

# 文学气象中的小说光芒

## ——《孝义文化丛书——<小说精选>》编后记

□ 李怡萍

在时代的发展中,好多东西都发生了变化,包括我们的文学。改革开放以来,文学作者的写作逐步走向多样化。文学映照时代,同样,小说的创作状态也对应着社会状态,反映着时代。一代一代的小说家始终坚持用作品说话的原则,不断拓展着自己的写作边界,写出了百花齐放的优秀作品。

为了比较完整地展示近半个世纪以来我市优秀的文学作品创作水平,市三晋文化研究会计划编辑出版一本小说作品集。承蒙研究会新任会长任化清先生厚爱,我被推荐为该书主编。诚惶诚恐,又无法拒绝,只好尽己所能,把事办好。

文化是一座城市的魂。孝义市三晋文化研究会从成立之初至今,在原任会长王正树先生的正确领导下,在市领导的大力支持下,倾力打造文化品牌,已编辑出版了十二辑六十册《孝义文化丛书》,对孝义历史文化的挖掘、保护、传承、发展,起到了积极的作用。

提倡文化气、书卷气,涵养孝义三晋文化研究会特有的气质,是每一位会长的追求。而一座城市的发展,不仅需要经济的支撑,还需要文学的书写与塑造,于是,第十三辑丛书由此而生,分为《小说精选》《散文精选》《诗歌精选》《戏剧精选(2册)》。多年以后,如果该辑丛书能为研究我市文学创作历史提供文本支持,无疑是件有意义的事。

孝义历史悠久,文化底蕴深厚。在这片土地上成长起来的作家,有强烈的责任感和使命感,他们用自己的生花妙笔,记录了这块土地上厚重的历史文化,日新月异的发展变化。对于近二十多年来的孝义作者,我是比较熟悉的,好多作者与我亦师亦友。而要把近五十年来的优秀小说作品精选出来,却是困难的。也生怕由于自己的浅薄和疏忽,使得好的作品有所遗漏。为此,我向文学前辈、向书本、

## 洞沟赞

□ 冯俊山

路

三十年前到洞沟,山上黄土沟石头。  
坡陡沟窄羊肠道,碰绊闪滑步步愁。  
如今公路宽又平,车水马龙跑不休。  
白马仙洞旅游地,孔雀开屏山沟沟。

林

山外青山沟连沟,漫山遍野绿油油。  
杨柳柳榆竞争绿,苍松翠柏独显秀。  
夏遮烈日挡风雨,寒冬傲雪绿枝头。  
栋梁之材挺云霄,邀来日月照春秋。

水

一股清泉流山间,蜿蜒曲折永向前。  
万物靠它来滋润,哺育先人千万年。  
手捧泉水喝一口,凉入胸襟爽又甜。  
溪流虽小志可佳,不入大海誓不甘。

桥

一桥飞架南北山,像虹像船像秋千。  
玻璃桥上上下瞧,头顶蓝天脚下悬。  
紫气祥云桥上绕,虽然心惊却平安。  
人身宛若走浮桥,高低惊喜须坦然。

庙

观庙阁殿座山间,求神拜佛几千年。  
君王到此祈过雨,文武武将留碑匾。  
虔诚信徒来上香,袅袅梵音响耳边。  
科学考察一胜地,佛道文化有渊源。

洞

九凤山上一奇观,鬼斧神工造洞天。  
洞中套洞景生景,深险奇怪形万般。  
游人仙洞去观赏,万花筒中看魔幻。  
平生有幸钻一回,仙气附身岁岁安。

## 田园游记

□ 徐意

吕梁山麓西腹之地,有北武当山闻名天下,东倚关帝山脉,自然丰富,四季分明。沿松峪路,有田园之美景。

田园之景,自然至美,万物之功劳。夏至,草木一色,百花芬芳,蜜蜂捧蕊,幽幽蝉鸣。蝴蝶献舞翩翩,蜻蜓点水水成纹。蝶影重重,水影灿灿。山雀之起伏,水怪之浮游,夏日之水韵,翡翠之音律。涓涓细流,亲肤之感,蓝天之蓝,痴于蓝,醉于蓝,蓝之吾意。

田园之乐,踏石踩水,闲游其中。亲水、享风、观草、赏云,略有所悟。水如风,可刚、可柔、可狂;风似水,可急、可缓、可涌;水风相通,时顺时逆,时曲时直。水落石哗哗,风摇树沙沙,无形化有形。风吹波澜,动也;水平成景,静也;动中有静,静中有动,动静相合,万物生生不息,人亦如此。云聚,水所成;云散,风所至;草挺直,水润之;草倒伏,风所至;风水相融,万物不可拒。人,如水如风,如草如云,风生水起,聚散无常,皆为命也!

青青杨柳,遮阳成荫,铺衣躺之,随风入梦,独享田园之悠闲。



李够梅 摄

三  
川  
河

## 总角之交

□ 韩鹏飞

一年也不少挣钱。我没有他们织的多,因为还要下地干活。干活回来,想吃谁妈做的饭就告诉谁妈,尤其是到了麦秋、大秋的时候。我最爱吃我一条街的一位老奶奶烙的发面饼,有一次还下着雨,我跟老奶奶说想吃发面饼了,老奶奶中午就弄好了五六张大铁锅烙的四五十公分的大饼送了过来。老奶奶家有七个孩子,我和她家老四四年级相仿。她分分比我爸爸大,人很好,很年轻,所以我们叫她漂亮奶奶,现在都不敢想象,她自己那么多孩子,怎么做到还给我烙饼?且不止一次,不止我一个人,我们想吃饺子了,也去她家吃,她包的蒜黄猪肉、韭菜猪肉饺子都非常好吃。

艳茹是我儿时玩伴的南邻居,比我小几岁,但不影

响我们在一起玩,她家哥哥多,家里就很惯,中等个,脸圆圆的,很会说,很乖巧,我们都很喜欢她。

她的爸爸脾气很不好,但孩子们怎么折腾都不管,我们时间长了不去就会念叨。

秋兰也是我的南邻居,在艳茹家的东面,是家里

老小,上面有两个姐姐,一个哥哥,又高又瘦,娇惯得像个大小姐,眉清目秀,十指纤纤,打毛衣最快。现

在却是泼辣能干,干脆利索。我跟她妈妈叫姥姥,叫

她老姨。姥姥比我们几家的妈妈年纪多大,所以我们都认为是旧社会的人,故而老姨说话的词语有时和我们的不一样,比如“跑马戏”的老姨总是说“跑马卸”的,每每听到这样说,我们就会哈哈大笑。

红艳是我们家东邻居,大眼睛中等个儿,机灵、活泼、开朗很能干。我跟她妈妈叫奶奶,但很少称她为姑姑,从小都是叫名字。王素荣、红艳是亲姐俩,王素荣比我小一岁,红艳比我小好几岁。我们两家隔着一道墙,小时候墙是土的,雨下得时间长了,墙就会出现豁口。所以我们三个经常挤到一张床上睡觉。

我家后面的邻居叫兰英,她上面有一个姐姐,长我一岁,所以我跟她叫二姐,身材高挑,为人善良,慢言细语,眼光独特,我不上学后就一直和她们打毛衣,她的口头禅是:“如果我是男人,一定要娶你”,所以我妹妹无论在家还是在街上碰到,总是叫她二姐夫,直到她出嫁了。

我从小就拙嘴笨舌,也不会学个话,一点也不如她们几个嘴巧。妈妈对别人说我总是“我们家那个傻子”,直到现在我依然如是。但我很喜欢和她们玩耍,听她们说话。

## 猪皮的华丽嬗变

□ 田文海

了有粘度的汤,拿一支筷子蘸一下,提起,看那汤汁缓慢滴下,心中便有了数。我不怎么爱吃猪皮,便把猪皮捞出,弃之。只把这三分之一的汤倒入器皿中,待冷却,置放冰箱冷藏室,约几个小时后,汤凝固成皮冻。操刀在手,发挥刀技,游刃有余切块、切片、切条,依喜好调和出色香味,一道荤而不腻的美味佳肴端上餐桌,佐杏花村清香汾酒滋润肠胃,活跃神思。奈何,这样熬制皮冻费时、费火,还费猪皮。都是上班工作的人,实在没有那“大闲工夫”。还有一个问题是,以前买猪肉的时候,看见卖家案板上有别人不要的猪皮,笑脸讨要,往往卖家也会慷慨给予;若是不好意思,给人家几块钱也好。近年来,不知是吃猪皮的人多起来了,还是卖家窥得了猪皮的商机,白要是不能,花钱买也经常是买不到的。而我佐酒的皮冻,也因缺乏食材,费时费事加工一回,吃不了几口便“光盘行动”,只是留有余味了。前年春节,有知道我

爱吃皮冻的朋友兴冲冲给我端来一大盆没有猪皮的皮冻,窃想是因为知道我不爱吃猪皮,把皮去掉了吧?看人家这皮冻,晶莹透明,鲜活灵动,品相绝佳,诱人食欲。我非常高兴地感谢他说:“这么多猪皮冻让我大饱口福,谢谢!谢谢!”朋友却道:“皮冻是皮冻,但没有一点点猪皮,是放了食用胶熬成的,给你尝尝,口感不错咧,饭店里卖的大都是这,便宜。我有些失望,但没有表现出来。只是从此不再吃饭店卖的皮冻,谨防食用胶。”

那日家里添置了破壁机,是用来打豆浆喝的,喝了几回豆浆,突发奇想,用破壁机试做皮冻如何?

正好家里冰冻着一块猪皮,约三指宽,一尺长。凉水下锅,煮软,捞出,放入案板上,表皮去毛,里皮除脂。切成细条或不规则小块状,再用温水清洗一遍,然后放进破壁机玻璃杯体,加清水至杯体四分之三,还可添加佐料调味调色。但是我不加任何东西,避

## 故乡这首诗

(外二首)

□ 吕世豪

用手机读你 用手机写你  
用手机翻阅你一页页画幅  
手机是回乡的路 踏上你的泥土  
并穿越你的田园与风俗

还是用手机 叮响你的门环  
走进故乡的草舍茅屋  
听听乡音 听听风箱的呼吸  
和灰瓦屋顶滴哒的雨珠

一不小心 就有泪滴  
落上手机小小的荧屏  
模糊了乡村的一幅幅画图  
唯一清晰的是儿时母亲的叮嘱

关上手机 关上故乡的柴门  
待心情平息之后 我还要写诗  
排解我的思念 排解我的孤独  
故乡啊 你是一篇永难成型的歌赋

故乡很小

故乡村子很小  
像五颗鸟蛋  
在一窝鸟巢里孵着

故乡天空很小  
像一把油伞  
被一炷炊烟撑着

故乡井口很小  
天上的明月  
正好盖在井上

故乡茅屋很小  
像一窝紫燕  
正好托在手上

老井深深

老井太老 如百岁老人  
井也太深太深  
一根湿漉漉的井绳  
要在辘轳上缠上两排  
才能绞上一桶井水  
老井深不见底  
放开辘轳要等上半天  
方可听到嘎嘎一声  
井水没有污染 口感甘甜  
要绞上一桶井水  
肯定要流淌半桶热汗  
人活腻了 想寻短见了  
只睡了一跳就成了  
一个也甭想生还  
只是苦了捞尸及淘井之人  
和农家的一日三餐

等着相聚的这段时间,儿时的情景断断续续连成画片。一晃30过去了,那些纯真,善良,柔弱的小姑娘都嫁人了,她们过得好吗?我很难想象她们的容貌是随着岁月的侵蚀而变得苍老憔悴,还是一如往昔的天真快乐?相聚在一起时,她们聊的是生活的艰辛还是人生的抱怨?她们的面容一眼看上去是欢欣还是忧愁?她们的话语、言谈中表露出来的是幸福还是痛苦呢?在这忐忑的胡乱猜测中,相聚的时间到了。

当她们一起拥进包间,一起向我说话的时候,我的耳膜瞬间几乎炸裂一样嗡嗡作响。久别重逢的激动让她们没有了姑娘时的矜持,大声地、开心地、爽朗地相互问候着各自的近况,时不时爆发出震耳的笑声。她们脸上洋溢的满是幸福,看不到岁月的痕迹,只是身材比姑娘时丰满圆润了很多。她们都没有我的孩子多,最多两个,大部分儿娶女嫁了。她们嫁的都是本村、邻村,虽住在村子里,但城里都有房子,除包工头红艳外,有两个从未打过工,有两个竟是为了排解一下更年期时烦躁的心情而找份事做,可见她们的男人有多能干。看着她们眼角溢出的满满的舒心和畅快,毋庸置疑都是被自家男人宠出来的模样。她们各自褒贬谈论着自己家的那个傻家伙(自己的男人),说完哈哈大笑。她们说着笑着,笑着说着,时不时擦拭着眼角的泪水,我被她们感染着,跟着她们一起开心地傻笑。

在回家的火车上,我满脑子还是她们幸福的模样和爽朗的笑声。

免了“添加剂”“食用胶”的嫌疑,强化了猪皮的纯粹。此时,开启香浓豆浆档自动加工。约半小时,半小时内你想忙什么先去忙,待破壁机“嘀嗒”警示时间到了,便可关掉电源,将玻璃杯体中的汤水通过早已备好的小眼滤网去沫去杂质倒入器皿,由其去冷却,冷却后即凝结成皮冻。我原本是不要皮的,现在皮与汤浑然一体,大概不会流失营养成分吧?需要注意的是,水多皮少,皮冻软而活;皮多水少,皮硬而韧。多多少少,全凭自己掌握。然后,划切并调和调味。我调和调味的方式很简单,细盐适量,陈醋适量,小磨香油适量,蒜末适量,但是必不可少。如此,初试即获成功,省时、省火、还不需要太多食材,竟然就实现了“猪皮的华丽嬗变”。

独乐乐不如众乐乐。我把这些技巧告诉朋友们,还引经据典夸夸其谈,猪皮的蛋白质含量是猪肉的2.5倍,碳水化合物含量比猪肉高4倍,而脂肪含量却只有猪肉的一半。丰富的胶原蛋白是人体筋与骨不可缺少的营养素,且味甘、性凉,有滋阴补虚,清热利咽的功能。有朋友“照单全收”,依葫芦画瓢,如愿吃到皮冻;也有朋友是在聚餐时享用了我带到饭店的皮冻。朋友们皆愉悦点赞:妙极了!美得很!

谢谢猪猪,奉献美皮,助强筋健骨,润容颜娇嫩,养寿发飘逸。