



娘(外一首)

□梦阳

这个字 遗忘多年了
我生日那天 试着捡起来
却怎么也读不出音了

母亲不在了
这个字 就被眼泪收留了
许是 浸泡得太久
一读 就跑调
再读 就失声

西风贴,与母亲书

天冷了 娘啊
那时候 都是您给我们缝棉衣
今天 我们翻箱倒柜
找您的
羽绒服,新疆棉,军大衣……
那些应酬用的 下地穿的
每一件 都叠得整整齐齐
姐姐哭着 烧了
在您坟前

(作者系中国作协会员)

秋雾(外一首)

□王行水

雾是风中未晾干的水
越在远处越看得清
请借我一副老花镜
我要找到雾中那双
望穿秋水的眼

走过的路山环水绕
经过的事冷暖自知
来时时有雨去时有雾
奋行中更与心底的日出共舞

道一声再见
与旅途的山水作别
回眸的泪花里
有雾一样
不肯散去的祝福

夜过东沙桥

也许人间的灯火
出于对太阳
长期的顶礼膜拜
终于在某个时点
自己也突然开悟
仙化成一轮日出
而身旁的路灯
陪衬如星辰
弄混了昼与夜
路过东沙桥多了
从熟悉到亲近
潜意识竟嗅不出
它属湘还是属粤
似横跨在湘粤间
连着欢笑与心疼
若干次来来回回
脑回路总存疑
只这次天暗了
辨识度又增强
小蛮腰躲开不见
幸存大铜钱
在侧若明若暗
装不知今夕何夕

(作者系中国作协会员)



《笔韵岁月》新书发布

11月1日,文史作家朱渝生
最新力作《笔韵岁月》新书发布会
在渝举行,西南大学美术学院博
士研究生导师邱正伦教授担任
学术主持。活动现场
还举行了签名
赠书仪式。《笔韵
岁月》是2019年
朱渝生出版
《笈染墨香》的
姊妹随笔集。
全书38万字,
珍贵文献图
片数十帧。
(雨杉)

含着泪水跟着外公去了。

两三年过去,外公外婆一年比一年老了,佝偻着身子在地里刨食。小宋想,要是没有了外公外婆怎么生活,真要靠救济过一辈子吗?

十五岁那年,外公托人买来一台补鞋的缝纫机,外公说:“一剿二补三打铁,看这个行当能不能当你的饭碗。”

小宋收起愁苦的面容,把精力专注在缝纫机上。他把外公丢在门背后的烂胶鞋拿过来捣鼓,半天工夫,外公穿在脚上说,比新买的鞋还合脚。外公的鼓励,他脸上露出了笑容。捣鼓完家里的烂鞋子,免费为邻居们修修补补。

赶场天,外公送他到街口摆摊。三双鞋,一把伞,一把钥匙。第一次赶场,小宋收获了五元,生活的希望绽放在他稚嫩的脸上。修补的东西多起来,他在小学门外巷道口,搭建了一个修理铺。

坚守在巷道口,小宋送走了外公外婆,小宋也变成了老宋。

“这么说,你是老师傅啰!”坐在对面板凳上的老张调侃说。

“我不是老师傅,你们叫我宋跛子,或者喊宋皮匠也行。”老宋笑呵呵地说。

说笑间,一位老大爷背着背篓走过来,说:“宋师傅,你让我找得好苦。在镇上两三场都没有看到你,以为你出了什么事。东打听西打听,才知道你搬进城来了。”大爷说着,从背篓里拿出鞋子、铝锅等日常用物一大堆,说:“这是老刘的,这是马贵的,这是张嫂的……他们都叫我带来了,下次进城来取。”

“你在乡场摆摊几十年了,怎么老了才想起进城?是想到城里来生意好点吗?”我问。

“乡场的生意本来够我打理的,有人不让我开了。”老宋一下来气了。

“另有人开了修理铺?”

“那倒不是。说是创建卫生场镇,街上不准搭棚摆摊。要我把修理铺拆了,把我送到幸福院去。”

老宋说到幸福院的时候,脖子上蹦出两股青筋。

(作者系重庆市石柱县作协副主席)

宋皮匠

□陈刚权



书房楼下麻将馆里,有人付账不清,从吵闹升级到抓扯。看书静不下心,写作更无思绪。

“当当当……”敲击声传来,麻糖挑挑进街巷来了?细听,这声音与敲麻糖的声响不同。探头窗外,看见一位修理师傅左手把铝锅稳在砧子上,右手举起小铁锤,匀称地敲打着铝锅换底的接头缝。

麻将馆旁什么时候开了修理铺?我那双不算知名品牌的皮鞋,才穿两三次,便有雨水钻进去亲吻脚趾头,这下有医治它的地方了。

修理师傅接过皮鞋,抡在眼前反复细看,搁在怀里的皮围腰上,取出小尖锥,在鞋帮底部轻轻擦几下,猛吹一口,打上胶水,等待片刻,用绒布反复擦拭。递给我说,不会漏水了。

看面容,补鞋师傅有五十多岁,一张瘦削的脸庞,双眼有神,说话细声细气。交谈中,得知他姓宋,我便称他老宋。店铺里,一台锃亮的手摇补鞋机,一个立柱砧子,小桌上摆放着无盖的木盒子和一台电动配钥匙

的机器,门前有三条木板凳,两把矮椅子。小敲小打的修修补补,增添了老街百姓生活的烟火气,鞋子破了找老宋,铝锅漏了找老宋,钥匙掉了找老宋……有事没事也可到老宋店里坐坐,摆摆家常,说说街巷里的新鲜事。

修理铺的热闹,冲淡了麻将馆的喧嚣,调剂着我烦躁的心境。看书疲劳了,走下楼,挤坐在修理铺的木板凳上,听老人们播报“新闻”,看老宋敲打缝补。

交往熟了,老宋也不避讳他的过去。他说他因患小儿麻痹症无法正常行走,小时候靠父亲背着接送学校。小学快要毕业那个夏夜,一次大暴雨滑坡,掩埋了他家房屋,乡亲们刨开石头泥土,救出了他的性命,父母却没有他幸运。

小小年纪成了孤儿,他外公只是不住地抹泪。队长对他叔叔说,他是你们宋家的根苗,你只养了两个女儿,你把他喂养大吧。叔叔皱了皱眉头说,看他那个样子,什么都不能做,只有靠救济过一辈子,不是也要把我们一家拖垮吗?小宋没有再上学,

笔尖传递的温暖

□彭玉萍



笔:“亲爱的同学,谢谢你的信任。读着你的来信,我仿佛看到了……”写好后,我会亲手把信交到孩子手中,期待着这些文字能给他们前行的力量。

家里的收纳箱中,珍藏着一封封书信。其中有一封,信纸已经泛黄——那是高二时,远在福建打工的父亲写给我的。

“女儿,虽然眼下家里困难,但别灰心,日子一定会好起来的……”

那几年,是我们家最艰难的时光。父亲年轻时在村里当支书,因为表现出色,被乡政府请去担任临时审判员。他在那个岗位勤勤恳恳工作了七八年,却始终没能解决编制问题,最后只能回家务农。

习惯脑力劳动的父亲并不擅长农活。面对我和哥哥都需要用钱读书的现实,年近半百的他毅然决定外出打工。没有技术的他一度找不到合适的工作,后来在同乡帮助下,才得到一份在小煤窑挖煤的工作。

我无法想象父亲是如何熬过那些在黑暗中挖煤的日子,只知道每隔一段时间,他除了寄钱回家,总会给我和哥哥写信。信

中,父亲从不诉苦,总是说“一切都好”,鼓励我们要好好学习,将来靠本事立足。正是这些温暖的文字,让在文科班苦苦挣扎的我重拾信心,最终考上了师专,成为一名教师。

如今,我也愿意用文字传递温暖,去照亮那些可能被阴霾笼罩的角落。

担任班主任后,文字更成了我和学生之间沟通的桥梁,信任的纽带。有一次,我得知班里一个特别文静的女孩恋爱了。惊讶之余,我没有直接找她谈话,而是抄录了《读者》上的一篇文章《公园里的那声咳嗽》,并在文末附上一句:“过早绽放的花,往往结出酸涩的果。”悄悄把纸条夹进她的语文书里。

后来,我收到了她的回条:“老师,请放心,我知道分寸的。”

这张简单的纸条,更加坚定了我用文字与学生交流的信念。我相信,她能够理解我的用心,是因为从文字中读到了真诚、理解与尊重——这是故事的力量,更是文字的温情。

我握紧手中的笔,任由墨水在纸上流淌成一个有灵魂的文字。这些温暖的文字,是一个灵魂向另一个灵魂发出的诚挚邀请,也必将以最温柔的方式,抚慰彼此的生命。
(作者系重庆市散文学会会员)

“老师收到你投到信箱里的信了,我的建议都写在回信里,希望你有所帮助。”孩子腼腆地点了点头。

望着他远去的背影,我在心里默默祝福,愿我写下的文字,能如一缕微光,给他带去些许温暖。

自从“心语心愿”信箱挂上学校“心灵小屋”的门边,我每周都会收到几封来信。那些或稚嫩或工整的字迹里,藏着少年心事——有对远在他乡打工父母的思念,有青春萌动时对某个身影的羞涩关注,也有面对学业压力时的迷茫与焦虑……

每次展开这些信纸,我总会找一个安静的角落,坐下来,一字一句地细细阅读。那些笑中带泪的文字,是孩子们最真实的心声。读完,我会铺开素雅的信纸,慎重落

父亲的厨艺虽不算好,但吃他炒的菜,却有一种甜美而温暖的味道,让我至今难忘。

父亲在县国营企业上班,不管工作多忙多累,回家便会系上围腰下厨房。我们最期盼的莫过于父亲包饺子,在物资匮乏的年代,吃猪肉馅饺子无异于满汉全席。每次包饺子,父亲总会以绝对的权威进行分工:他到公社食品站找赵莽猪割腿子肉和擀面皮,母亲去场口买火葱,姐姐剥肉馅,我与哥哥则打帮手。

每道程序皆在父亲的眼皮下分工合作,但做馅的关键环节,他总要自己动手。父亲的秘诀是腿子肉新鲜,肥瘦三七开,加适量葱姜盐即可。材料准备齐备后,全家便围着饭桌开始包饺子。父亲包的饺子,像模型压出般均匀精致,而我包的却东倒西歪。父亲说:“饺子有肚量,什么都能容下,你们也要学会宽容,不要为鸡毛蒜皮的小事扯拐,在外面要礼貌谦让。”父亲的这句话,够我们受用一生。

每年春节都是母亲负责做鱼,她喜欢把鲫鱼两面炸到金黄,再剁碎泡椒泡姜等做泡椒鱼,那味儿妙不可言。有一年,父亲

父亲的绝活

□曾广洪

说他来做鱼。父亲动作麻利,将鲫鱼打理干净,码盐、泡姜、豆瓣等作料用油猛煎。鱼端上桌后,我们担心腥味太重,不敢动筷。父亲边吃边给家人夹鱼,鱼一入口,那麻辣鲜香嫩的味道,便永久停留在味蕾上了。原来,这是他在县里开会时偷师学来的。

点豆花则是父亲的压轴绝活。头天晚上,母亲就将豆子浸泡在瓦缸钵里。次日早餐后,大家在父亲的安排下各就各位:母亲买胆巴,烧水、捣干辣椒,姐姐剥蒜洗葱,我和哥哥负责推石磨。

待前期工序就绪,父亲将绳子系上屋梁,挂上滤网,把磨好的豆浆倒进去,边摇边添热水,乳白色的豆浆便如涓涓细流汇入大铁锅。经几番过滤,滤网里仅剩无营养价值的豆渣,可节约惯了母亲仍舍不得丢弃,把豆渣和上面粉,添加少许食用碱与糖精发酵,几经摆弄,豆渣馒头便出笼了。至今我们都佩服魔术师般的母亲,她总能想方设法

地填饱家人饥肠辘辘的肚子。

胆巴点豆花是最为关键的环节,必须由父亲把关。父亲把胆巴加入适量温水稀释,全神贯注地用长汤瓢均匀地在铁锅上面撒,不时拿汤瓢缓慢地滑动,待进入状态时,他口中念念有词:“一物降一物,胆巴点豆腐。”豆浆在胆巴的作用下,逐渐变成了棉絮状凝聚成团。稍后,用笊箕轻压,舀出多余的水,用菜刀在锅里横竖划几下,正方形形状的豆花便呈现眼前。

兴许是潜移默化的作用,我们的味觉对父亲产生了严重的依赖,以至于长大后还模仿父亲的套路下厨,遗憾的是点豆花的绝活却始终不得要领。

不知不觉,父亲已走了18年,但他下厨的场景却在脑海里挥之不去,而多年前那些浓浓的菜香,也成为我们家温暖的回忆。
(作者系重庆市大足区散文学会副会长)

