

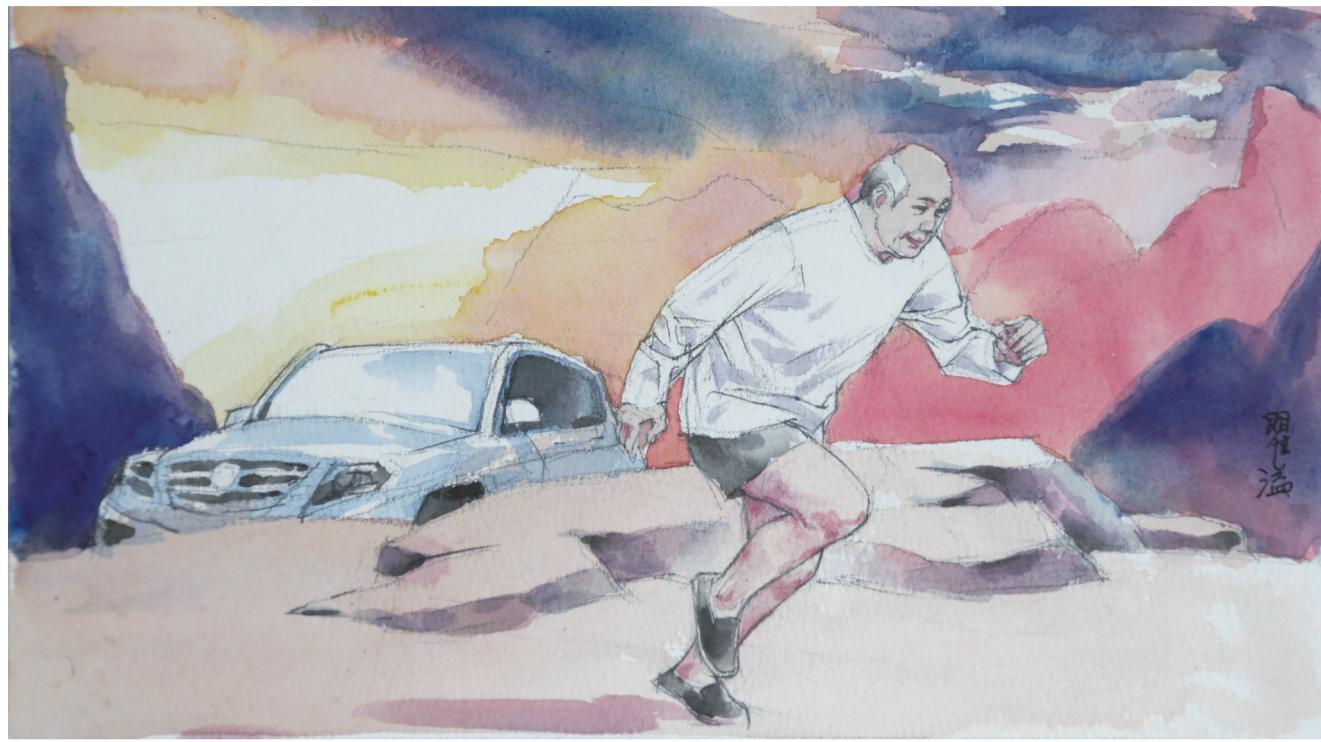
本土文本



# 奔跑的父亲

(小说)

□刘剑波



续图：郭浩



江海新韵

## 画展(组诗)

□冯新民

给雪山以风声  
给枯枝以绿叶  
给林木以道路  
给田野以河流

匍匐在一只鸟的门洞  
张望一扇门的败落  
青苔的背后一群人  
开始行走  
却不知去向

黑暗笼罩的屋子  
隐藏了树的过去  
和泥土下的欲望  
这时候  
我看见一张画的展开  
布满了风尘

墨和笔坐在地上  
坐在蜷曲在木舟的纤绳上  
等待一个陌生人  
从屋子的那边走来  
向你挥手

乐百年小镇  
从远古搬来神农  
坐镇一株草一朵花  
一棵树一片湖水  
坐镇云里雾里

或许刚刚开天辟地  
混沌之处  
光线还在阴影里孕育

草瓦花砖树的石板  
铺了一条水路  
五千年米来来回回  
谁在打更谁在当曹谁在吆喝

百年过去  
剩下最后的神农  
在神话和传说里卖草

岩画  
寻找一个人  
我知道这个人  
曾经站在这里  
高居于草原和河谷之上  
天空的姿势

悬崖和牛羊鹿的姿势  
曾经站在这个人的手上  
手指划过的图腾  
停留在水下  
河谷的风没有留下河谷

剩下的流水  
面对一个人的姿势  
语言没有出现

山在语言之前为山  
山上山下的风  
塑造阳光与月光的流向  
那时候我知道山寨  
在寻找一个木头的门  
失去的斧子在森林里游牧

往下是河谷  
正在汇合底层的声音  
我知道这个人  
曾经站在这里  
失声于一棵树的印象

黄昏过去  
抚摸石头的月色  
在一只手指上  
倾泻女娃的石头  
石头的笔画

还是石头  
石头的前缀多了季节  
石头从那天起有了呼吸  
马鹿狐狸神鬼人灵

开辟了隐藏于史前的路  
桂花还没有出生  
月亮已经怀孕  
我手指线条

讲述早晨与黄昏的易经  
负重在河谷的深处  
女娃的声音  
发出泥土的味道

支撑部落最终的印象  
这些线条被破译了  
我和那个人的距离  
我和这个人

有四千年的路程  
这个人就在我身边  
岩画

如果在一个地方  
心思在空旷的地方  
和风撒野

一颗李子正在跌落山崖  
被树扶起的失足  
在山上发芽

种子在一个地方  
和昨天来过的人看风景  
祭拜了春风秋雨  
祭拜沿途走过的路

老子在老子的地方  
孔子在孔子的地方  
墨子在墨子的地方  
和我说风的空旷

心思剩下的风  
走过八百里秦岭  
雨在那地方做了森林

## 蚕豆的记忆(散文)

□徐兆熊

立夏前几天的一天晚上吃饭时，老婆端上一盘蒜薹炒青蚕豆，92岁的老母说：“今天吃时鲜啊！”我问：“现在市场上蚕豆荚卖多少钱一斤？”老婆说：“现在市场上的蚕豆荚是本地长的，10元7斤，这一盘蚕豆才5元钱。谷雨之前要10多元才能炒一盘呢。”

孙子吃了几口蚕豆说：“蚕豆真香！”接着他问我：“爷爷，这蚕豆为什么叫蚕豆啊？”我告诉他：“蚕豆原产欧洲地中海沿岸、亚洲西部北岸，原名叫罗汉豆、佛豆、胡豆，是西汉时期张骞出使西域时引进中原的，因为蚕豆荚像条大蚕儿，所以叫蚕豆。”

蚕豆是一种四季皆宜的食品，吃法有多种。一是炒青蚕豆。立夏前后，是清蚕豆上市的季节。奶奶从自留地上掐回一小篮子豆荚。我经常帮她剥，用指甲一掐，双手一剥，几粒青碧如玉的蚕豆籽儿带着“脐带”从白色的丝绒中掉下来。还有一种剥法更快，就是把蚕豆荚夹在食指与拇指、中指之间，食指在前，拇指、中指在后，拇指往前顶，食指往后勾，蚕豆籽儿就出来了。奶奶把蚕豆洗净，放入油锅翻炒，然后加入蒜苗和细盐，放入适量冷水，煮开了再焖一会，蚕豆就可以食用了。我急忙夹起几粒滚烫的蚕豆放入口中，烫得我连忙张口吸凉气，让蚕豆在口中翻动，接着用牙齿咬开娇嫩的豆皮，清香微甜的豆瓣便依偎在口中，给人以满满的初夏味道。

有时，我还用针穿棉线，把熟蚕豆串在棉线上，做成蚕豆项链，挂在脖子上，一会儿吃一粒，很是好玩。蚕豆和麦子同时种，春季开花，孟夏结果，仲夏成熟。蚕豆的花瓣是粉色的，中间有黑色的花蕊，就像一只只蝴蝶在绿叶间翩翩起舞。因为蚕豆花期比较长，故农民常说：“豌豆开花有巴脚，蚕豆开花烘煞人。”等到蚕豆

青蚕豆还可以剥去内皮和蒜苗

或腌菜一起炒，或烧韭菜豆瓣汤，或用蚕豆瓣包粽子，也能让人大快朵颐。

第二种吃法是炒干蚕豆或者煮烂蚕豆。这是夏、秋、冬、春季我们家通常的吃法。奶奶把干蚕豆放入铁锅翻炒，等蚕豆的外壳有了焦斑，听不到炸的响声，蚕豆就熟了。熄火后，再用铲子翻炒几遍，然后舀进碗中，业余时可以随拿随吃，这是磨牙齿的好方法。还可以用酱油拌干蚕豆后就粥。干蚕豆奶奶不吃不动。

炒干蚕豆时，通常在锅中留一半，倒入冷水，锅里水就沸腾了，水汽直往上冒，盖上锅盖，大火烧开，再小火煮上10—20分钟，蚕豆就煮烂了，装进盘子里，放些新蒜泥，撒上细盐或倒入一点酱油，就成了一道美味的下饭菜。如今，这农家菜都登上了高档酒店的餐桌，成了一道美食。

第三种吃法是烧豆瓣汤。剥豆瓣有两种方法。一是干剥法。找一块小砖头，把菜刀刀口朝上依在砖块上，用一只脚顶住刀身，左手捏蚕豆，有黑斑的一头朝下，竖放在刀口上，右手用小斧头轻轻一敲，蚕豆就一分为二了，再剥去壳，豆瓣就成了。二是水泡法。上一天晚上把干蚕豆泡在水里，第二天早上蚕豆胀得鼓鼓的，把豆皮剥去，就有了豆瓣

儿。豆瓣沥水后放进油锅，翻炒后加入调料、放水，水开后再放进韭菜段儿或雪菜，烧开即可。如果加入螺蛳肉，就更加鲜美无比了。

第四种吃法是五香蚕豆。奶奶把干蚕豆放水里浸泡一天一夜，捞出洗净，倒入锅中，放入八角，以及生姜、葱姜等香料，酱油少许，加入足量水，大火烧开，再小火煮上十几分钟，再焖一会，五香蚕豆就会香味扑鼻了。

蚕豆不仅是一道时令美食，而且是我们儿时玩游戏的工具。我们玩的游戏是碰蚕豆。放学后挑猪草时，我们抓上一把蚕豆放在口袋中，休息时就玩碰蚕豆。先是每人手抓几粒蚕豆比多少，手中蚕豆多的人先玩。玩者将几个人的蚕豆一起抓在手中，在地面上撒开，然后用小拇指在两粒蚕豆之间划一条线，用食指顶着拇指，或拇指顶着食指，轻轻一弹，用一边的蚕豆去碰另一边的蚕豆。如果两豆相碰，两粒蚕豆就收入手中。如果划线时碰到蚕豆或蚕豆碰不到蚕豆，就由出蚕豆次数多的人玩。依次循环，直到蚕豆全部归各其主为止。接着可以再玩第二把、第三把。

蚕豆是普通的农家食物，但蚕豆给我留下的记忆却是终生难忘的。

## 用信封寄去我的心

□严迪

一睁开眼  
就想到你们  
是否已进入平安期  
带着我暮年的祝福  
武汉兄弟

你这英雄的城市  
我的焦虑但愿是虚幻  
不过  
仍像一串多愁的钥匙  
不知道哪一把  
能打开我的心

你们经历了  
黎明前的激烈战斗  
天亮了  
胜利了 猛攻的过程  
大地上的每个角落  
都充满坚强  
如果我在你们身边  
即可看到  
你们胜利后的热泪和疲惫

疫情牵动着全国人民的心

这突如其来的打击  
不管是近邻 还是远亲  
谁都会痛心  
正常生活 如同失重

白色的病房里  
柔情与悲痛在一起  
黑夜与曙光在一起  
你的灵魂  
和我的灵魂  
在一起

我已是一个老人  
无法做个志愿者  
也无法走动得那么远  
只好把心  
从信封里寄过去  
请您打开来看看  
都写在上面  
笃笃笃打更的木榔声  
余味悠长  
衍生出一份警觉  
和一份守护的感激