

登车赶往位于敦煌市南郊七公里处的鸣沙山。此山由流沙积聚而成,因沙动有声而得名。整座鸣沙山东西长约40公里,南北宽约20公里,最高海拔1715米。在太阳还没露脸前要登上这一海拔,可是个费劲的活!套上旅游区租借的齐膝鞋套,黑咕隆咚中踩在安置的绳梯上,游客已经人头攒动,摩肩接踵,我紧挨着前一位的脚印,沿着绳梯一步一步上行,丝毫不敢松懈。突然,上行的队伍停顿了,人多嘴杂地呐喊,催促上面抓紧时间,要不,太阳升起,天空完全放明,美妙的金沙银线稍纵即逝,大家赶早岂不白忙乎啦?面对大家的一片责怪声,不知谁在上面大声喊话:不要急!不要急!这边有老人!尾随的队伍里有人喊话:老人走不动,上这鸣沙山来干嘛?似白非白的天,谁也看不到上面的老人究竟有多大年龄,我也难免萌生埋怨情绪。好在上面那位老人坚持住,队伍又开始攀登了。当我喘着大气一屁股坐在鸣沙山顶时,太阳刚刚露出她的笑脸,把我身边的沙顶染成金黄色,此时,风沙尖成为暖阳金色和背阳灰墨的切割线,登山的游客纷纷举起相机和手机,不断地咋咋咋地留下这沙顶美景!

我缓过神来仔细环视左右,寻找那位曾经造成队伍停顿的老哥。没想到,一头白发的他精神抖擞地手举长焦相机,咔嚓咔嚓

老哥,我们的停顿就是赞美

志 华

不亚于年轻人。见到在老哥身边的一位戴眼镜的中年人,不时提醒老哥小心跌倒!我猜测,大概是老哥的儿子吧?上去一问,已是75岁的老哥停下手中相机,笑眯眯地把他身边人一一介绍,这是他的姑爷,这是他的女儿,这是他的老爱人,说着说着老哥脸上洋溢出的那种自豪和满足感,分明是在夸奖自己的小辈们!一问详情,果真如此。去年,老哥做了一个心脏支架手术,但他并未消沉。今年,老哥自9月5日始,将用一个

月的时间,由他姑爷驾车,自老家东北延吉出发,去山西,进青藏,抵拉萨,过那曲,来敦煌。一路上的艰辛不言而喻!我不得不佩服他的姑爷,那车真是一辆普普通通的国产车,狂奔数千里,只为了满足75岁的岳父老人周游大西北和青藏高原的夙愿!女儿女婿不停地摆着各种形态,老人的相机又咔嚓咔嚓地响起,镜头里留下小辈及夫人在鸣沙山晨光中矫健的身影。

与我同行的摄影家小顾提醒老哥,身后被鸣沙山环抱下的月牙泉,也是世界一大奇观耶!我们一起转身,鸣沙山下长约150米、宽约50米,因水面酷似一弯新月而得名“月牙泉”,真是美不胜收!月牙泉虽遇烈风而泉不被流沙所淹没,地处戈壁而泉水不浊不涸。这种沙泉

共生、泉沙共存的独特地貌,确为“天下奇观”。

喜欢敦煌的理由不仅仅是沙漠绿洲,更是因为这座城市是古代“丝绸之路”上的名城重镇。绿树成荫的敦煌市,宕泉河畔的莫高窟,一泓湿水的月牙泉,全都来源汨汨不断的党河水。我们驱车沿着党河追寻敦煌的母亲河水源,原来它就发源于120公里外肃北县境内的祁连

山脉,白雪皑皑的山顶,白链般的雪水,连绵不断地滋润着党河,数千年来养育了世世代代的敦煌人。一批又一批的游客怀着崇敬的心情,来到莫高窟顶礼膜拜瞻仰工匠们的杰作,那是后人对先人的景仰;鸣沙山上偶遇的老哥,令人敬佩,而他的后代发自内心的驾车数千里,鼓励、搀扶75岁的老爸登上鸣沙山完成心愿,则透视出后辈对长辈的真情报答。为这位不知名的老哥点赞;也要为老哥的小辈点赞!

父母说我命大,要不,在乡下五个孩子怎么单活了一个我?结论是幸亏长得有点儿丑,丑即寿。他们不厌其烦地,把我小时所遇的小灾大难,故事般地讲给我及我的孩子听,以印证我的命大。他们的讲述若以记叙文的类别来分,当属顺叙。首先讲到的便是我后颈上的那块疤。五十多年前的农村小宝宝,断没有今天孩子三天两头更衣沐浴的福分。我的母亲终日忙着烧饭下地、喂猪养羊,等到她想起要为我更换那条绣花的红色小肚兜时,竟发现孩子脖后的兜带居然扯不动,用劲一拉,孩子大啼,一股鲜血顺小脊背悠悠淌下,染红了草席,原来兜带长到肉里去了!接下来是用草木灰急救,接下来是红肿、化脓、结痂、留疤。直到今天,理发师还常问:“发根这里的疤是怎么回事?”这自是后话。进城后接触了文明的父亲,

山脉,白雪皑皑的山顶,白链般的雪水,连绵不断地滋润着党河,数千年来养育了世世代代的敦煌人。一批又一批的游客怀着崇敬的心情,来到莫高窟顶礼膜拜瞻仰工匠们的杰作,那是后人对先人的景仰;鸣沙山上偶遇的老哥,令人敬佩,而他的后代发自内心的驾车数千里,鼓励、搀扶75岁的老爸登上鸣沙山完成心愿,则透视出后辈对长辈的真情报答。为这位不知名的老哥点赞;也要为老哥的小辈点赞!

活着是福

桑 胜 月

常用后怕的口气说:“幸好没有破伤风,不然连你也没了。”

下面的这件我母亲总羞于启口。那年夏天我一岁多,一人在屋里午睡。当母亲从地里归来推门进屋,她看到了惊悚的一幕:我居然头朝下卡在床与墙形成的夹缝里,两条小腿敲墙踢床乱扑腾,要出大事!我母亲赶快爬上床抓起我两条小腿儿往上拉,头大,上不来;她一吱溜爬到床边,抱着我的头往下拽,肩宽,下不去!眼看我扑腾得越来越没劲了,我母亲不顾一切,狠命把那张大床朝外一拉,只听“咚”地一声,我掉到地上——为防潮而铺的砖地!母亲急急爬进去将我抱了出来,我哪还有声息?情急中她对我又拧屁股又掐人中,约过了刻把钟(据母亲说长得像是一年),我才“哇”地哭出了声,青紫的小脸才慢慢转成了正色。直到这时我母亲才顾上大放悲声。多少天我父母都对我察颜观色,看我呆了还是傻了?幸好,一切如常,除了头上有个血瘤!每提到这事,我父亲总抱怨母亲怎不知从柜子里抱床棉被铺在床底?母亲总嘿嘿地笑:“哪里还想得起来哟!”

想不到的大事终于来到了我的生命中,那年我三岁。日本鬼子进村了!在父亲的吩咐下,我母亲抱着我妹妹随着父老乡亲的人流先逃出了村。抱着我的父亲说什么也要牵上那

书信,曾经是人与人之间情感沟通的主渠道,时至今日,虽然仍有它的一席之地,虽然它依旧滋润着我们的生活,但毋容讳言,随着通讯手段的增多,交流方式的演变,书信这一传统的沟通方式注定只能由台前走向幕后。

职业的变迁则是极明显的,许多炙手可热的职业一夜之间让人感觉如履薄冰。许多叫人冷眼相向的职业须臾之间变得身价百倍。良禽择枝而栖,跳槽成为一种时尚。

多种混合因素左右着人们的价值取向,铁饭碗与泥饭碗已无从界定。我们所处的时代变化太快了。诸如书信之类曾

经在我们情感深处能唤起美好感觉的东西日见短少。我们踩着时代的节拍调整自身的生存状态时,发现很多东西与传统的观念相去甚远。我们不再感到惊诧,而是心平气和地接纳应该来到的新鲜事物,在生命的天平上调整着价值的砝码。

我们不再为自己拥有什么职业而骄傲,却为自己拥有什么专长和技能而自豪。我们拥

有笃实的现在,却依然期望拥有美好的将来,并随时准备以另一种生命状态出击。一个奋斗的生命可以有顿号,可以有休止符,却永远没有句号。即便书信离我们远去,职业让我们陷入新的危机,但我们始终相信,此消彼长,生活,永远不会缺少鲜花和阳光,温馨和美丽。

书信、职业及其它

程应峰

春夜如诗,居民新村在诗样的意境中归于宁静。这是一天中最美丽的时刻,路灯下花树影舞婆娑,月色里花径银光如泻,夜色中有淡淡的清芬送来,是梨花、海棠花还是别的什么春花?远不若初夏白兰花抑或中秋桂花香味浓郁,这才是春夜应有的香味,太过浓烈会把人熏酥软了,便只想在芳香中沉醉,醉酒般晕乎乎余进梦乡。眺望窗外,间隔有距的居民楼一扇扇窗户外透出的光泽淡淡的、溶溶的,因窗帘的质地和颜色而异,与路灯、月色和夜的清芬相协调。我要说,春夜一扇扇窗户外透出的淡淡光泽才是人间真正的和谐呢。

我喜欢这样和谐的春夜,最爱在这样的氛围和气息里读书写作,——读书、能在书中读出些书外的意趣;写作、能在笔下流出点心底的真情。真是自然界的春宵呀,然则春宵一刻值千金,因人而异,各人有各人的体味。或许正酣然“方城”或饭局的朋友值此春宵兴致也特别的流畅,对他们来说,“一刻值千金”不定倒是名副其实的呢。

我只顾深深地沉浸在我的情感世界……

遥遥的,有一缕笛声随着春夜的轻风飘进了我的窗子,叩响了我的心弦、悠远而缥缈,和春夜新村里的情调竟是那样的吻合,尤水乳交融。我释卷侧耳细听,觉得这笛声异于往常,虽悠远缥缈,却有着无法形容的人生况味,类似瞎子阿炳的随心曲,如一只无形的手在敲打着我的心扉,——是谁在如许美妙的春夜一笛横吹,抒寄着难以言表的心声呢?

正疑惑间,笛声渐渐接近了,很圆熟老练,气韵悠长,虽吹的是不知名的曲儿,却直透人心,那声韵竟然把一扇扇的窗户给敲开了。我也忍不住打开了窗户,但见临近大楼的窗户皆次第打开,每扇窗户的灯光把一个个探首窗外的人剪影得分明,无疑,人们都想看看这悠长的笛声源自何方何人。众目聚焦处,路灯下新村的便道上前一男一女突兀清晰。男女皆上了年纪,穿得朴素清爽,男的是个残疾人,有他膂肢窝支着的拐杖为凭,女的推着一辆板车,男的吹着笛子,女的正收罗着一路乞讨来的废旧物品,我看清,车上的废旧物品以旧书旧报纸为主,也有旧的家电之类,乃知吹笛乞讨主要是讨要旧货废品,并非直接索要钱财。正思索时,有人从窗口“扑扑”扔出了一捆捆的旧书旧报,我也正好有两捆准备卖给废品收购站的旧报纸,就毫不犹豫从窗口扔出,扔到了楼下的便道旁。那女子及时把我们扔下的东西一一收罗到板车上。这当儿,男子将笛子吹奏得更加变力,似一声声向扔出废旧物品的居民们致谢呢。我感动着,频频向这位奏笛的

残疾人朋友注目礼,这等吹笛行乞且只收废旧物品的景象我头回遇到,比之在车站码头时常见到的可怜巴巴跪地磕头的行乞不知要高出多少,非别,就因其保持了做人的尊严!

一男一女徐徐离去了,路灯下的一双影子慢慢消逝,笛声也渐渐远去了,却仍在我心头缭绕着,不绝如缕。我向着窗外一个深深的呼吸,再次感受到这个春夜格外的和谐美好。

七夕会



笛 乞

吴翼民



悬崖与鲜花

施蓓 摄

已垂暮之年了,童年的美食美味依然隽永难忘。我是农家子弟,美食美味都姓农,而且出自母亲或外婆之手。固然比不上城市的多样精美,但它有着独有的风格,有城里人品尝不到的美味。

春节过后,冬尽春来,剩下的腌鸡腊肉不宜久放了,母亲将它们洗净风干,拌上酒糟,密封在坛罐里。酒糟是自己酿的甜酒酿,那时的酒药和现在的不同,甜酒酿存放时间长了,酒味会增浓,乡间称之为“凶”。母亲就用这种酒酿。封存大约一月左右,取出一部分连糟带鸡带汤放在煮饭镬上蒸,饭好鸡也熟了,那股鲜香,催人涎下。

肉是红红的,变得很松嫩,又鲜又有酒香,咸中有甜,这种甜不是白糖的甜,甜得清静淳朴。酒糟被渗进鸡和肉的咸味鲜味,变成腌味酒糟,十分可口。我记忆中母亲只做过两三次。为什么不做了,或者做了我读书在外没有尝到,不知其详了。但那种味道我再也没有尝到过。上海市里有“糟钵头”,味道也好,但风味是另一派的。我家的是正宗家乡民间的私房菜。二十多年后自己成家了,实在想这童年的美食,自己仿制,失败了。山寨版糟鸡发酸,谈不上什么味道了,以后再也不敢贸然动手。看来母亲的私房菜失传了。

清明前后,天气渐暖,崇明海口处有大量蟹苗趁汛沿着黄浦江游向内河。沿黄浦江岸渔

民下网捕捉小鱼和蟹苗。蟹苗很小,有小指甲背那样大小,白白的,幼嫩得通体透明,当地民间都叫它虱蟹,虱者喻其小也。我家离黄浦江有十五六里,没有这东西;我外婆家离黄浦江只有两三里路,信息灵通,一旦上市,外婆便买上两三斤,放在石臼里捣烂,用稀土布挤出浓汁,打入鸡蛋,加适量盐调匀摊成蛋皮,名之曰“蟹糊皮”。外婆爱外孙,摊上头二十张,放在有盖的红漆篮里不远十五六里送货上门。我们,一见外婆来了,知道定是送来我们期盼一年的蟹糊皮了,掀开篮盖一人一张

童年的美食

钟明德

当年网捕捉小鱼和蟹苗。蟹苗很小,有小指甲背那样大小,白白的,幼嫩得通体透明,当地民间都叫它虱蟹,虱者喻其小也。我家离黄浦江有十五六里,没有这东西;我外婆家离黄浦江只有两三里路,信息灵通,一旦上市,外婆便买上两三斤,放在石臼里捣烂,用稀土布挤出浓汁,打入鸡蛋,加适量盐调匀摊成蛋皮,名之曰“蟹糊皮”。外婆爱外孙,摊上头二十张,放在有盖的红漆篮里不远十五六里送货上门。我们,一见外婆来了,知道定是送来我们期盼一年的蟹糊皮了,掀开篮盖一人一张

当大饼那样吃。那东西特鲜,鸡蛋的鲜香加上海味的鲜美,平时吃不到,虱蟹的汛期很短,前后只几天。蟹糊皮当大饼吃太奢侈了,母亲把它做汤,拌韭菜。如果一两天后做清明就用来招待客人。我乡清明节几乎每家必备的一道菜是韭菜拌蛋皮,蘸糖醋,下酒真好;用蟹糊皮则是我家一大绝招,必引来客人们的一片叫好,母亲当然高兴,这是她娘家的一招鲜!

那时我大约十岁,十一岁左右,读了郑板桥的《田家四时苦乐歌》看着糟鸡、韭菜拌蛋皮,便自然而然地背上“春韭满园随意剪,腊醃半盆邀人酌。喜白头人醉白头扶,田家乐!”真佩服郑板桥竟写到我家里来

七夕会

也是因为外出在外读书,蟹糊皮吃不到了。后来外婆去了天国,虱蟹也没了,但蟹糊皮却一直铭记着追着想。前年去金山小渔村,渔民在岸上拣刚上来的海鲜,喜出望外,有虱蟹约半斤左右,正想买,却被我先一步的中年人买走了,不知他怎么个吃法。吃过蟹糊皮的人不多了。

扫墓也好,平日也好,只要想起母亲和外婆就会想到这两样美食;想到这两样美食自然想母亲和外婆。母亲和外婆不过是极普通的农民却有美食绝活。我国地大物博,海有海鲜山有山珍,有聪明的十多亿人,有悠久的历史,天涯何处无美食?

美食



扫一扫,关注“夜光杯”