



父亲的空中菜园

□ 林佐成

父亲退休后,从山区老家来到县城,随我们住进了二手的自建房。他见天楼空旷的坝子除了几盆形容枯槁的花草,连同坝子周边条形花台里歪斜长着的几棵桔树、石榴,便再无它物,连连摇头。

他决心将天楼建造成一个叶绿花香的空中菜园。他先是在靠近水池与楼梯顶的空白处,各砌了一个简易花台,然后搜寻家里弃用的漏水瓷盆,到建筑工地上收捡废弃塑料桶。天楼中间的大片空白,很快被那些桶盆钵蚕食。

那段时间,父亲时常捏着个塑料袋,带着小铁铲,在住宅小区周边转悠,只要发现那里有熟土便奔过去,挑了松散的往包里搬,然后扛着塑料包,哼哧哼哧地往楼上爬。

原有的条形花台,加上新砌的,连同100多个桶、盆、钵组成的“辽阔”土地,让面积陡增了好几倍。父亲并不满足,他要让板结的泥土变得蓬松,贫瘠的土壤变得沃腴。他找来木板、竹条、铁钉等,在天楼上乒乒乓乓忙起来。两个硕大的鸡笼很快成型。

我配合着父亲,买来两口硕大的陶瓷水缸,一口用来盛天然雨水,一口用来浸泡鸡粪与菜叶等绿植。那经雨水浸泡后的鸡粪与绿植,散发着浓浓的,黑黝黝的粪水浇

在菜兜上,菜叶儿绿得发亮,藤蔓蹭蹭地直往上扬。

土地是如此“辽阔”,各式各样的蔬菜是如此众多,即使不浪费一点一滴,缸里的粪水,也不足以浇灌那些蔬菜。父亲找菜贩子讨来泡沫箱,然后到近郊餐馆,收集废弃的菜叶,再将菜叶、鸡粪浸泡于安放在坝子边角的泡沫箱。

天楼直面阳光,清晨,楼上那些叶啊瓜啊,或许还没睁开眼,阳光已开始撩拨它们;黄昏,万鸟归林,夕阳依旧握着这片叶牵着那根藤,不愿说再见。从早到晚的晾晒,让它们备受煎熬。大热天气,你若靠近那些丝瓜、苦瓜、黄瓜……会听到它们无助的呻吟:水,水,水。

几百窝蔬菜,一大缸雨水,显然不够浇,父亲又不愿用自来水,他再次找来泡沫箱,置于楼上的空白处。可要坐等雨水落满泡沫箱,谈何容易?父亲盯上了楼上一切能汇集雨水的地方:楼梯顶的天面、楼梯口的遮雨棚、洗衣台……他找来凹槽,将雨水引进大塑料桶。逢上下大雨,父亲便戴着拖鞋,撑着雨伞,缩衣扎袖地守候在大桶旁,待大塑料桶稍有积蓄,便弯腰搬腿地将雨水舀进小桶,转运到泡沫箱……

“辽阔”肥美的土地,众多存储雨水的泡沫箱,父亲开始在天楼上

施展拳脚。

番茄、黄瓜、南瓜等,是大家的最爱。它们品质好,产量高,自然受到青睐,但父亲并不溺爱。黄瓜、番茄根须相对较浅,自然只能到新砌的两个土层浅薄的花台安家;根系发达的丝瓜、苦瓜、南瓜,将它们请进土层较厚的老花台。至于体形较小、占地不多的莴笋、豇豆、四季豆、空心菜等,则根据各自特点,或让它们栖息于老花台里的空地,或扎根于天楼中央、护栏上那些盆钵钵桶里。至此,一个种类繁多、层次分明、绿意盎然的空中菜园,立体地呈现于天楼。

初夏时节,天楼中央牵着藤结着串的豇豆、四季豆,旧花台里蓬勃的叶片正把长长的触须伸向不锈钢架的丝瓜、苦瓜,护栏上那一长排向上斜伸着碧绿叶片的莴笋,小花台里亭亭玉立的番茄、张扬着肥厚叶片的黄瓜,楼梯顶上郁郁葱葱开着花的南瓜,加上盆钵钵桶里里茂盛的韭菜、空心菜等,天楼已被绿色裹袭。那无处不在燃烧着的绿,流淌着的绿,连同那掩藏在青枝绿叶中的豇豆、丝瓜、苦瓜、南瓜等,让你觉得,这分明是片绿色的海洋,又活脱脱是个丰收在望的世界。

为了经营好空中菜园,父亲没少投入。印象中,父亲除偶尔看看

电视,翻翻那些老旧杂志,余下的时间,全泡在天楼上。

父亲的辛勤付出,让空中菜园变成了蔬菜生产基地。里面出产的蔬菜,从春供到夏,从秋供到冬。丰收的番茄变着花样烹饪,冰箱里还是码了一层又一层,一不小心晃动开启的冰箱,骨碌碌下坠的番茄,犹如一道红色瀑布;从天楼上垂挂而下的南瓜藤蔓,犹似给窗外挂了一道绿色帷幔,帷幔上悬挂的南瓜,一个挨着一个,伸手往窗外一探,南瓜便落入手中;天楼上出产的莴笋,从最初掰一颗只能剩下七八片叶子,到后来长到足有半米高,持续吃完一个月,一眼望去,盆钵钵里仍是翠绿的莴笋……

空中菜园让我们足不出户,就吃到了新鲜水灵的有机蔬菜,还收获了友情。蔬菜丰收的季节,父亲总不忘给邻居送上几根丝瓜、苦瓜,或者莴笋,邻居收到这些滴着露水的蔬菜,就像收到稀世珍宝。后来,他们有什么好吃的,也不忘送给我们。

而今,天楼已出现好几处渗漏,一逢下雨,楼上便传来滴嗒声。每每此时,妻子总是抱怨。我呵呵一笑,楼上的空中菜园,早已与父亲的生活甚至生命融合在一起,只要他过得开心,漏点雨水又有何妨?



想象的人 (组诗)

□ 林混

我看着我

我想我是爱你的
那是在放学的路上
一封装了十二天的信
送给了你

多少年后
我去了多少个地方
北京
西安
上海
杭州
我都去了
我要协的样子
你没见过

一个人的房间

一个人的房间情怀潦落
凭一盏灯写下一首诗
给谁朗读?

在冥想中 在劫数中
我已走透万水千山
我看见
坚持的人只剩下最后一个

还有多少漫长啊
在一个人的房间
就像一个革命者说:
从门到窗是七步
从窗到门是七步

只不过

只不过是一块小石头
打在了我的头上
只不过我走了三四百米
如果走到更高处
那就无法想象了
只不过我没坐缆车
缆车上的一个人
当场就从高空摔了下来
只不过我脱掉皮鞋

如果冬天不下雪 (儿童诗四首)

□ 崔岸儿

如果冬天不下雪
小草不会发芽
海棠树不会开花

如果冬天不下雪
小雨不会嘀嗒嘀嗒
河水不会哗啦啦

如果冬天不下雪
青蛙不会呱呱呱
小鸭不会嘎嘎嘎

如果冬天不下雪
娃儿不会唧唧呀呀
跟着大人学说话

如果冬天不下雪
就没有白雪公主

没有白雪公主
我的世界就了无牵挂
再也没有童话

冬天醉了

深夜

换了一双草鞋
我说要去长征
碰到危险地段飞驰而过
只不过这个时候
我的位置太好了
前面的山垮塌了
后面的山垮塌了
惟独我这里没有垮塌
我才有幸死里逃生
只不过你对我说:
天还在下雨吗
你在干嘛
你吃了吗
衣服换了吗
衣服湿了
我妥协的样子
只不过我还活着
我才说:
亲爱的宝贝
我一直认真地爱着你

我的诗

我当然知道
我的诗
如果写得不好
就像掺在啤酒里的水
就像太多的稗草
混在稻子中间
这个时候
我把薄而苍白的纸
撕掉离去

茅草屋

那间陪我看护田的茅草屋
秋天过后
便被弃置了
再一次路过这里的时候
我在呼唤
茅草屋
茅草屋
我把脖子伸出窗外
一切已经如此
轻易地倒塌了

寒雪悄悄地
跑到大地上
大雪是冬天的酒
冬天一喝就醉了
干脆披上了鹅毛大衣
静悄悄地睡去了

第一朵花

冬雪过后
打开窗户
窗前飞过一只蝴蝶
咦?
这是春天里
开出的第一朵花吗?

月光,你走路轻一点

月光,你走路轻一点
鱼儿躺在水草里
青蛙卧在田畦上
萤火虫停在草丛里
深深地睡着了

月光,你走路轻一点
轻一点,再轻一点
别打扰我写作业啊!



不眠的夜晚

□ 何爱萍

大概从你到达城市的那天开始
蝉鸣、流水、鸟叫、秋风
便不曾装点你的旅程
别怪这个世界太浮躁
也别怪人群的熙熙攘攘
在这个机器轰鸣和车船同行的时代

金属噪声和电磁冲击波
已经取代蛙声四起的夏夜
星星的耳语
都自觉地飘到了你的焦虑之外
从此,不眠的夜晚
枕边都播放着同频的音乐

古韵·集字词

□ 梁健夫

癸卯上巳,吾临池学书重读《兰亭序》,千载之后仍深爱其文,感而以序中文词联缀是阙,感悟具有见贤思齐之精神就能不断进步。集字成词《念奴娇·忆兰亭》如下:

兰亭雅事,
世间之盛会,
群贤咸集。
寄咏齐集之视听,
俯仰山阴陈迹。
万类相生,
嗟春又是,
曲水情犹昔。
不言可喻,
短长随化至极。

感悟宇宙虚无,
取之殊趣,
兴引清流激。
丝竹管弦风惠畅,
同乐临文修得。
自在快然,
形骸之外,
游目终能及。
察今知古,
放怀天地斯日。



四月的夜晚 (油画)

朱蕊作品



太平的圆子

□ 龙志球

中国人讲究吃,不仅讲究味道,名字也要有寓意。比如宝庆府的特产猪血丸子,在我老家隆回县太平岭,就叫“圆子”——团团圆圆、多子多孙,叫着顺口,听着如意!

不仅听着好,味道也是一绝。而且我一直认为,吃遍方圆几千里,太平的圆子才是最正宗的。您若不服气,先听我说说。

这其一,是原料地道。做圆子的主要原料是豆腐、猪肉和猪血。太平的豆腐,都是用自家田埂上或山地里种的黄豆、用纯天然无污染的井水浸泡,再用石磨一圈一圈手工磨成豆浆,用柴火灶热气腾腾煮沸……最后做成的;猪肉呢,都是勤劳的太平阿嫂用剩饭剩菜猪草米糠一勺一勺一天一天喂大的正宗土猪,到了年底刚杀的肥瘦相间的上等肉;那猪血,是

伴随着年猪被宰杀时的嗷嗷大叫哗哗流下来的新鲜活血,拎回家还是温热可感的。怎么样?这原料够正吧。

其二,是纯手工制作。把肉剁碎,豆腐捏碎,倒进木桶里,加盐,与猪血和在一起,使劲揉搓、揉搓、再揉搓,让大自然赐予的最纯真的食物,在穿窗而入的冬日暖阳照射下充分融合、交汇、反应、蜕变……然后揉成一个个椭圆

的粉红的手心大小的圆子,把它们放进用竹子编织而成、垫着新鲜干稻草的炕篮里,再把炕篮挂到灶膛顶上。所有这一切,都靠一双勤劳而灵巧的手。接下来的几个月,煮饭、炒菜、烧水、煮猪食……日复一日,不急不忙,用灶膛升腾而上的烟火自然熏烤,或是用锯木屑、秕谷渣撒到木炭上

慢慢烘烤。最后,在太平岭上动人的袅袅炊烟里,在灶膛前爷爷讲的鬼故事、奶奶出的字谜里,在山间最纯粹的风和最原始的光阴里,等它们熏黑、瘦身、飘香……

其三,是味道一流。小心翼翼地把炕篮取下来,几十个黑不溜秋的圆子排得整整齐齐,真不知该选哪个好?其实都好!随便挑一个,用冒着热气的井水洗净,露出它褐色的外衣,油光可鉴。最简单的吃法,煮饭时一起蒸。饭一熟,圆子也熟了。用刀切片,露出浅红色的圆心(有的地方做圆子不放猪血,切开是土灰色,惨兮兮的,一看就没食欲),间杂着碎猪肉,油渍渍、香喷喷,咬一口,真好吃!或者,切成片或条,用猪板油煎,煎得两面焦黄,加上姜葱蒜(门外现摘的野韭菜更

妙),翻炒几下,香飘十里。再或者,切成片,和腊肉一齐爆炒,腊肉要肥一些,如果加点太平岭上现挖的冬笋片,那更是神仙也想偷吃的世间美味呀!

好的美食,都是天时、地利、人和三者结合后的奇妙产物。太平的圆子,从腊月尝鲜开始,可以一直吃到第二年年中。男人拿它下酒,女人拿它陪客,读寄宿的孩子们拿它下饭。我小时候挑食,圆子算是最爱。爱之切,不忍多吃,咬一口黄豆大小的圆子,赶紧扒一大口饭,有时一餐只靠半块圆子居然吃两碗饭。为什么?担心这餐吃多了,下餐没圆子啦!

正如北方人过年一定要吃饺子,我们太平的年夜饭自然少不了圆子。一家三代,欢聚一堂,团团圆圆,喜气洋洋。