



□王玉河

我的老家有一处园子，园子不大，但挺热闹。最外头，是邻着巷弄的一排高墙，墙上覆着苔藓，墙隙里探出不知名的野草。墙根下，野蔷薇开得泼辣，一丛丛，一簇簇，是那种不管不顾的、近乎嚣张的花簇。它们的枝条带着尖锐的刺，蛮横地伸向一切可能的空间，抢夺着阳光与雨露。你若从旁经过，那过于浓烈的香气会不由分说地飘过来，带着泥土的、原始的气息。这里的生命，是没有什么道理可讲的，它们要生长，便生长；要蔓延，便蔓延。那股子勃勃的甚至是盲目的生机，仿佛是从地底里奔突出来的岩浆。这是一种混沌的力，一种纯粹的欲望，也是教人不敢长久逼视的、野性的锋芒。

穿过这喧闹的屏障，便到了园子的主体。这儿是一片还算齐整的草地，中间两条青石板小径，已被岁月磨得温润。路两旁，是些寻常的花木，月季、百日红、牡丹，或是银杏、槐树。这里的生命，是讲规矩的，它们知道阳光从哪个方向来，晓得雨水几时丰沛。它们也懂得权衡，将根扎在力所能及的土壤里，将花开在恰如其分的季节中。风来了，便稍稍弯一弯腰；天冷了，便暂时敛一敛身骨。它们与周遭的一切——泥土、昆虫、水分、气候，乃至那墙角的野蔷薇——达成了一种微妙的妥协，既不全然放纵，也不过分拘谨，只是在这片天地里，寻一个最妥帖、最安稳的存在方式。这是一种清醒的、中和的力，它维系着这方天地的秩序与和谐，让一切显得从容而富有生机。

而在园子的最深处，倚着一面高大、阴凉的东墙，生长着一些瘦削的竹子。它们与前面的花草树木都不同，总是那么静默地、孤直地立着。风过之时，前面的花草树木摇曳生姿，它们却只发出些萧萧的声响，清冷得很。它们的绿，也是一种沉郁的、近乎墨色的绿，不取悦谁，也不喧哗。它们似乎总在向上，向着那虚无的高处生长，节节分明，带着一种不容置喙的、内向的律令。这片小小的竹林，便成了这园子里一个幽独的、沉思的角落。它仿佛时时在用严峻的目光，拷问着那一片草地的安适与那一片野蔷薇的恣睢。

我的这颗心，便恰如这座园子。

有些时候，我是那墙角的野蔷薇。一股无名的火气，或是一阵没来由的狂喜，会忽然从心底烧上来。那是一种原始的冲动，想要不顾一切地呐喊或奔跑。它不讲道理，不问后果，只是那样强烈地、真实地存在着。仿佛回到了孩提时代，看到喜爱的玩具便伸手去拿，拿不到便放声大哭，世界的规则与

旁人的目光，对那时的我，是完全不存在的。这欲望的藤蔓，盘根错节地生长在生命的底层，带着泥土的气息与荆棘的锋芒。它是我生命最原初的驱动力，虽然莽撞，却格外鲜活。

然而，我毕竟更多的时候是那草地上的寻常花木。那野性的火苗刚刚蹿起，便有一个更沉静的声音在耳边响起，为我计算着利害，权衡着得失。它教我忍耐，教我微笑，教我将那伸出的手悄悄收回，将那涌到唇边的话默默咽下。于是，我学会了在人群中得体地言谈，在规则内谨慎地行事。我将自己修剪得合乎时宜，与环境融洽相处。这便是我与外界达成的契约，我用一部分的自由，换来了安宁与认可。这片草地，是我经营得最辛苦，也最为人乐见的部分，它平整、光鲜，维系着我作为一个“社会人”的体面。

可每当夜深人静，白日的喧嚣如潮水般退去，那竹林的风声便会在心底响起。它清冷地追问着：这便是你全部的生活了吗？那安适的草地，是否也是一种沉沦？那恣意的野蔷薇，难道便是你的本真？它要求着一种更高、更纯粹的东西，一种超越欲望与世俗之上的东西。那或许是良知，是理想，是一种对完美人格的向往。它使我对于纯粹的快乐感到羞愧，对于轻易的妥协感到不安。它是我心中一位严正的法官，时时审判着我另外的两种生活。

于是，这三重的我，便在这方寸的园子里，无休无止地对话、争执、妥协。那野性的力量，鼓动我冲破一切藩篱；那现实的考量，劝说着我安于现有的平稳；而那崇高的声音，又引导着我仰望头顶的星空。它们拉扯着我，使我时而勇敢，时而怯懦，时而感到生命的丰盈，时而又感到存在的虚无。

我忽然想起古人的话语来。孟子说，“人之异于禽兽者几希”，那“几希”的，大概便是这竹林的清影，它使人不至于完全堕入兽性的幽暗。而荀子主张“化性起伪”，那“伪”的功夫，大约便是要将那野蔷薇的枝条，依着礼法的架子，修剪培育成这园中受人称道的嘉木吧。至于老子感叹的“吾所以有大患者，为吾有身”，则近乎道出了这所有纷争的根源——正因为有了这个具体而微的、置身于欲望与规则之间的“我”，才有了这无尽的烦恼。

风渐渐大了，竹林的声音愈发清晰起来。我轻轻地合上园门，将那三分天地重新锁回心底。明日，我依旧要走入那人间的草地，微笑，经营我的生活。只是我知道，在我的身体里，永远奔流着野蔷薇的血液，而我的灵魂深处，也永远矗立着那片不肯俯首的、青青的竹林。



【浮生】

老桥上的晚餐

□李晓

临近岁末，我们几个曾经住在老街的老街坊相约，一起聚聚，吃顿饭吧。“哪天一起吃个饭”，成了我们在微信里、在街头偶遇时的一句口头禅，但一年之中，我们见面的次数也不多，更何况一起吃个饭。

这一次，我们把吃饭的地方定在了老街的老桥上。这座现已行人稀少的百年老桥是一座石拱桥，它横跨在老街的河流上，有三扇孔眼，孔眼如幽幽的眼睛，凝视着桥下潺潺的河水，凝视着老街一代又一代人来来往往，它是老街人心里的“老祖宗”。

老桥上的热心人樊大哥把蜂窝煤炉子搬到了老桥上。他说了多次，家里挂着的那只金黄透亮的腊猪脚就是为我们老街坊、老朋友留着的。蜂窝煤炉子里的炉火，在老桥上燃得彤红，它与此时冬日黄昏的晚霞呼应着。从老桥上望出去，已经望不到天际线了。在老街的旁边，新城的幢幢高楼拔地而起，把天际线不断抬高。在老桥旁边，还有一座立交桥，车辆呼啸中，老街与新城完成着梦幻之中的穿越。

蜂窝煤炉子上，锅里炖的腊肉咕嘟咕嘟响，一条老街的人都嗅到了香气。87岁的郑奶奶也蹒跚着来到老桥上，她拿来了家里的红薯粉条，放入锅里与腊肉一起炖上。郑奶奶的老伴生前是一个喜欢写写画画的老街“秀才”，一旦写了古体诗词，就找到我，让我给提点意见，恭恭敬敬的样子让我好生感动。我也提不出来啥意见，只是连声说：“好，好，好。”有一次，老头儿上前紧握住我的手，身子颤抖，花白胡子抖动着，嗟嚅道：“谢谢，谢谢你！”

老桥上的晚餐开始了，几个老街坊喝着酒，絮絮叨叨着日常生活中的光景。这些日子里的烟火升腾，凝固成记忆的版面。

樊大哥说，这一年里，已在新城安家的儿子儿媳，一次一次催促他和妻子也去新城居住。新城的房子宽绰敞亮，老街的房子狭小暗淡，老墙上如长满老年斑一样的墙皮时常簌簌而落；新城马路上连绵的绿荫似穹，老街光滑的石板路包浆闪亮。秋日的一天，樊大哥的儿子又一次催父亲母亲去新城居住，这一次儿子是动真格的了，他把父亲母亲睡的老木床搬出去，让拖运垃圾的车运到了垃圾场。平时脾气温吞的樊大哥发火了，他拍着桌子，大喊：“我走了，老街哪个来守，哪个来管？”樊大

□翟云峰

每逢餐桌上摆出铁锅炖酸菜猪肉粉条，那酸香扑鼻的滋味，总让我想起母亲初冬腌酸菜时的情景。

老家的房前有个小菜园，年年都收两茬菜，夏季刨土豆，初冬收白菜。当母亲把土豆刨完，做好席子，撒上白菜籽，再用薄土覆盖上，心中便期盼着小白菜早日破土。

在母亲的精心侍弄下，白菜长势喜人。每天一出门，绿生生、鲜嫩嫩的白菜便映入眼帘。深吸一口气，白菜的清香混着晨露的湿润，格外香甜。这时，母亲正弯腰给白菜浇水，手背沾着泥土，眼角堆起皱纹，笑得那么灿烂。生活的劲头，就像这满院的白菜，越来越足了。

寒露一过，天地间仿佛被一层幽幽的凉意笼罩，白菜也到了收获的季节。菜园里，母亲系着围裙，身影忙碌而专注。一棵棵斩去白菜根，一棵棵剥掉老帮，仿佛在演绎着一场关于收获与生活温馨乐章。

白菜晾晒一周左右，就开始腌制入缸了。腌菜那天，母亲会择一个暖阳之日。左邻右舍的大娘大婶都来帮忙，新



哥18岁那年来到老街上的供销社工作，退休后就和老伴住在当年单位分配的老房子里，老房子下面是卖种子、化肥等农用物资的老门市。

樊大哥守着他的老街，如黄葛树四处攀爬伸展的枝丫根须，老巷子里、老墙上也蔓延着樊大哥生命的根须。那年，老街遭受特大洪水袭击，滔滔洪水翻过了老桥桥帽。洪水过后，老桥无恙，顽强耸立，樊大哥带领一群老街居民伫立桥头，给老桥深深鞠躬致意。老街上的棉匠、画匠、篾匠、剃头匠、铁匠，这些老手艺人，都是樊大哥的老朋友。每年除夕夜，樊大哥都要到老桥上坐一坐，他是老巷子里最后的夜行者，沿街来回走动巡逻的他，是老街除夕夜里一个温暖的身影。

樊大哥平时最喜欢去铁匠铺子看顺娃子打铁。炉火熊熊，锤声悦耳，樊大哥倚在门框边，炉火火花映红了脸，他目光怔怔地望着顺娃子挥舞铁锤打铁。有一天，顺娃子对我说，要不是有樊大哥他们这些老街人的陪伴，他的这门打铁老手艺早就丢了。

埋头喝酒的向大哥，在老街上摆了一个小吃摊，卖豆浆、油条、小汤圆、碗豆粉、青菜瘦肉粥……向大哥的两个儿子做生意挣了不少钱，最小的孙子去年博士毕业后留在北京工作了。向大哥舍不得老街的房子，他的房子就在黄葛树旁，黄葛树的枝叶伸展在他家窗边。向大哥常说，他的肺活量大，是因为黄葛树青翠蓬发的枝叶滋养了他的肺叶啊！

向大哥给大家轮流敬酒，一口一句“我们老街人”，一口一句“我们常往来”。老街上的画像人黄师傅平时一般不喝酒，这天晚餐他喝了满满一杯白酒，醉意阑珊中，他一把搂住向大哥，说了一句：“必须的，一辈子！”

我18岁那年来到老街的一个小单位工作，三十多年过去了，老街的节奏已成为我生命时钟的一部分。如今，80岁的妈妈还一个人在老街的老房子里生活，而我供职的单位已搬迁到了新城，但每一周，我总要到老街走一走，老街治愈着我的慌乱与焦虑，这里是我心田的安卧处。梭罗在《瓦尔登湖》里说：“我希望活得深刻，并汲取生命中所有的精华。”老街的生活，就是我汲取生命中所有精华的地方。

这老桥上的一次晚餐，是我们几个老街人的一次精神盛宴。

（作者为中国散文学会会员，供职于重庆市万州区五桥街道办事处）

婚的媳妇也来学艺。只见母亲麻利地把晾晒好的白菜又精挑细选了一遍，将白菜洗净，去掉老外的老叶、烂叶，再把白菜放入沸水中烫10秒到20秒，捞出后迅速放到小缸中，用清水涮洗一下，进一步清洁降温。涮洗完后，将白菜一层层码入大缸中，每铺一层，均匀地撒上一层粗盐，目的是为了更好地防腐。封顶时，用一些洗净的大菜叶盖在上面，然后用一块早就准备好的方正的青石压在顶部，确保白菜完全浸没在菜汁中，适当在汁中放上一些花椒，滴上点白酒，效果会更佳。这一传统的腌菜工艺简单、实用，一直沿用至今。

腌制的酸菜需要在常温下发酵一个月左右，待菜叶变黄、有酸香味，就可食用了。每到这一刻，孩子们闻味而来，母亲就会从缸里捞出一棵酸菜，从菜心里切下些黄嫩的叶片，分给我们吃。那脆爽酸香的口感，让我们吃得津津有味，久久不愿离去。

时间已过三十年，母亲腌制酸菜时的情景，和着窗外初冬的寒风，成了我心中最温暖的记忆。

（作者为潍坊市作协会员）