母亲做的布鞋

□ 张鸿林



小时候,我脚上穿的都是母亲做的布鞋。每年临近春节,母亲总会给我做新布鞋,那时,我认为母亲做的布鞋是世界上最好看的鞋子,穿上心里甭提有多高兴了。

做鞋是很辛苦的一件事。我常常看见母亲在灯下,用剪刀裁开旧衣服,剪成一块一块的。铺平布块后,在上面抹上一层厚厚的浆糊,再往上面铺上一张报纸。之后又抹上一层厚厚的浆糊,再铺一层布块,就做成了一张张黑黑的“大方皮”,也就是鞋帮子。最后拿到屋外晾晒,还要在上面压上重重的石头。

做好鞋帮子之后,母亲从地里种的麻杆上撕下一条条黄褐色的麻丝,我会捏住麻丝的一端,母亲则不停地用双手搓。搓好后,还要绑在一根铁圆杆上,再捻上几圈才能变成麻绳。麻绳被母亲一圈一圈地绕起来,最后变成一个大圆球。

母亲从供销社买来黑布、白布,还有松紧带。黑布用来做鞋帮子,白布用来裹鞋底的边。母亲从旧书里找出 came 了很久的鞋样子,有鞋帮子的,也有鞋底子的,那是她一张一张从其他人那里淘来的宝贝。鞋样子有男式的、有女式的,还有冬天穿的棉窝窝鞋。

母亲照着鞋底子、鞋帮子的样子,在做好的鞋帮子上,裁下鞋

帮子,再裁下鞋底子,然后在鞋帮子外面裹上一层新的黑布,把鞋底子用白布裹好后,便开始纳鞋底子。母亲在灯光下一针一针地纳着,我在被窝里认真地看,不一会儿,汗珠就从母亲的额头上冒出来了,她不时地用针在乌黑的长发上拨一下。

鞋底纳好后,母亲还要将鞋底子和鞋帮子缝到一起,那就是纳鞋了。纳鞋的时候很费力气,也是做鞋的最关键一步。母亲费劲地用大针穿过鞋底子,再用钳子用力地将大针拽出来,有时候用力过猛,大针就断了。母亲又换上一个大针继续绕着鞋底子的边,一针一针地纳。新布鞋做好后,母亲让我上脚试试,我穿在脚上不大不小,兴奋得不愿脱下来。我穿着母亲做的新布鞋,飞奔在宽阔的社场,小伙伴们都投来羡慕的眼光;穿着母亲做的新鞋,往返在上学路上,我的心中充满了力量。

母亲做的布鞋,陪伴着我的成长,让我勇敢赴远方追逐梦想。

后来我去了城里上高中,母亲不仅给我买了漂亮的运动鞋,还给我的包里塞了一双崭新的布鞋,她说去热天的时候可以换着穿。刚去城里时我是穿着布鞋上学的,后来怕同学们笑我土,碍于面子就再也没有穿过布鞋了。

大学毕业后,我来到新疆,成为了一名教育工作者。每年夏天的时候,我还是喜欢穿母亲做的布鞋,合脚、舒适。穿着母亲做的布鞋,往返于上下班的路上,或者是在和同学们交流的课堂上,我的心中满是力量。

一碗面的学问

□ 谭国伦

我说不在家吃早点了。爱人说,又去吃你的热面呗。我说当然。

热面,在东北是相对冷面而言的另一种做法。我在东北当兵十几年,热面是实实在在没有吃够。转业到地方以后,也吃过几家热面,不是味道差了一些,就是分量太少。直到爱人发现新大陆似的告诉我,在一个小区里发现一家热面。那面香一下就把我带回身在东北的岁月,这一吃又是二十多年。

面店店主老李,河南信阳人。他和妻子开的面店,最早只是个面摊。几把遮阳伞,几张可以收放折叠的桌子,只要不刮风下雨,几张桌都是人满为患。客人结账时,自己把零钱扔在纸盒里,找零也是“自助”。给人感觉这两口子做买卖就是心大。后来,面摊搬进了屋子,开成了面店,营业执照、夫妻二人的健康证等,都大大方方上了墙。

以前,老李的热面冷面种类

单一。冷面只限于配料简单的甜口,热面也只有一种汤头。老李说因为地方狭小,没办法做很多种类,只能靠量大实惠取胜。自打搬进店铺,空间大了,可以放置更多的食材,老李特意花了半个月时间,到吉林延边学习更多冷面热面的制作方法。这一去,让老李开了眼界,原来这面还有那么多汤底和口味!老李顿觉以前做的面都太简单,对不起客人,愣是将这些种类和做法分毫不差地从延边带了回来。

客人们发现,老李的面不管是热面还是冷面,味道比以前好了不知多少倍,品相也让人很有食欲。热面碗里的辣白菜堆得像一座小山,冷面碗里有苹果片围绕切开的熟鸡蛋。做得一手好面食的妻子,还为客人增添了四种馅料的包子。那包子褶捏得花儿似的,均匀细致。

和老李熟悉了,他给我讲起面的制作技艺,说这手艺看似简单,要做到

色香味俱佳也要费番功夫。底汤的熬制、煮面的火候、调料的选择、食材的配比、色彩的搭配、装碗的造型等,都有很多技巧。季节不同,热面和冷面的食材选取也不同。前期制作的功夫都在熬骨汤。大火、中火、小火的时间比例要拿捏,八角、桂皮、虾米、葱姜蒜等调料一样都不能少。最后的汤汁还要用细布过滤,不能有沉渣和肉末在里面,这样才能保证面汤的清澈。做冷面,还要把汤汁冷藏一宿。

原来干好哪一行都要有学问。

我当了老李多年的食客,也知道了老李的一些故事。当年夫妻二人出来打工,辛苦一年收入也仅够维持温饱,孩子的学费还没着落。夫妻俩就商量做个小买卖,发现做冷面热面比较方便,成本也不高,靠着量足,就把生意做起来了。实在人做实在事儿,一开始全凭量大吸引客人,后来味道再精进,客人们来得更勤了。如今熟

客一进门,夫妻俩就知道客人吃什么口味的面,要什么馅的包子,直接上桌。吃完后,客人微信支付走人,整个过程都不用问一句话。

很多人说,做经营很难。在老李看来,只要勤奋肯干,实实在在,不在“缺斤短两”上做文章,味道又不差,自然会有不错的回报。这些年来,夫妻俩凭着自己的勤劳,专注一碗面,也用一碗面培养出两个大学生,供养两位老人,在城里和河南老家都买了房子。我称赞老李两口子能干,攒下了这么多钱。老李说,他非常感谢这个社会,感谢这座城市,是社会认可他们的勤劳,是这个城市的回头客让他生意兴隆。

我的热面上来了。海碗里堆起的面如海上群山起伏。红红的辣白菜、绿绿的香菜末,煞是诱人。轻挑一筷,面条入口,细腻而富有弹性的面条在齿间跳跃,那醇厚的口感与鲜美的味道仿佛在舌尖上跳起了舞蹈……

昆仑春

第一七八六期

田雪梅

罗英耀