

# 做一只自由飞翔的鸟

□南京 李华

那年初冬,去惠济寺,看三棵南京最古老的银杏树。高大宽阔的古树上叶子金黄。蓝天白云之下,树干挺拔高耸,枝叶曼妙舒展,古刹老鸦,穿越千年的笃定,静谧中透着高雅,亮色中蕴含古朴,令人赏心悦目。

三棵1500多岁的银杏树下,耄耋老人经过,亦只是小孩。树活千岁,人活百年,人的生命,比起自然万物,渺若微尘。这里是网红打卡地,每天来打卡的人络绎不绝。古树下面,驻足观赏的赞不绝口,拍照留影者众多。我却在想,从地上看已是这么曼妙,要是能够从空中看,那一定会更加美妙无比了,可惜不能够啊。这时,几只小鸟从空中落到树枝上,嬉笑打闹中穿梭于树干之间,复又展翅飞走,毫无眷恋之情。我们眼中的风景在它们看来是司空见惯,不屑一顾的,它们眼中的风景一定要比我们眼见的更加精彩,只是人们不能够看到罢了。

在31楼的办公室里看书时,忽见一只白头翁落在窗外,我忙合上书注目望去,它瞅了瞅窗户里面,没见到动静,就啾啾地叫了两

声,好像是在试探,又好像是打招呼,头部像播放卡通片一样一晃一晃地摆动,眼睛紧盯着窗内,很是好奇,又啾啾地叫了两声。我也学着啾了一下,小精灵调整了一下位置,回应了一下。我再次啾地发了一声,它却不动了,好像在揣摩我的意思,衡量着形势,思量着要交流一些什么。我们在相互注视着,无声交流着。我睁大眼睛,嘴角上扬,朝着小鸟微微点着头,感觉到了时光的停滞,感受着与小鸟交流的快乐,感谢这个小精灵的造访。就这样大约有10秒,或许是站累了,或许是听到了同伴的召唤,小鸟啾地一声飞走了。我急忙跑到窗前,打开窗户,伸出头去,找寻小鸟。就见它矫健的身影,划着优美的弧线,飞翔在楼宇之间,忽而随意下行,忽而振翅上飞,忽而侧身转向,忽而收翅落在树上——好一个自由自在!我的视线被带动着,我的心灵被牵引着,赞叹不已,羡慕不止,真想也能这样自由自在地飞翔。我挥了挥手不舍地与它打了个招呼:再见,欢迎再来。

晚上做了个梦,自己双足一蹬

四肢展开,竟然能够平展着滑翔,立马能穿越在楼宇与树木之间。就这样越过河流,跨过山丘、飞过花园、掠过房屋,见到彩云飘飘、瀑布飞溅,奇石异草、花团锦簇,“西塞山前白鹭飞,桃花流水鳜鱼肥”,风光无限。我惊诧于自己的这个本领,惊叹于看到了许多寻常不能见到的风景,身心舒畅。早晨醒来的时候,发现枕头上留下了一块哈喇子的印迹。

人们常做着飞翔的梦,希望能像鸟儿一样自由自在飞越大山、飞过大海、飞上蓝天、飞入苍穹,没有路途曲折之忧,没有车堵人塞之虑,欣赏美丽风景时,不受任何限制,可以随意调节高低远近,多样的感受、真切的感悟,将美景尽收眼底。

有人说现在科技发达,可以使用高科技的无人机来进行拍摄和观赏。但,哪能像自由飞翔的鸟儿一样,随意又直接,清晰而全面,灵动且鲜活呢?

如果我们的身体不能展翅高飞,那就让我们放飞心灵、放飞思想,做一只自由飞翔的鸟——真好。

## 藏在炉火里的时光

□上海 徐雨昕

自打我记事起,每当过了立冬,原本闲置在角落的红泥小火炉就会被外婆重新翻找出来,成为这个冬天里必不可少物件。我对这个小小的火炉有着十分深厚的感情,总是喜欢坐在院子里摆弄它。

红泥小火炉样式极简单,小巧中又透着几分拙朴,显得十分秀气。唯有炉身上方一圈烟熏后浓郁的黑色,宛如一层古董物件的包浆,无声地述说着流逝的年华。

外婆点炉火自有她的诀窍。先将一小捆细小的松枝和木棍引燃,再配上蒲扇扇出力道均匀的风,火膛里的几块木炭很快就能被点燃了。点燃的木炭通体透着发着光的亮红色,木苗耀眼又跳跃,伴随着“噼噼啪啪”的声响和一股淡淡的果木香气,给原本寂静的冬日小院平添了几分烟火气。

那时我年纪还小,时常爱搬来个小板凳,紧挨着外婆的藤椅,同外婆一起围炉而坐。我总是坐不住,在屋里屋外跑来跑去,惦记着找些奇奇怪怪的零嘴儿烤着吃。而大多数的时候,我总是被外婆挽在怀里,和她一起说笑,随手抓些烤的板栗和年糕塞进嘴里,也一起默默地看着炉火慢慢地烧,连带着周围的空气都在午后时光里,一点点变得温暖,热烈起来了。

不管炉火上烤的零食怎么变,煮茶的主角永远是那把外公留下来的旧陶壶。在炉火上温火煮茶是件需要耐性的慢活,但外婆始终不急不慢。外婆向来在意的不是在小院儿喝上一壶热茶,而只是静静地看着炉火,火光时而热烈,时而星星点点,就像看着一段过去的老时光。

等到茶汤浓郁,香味四溢,外

婆就会把我从腿上放下,倒出一小碗清澈的茶汤晾凉。我会在看见外婆掏出老花镜戴上的时候,赶紧抓起一条刚烤好的年糕,识趣地跑开。小口啜茶的外婆总是这样,喜欢一个人静静地坐在院子里看报,或是摩挲着外公少有的几张相片翻来覆去地看了又看。这是一天里为数不多的,只专属于外婆的时刻。

即便如今,火炉早已不再是生活的必需品了,外婆依旧会在每个冬日的下午,默默地点上那个红泥小火炉。这一抹亮眼的炉火对于外婆而言,或许就是这一天中最温暖的光亮。炉火热烈,能带来许多温暖;炉火很小,却也能承载许多的思念。正是因为感受过这样的温暖,我从不觉得冬日冗长。炉火,是藏匿在老时光里的乐趣,也是冬日里最好的慰藉。

## 挖井人

□东台 朱松林

38年前,因技术条件所限,农村水井并不普遍。那时联产承包改革正热,父亲瞅准饲养生猪和母猪产崽的巨大商机,搞起了家庭作坊式的饲养产业,因用水量,河水不干净,且担水不方便,父亲准备开挖水井。

老家隶属于东台的堤东地区,是若干年前范仲淹笔下的一片汪洋大海,由细沙冲击而成的平原地带,地下土质松软,渗水性好。根据地理环境和土质结构特征,父亲从井筒的设计制作、水井的选址到开挖的深度,可能遇见的情况,都做了精密细算。

父亲很严谨,在箍井筒时,选用透水性能好、质地坚硬的大青砖为材料,用水泥砂浆将11块青砖立起来箍成直径为43厘米的圆筒,然后叠加六层至1.6米的高度。父亲很细致,一边用自制的量器来确保井筒的圆度,一边用垂线来矫正井筒的垂直度。那时我小学六年级,刚接触圆周和体积等概念,对于我的好奇,父亲也是不厌其烦地解答。

父亲很耐劳,既是井筒的设计

员,也是制作员;既是杂工,也是大“师傅”。从材料的筹备、运送,砂浆的搅拌,到箍井筒,不慌不忙,每个细节都精益求精。

开挖水井前的一天晚上,父亲把两位堂叔请来,开了一个准备会议,母亲负责后勤保障,爷爷负责地面上的调度,他和两位堂叔轮流开挖和运送土方。

井挖到最后两米时最危险,父亲坚持必须由他挖,用两根绳索系着腰间,以防不测,用制钵器挖一段时间后,就得用吊桶打水,由于塌方越塌越大,危险性越来越高,爷爷要求不挖了,但是父亲不听劝阻,说只有挖到六米,才最接近更加丰富的水层,出水量才会更高,才能满足周围邻居的日常饮用水。在父亲的坚持下终于挖到六米深,当父亲被两位堂叔从地下吊上来的时候,身上脱得只剩下内裤和背心,初冬的季节里,浑身泥水,冒着热腾腾的水汽,分不清是水还是汗。

这口水井与我们生活息息相关,水质清甜。冬天洗衣服、洗菜也不感到刺骨,夏天瓜果泡在井水

里,吃下去有一股冰镇的感觉,还可以把吃剩的饭菜悬吊在井里冷藏,不会变质。酷暑难耐的时候,还会用井水浇个从头凉到脚,周身舒适凉爽,甚是惬意。

九年前老屋翻盖扩建,水井影响到整个翻建设计,母亲反对废弃水井,我也不舍,对如何保留这口水井,我也是苦思冥想,最后降低井口的高度,改变取水方式和路径,在离水井6米的地方用人工压泵取水。前年国庆回家,把老家水井的人工压泵换成了变频自吸泵,尽管农村家家户户早就用了自来水,但母亲节约开支,还是喜欢用井水,不仅井水四季恒温,让人感到冬暖夏凉,更重要的是水井是父亲人工开挖的。

我每次返宁时,不管车脏不脏,我都会都用井水把车子来回不停地洗个遍,这不是仪式,而是我心灵的再次独特洗礼,睹物思人,仿佛父亲就在我身旁,用期待的眼神凝视着我,为我加油鼓劲呐喊,为我校准人生航向,为我坚定必胜信念……我会静思良久,聆听父亲教诲,踏上新的征途。

## 医生朋友

□南京 王慧琪

记忆中父亲的身体一直都很不错。见我们有时候头疼脑热吃药片,甚至会讥笑我们不中用。大约到了七十岁以后,发现他时不时地会说腿脚关节痛,也开始往医院跑了。他比较信中医,大罐的药汤能喝得下去;针灸也有耐心,十天半月的不会漏掉一次。他也因此很恭敬地交了几个医生朋友。每年春节的正月初三,那几位医生他是铁定要请到家里来喝顿酒的。年前便给人家打了招呼,初三上午他又一家家再上门去请一次。这些医生其实都是大忙人,新年头上的活动估计不会少,但知道父亲做事的认真劲,说王教授这顿饭我们无论如何要去的。把朋友请到家里来吃饭,这也是父亲几十年坚持并灌输给我们的思想。说在外面请得再多,别人不一定记得;在家里哪怕弄得不如饭店,但你的诚意别人却能感受到。

父亲对待医生的这种态度影响了我。家里人有什么毛病去看医生,我虽在一边陪着,但内心却很虔诚。医生讲什么,都当回事,执行起来绝不打折扣。这些年里,像父亲一样也交了一两个医生朋友。其中一个在南京,姓蒋,认识他的时候他才四十岁,医术却很精湛。他是陕西人,西安医科大学的博士,作为人才引进来南京的,后来又去德国海德堡大学读了博士后。说起来已经是十多年前的事了,那一回我妻子不慎摔了一跤,跌得很重,左足三踝粉碎性骨折且脱臼。救护车把她拉到距家较近的中大医院骨科,当时接诊并为她施行手术的正是这位年轻的蒋主任。在侍候妻子住院的二十多天里,我和蒋

医生有较多的接触,他对每一个由他手术的病员所表现出的细致入微的关爱我的一幕幕看在眼里;妻子出院后他还曾几次去往家中为她换药和察看术后恢复情况,令我十分感动。后来我约他做了一次深聊,了解到他不凡的身世和自小而来的奋斗历程。似乎也因了这样的贴近,我和他成了很好的忘年交。他为我以及我的朋友做了不少,想要谢他,总是说不需要。好几次约他吃饭,皆因手术或值班而无法赴约。有一次我去医院看他,他在楼下的咖啡厅陪我喝了一杯拿铁,两人在一块说了不少的话。我一直记得一个镜头——在我妻子住院期间,病区里有一位保洁工,已是双鬓染白了。那天在走廊上蒋医生对我说:“我每每看见她,就会想起远在家乡的母亲,她也是这样操劳,过早地便有了白发。”这句话流露出他对母亲的思念,也表现出他作为一名医家极可贵的一种品质——仁爱。

另一位值得一记的医生朋友是在苏州,和他的交往倒不是因为看病。不过他也是一名骨科医生,在全省范围内都很有名。这个人兴趣特别广泛,业余生活尤为丰富,音乐、摄影、运动都达到了专业水准,每一项均可称作达人。他还喜欢写作,已出版过好几本作品集。是苏州的一位作家介绍我们相识的,随后的十几年间有过不少文字的互动。前几年他出一本书,很客气地邀我给他的序。我也有些个人的事找过他。这份情谊我始终铭记在心。这位医生朋友姓姜,只要有时间去苏州,我们会约在一块相聚,说一点文章上的事儿。

## 街角的早餐店

□常州 王若铭

蒸笼的热气腾在店的牌匾上,老板一把拽下脖子上的白毛巾,放开嗓子吆喝起来:“新出锅的包子诶!”这是家坐落在桥头的早餐店,总是炊烟袅袅,雾气蒸腾,吸引着一波又一波过路的人进去尝一口鲜热。

我们一家三口,周末出来吃早饭,第一个要点的就是鲜肉蒸饺,一口下去,满口鲜甜,刚擦了擦嘴角的油,一笼青菜包子已经忙不迭地送到了面前,柔软蓬松的外皮下青菜混着爆汁的香菇丁,没有人会拒绝这丰富的口感。到这里还仅仅是开胃罢了,真正的重头戏压轴出场——鱼汤面。

一碗鲜浓的鲫鱼汤是需要时间和耐心的。从处理活鱼开始就不能有一丝怠慢。刮去鱼鳞,清理内脏,剔除黑膜,烫去黏液,每一步都用尽心思。接着就是炖鱼汤,这里边的程序可不少:炖煮前要将鱼煎至微微发黄,让蛋白质凝结,放葱姜去腥提鲜。炖汤时,把锅盖盖上,大火炖煮入味,把营养都熬进汤里。水一次加够,水多次沸腾后,鲜香味便弥漫了一整个铺子。

“鱼汤面来啦!”老板娘的吆喝与老板如出一辙。店小二更是臂力惊人,双手端着大铁盘,铁盘之上

是六碗热气腾腾的面条,碗里白色的汤晃荡不定,绸缎似的,叫人止不住垂涎三尺。

属于我的一碗被稳稳当地摆在面前,掷桌有声,热气立马呼上了脸颊。戴着眼镜的我被糊了双目也不在乎,摘下眼镜抄起筷子就开吃了。配上一小碟香肠或是肴肉,一口汤,一口面,裹着肉,鲜、香、热,想要赞美却香得语无伦次,只得摇头晃脑着,又又一口面。重口味的爸妈还喜欢再要一碟脆爽多汁的雪菜,拌入面中,酸甜开胃。

这一口就爱上的鱼汤面成了我家平凡生活的调剂品。我想,应该不止是我。隔壁桌穿着油漆斑点的叔叔,小心翼翼地喂着偌着自己的儿子,俩人都眯了眼;靠门口的桌子,西装革履的男人边用蓝牙耳机打着电话,边用小碗盛一碗鱼汤给自己年迈的母亲,老人牙口不好,他就总麻烦老板娘给老人的面条煮软点,面果然软得恰到好处……

这家街角的早餐店,没什么百年历史,也就是普通的两口子撑起来的,就是凭着货真价实料味好,给了我们太多的温暖与期盼。

有期盼,才是生活;有热气,才是人间。

# 青石街

NEW SUPPLEMENT 898 号

投稿邮箱:xinfukan2@126.com