



人间初识

□李苇凡

习惯

□润叶

习惯把闹钟调快十分钟
这样,就可以去看
一片红叶开始燃烧
一潭死水开始复燃
把一棵摔倒的小草,扶起
可以看到玉米有根有节地长
农民工有规有矩地素面朝天
狂风暴雨,长
雪花漫天,也长
看青苔无根、无花、无果,也长
我还可以用快出来的十分钟
和另一个自己博弈
衔着记忆里的炊烟
往回走
还可以,替逝去的一切事物
做一次祷告,低一次头
沉默一回
(作者系中国诗歌学会会员)

蝙蝠

□吴定伦

每一个夜晚都是浪漫的
一想到花前月下的缠绵
日头和云朵便面色羞红
把心里话深藏在心底
大概连星星都没听明白
夜莺在不停地追问
猫一样的眼神
也无法辨清黑白和是非
一只蝙蝠总是自如翩飞
目标和方向精准
无所谓光明和暗夜
(作者系重庆市石柱县作协会员)

在空调屋里等雨

□李毓瑜

从26度的空调屋
望出去
白花的太阳
玻璃门外
透明得没有温度
游泳池干涸
树上的知了噤声
楼下步行街
空旷得没有一个行人
穿着橘色工作服的女人
在透明的阳光下
不停地挥动着
细竹扎成的扫把
一只黑色的流浪瘦猫
一道黑色的闪电
疾驰地划过42度
空气中的静默
(作者系重庆市作协会员)

记忆深处的呼唤

□王静

六月的风,轻轻拂起,一片片翠绿的脆李林,像是听见了风声,自在摇曳。它们是家乡变迁的见证者,更是果农们辛勤汗水与丰收喜悦的承载者。
“快点出来摘李子吃!”爷爷的呼唤声,穿透晨雾,回荡在院坝上。表哥身手敏捷,总是第一个爬上树梢,摘下那一颗颗圆润的果实。而我,便在树下,手捧篮子,接住那从天而降的甜蜜。摘完李子,一家人围坐在大桌子旁,笑声中品尝着自然的馈赠。爷爷回忆着爸爸学生时代的趣事,那时的李子虽不算甜,甚至还带着一丝苦涩,但在我们心中,那是一家人团聚的甜蜜时光,也是爸爸奋斗岁月的见证。

爷爷的呼唤,如今只能在记忆的深处回响,而那棵见证家族几代人成长的脆李树,依旧在季节的轮回中,已然成长为一片脆李林且愈发葱郁。随着国家政策的扶持与科技的进步,如今的巫山脆李,已成为声名远播的品牌,它的甜美不仅滋润了当地人的心田,更走进了千家万户,成为市场上的宠儿。

走进脆李林,果农们脸上的笑容比阳光还要灿烂。他们满怀希望地谈论着今年的收成,规划着如何扩大种植规模,如何提升果实品质。因为脆李,他们的生活变得更加丰富多彩。爷爷老家那片山头的房子,已经从陈旧瓦片变成三层小楼,小时候的玩伴也都出了大山,进了大城市发展。这一切的变化,都是果农们不懈努力的成果。

脆李,于我而言,已超越了一种水果的界限,它承载着山里孩子们的记忆,承载着父辈们奋斗的时光,承载着我们对于美好生活的向往和追求。每当夏日来临,脆李挂满枝头,那清亮的绿意,是果农们一年里深沉的慰藉。

巫山脆李的故事,是这片土地上无数果农的故事,是他们用勤劳和智慧,书写的一曲曲生命之歌。他们的身影,如同这片脆李林一般,默默无闻,却又坚韧不拔。他们的故事,不需要赞美,因为它们本身就是最美的风景,最动人的诗篇。

(作者单位:重庆市总工会宣传服务中心)

外婆的家常菜

□周丁力

居家过日子,锅盘碗盏里出来的饮食,是生活的基础,而其中的一些家常菜则是基础中的基础。环顾我的亲朋好友,我发现几乎每一个家庭里都有几样最受欢迎的家常菜,或源自外婆、奶奶,或源自母亲父亲。这些家常的滋味,会在十几年、几十年里,成为家庭中一两代人,关于家庭生活最长久的记忆。

作为土生土长的重庆人,至今还能记得那时外婆做的一些带有重庆特色的家常菜。

限于运输条件,儿时的我只见识过咸带鱼。我们烧的是一种散煤,咸带鱼清洗切块前,先用报纸包好埋进湿漉漉的煤里除盐,我的任务就是半天后,从煤堆里“发现”那些带鱼,取出后泡在淘米水里再次除盐。咸带鱼确实太咸,却是许多人家里的美味。外婆在厨房里煎出来的带鱼,黄灿灿的奇香无比,肉质紧实,极其下饭,令我终生难忘。十多年前,我就曾经去几家超市找过那种咸带鱼,结果再也找不到了。于是,我就买来新鲜带鱼自己腌制,将其改造成家中很受欢迎的一道家常菜。

在做凉拌马齿苋时,我可以做的事就比较多,跟外婆去野地里采摘,回家后整理清洗。外婆凉拌的马齿苋作料简单,只放点酱油、醋,还有麻油。外婆说,这个清火,你在外面跑,太阳毒,可以多吃点。直到现在,我还按外婆的方法做过这道菜,只是我做不出那种清新与爽口的味道。

那时物资很匮乏,偶尔熬一点猪油,油渣是舍不得扔的,在外婆的手里剁碎,配上韭菜或者白菜,加盐搅和在一起,包出的油渣饺子,味道极其鲜美。后来我仍然会用油渣包饺子,作为对童年的唤醒与回味,觉得其味道并不比猪肉包的饺子差。

居家过日子,家家户户大约都有泡菜坛,而外婆做的泡菜也是一绝。泡菜坛常擦拭得纤尘不染,坛沿水常换,十分清亮。开坛抓泡菜时,其特有的香气就扑鼻而来。从坛中抓出来的泡菜,辣椒红艳、萝卜香脆、子姜开胃、豇豆爽口……耳闻目睹,有时也在外婆的指导下帮忙洗菜、晾菜,听外婆说些做泡菜的方法和注意事项,长大后我也会做泡菜,即源于外婆的耳濡目染,只是没外婆做得好,好在妻子、女儿很喜欢。2012年,女儿在国外交换留学时思念家中的泡菜,我就通过视频教她自己做,竟然效果颇佳。没想到,外婆的厨房生涯,通过我在她的重孙女那里得到延续。

(作者系重庆市作协会员)

