



幽香

李斌



从未见过的河流(外一首)

◎萧萧

它一直在喧哗,奔流
带着被石头划破的隐痛
它一直把柔软的身体
放在坚硬时光里,一边歌唱
一边闪着悲欣的激滟

它的声息巨大
可我,从未听见
它像个孩子,夜里睁着绵长
波光的眼神
缠在我梦里

这条我从未见过的河流
一会儿,在触摸不及的远处

一会儿,躲进我的命脉
藏起所有行迹

与女儿背诵《三字经》

途经一条宽笃的大河
静水深流,波光可鉴
顿挫的诵辞
如一大一小,两叶轻舟
从河面划过

清旷之风,自时光深处
缓缓吹来——
吹着丝绸般的文字
吹送一缕缕文明的芳馨

女儿的小嘴上
光洁的碎芒,不断溅落

“……玉不琢 不成器
人不学 不知义”
大地上的鸟语花香
滚滚而来。源远流长的诗篇
留下荡漾不息的漪纹

女儿的心田
被长明的灯盏照耀
而我,一边纠正她的读音
一边在高山的阴影里
挪了挪心灵的位置

署名

◎袁金泉

20年前,因为业余时间创作了几篇文学作品,被喜文弄墨的局长看中了,一纸调令将我从基层站调到局宣教科,从事专职的宣传工作。

说是宣教科,其实就我和年过五旬的科长老耿两人。新官上任三把火,我满怀豪情,写了到局里工作的第一篇工作见闻,在文后署上了自己的名字。老耿说,很好,可以投稿。送局长审定,局长在文稿上批示:有眼光,抓得准,同意发出!

工作见闻很快在省厅内刊录用,并登上了市里的报纸,一炮走红。我欣喜,当然老耿也高兴。接着,我写了第二篇工作通讯,因是通讯,我特意把名字署在标题下,很醒目。老耿从局长室送审回来,我看到局长在文章标题左上方,用签字笔写了三行字:内容贴切,标题可作适当修改,同意推送!我看到局长的签名特别大,正好在我的署名前面。

不知局长对老耿说了什么,或者没有说什么,反正老耿对我说,把局长的名字署上吧,毕竟经过领导审定过的,局长也花了心血的。我想想也对,标题修改后,重新誊写时,我把局长的名字郑重地署上。忽然看到坐在前座的老耿,心想,老耿帮助稿件送审也是楼上楼下地跑,应该把他的名字也署上。于是,这篇工作通讯拥有了3个作者。

文章发表后,局长很开心,专门下楼来到宣教科给了我高度评价,并在全局人员大会上对这篇工作通

讯进行了述评。自此以后,我每写一篇文章,无论大小、无论体裁,都会署上局长、科长的名字,我成了排名第三的作者。

一次,我写了一篇标题新闻,就是一句话新闻,发给已经熟悉的市报编辑,编辑在电话里和我开玩笑地说,一篇20字的快讯,作者的名字就占用版面10个字(局长是复姓),将来我要收版面费的哟。

省厅内刊开设了局长论坛,我把局长的讲话进行了适当调整,其实讲话原稿也是我起草的,署上局长的大名,很快在论坛发表。接着,我连续作战,以局长的名义发了一篇又一篇调研报告,局长成了省厅树立的基层一把手理论研究先进个人。当然,我也赢得了局单位先进个人的荣誉称号,并在3年后,顺利当上了科长,老耿提升为局机关党委专职副书记。

几年后,局长评上了高级政工师,光荣退休。新来的局长工作雷厉风行,创新的举措一个接着一个,这给我对外宣传提供了丰富的素材,省报还专门派出记者前来采访。当局长看到发表在省报上的新闻后,专门来到我的办公室说,对外宣传,树立形象很重要,但不要突出个人。比如说,这篇新闻写出了我们局改革发展的新面貌,除了省报两个记者外,还署了我们几个人的名字,下次要注意,我的名字不要署了。事后,老耿悄悄地说,今后署名

要谨慎,你让局长当一个通讯员,情何以堪?原来,省报在署名时,记者姓名前自然标明的是本报记者,另有一名实习记者,局长姓名前标注的是本报通讯员,一篇报道居然署了6个人的名字。

我放弃了署局长名字的做法。宣教科新招进来一名硕士生,每写文稿,我把他的名字署在前面,有时我甚至不再署名,以示我的风度和谦逊。局长似乎对我的工作是满意的,不久推荐我到县政府办公室跟县领导做了一名秘书。在秘书岗位上,全县的宣传自然由县委宣传部统一发稿了,但工作简报、内参还是要写的,这些自然不要署个人的名字,总是以“调查组”或“秘书科”的名义提交。没事时,我帮县领导写学习体会、调研报告,当然只能署领导的名字对外投稿了,每当刊登县领导文章的报刊寄来时,县领导满意地一笑,然后说:“理论联系实际是我们党的工作法宝,要运用好,今后可以多写这样的文章!”说完,把我递给他的稿费单交还给我,“稿费,属于你的!”

“隐姓埋名”发文章,5年后,我当上了局长。面对宣教科郑科长送来的宣传稿件,我像当年老局长那样,在文章标题左上方提笔写下:有眼光,抓得准,同意发出!然后,我郑重地签上了我的名字。

我发现,我的落款竟然正好在作者郑科长名字之前……

春卷

◎江初昕



在江南等地,初春都有吃春卷的习俗。春卷又称春饼,是民间节日的一种传统食品。

年后,气温转暖,趁着晴好天气,一家人到郊外采点荠菜回来做春卷。早春寒意料峭,荠菜不畏严寒,蛰伏了一个寒冷的冬季,卧霜枕雪,终于盼来了春天的暖阳。一到春天,按捺不住对春天的向往,探起了头,享受着春光的温暖。这个时节的荠菜最鲜嫩可口。“草色遥看近却无”。荠菜隐藏于杂草丛中,不仔细寻找,难以发现。拨开枯枝腐叶,绿油油的荠菜就呈现在我们的眼前。它匍匐在地上,颜色灰紫色略带暗红。蹲在地上,俯下身体寻找,不知不觉,袋子里堆满了青嫩的荠菜,散发出淡淡的清香。回家后,将荠菜拣去老叶,用水清洗干净。然后切碎,加入酱干、胡萝卜丝、五花肉一起炒熟,这便是春卷的主要馅料。

母亲知道要包春卷,早早地把春卷面皮提前做好。高筋面用水和稀,加入鸡蛋及少量的食盐,其目的就是能使面团更加的筋道有弹性。揉成面团后,将面团放置于碗中,加上温水浸没面团,盖上盖子,等上两个多小时后,打开盖子。面团已充分软化,用手扯开,面团黏性十足。这时,就可以着手开始制作春卷皮了。母亲将蜂窝炉通风盖轻轻拨开一点细缝,在煤炉上面搁置着一块厚厚的平面铁板。等上面的铁板热了以后,抓上一坨调好的面粉团,用干净的抹布擦拭一下烧得微热的铁板,左手不停地用动着手里

的面团,突然把面团往锅底迅速一转马上提起,铁板上就留下了一块圆圆的白色的面状物,待四周微微翘起时,再用一把特制的刀在四周挑几下,用拇指和食指往怀里一拉,一张完整的春卷皮就做好了。圆圆的一张面皮,均匀半透明,整齐码好在一边。面皮做好,就可以包春卷了。

把馅料放进面皮中,折成三寸来长的长条形,面皮两侧的头也掖入折痕中,继续卷起,衔接处用蛋清一抹,接口便黏合在一起。包好的春卷像一根根白蜡烛,薄薄的面皮下,里面的馅料隐隐约约地透了出来,那青翠的荠菜、鲜红的胡萝卜丝、黄褐色的酱干充斥其中,煞是好看。春卷一般油炸,先在平底锅内倒入少许的油,油烧热后将春卷逐个小心翼翼地放入锅内,小火加热。用筷子把油锅里的春卷不停翻滚,小火煎至金黄色捞出。沥干油,等凉透就可以吃了。咬上一口先是感觉脆脆的,细嚼一下,外酥里鲜、外脆里嫩。包在面皮里的荠菜经过高温的油炸后,香味包裹在面皮当中,吃的时候牙齿轻轻咬开,一股淡淡的荠菜清香盈满于齿颊间。

春卷是一种荤素兼备的迎春美食。大诗人杜甫在春游时曾写下“春日春盘细生菜”的诗句;清人林兰痴写道:“调羹汤饼佐春色,春到人间一卷之”,这是对春卷最简约、最形容的描绘,其中“春”为季节性,“卷”为吃法。正月初春吃春卷是最快意的事。不但可以携家人走到户外踏春郊游,还能自己采些初春新发的荠菜回来包春卷,在冰雪消融的初春,心情也活跃起来。大家围坐在一起,吃着喷香的春卷,春天的食物在口齿间散逸,恰如窗外春暖花开、草长莺飞……