

与袁鹰的一面之缘

□张宏元

他首先邀约了《人民日报》副刊部原主任、作家袁鹰，中国青年报社的罗庆朴，光明日报社的副刊编辑彭程，北京科技报社的副刊编辑祁晓冬。

新闻发布会那天，袁鹰来得较早，我印象很深。当时他刚退休不久，印象中他比较清瘦，人很干练，目光炯炯。他头上戴古铜色针织老人帽，乍一看很平常，但他是大名鼎鼎的作家。袁鹰话不多，可能是与我们不太熟，见面后点头微笑，礼节性地握了一下手。因为有伍立杨的介绍，大家落座后边吃边聊。

他们几个报社同仁坐在一起自然聊他们的山海经，我和花永怒在边上洗耳恭听，也插不上话。对我来说，我一个农村孩子，第一次到北京举办新闻发布会，第一次与这么多大报的记者编辑坐在一起，一切都很新鲜。袁鹰坐在我对面，当时他在家除了写作，还编一些文学书籍，平时比较忙，很少出门参加这类活动。好在有伍立杨的盛情邀约。对于袁鹰来说，他们几个报社的编辑，自然也是编辑中的晚辈，很多都曾得到他的提携和关照，他们对袁鹰也非常尊敬。袁鹰不时地回答着这些晚辈们的问话，声音比较低。交流中他告诉我《人民日报》副刊的用稿情况，对我日后能在《人民日报》发稿，很有帮助。

一晃约三十年过去了。伍立杨已是四川省作家协会副主席。而其他的编辑，他们也都没了联系。偶尔从报章中看到他们的文字，每每读来很有亲切感。

人生的遇见，是成长的过程，而这个过程，就是人生的财富。每当想起在北京这场聚会，记忆犹新，多年前的旧事，恍如昨日，心中顿时会泛起一种美意和自豪。我与袁鹰的一面之缘，久久不能忘怀。

不久前，见媒体上有袁鹰老人驾鹤西游的消息，不禁使我想起与他的一次聚会。

1993年，当时我借调到如皋绿园工作。时任总经理的花汉民，对盆景的古盆极有研究。他想把他多年收藏的各种古盆集中起来展示，于是在绿园的后面，组建“如皋绿园古盆博物苑”。

“如皋绿园古盆博物苑”成立后，我写了一篇新闻通稿，和花老儿子花永怒一起赴北京。我和《人民日报》记者伍立杨经常有联系。伍立杨正在组建《市场报》，并出任副刊编辑。在他的办公室，我拿出新闻通稿，他看了后建议最好能开一个新闻发布会，由他负责联系在京的几个媒体的朋友，地点放在离人民日报社不远的四川饭店举行。

雪

□侯求学

这一场雪
我知道它迟早都会来
风裹着雪
都是雪追着风
都是一样的景象
它让我温热得发烫的大脑
终于安静了下来
它将我散落于人世的足迹
彻底地扫净
它在我的面前铺开新的一页
一切重新开始

我期待着这场雪
在它终于降临前的日日夜夜
我呼出的所有表白
在它面前不能不感到羞怯

我所有的掩饰
都是那样的不堪一击
也许对它的神往
会招来更猛烈的嫉妒和忌恨
然而我顾不得了
我欣然享受着被这风雪掩埋后的
寂静

雪地上的脚印
也如雪一样的晶莹
雪地上的身影
将和雪一起消融于大地
这期盼已久的雪啊
它会常来
接二连三地来
这是我真心的期待



花

□海兵

- (一) 鲜花开岁岁
紫绢白布绕黄蕊
烂漫色不褪
- (二) 花瓣绕满枝
花开如脸卷如指
魅影惹人痴
- (三) 枝头花倾诉
恰似紫蝶群飞舞
望向遥遥路
- (四) 篮下百花放
竞相斗艳互不让
倒喜白瓣堆

花儿朵朵开

黄勤振

冬天的风

□陈正言

冬天的风，西北风
一阵紧似一阵
狂暴地吼叫着
像要把整个世界掀翻
有时它也暂停下来
把寒冷散布人间

风吹过树林
脱去树的绿色外衣
风吹过大地
小草渐渐变得枯黄
风吹过天空
霜冻雨雪接踵而来
风吹在人面
如刀刮斧凿冷得透心

可是慢慢地，有这么一天
它似乎改变脾气，放下架子
渐渐地变得轻快，有丝温柔
那就是春天该来的时候了

不要埋怨冬天的风
它是自然界的规律
就像人生总是有坎坷幸运
爬过坎坷就是幸运到来

忆

□何晓燕

昨日
脚步轻寒
尘埃满面
可是
遥望见蓝天下
数不尽巍峨的群峦

山风放飞
浸润如歌的梦呓
——尘微如醉
尘微如烟

今夜
绿枝飘曳
月浴水间
可是
凝望处幽梦影
谁眷顾纯美的心田

微风袅袅
拂动渐宽的衣襟
——月可宁静
月可孑立

冬酿酒之约 (上)

□明前茶

30年前，一个大北风把人冻得骨头缝酸溜溜的夜晚，在女生宿舍里，刚上大一的小虹莫名其妙掉起了眼泪。作为室友，我们好久都猜不到她的心思：她没有失恋，无机化学实验操作测试是满分，家人没有生病，她的生活费也如期到账了，那究竟在委屈啥？被逼急了，初次离家的小虹说：“没别的，马上就要冬至了，到处买不到冬酿酒。没有冬酿酒，怎么过节？我爸爸倒是做了冬酿酒，可惜我不在苏州，马上就要准备期末考试，自然没有时间回去过冬至，心里堵得慌……”

原来，做冬酿酒准备过冬至，是江南很多地方的习俗，尤其是老苏州的习俗。小虹爸爸更是酿酒的好手。他在两个多月前就四处搜罗刚刚张开小嘴的桂花，以无比的耐心将桂花去蒂，捡去杂质，洗净，自然风干，以一层桂花、一层白糖的方式来制作桂花蜜。最后在玻璃瓶中倒入一大勺蜂蜜，让腌渍的桂花更为香甜。接着，

小虹爸爸将江南特有的圆糯米洗净，上笼蒸熟，过凉白开降温，再加入适量的酒曲搅拌均匀，接着，他会把糯米饭存放到一口陶缸里，中间再挖出一个深酒窝，便于观察酒液发酵渗出的情况，最后，他还要给这口陶缸盖上松木盖子，穿上厚棉袄，在保温的情况下自然发酵。

一般来说，两天后，掀开盖子，就能闻到酒酿的甜香，见到糯米饭中的深酒窝里，逐渐蓄满了酒液。大约过了五天时间，发酵的糯米会越来越轻，越来越糯，以木勺子轻轻一碰，就会浮动起来，这时，再按照1斤糯米2斤半水的比例兑入凉白开，让米酒继续发酵两天，纯天然的酒就酿成了。

接着，小虹的爸爸妈妈会一起动手，将发酵好的酒酿舀入洗净的纱布网兜中，滤下的汁液，一瓶瓶灌装在玻璃瓶中。此时的米酒富含活性酵母，在每个瓶子中加入一勺桂花蜜，

可以看到，桂花周围聚集了晶莹的小泡泡，桂花叹息一声，伸起了懒腰，纷纷浮在酒液之上。

从这时开始，小虹爸爸的信，就一封封地来了，除了询问女儿的学业、交友情况，每封信都会说起酒酿到哪一步了，说起两个妹妹对姐姐的思念：

“每朵桂花的周围，还在吐出小泡泡，这说明酒还在继续发酵，如今的酒精度会高一些，贪嘴多喝，已经会醉人了。不过谁也舍不得现在就开喝。你大妹妹说：等桂花沉底了，冬酿酒才香，那时候，姐姐就回来了。”

“终于等到桂花全部沉底，酒液变得有点清澈了，我们又过滤了一次，换了一次瓶。”

“酒体变得更澄清了。你小妹妹替每一瓶酒画了酒标。她给冬酿酒起名‘三姐妹酒’。酒标上临摹了丰子恺漫画《人散后，一钩新月天如水》。也许想念可以让酒味变得更醇吧。”



文明是城市之魂 诚信是立身之本