

茶余饭后

寻找“小鲨鱼”

彭瑞高

我们“篮来群”曾进行一次投票,评选“你心目中最佳得分后卫”,很有意思。

篮球后卫分两种:“控球后卫”和“得分后卫”。控球后卫是全场持球时间最长的人,运球技术也最好。因设有进攻时限(24秒),他必须将球快速运到前场,组织起有效进攻。控球后卫运球,会让人想起杜诗“翻身手为云覆手雨,纷纷轻薄何须数。”那球在他手中,拍得眼花缭乱,传得神鬼莫测,活泼泼的煞是好看。

得分后卫技术更全面,本事更了得。顾名思义,他是球队得分主要来源之一,担子很是吃重。完成这一使命,三分球准头与快速突破能力都须突出,“远可遥射,近可轻投”。许多得分后卫还要挑起别的担子,策划全队进攻防守;到突破篮下时,又是当仁不让的“小前锋”。得分后卫贵在快速多变、

经得起冲撞,“来如雷霆收震怒,罢如江海凝清光。”他的水平代表着整个球队的水平。

这次我们评了两组最佳得分后卫,一组是已退役的,有吴昕水、刘炜、胡卫东等10人;一组是现役的,有郭艾伦、赵睿、吴前等10人。

刘炜是上海球迷熟悉的国手,说起来,他不是个魁伟、抗击打的壮汉,但正是这名清秀腼腆的上海小伙,把得分后卫的角色诠释得生动饱满。他是继朱芳雨、易建联之后,CBA历史上第3位“万分先生”(正式比赛累计得分超10000)。大家知道,朱芳雨身高2米01,体重100公斤,司职小前锋;易建联身高2米13,体重115公斤,司职大前锋(中锋);刘炜却是身高不满1米90,体重才80多公斤的后卫。他不仅是CBA首位得分过万的后卫,还是为数极少

的抢篮板球和助攻次数都超过2000的小个子。他既干了组织后卫的活儿,又完成了得分后卫的使命,是上海“大鲨鱼”中最出色的“小鲨鱼”。

现役组10位最佳得分后卫,从郭艾伦到吴前,从赵睿到孙明微,共同特点是身材不高,体格壮硕;刺刀见红,风格强悍;速度奇快,敢打敢冲;机敏灵活,善于得分。“篮来群”一致认为:现役组十佳得分后卫打出了中国风格,又具备世界眼光,他们的速度、气势和能力,合成了一种最可贵的“场上冲击力”。

“冲击力”就是对对方的压力。有的球员拿着球,基本上就是“二传手”,无论进攻防守,对方都不会怎么重视。而有的球员一上场,对方就会一激灵;还没拿球,就被对方几双眼睛盯住;一持球,对方几人就会紧逼上来;一投篮,更有几双手高举封盖……这就是“冲击力”的反应。拥有这样的“冲击力”,才是得分后卫的优质人选。

可惜,刘炜与弗里戴特相继离场,上海男篮至今不见这样的得分后卫。我们寄希望于新赛季,寄希望于青年队。在新人辈出的时代,“大鲨鱼”理应培养出更凶悍灵活的“小鲨鱼”。

薄荷香未远

阿 崑

烧着,直到一个个装满薄荷油的铅桶,木桶被抬着、挑着上了柴油机帮船运往镇上或更远的地方,拖着疲惫身躯的父老乡亲们才在一种丰收的喜悦中品尝到了薄荷及薄荷油的芬芳。

薄荷以及用薄荷炼出的油究竟有什么用途,几时的我们不甚了了。那时,对于乡下孩子们来说,薄荷最大的好处是用来驱蚊止痒。夏夜乘凉,我们躺在屋外的门板或竹床上,看萤火虫闪闪烁烁,或仰望夜空数那永远数不清的星星。而可恶的蚊子不时地来偷袭一下,常常咬得人身上奇痒难忍起小包。母亲们会在菜园里薅来一把薄荷叶子,在大小孩的手上、脚上胡乱涂抹一番,说来神奇,蚊虫竟真的不敢来骚扰了。后来有了万金油、风油精之类的东西,据说它们的主要成分里也少不了薄荷,便觉得薄荷是一种用途广泛的好物了。但我们最喜欢的还是薄荷糖,难得吃上一颗,满嘴凉阴阴、痒丝丝,别提多惬意了。承包我们队里西瓜田的老水是个山东佬子,他能直接扯下薄荷叶子冲茶

喝,也会用薄荷烧蛋花汤,还能把薄荷叶捣碎了拌到干面粉里做成薄荷饼、薄荷糕……这些,我们庄上都是少有人能做也很少有感兴趣的。承蒙水佬子看得起,作为队长儿子的我常在他的窝棚里蹭得些薄荷茶食尝鲜,每每都能感觉薄荷带来的清冽和舒爽,仿佛有一种难以形容的畅快流遍身体,炎热的暑气被冲淡,童年的时光诗意悠长。

那或浓或淡的薄荷清香,是何时又是何故从小村里消逝的,已经没人说得清了。进城工作二三十年里,我几乎从未再见过薄荷的身影。“薄荷花开蝶翅翻,风枝露叶弄秋妍”“一枝香草出幽丛,双蝶飞戏晚风”……偶尔在古诗词里与有“香草”之称的薄荷邂逅,便会激起心底那一份挥之不去的清凉。没想到在那夏天晨练的路上,竟与一片薄荷撞了个满怀。像失散多年今又重逢的老朋友,给我带来了无以名状的惊喜,霎时把我带回了难忘的童年。原来薄荷香未远,那充满温馨、纯净、宜人的“薄荷时光”依然长存在记忆的良田。



趁得风轻放纸鸢

杨兵 摄

集

唐西林书

村口,有棵柿子树

李小娟

我出生在一个仅有二三百口人的小山村,从记事起就知道,我们村最热闹的地方就在村口的那棵柿子树下——

清早起床,就有人坐在树下喝茶聊天。端着一个大洋瓷缸子,东一句西一句地扯着;到吃早饭时,人慢慢聚多,男女老少端着碗,边吃边继续闲谈;再聚在一起时,就是傍晚时分了。从地里、山上忙过后,男人们聚在这里继续聊着,女人们则回家做晚饭,小孩子在树下你追我赶……

在这棵柿子树下,你能知道谁家早晨吃的啥,谁家家里又拌嘴了,还能知道今天大伙都准备干什么活……不过,一般树下聚集最多的还是老人和孩子。青壮年也就是在吃饭时会出现在这里,其余时间他们是要忙活生计的。

柿子树长得枝繁叶茂,春天抽枝发芽时能让人感受到勃勃生机;夏天就是最好的一把遮阳伞;秋天红彤彤的柿子挂满枝头看着格外有喜气;冬天,当所有的树叶全部凋谢后,你会发现它的枝干很有一种苍劲感在牵引着你。树的主干高约两三尺,然后就分成了两大枝干,各朝东西生长。整个树冠覆盖的面积大约有一间房子那么大。树下,有村里人自行放好的石

头当凳子。

柿子树长在村口,进村第一眼就能看到。记忆中,却从没发现有人去破坏柿子树。没有人折过它的枝叶,没有人拿刀子往它身上胡乱刻画。它一天到晚就静静地立在那里,陪着我们村的人从早走到晚,从春走到冬,日复一日,年复一年地轮回。我没有探究过它的年龄,村里也没人说过它有多大。主干部分一个人可以抱住,想来也有些年岁了。

秋天红彤彤的柿子挂满枝头时,村民们就拿着钩子,提着背篓集体摘柿子。采摘下来的就在树底下按户平分。然后大家都乐呵呵地拎着自家分的柿子高高兴兴回家去,自此生活依旧。后来,我的工作越调离家就越远了。偶尔回家一趟,发现树下居然有专门做好的石桌石凳,而且还是三套。感觉很新鲜,问了母亲后才知是村里在打水泥路时,村长让人专门做的。每天上午的活动和几十年前一样,下午就多了一项游戏:曾经有过的,女人们拿着针线边聊边做的情景被打纸牌取代。我站在树下,曾静静地看过那个场景。一群年轻的媳妇、小伙子,扯起嗓子为一打牌吆五喝六,有时还会争得脸红脖子粗,很热闹。但总觉得缺了点什么。

又过了几年,我回老家,看见柿子树的一半枝干,被砍得面目全非。原来,近年因为没人在冬天时修剪,枝干长得太高,被电信局的工作人员给动手修剪了。柿子树,只剩东边一半枝干还有记忆中的模样。

去年过年回老家时,一进村子,我就看到那棵光秃秃的柿子树,树下依然聚集着村里人。有人在闲谈,有人在打牌,还有人在玩手机……可是,柿子树的树冠,已经遮盖不住那三套石桌石凳了。村里人,在石凳上方搭建了用彩钢瓦覆盖的凉棚。

今年回家,一进村,发现在柿子树生长的地方,只有一截黑色的枯木桩子。回家说起那棵柿子树,母亲说,一场大火将柿子树烧了,就成了现在的模样。

柿子树下,热闹依旧,可柿子树已不再是一棵树……再过几年,还有没有人记得:村口,曾经有过一棵枝繁叶茂的柿子树?



大喜喜

篆刻:徐锐

莜面栲栳

王 睿

风刮一夜,满耳落叶的簌簌声。清早睁开眼看到久违的湛蓝晴空,不禁心境大好。

推窗向楼下探看,有人倚在大门边聊天。苍白的脸在阳光下自带一层金芒,不知在说些什么,是完全听不懂的方言。

谁家的窗子大敞着,有个女音清丽嘹亮,唱得竟是山西民歌《交城山》。久违的乡音倍感亲切,屏息凝神细听,“交城的山来交城的水/不浇那个交城它浇了文水/交城的山里没有那好茶饭/只有莜面栲栳栳还有那山药蛋……”

猛然间想到了本地著名的小吃“莜面栲栳”。

晋北地区有句俗语,“三十里的莜面,四十里的糕,二十里白面饿断腰”,是说饭食中用黏米面做成的糕最耐饥,莜面次之,白面最不抗饿。

莜麦即燕麦,也称油麦、玉麦。燕麦片实则为莜麦未经脱皮压制加工的一种营养品。北方高寒,因种植地域不同而叫法迥异,故而导致有人误以为这是两种食物。

莜麦脱壳碾成粉即为“莜面”。莜面低糖、高蛋白、高能量,其脂肪含量是小麦、大米、高粱、荞麦、黄米六种粮食的6倍,其释放的热量等同于猪肉或肥牛。且富含多种营养元素,可清目降脂,美容减肥,降低胆固醇。此言绝然不虛。

莜面在山西,是百姓人家饭桌上十分常见的家常吃食,巧妇可以做出十几二十种花色各异的美味,而“莜面栲栳”排首位。栲栳栳要想做得好,关键有三,沸水和面、快速打卷、火候掌控。

幼时记忆中,每吃栲栳栳准是奶奶和面。我立在一旁看奶奶将滚沸的水注入

新谷登场,新米下锅,在村子里,是喜事。天大地大,肚子为大;人生再大,不过一日连着一日。三餐侍弄好,日子自然就爽。谷米是小日子不可缺少的一味。“小米粥,疙瘩火,除了神仙就是我”,瞧瞧,在过去的年代,饱暖是福,就这么简单!

不光是人,在村庄里,五禽六畜也在新收的谷米庄稼,欢腾着,奔走着。这尝新的日子,像幸福的漩涡,让动物们满足得冒泡泡。

芦花鸡溜达在路旁场边,遗落的谷米,让它们兴奋地“咕咕”叹息,尖尖的喙,东啄啄西掏掏,搞得咯咯有声。

猪食,换了新花样。新米糠,拌一拌家人喝剩的米粥,还有小不计数的落园瓜。“大老黑”听见猪食倒槽,摇摇摆摆走来,一头搵进了猪槽子里。大嘴巴呱呱咕咕的,喉头深处还哼哼哼哼,贪婪而满足。这真是,新米新谷,醉倒老猪哇!

新谷米,口感糯而香甜。新米煮粥,粥表面浮一层金黄米油。筷子轻轻一挑,一面金黄的小旗子。放嘴里一嚼,舌尖上是太阳的味道、清风的味道、山泉水的味道……果香粮香秋不香,喝进肚子,一腔温暖,满腹锦绣。

我爹每每就把新米粥喝成了一种仪式。一碗粥,他喝得细细、慢慢,如品美酒;不伴菜,不吃干粮,就那么一口口品。爹说:一年忙到头,还不是为“算子上的馒头锅里的粥”?新米新豆,就是新日子!得好好享受啊。

米,是我的姓氏,我被长者称作“小米”,被同事称作“老米”。我有个远房爷爷名叫“米虫”,有个叔叔叫“米仁”。老米

面盆。就用手搅拌,且说且搅,且说且搅,看得我双眉紧蹙,心揪起来。

不烫吗?

咋不烫?老皮老肉不觉烫。

莜面很快变成絮状,看盆里的干面所剩无几,把面絮与干粉充分揉合,揉成面团。奶奶和面讲究“三光”,即盆光手光面光。然后以湿布蒙盖,使其“醒一醒”。一刻钟后再揉面,揪小团,搓成长条,切分成更小一些合适的面剂。将面剂逐一用拇指按扁,置于掌心用适宜的力度向前快速推压。面剂子随即成薄片状。接着以食指结合拇指,将面皮的一端揭起,将食指缠绕,再抽出食指,讲究手速,越快越好。此时的面皮则形成中空竖立的柱体,这便是栲栳栳。

上笼隔水蒸。必须得是猛火。蒸一刻钟左右。时间与火候十分关键。蒸得时间太久,栲栳栳会软塌,难以成型。但若蒸得时间不够,则栲栳栳嚼起来不劲道,口感欠佳。

蒸栲栳的同时调制蘸料。提前泡好的黄花菜、黑木耳、胡萝卜切丝或切丁,番茄切块。热锅冷油,鸡蛋打散后入锅快速翻炒,将炒蛋尽可能切碎,盛出备用。葱花入油锅爆香,放入备好的各种菜码猛火快炒,是为使其断生。加适量水大火煮开,加盐少许,待等汤汁收至浓稠时将蛋碎倒入,稍加搅拌,最后滴几滴本地胡麻油。

栲栳栳已蒸好。打卤上桌喽。莜面特有的香气,一团一团,四溢开来。如若是在冬天,屋里雾气腾腾,屋外北风猎猎。窗玻璃上的冰花盛开,父亲正在书房里习字,冷不丁冒出一句,“莜面抹辣子,香坏王瞎子!”

忽然想起一件事。有一年去某地出差,见路边一家饭馆的招牌上赫然写着“莜面栲栳”,心下一凛。仅一字之差,纠结这店家的莜面跟“姥姥”有何关联?且还要将其烤了……

新米煮乡愁

米丽宏

家还有叫“米蚰儿”“米豆”“米多多”的。不论什么年代,有米,就能活人;年年新麦,岁岁新米,

多美的事儿哪。

以前,我觉得我的姓氏充满琐碎和实际,像没有恋爱的婚姻,开门见山坐实了烟火日子,不带一丝浪漫。后来自己操持起烟火,才识得了米的珍贵。想一想,米,朴于花朵,重在籽粒。它们是花朵历经季节修成的正果,是雨露、日月凝结的养分。甲骨文中那个纵横琐碎的“米”字,真是如珠如玉,如甘露滴滴啊。

对新粮的喜爱,不分身份和阶层。

当年被贬黄州的苏东坡,为养活一家人,带领老少开垦荒地,自己也变成了一介农夫。他感叹道:当年仕途顺利,吃的是官仓里的陈米;如今被贬,反而吃到了这么新鲜美味的米饭。

新米,给了他品味低谷人生的一种意外惊喜。

《春明梦录》说道:满清时京城粮仓储存着大量陈米。一到换库,那些陈米就发给六品以下官员充当俸禄或给驻军充当粮饷。官员们只要家里还能揭锅,就不会吃陈米,而是送到米铺折价处理,转卖给穷人。年复一年,陈米养育了一代又一代贫寒子弟,使他们渡过荒年,长大成人。当年,京城“广和居”“东兴楼”“砂锅居”等饭店皆以“陈米饭”著名,常常顾客盈门。

新米,似乎打上了阶层的印记。陈米哪有新米香?

母亲在世时,年年惦着送新米进城;如今,送我新米的,换成了弟媳。新米里,有浓厚的亲情,淳朴的乡情。

梦里乡愁,一碗新米粥。

诗话宝藏(七)

王迎高

陶三通

大地的毛细血管、虹吸和水到渠成。殷商时城市下的骨椎、筋络与畅所欲为。

最普通,最不起眼,最朴实无华。却是生活中最接地气的“警惕神器”。

三千多年前,就有智慧把水引流成铺和排。

就有人将疏的管学知悉成T形任性与陶的致远。

涇河之畔。一茬竹鞭长成水的输送和鸿雁传书。一段莲藕悟出简单却又不简单的荷塘月色。

一节三通连成炊烟里的薪尽火传与通时达务。

颜氏家庙碑

光在屏障,影在打坐。

词汇弓着身子在直言不讳。

上追下引,向隅托膺。“流光盛,庙貌融。永不挑,垂无穷。”铁骨底色,碑文一通。圆浑厚重,记文一篇。

方寸间,一横一竖勾画着一道沧桑的门风祖德。

笔墨中,一撇一捺见证了书魂一家的凛然和执着。

字行里,一阴一阳都是一只茧的踽踽满志与灼火附体。

相由心生,一座给家人站岗立传的碑。

一座为信仰在所不辞,为真诚洒热血献头颅的碑。

一座报国捐躯,对得起“好古之士,重如珠璧”的碑。

一个人,写下锋芒、玉筋、道劲和“天下第二行书”。

一座碑,留下了黝黑光亮的向心力与封山之作的书学心声。