

反转(小说)

■陈首印

原为城乡接合部的半边街,在城镇化浪潮中升级。从学区主任岗位退下来的李升,觉得被城市化的家乡缺少文化底蕴,他想发挥余热,为社区做点什么。机缘巧合,领导找上门来,聘请他为社区老干部、老战士、老专家、老教师、老模范“五老”宣讲团成员。

进学校,入社区,李升的名气随着一场场生动感人的演讲飙升,影响力反超在职时。为积累素材,寻找身边的励志故事,也为宣传家乡,李升建了个群,网罗进有共同兴趣与家乡情怀的人士,取名“汤河上的半边街”。

一日,辫子姐姐应邀进群。她叫肖兰,半边街人,近些年出版了多本童话故事,是知名的儿童文学作家。入群欢迎时,李升隆重推介了他这位昔日的弟子。说到肖兰家里一墙的奖状,也提起她小时候一次被剪掉长发哭鼻子的趣事。群里气氛热烈。

交流中,李升有了改变宣讲方式的想法,他想邀请辫子姐姐回乡现身说法。

经得肖兰和社区关工委领导同意,李升亲自去与学区对接。

办公室门开着,主任不在。一打听,在会议室开会。浏览“学习强国”,李升一旁等着。

“您老有事吗?”散会后,主任从会议室过来。

“我邀请到从半边街走出的儿童文学作家回乡讲学,这是接待方案。”

“好是好事,可是……”坐到办公桌前的主任,接过李升递来的方案,翻看着。

李升生平最害怕“可是”。读书时造句,转不过弯来。工作时,上司说到最后的“可是”,会让心陡地下沉。当上领导,安排工作时,又害怕下属说“可是”。今日的“可是”,从主任嘴里吐出来,必不是什么好事。

“从中央到地方都要求接待从简。”方案中的一条小辫子被主任抓住。人家免费来讲学,必要的仪式总还得有吧?李升基于此才加上这条的。

“刘主任,既然是好事,就没什么磨叽的。这事,你说,搞,还是不搞?”是刘主任老领导的李升说话没讲情面。

“疫情刚刚过去,但谁能保证不反扑呢?大型活动,我们不敢组织。”没想到刘主任也毫不客气。

石牛峰传说八题

■陈麒东

炎帝采药

牛峰藏草木,炎帝探幽深。鞭笞尝良药,康民抱赤忱。

武曌巡游

巡游开气象,峰仰此巍然。万霭似朝圣,陶陶无意迁。

真人炼丹

旧隐炼丹宅,今芜谁忆仙。求玄何费灶,笃信袅青烟。

八仙聚会

青翠袅晴烟,云中聚八仙。兴酣磋弈艺,谈笑动山川。

十牛追仙

草盛漱流泉,十牛闲未还。仙翁腾雾去,无悔化青峦。

金马饮泉

灵峰秀色鲜,万壑吐清泉。金马长酣后,嘶云奏凯旋。

神龟唤雨

神龟深窟宅,修道隔尘寰。济世除民瘼,甘霖纾旱关。

青蛙祈福

身着绿袈裟,鸣声如鼓挝。仰天祈福祉,时刻护禾花。

父亲熬的豆油

■胡观兵

一阵紧凑的脚步声响起,是父亲回来了哦。

父亲是一个勤劳的人,他每次出门,总是匆匆挑着一担货出去,又匆匆挑着一担货回来。当然,挑出来的是父亲做的豆油,挑回来的是做豆油用的豆子,或者是熬豆油用的煤炭。

豆子是用豆油换回来的,煤炭是父亲在田尾煤矿、虎形山小煤矿或其他小煤矿买回来的。挑回来的煤,是块煤,是精煤,是好煤,比一般的煤要好十倍,是熬豆油的主要燃料。父亲熬制的豆油色泽深、香气浓、膏体干,父亲是附近三五十里,甚至田尾、乌此、桐梓一带制作常宁豆油的高手之一。他制作的方法,至今我记忆犹新。

父亲从选豆到煮豆,从煮豆到蒸豆,再从蒸豆到进霉房,每一项都是认真仔细的。一般选颗粒饱满的黄豆或泥豆(即酱豆),大火煮至七八成熟,再用捞箕捞放到做豆油用的专用桶——巨大的水王桶里。稍干后,父亲用簰箕装入蒸桶蒸豆。把豆蒸熟后,放地上撒开散热冷却,凉至一定程度,装入簸箕,上架进霉房。做豆油的霉架高约2米,每层约0.1米,有10多层。每天都得进霉房看看进霉的程度,俗称看霉。也就是说,要调节适合的温度,夏天气温高,要防止霉房温度过高,冬天气温低,霉房要生火升温。生霉以白霉最好,防止生乌霉。白霉做出的豆油香甜,而乌霉做出的豆油带苦味。但是,如果温度太低,豆子凉了,生不了霉,就做不了豆油。所以,进霉房是关键!

豆子进霉房七天左右就能下架。下架后的豆子用箩筐装起来,挑到塘里或其他较深水域把霉清洗干净。洗干净的豆子倒入带寸围子的寸盘里。寸围子由白竹编织而成,长约6米,宽1米左右。寸盘像簸箕,但比簸箕大,直径有1.6米,横竖都有三条骨架,而簸箕横竖各一条骨架。平整,用水勺把烧开的水均匀地洒在豆子上面。一天后,豆子就会散发出阵阵香甜之气。

接着,父亲会把豆子用簰箕簰入水王桶,把寸盘中间的豆子簰放到水王桶周围,把寸盘周围的豆子簰放中间,把原来寸盘上面的豆子簰放下面,把寸盘下面的豆子簰放上面,再次用水勺把烧开的水均匀洒在豆子上,这样,以确保豆子受水均匀、受热均匀。到了第二天,豆子全部变成了浓香甜型的豆食了。

将三口大铁锅分别置于生好火的火炉之上,加入清水烧开。把豆食分两次簰放入榨桶中,然后把烧开的水慢慢地、均匀地洒在豆食上,一遍,一遍,又一遍。最后,水加满,浸泡四五个小时,然后一起放入大铁锅中熬煎。熬至一定火候,就成了常宁豆油。那浸泡后的豆食变成了豆渣。豆渣是喂猪上等饲料,吃上这种豆渣的猪,三个月左右就能出栏。豆油出锅这一天,很多人抢着来买豆渣哩。

父亲把熬制好的豆油一大部分批发给豆油贩子,一小部分自己去卖。自己卖的部分,父亲会直接送到亲朋好友那里以及一些单位食堂,也有直接来我家里购买的。

父亲熬豆油的豆子主要是来自桂阳莲塘龚玉栓、龚春鸽叔侄送来的黄豆。桂阳由于特殊的气候原因,豆子干、饱满,是做豆油最好的豆子。当然,我们当地也适当收一些。父亲的这项技术,我没有学,因为他那样一直一天从早忙到晚也实在太辛苦了,于是就把熬豆油的那些东西一股脑儿卖给了西门下街那个李老头。

父亲也曾经教了几个徒弟,也不知道他们掌握了多少,其中有我的一位堂哥。

父亲也不光只有熬制豆油这一门技术,不过算这门技术最赚钱。除此之外,父亲也是一名技术高超的木工师傅,他的木工活最拿手的就数装木犁了。他做的犁,犁头轻松、快捷,很多人找他去做犁。父亲也是一位砌匠师傅,他不管是砌土砖、青砖或红砖,都做得好,做得快,而且漂亮!

父亲做的犁,砌的墙,应该还有存在这世上的。父亲熬制的常宁豆油,随着父亲的离开,再也尝不到了。

灰 哥

■唐安永

那是两年前的一个周末,我正在客厅看篮球赛,忽地从阳台处飞来一只灰色小鸟。它径直停在电视机上沿,探头探脑,惊奇地张望着。我感到好奇,就上前将它捧在手中端详。只见它华丽的彩色锦衣,光滑得像揉了油似的,碧绿的颈毛,鲜红的爪子,红中泛黑的眼珠,显得分外有神。

我正准备将其放飞,妻子一把接过去说:“这是一只鸽子,它是和平使者,友谊的象征,把它留下吧。”就这样,灰色鸽子就成了我们家的一员。

为便于叫唤,我们特地给取名——灰哥。灰哥很通人性,才朝它叫了几次灰哥,它就知道是叫它了。从此,只要一叫“灰哥”,它就昂首挺胸地向你走来。为了让它有安全感,妻子特地从网上买了鸽笼,给它布置了新家。

刚开始,灰哥很胆怯,只要有人靠近,它就一个劲地在笼子里上蹿下跳,扑闪着翅膀。相处一段时间后,也许灰哥觉察到我们对它没敌意,慢慢变得温顺起来。我们伸手去摸它的额头,它不但不反对,反而把头靠向你,眼睛似闭非闭,美美地享受。后来,我们索性将笼子门敞开,让灰哥尽情地在屋子里闲逛。

获得自由的灰哥,高兴得翩翩起舞。折腾累了,灰哥就安静地蹲着整理羽毛。灰哥整理羽毛很认真,时而把脖子探向背部,用嘴在背部东啄啄,西啄啄;时而把头钻进翅膀里,轻轻梳理翅膀下面的羽毛;时而埋着头,整理肚下的羽毛,让羽毛变得光滑平整……难度最高的要数整理尾部的羽毛,只见灰哥将尾羽张成扇状,尽可能将尾羽上翘,然后伸长脖子,张开嘴巴夹住羽毛,从尾根一直梳理到尾尖,直到满意为止。羽毛整理完毕,灰哥张开双翅,不停地扇动,好像向主人炫耀它梳理后的漂亮羽毛。

灰哥是个很粘人的家伙,每当早上把它从笼子里放出来,它都会扑闪着翅膀,径直飞到肩上,伸长脖子,用尖尖的嘴巴不停地啄我们的脖子和头发,有时它索性将尖嘴伸进我们耳朵里,不停地转动。灰哥最喜欢在手中啄食,只要你伸开手,它定会飞到你的手上。要是你紧握拳头,它会不停地用尖嘴啄你的拳头,直到松开为止。饱餐后的灰哥会在你的手上尽情地欢跳。

每当我下班回家,都能看到灰哥站在阳台上张望。我推开家门,它迅猛地飞到我肩上,嘴里“咕咕咕”地叫着,好似用歌声欢迎我回家,一直到我坐下,灰哥才从肩上跳下去。玩累后,灰哥扑棱棱从阳台飞向屋外,在天空划出一道美丽的弧线,消失在无垠的天际间。

灰哥特别爱干净。每当我们洗脸时,它会飞到脸盆上,将脖子伸向水龙头,来回收缩脖子,将水弄到身上,然后用尖嘴梳理全身羽毛。该洗澡了,灰哥会按我们的示意来到水龙头下,躺在地板上,侧翻着身子,张开翅膀,任由流水冲洗翅膀下面的羽毛,然后又侧翻另一边,继续冲洗。有时,为了满足灰哥的要求,我们索性用一个盆子装满温水,让灰哥尽情地沐浴。随后,灰哥乖乖地享受着烘干的过程。

两年多来,灰哥完全融入了我们的生活,它视我们为挚友,我们视它为亲人。我蓦然明白一个道理:只要人类善待动物,动物定会亲近人类,现实生活中的人际关系何尝不是这样呢?

田螺

■胡剑英

在一盆从池塘捞上来的田螺里,我拿回家一颗陪伴一条金鱼的孤独

饭粒像白虫儿它却紧闭自己仿佛金鱼张口就能将它吃掉如同那些食客

它吸附缸壁上持着尖角田螺姑娘终究只是传说