

## 诗 绪

## 紫塞长城

□ 黑牙

土壤是紫色的  
草叶、柠条是紫色的  
一往无前的阳光是紫色的  
因此,在黄昏时分  
这些缄默的城墙  
会裸露出紫色的肌肉和骨骼  
裸露出一道道  
风雨不能抹平的紫色的疤痕

我相信这些紫色  
并非岁月的锈迹  
并非泻落的晚霞  
甚至也同遥远的厮杀声无关  
这些犹如风铃草般  
漫溢在大地上的紫色  
是时间重新愈合的痕迹  
是服从了命运的安排  
却改写了一段历史  
一卷散落的帛书

## 乡村的仲夏

□ 胡巨勇

提起仲夏的画笔  
那禅坐在麦芒之上的梦  
便多了几分阵痛与沉重

乡村的仲夏  
是镰刀的心事预定的产期  
守望的田野铺开金色的承诺  
摇曳着庄稼人挥汗如雨的想象  
六月,饱满金色的麦穗  
是乡村唯一的语言

乡村的仲夏  
是我用目光吻遍的诗行  
它阳光般流淌的诗意  
生长着酡绿的乡情  
擦亮收获的渴望  
我纯朴的父老乡亲  
用脊梁弯成镰刀的形象  
点缀成我酝酿的诗歌韵脚  
注释时光和流水  
注释爱和生命

## 白岩松:不拖延就是幸福

白岩松在带研究生时每天都开开心心,大多数的时候都表现得特别幸福。因此,研究生们想问白岩松,究竟有什么喜事让他开心和幸福。

当研究生们将心中的疑问说出来时,白岩松没有直接回答,而是反问研究生:“究竟有什么事情让你不开心,不幸福?”一名研究生沉思片刻后吞吞吐吐地说:“我的论文还没有写完,无论干

## 一烤解馋吻

□ 蜀水巴人

吃烧烤,痛饮冰啤,是许多人消暑度夏的妙方。《世说新语》王孝伯言,“名士不必须奇才,但使常得无事,痛饮酒,熟读离骚,便可称名士。”试着想一想,一手撸串儿,一手吹瓶儿,其做派架势,与王孝伯“名士貌”庶可近之矣。

因烤而诞的美食可谓多矣。假如以南北论,北方的烤鸭烤肉够得上称宗,南方的烧鹅烤乳猪则有资格立派。北京的烤肉宛创建于康熙二十五年,其招牌烤牛肉一向有“赛豆腐”的美名。旧时食客吃烤肉宛,一手托调料碗,一脚踏在长板凳上,拿着长竹筷子就着火炙子边烤边吃,一副豪横的模样。齐白石老先生曾经给烤肉宛写过一个小匾,为“清真烤肉宛”。又专门写了一行注脚:“诸书无烤字,应人所请自我作古。”老先生言之不虚,古代字书并没有这个烤字,如果想从故纸堆里寻找烤肉烤鱼等等诸物记载,恐怕只能白费功夫。

《周礼》是儒家十三经之一,其《天官》部分记录了“食医掌王之八珍”,其中就包含“炮豚”,而《礼记》则详细地介绍了炮豚的具体制法。“取豚若将,刳之剝之,实枣于其腹中,编萑以苴之,涂之以谨涂”。简言之,即是把小猪或小羊开膛收拾干净,枣子塞进肚子里,缝合好,再用和着稻草的泥巴裹匀,上火而“炮”——炮,烤制也。周天子“八珍”食单上的“炮豚”,清楚地表明,烧烤的资历既远且长。

广东的烧鹅据说源于烤鸭,烤鸭源自何时,并无定论。有人曾经“引用”南北朝时期虞棕的《食珍录》,讲书中记载有“烤鸭”。其实,此书早已经佚失,现存于《说郛》中仅剩的二百多字,从头读至尾都找不到“烤鸭”一词。如此这般,倒也并不影响烧鹅风行天下的美味。广东人琢磨出的深井烧鹅和古井烧鹅,有一系列复杂的工序:吹气、涂五香料、缝肚、烫皮、糖水匀皮,晾腌之后,最后的去处是挂进烤炉——前边的所有步骤,都是为了最终入炉打的底!斩件上桌,再配以梅子酱,粤菜中的经典就此诞生。

几乎囊括了明代所有市井饮食的《金瓶梅词话》,多处写到了烧烤。第四十三回,西门庆与乔大户结成儿女亲家,吴月娘邀请亲家元宵节上家作客,偏生乔大户有一门“做皇亲的乔五太太”“到十五日也要走走”。听说了此事,送上门的攀附机会,西门庆焉能够错过。于是,吴月娘出面做东,一场聚会次第写了五次宴饮。书里一句概括性的“端的好筵席”,话里话外透着几分倨傲和张扬。“鼓乐

响动,厨役上来献小割烧鹅”,这个是和广东烧鹅一样的“烤法”吃法。所谓“小割”,即是粤人口中的“斩件儿”。第六十一回,西门庆“十兄弟”之一常二哥,为了酬答西门庆的周济,专门叫他娘子做了“两只炉烧鸭”。挂进炉子里“烧”成,写得已经很明白,大约与现在的北京烤鸭极为接近。袁枚在《随园食单》里记录“烧鸭”做法,只一句“用雏鸭上叉烧之”。明清两代笔记食单所记录的烧鸭、烧鹅,大多都揉和了烤,实际上最终也离不开烤,烧、烤一时间成了密不可分的绝配。

正经讲究的烧烤席面,远不是几个烤串儿能比。《清稗类钞》罗列的各类筵席,名列第一的就是烧烤席。“烧烤席,筵席中之无上上品也,必用烧猪、烧方,皆以全体烧之。”烧猪,无疑是周天子的“炮豚”遗风,而今“落户”广东,叫做烤乳猪,名头最亮最响。而“烧方”,则是烧方肉,将猪前脚连皮肩肉以叉架起,放在木炭上,慢慢转着炙烤。《扬州画舫录》作者李斗记录的满汉全席,“炙哈尔巴、小猪子”赫然在列。“哈尔巴”是满语,特指猪牛羊的琵琶骨,“哈尔巴肘子”至今还是一道名菜——炙猪、烧方,并不因时事变迁而湮没。大约是老饕们的馋吻总在,故而,烧烤也总是在变化中不断发扬光大。

提到一烤解馋吻,似乎就不能不说《红楼梦》里的烧烤桥段。书中第四十九回,“琉璃世界白雪红梅 脂粉香娃割腥啖膻”,一场大雪掩不住芦雪庵一派热闹风光,“老婆们拿了铁炉、铁叉、铁丝蒙来……平儿褪去手上的镯子,三个围着火炉,便要先烧三块吃。”曹雪芹先生笔下的“铁丝蒙”,其实就是烤肉宛所用的烤肉炙子。可见,大观园中吃喝玩乐什么都缺不得。湘云一面吃烤鹿肉一面说,“我吃这个方爱吃酒,吃了酒才有诗。”果然,琉璃世界成了烧烤的天下,也就便成就了诗的世界。

平常人家的烧烤,当然比不得大观园中的少爷小姐。如果要一解馋吻,将或荤或素的东西拿钎子穿起来,洒青盐孜然,刷上各式酱料,烟火升腾之间,大口肉小口酒,微醺之间蓦然生出一丝丝梁山好汉的感觉。

一烤解馋吻——舌尖上的一团火,终于淬炼成了延续千年的味道。



巴人说事

## 月下行走



□ 马亚伟

夜色降临,喧嚣归于沉寂。如果是月色朗照的晚上,我喜欢来一场诗意的行走。

月光清凉,树影摇曳,人踏入月色中,仿佛能够走出一首平平仄仄的诗来,这样的行走有韵律,有诗意。此刻,我不急不缓地走着,能够听得到自己密集的脚步声。一段路,安全,整洁,宁静,我来来回回走上无数遍,好像每一遍都有不同的感受。

一墙之隔,就是繁华的城市夜生活。而我独辟蹊径,寻到这样一个安静的所在。月下行走,觉得自己与浮华俗世暂时隔开了,保持着一段清醒的距离。夜风轻荡,如水的月光弥漫着,一地莹白。我有时抬头望望明月,有时低头看看月光,就这样走着,走着,走到了尘世深处,感受到嘈杂之外那让人沉静的气息。

我的周围花木掩映,花开时节香气馥郁。我有时走着走着就停下来,细细地感受此刻的美好感觉。我沐浴着月光,就像披了一件华衣一样,很有飘逸之感。我听到虫鸣的声音,仿佛还听到了花开的声音,草木生长的声音,万物在夜色中分外富有灵性。

月下行走,就像在安静的夜里写一首抒情诗一样,内心宁谧而纯净,完全沉浸在一段美丽的时光中。我希望留住此刻的幸福,希望把时光拉得长些,再长些。月亮悄悄移动着,树影也悄悄移动着,我的心却始终静悄悄的。

有时,我是怀揣着一段心事在月下行走的。白天的故事太长,太琐碎、太纷乱,我需要一个宁静的时刻来把自己的心绪理清。于是,我就走啊走,一路走来,仿佛甩掉了某种芜杂和碎屑,感觉到心也越来越轻,脚步越来越轻。

我知道很多人与我一样,喜欢月下行走。我清楚地记得朱自清先生《荷塘月色》里的句子:“路上只我一个人,背着手踱着。这一片天地好像是我的;我也像超出了平常的自己,到了另一个世界里……像今晚,一个人在这苍茫的月下,什么都可以想,什么都可以不想,便觉是个自由的人……”我也是在享受这样的感觉,月光作伴,树影相随,一个人,天马行空,无拘无束,走出自己心中的海阔天空。

我并非刻意与人疏离,有时也会约上好友,一起月下漫步。就像苏轼,与友人张怀民夜游承天寺。“月色入户,欣然起行”,谁能够拒绝朗朗月色的相约呢?月下行走,有时真能走出心中的一种境界,就像苏轼一样,走着走着,所有的不如意都烟消云散了,心中只剩下这澄澈的月光,心境也平和起来,“也无风雨也无情”。

时常在月下走一走,心像被月光洗过一般,始终保持明净。

月下行走,累了就转身回去。披一身清凉回家,梦会是简单澄明的……

□ 高忠

会开心。每当我提前完成一件重要的事情,第二天就会特别开心和幸福。”

一名研究生有所感悟地说:“拖延看起来并不能开心,因为无论做什么心中总是有块石头压着。只有将心中那块石头彻底消除,自己才能开心幸福。”

拖延是一种病,不拖延是一副良药。良药虽然苦,但它能从根本上将病症彻底消除。