往事并不如烟

□李俊涛

大约是在2016年，在微信朋友圈里看到了“老家许昌”这个公众号，当时吸引我的是几篇写美食的文章，写许昌路边摊上的猪头肉、牛盘肠、麻辣羊蹄……作者写得活色生香，感觉手机屏幕上滋滋往外冒肥油，看得我满口生津，想立刻找到这些摊位捧捧场。

过了一段时间，一位分管网信工作的领导约着吃饭，席间坐着一个大胖子，面如银盆，腰像我家小区前边路口那棵百年古树一样粗。胖子人很喜庆，一见面就给我发了一摞高帽子。不自重的我欣然笑纳之后发现自己被架上去下不来了，只能按照他给我设置的德艺双馨的人设往下演，对他提出的给“老家许昌”写稿的要求完全拒绝不了了。

这位领导积极推介他，是对他这个微信公众号非常认可，希望他做得更好，在全市的网络文学创作中发挥引领作用，并且亲自给他扩充作者队伍，我就是被扩充进来的。大胖子提出加微信好友，他这么个威猛如山的人微信名却起得很婉约，叫“美不美管它哩”，透着一点儿胖美人杨玉环式的喜感傲娇。

“美不美管它哩”是个男的，本名叫陈世杰，许昌学院中文系毕业，自由职业者，喜欢文学，奔忙生活之余开了“老家许昌”这个微信公众号。听世杰介绍完，我对他肃然起敬。我也当过编辑，编市里的一本文学季刊，全年刊发40万字，组稿、编稿、盯着排版印刷，日常的工作量很大，要想做好，工作量就更大了。首先是组稿。稿件质量代表着刊发平台的水准，而且物以类聚，只有刊发好稿件才能吸引到同样水准的稿件。优秀的写作者都很挑剔，一个平台老发烂稿，他们就会耻于给你投稿；越发好稿，他们会越较着劲给你投好稿。烂稿会让优秀写作者质疑编辑的水平，一个编辑一旦有了“白脖”的名声，职业生涯基本就断送了。烂稿基本都是人情稿，要钱还是要脸，是对编辑职业道德的永恒考验。

好东西永远是稀缺的，稿件也是一样，这就需要编辑在团结老作者的同时，不断地发现培养新作者。新作者能够给平台带来活力，但他们的稿子编辑起来比较费劲。新作者的优点是文字中有新颖灵动的新意，他们的不足是功力还不够，有时候是不知道自己的优势在哪里，更多的是语法、技术还不熟练，你得耐心给他们改病句、错别字，删改段落。这些都非常花费时间。评价一个发稿平台是否优秀的标准永远是两条：是否不断推出优秀的作品，是否团结培养出了一支作者队伍。这两点“老家许昌”都做到了，它已经成为许昌最好的网络文学平台。

“老家许昌”没有沾染很多文学平台“不说人话、以脱离群众为荣”的毛病，刊发作品文风质朴，经常有作品影响力出圈，经常有新作者在平台上涌现。说实话我更愿意看新作者的作品，他们就像不会说谎的孩子一样，文字里都是新鲜真实的生活体验。

“老家许昌”发稿全年无休，一天至少两篇，组稿、编辑、排版都是世杰一个人完成，考虑到他还要赚钱养家，无法不让人对他的执着、韧性产生敬意。他告诉我，白天他要为一家老小的生活奔波，每天晚上的主要任务就是编稿，直到把第二天要发的稿件编完排好才会休息，睡觉时间从没早于23时。我知道其中的辛苦，阅读稿件跟阅读一本好书完全是两回事，跟当音乐选秀节目评委和听音乐会的差别一样，有些人弄出的动静根本不是音乐，完全是噪声，但作为评委你也得听下去，不能离席而去。

一个人做一件好事并不难，难的是一辈子做好事。事实上连续几年做好事都特别不容易。支撑世杰做这件事的动力是什么呢？首先这件事是不挣钱的，做微信公众号有挣钱的，但基本都是挑动公众情绪骗打赏。这显然不是“老家许昌”的定位，所以也挣不来钱。世杰说过，中间也有好几次累得想停下来不做了，但是一看到作者的来稿，听到朋友们的鼓励，就又咬牙做了下来。他是一个好人，好人的缺点是心软，心一软就把难处留给了自己。我上一次见世杰是去年秋天，他明显瘦了，现在就是一个普通胖子，跟我差不多。冠盖满京华，斯人独憔悴。“老年许昌”越办越好，主编却瘦了，文学可能还有减肥的功能吧。

“老家许昌”的风格在坚持中一直在微调，往“老家”两个字上越贴越紧，越来越注重许昌地域文化的挖掘整理。我们身处的时代是一个快速发展的时代，当中国用几十年的时光走完了发达国家几百年的发展历程，伴随无数新生事物的涌现，也必然会有很多东西退出历史的舞台。时代发展太快了，“90后”想起童年都会有沧海桑田之感。在“老家许昌”的引导下，越来越多的作者拿起笔记录下生命中已经消逝或者行将消逝的风物，为许昌留下了一个珍贵的时代记忆文本，告诉我们，也告诉后人，我们曾经这样走过。往事并不如烟。消逝的风物里寄寓着我们的乡愁，在它们曾经存在的时光里，我们和我们的亲人、朋友是它们的时空伴随者，因为爱与哀愁的凝结，一间老屋、一棵老树都会让我们在午夜梦回的时刻湿了眼眶。

人寿百年，纸寿千年。作为编辑，作为作者，最幸福的时刻是某一天一个陌生人走到你面前，跟你说他看过你编辑、写作的文字，而这些文字曾经抚慰了他的心灵。那一刻，世界会在一瞬间变得温暖而又明亮，你的内心充满了慈悲，无比柔软。当“老家许昌”微信公众号上的文字变成《消逝的风物》这本书，这些文字就将会以另一种方式走进漫长的时光，未来更多的人也许因为看到它，会在奔忙的人生路上出一会儿神，获得短暂的休憩和前行的力量。

我是雨

□米万

我是雨
我记录自己
记满了整片天地

我是雨
降落只是
必然的结局

我是雨
是冲刷黑暗的武器

或者
我忘了
但我又怎能记起
我曾吻遍了你

我
是雨

颍河，在这里弯了一道湾

□殷江林

颍河，从登封出发
过白沙，经瓦店，环沙陀
绕连路湾，在禁沟和大庙沟
弯了一道湾

这一弯
弯出了一个夏都
弯出了一个药都
弯出了一个钧都

古钧台在这里筑基
夏朝在这里建都
禹王在这里锁蛟治水
画圣在这里应运出生
药王在这里行医坐堂
大宋官窑在这里淬火钧成

于是
这里有了三山不显四门不照的美丽传说
还有了药王爷在禹州
中药不经禹州没有药效的传奇
这里有一门九狮子的除恶
一扭四角堂的奇异
御史坊的骄傲
八角琉璃井的神秘
长春观的长春之疑
万寿宫的万寿之谜
城隍庙的千年传说
聂政台的美丽故事
八士坊的自豪
余家巷的古迹
更有黄学大殿的幽深玄机
和那淮帮的苦心经营
十三帮的共赢商机

还有那
人民剧院的经典戏曲
三德合的副食点心
杏林春的中药炮制
五四店的日用百货
三八店的衣饰布匹
理发店修表社的等待
新华书店的不期而遇

啊，这一弯
弯出了人杰地灵
弯出了山河壮丽
弯出了一汪平湖水碧
弯出了颍河诗画廊桥
弯出了颍河网红打卡地
弯出了郑渑、永登高速公路
在这里比翼
弯出了郑万高铁
在这里飞驰

这一弯
穿越时空
弯出了全国卫生之城
全国双拥模范之城
全国文明之城
弯出了中国优秀旅游城市
国家卫生城市
国家园林城市
中国生态魅力城市
弯出了——
中国最具魅力宜居宜业宜游城市

田园春色 吕超峰 摄

报警

□姚绍

老吴有夜里写作的习惯。每到夜静更深之时，便会文思泉涌，妙笔生花，且常有华章见诸报端。

不久前，楼上搬来一对年轻人。每到夜里，楼上便传来欢歌笑语之声，特别是那“哐咚哐咚”快节奏的摇滚音乐声，把老吴的写作思路击得七零八落，一塌糊涂。这时，老吴只得辍笔吸烟。更严重的是那声音常持续到深夜，有时甚至会通宵达旦，影响到了老吴的睡眠。睡眠不足可是健康的大敌。

一天夜里，老吴终于鼓足勇气敲开了楼上的房门。

两个年轻人正在兴高采烈地做抖音直播。

老吴说：“年轻人，能不能把声音调小点？”

男的说：“声音不大呀。”

老吴说：“扰民。”

女的说：“咋扰民了？我们一没在广场，二没在马路，三不在公众场合。我们是在自己的屋里。你是否还要管我们床上的事？”

一句话把老吴给噎得缓不过气来，他下意识地说：“我要报警。”

“嘭”的一声，那女的随手把门关了。老吴隔着门隐隐约约听到那个女的说，神经病。

这两天，楼上突然静了，静得听不到一点点响声。老吴听说，小两口儿出国旅游结婚去了，月儿四十回不来。

老吴恢复了夜里写作的习惯，心里很美。

这天夜里，老吴正写得进入状态，忽然听到楼上有“悉悉索索”翻动东西的响声。老吴打了个激灵，小两口儿不在家，室内怎么会有响声，莫非遭贼了？他轻脚轻手来到楼上，果然发现房门有被撬动的迹象，老吴立刻想到：报警！

及时赶到的警察在物业保安的配合下，将盗贼堵在了屋子里，来了个瓮中捉鳖。盗贼已将小两口儿为结婚置办的金银首饰、贵重物品尽收囊中，准备逃离。

在境外玩兴正浓的小两口儿接到公安机关的电话，让他们尽快回来查验被窃物品。

两个年轻人查遍了室内的物品，没有损失，虚惊一场。

当得知是楼下老吴报的警后，两个人不再在夜里做抖音直播了。

蚕豆青青

□田秀明

当乡下的油菜花开得遍地尽带黄金甲的时候，田埂上的蚕豆花也开了，恍如翩翩紫翼，轻盈盈的，欲飞还停。在姹紫嫣红的季节里，蚕豆花只能算是一个配角，或者算是一个看客，默默地绽放，默默地守候。花一落，瘦长的嫩茎上结出了青青的豆荚，一串串，一嘟噜，青嫩得直往人的心里去。

汪曾祺在《蚕豆》一文里这样说过，“我小时候吃蚕豆，就想过这个问题，为什么叫蚕豆？到了很大岁数，才明白过来，因为这是养蚕的时候吃的豆。”先生这样说，不是没有由头的，元代农学家王祯在《农书》中记载，蚕豆“蚕时始熟，故名”。

蚕豆上市的时候，小镇的大街小巷，常有提着篮子或挑着箩筐的农家人，里面装着新鲜的豆荚，无须吆喝，走上一趟，篮里筐里就空了。豆荚最好打理，一捏一挤，青碧碧、肥嘟嘟的蚕豆在指间跳跃着。一碗蚕豆，一把雪里蕻或者咸秧草，只是简单地热油翻炒，便化身为餐桌上一道时鲜菜，入口清香盈齿，下饭佐粥都妙不可言。

蚕豆成熟时，乡下人家顿顿都离不开它，怎么吃都吃不够。我和小伙伴们出去玩耍时常常会揪上几个嫩豆荚，剥开来丢进嘴里，泛着青涩和清甜；煮熟的蚕豆，被我们用线串在一起，翡翠项链一般挂在脖子上，不时揪一个下来，放进嘴里，软糯糯，香喷喷。

嫩蚕豆渐渐老去，老得放在太阳底下暴晒几天，豆荚“咯吱、咯吱”地炸开来，炸出一粒一粒的老蚕豆。老蚕豆的吃法最多，鲁迅先生笔下的孔乙己去酒馆点的茴香豆，小摊上摆放着的煮芽豆、油炸豆瓣，还有超市里卖的兰花豆、怪味豆，都是用老蚕豆加工与制作的。不管是哪一种吃法，终究吃不出嫩蚕豆的软糯与清香，好像少了一份泥土孕育的芬芳。

每个人的心里，都有一道这样或那样的美食记忆，根植于岁月的沃土上，逝水流年，铭刻于心。就像蚕豆之于我，氤氲的永远都是亲情的味道，故乡的味道，乡愁一般，萦萦不绝。

犹记春会美食香

□张延伟

春季乡下庙会多，家乡的春会更多。除了农历正月三十（小月二十九）、二月二、二月二十三、三月三、三月二十等传统的“老古刹会”外，还有农历每月逢一、逢七的“晌儿会”。

小时候，别说我们居住的村子，就连最繁华热闹的公社驻地——无梁街也鲜有像样的餐点店，至多逢着集会时在街面上临时摆个大油桶改制的灶台，上面支起包子锅或油馍锅，我们偶尔才会吃到大人捎回来的油馍或水煎包。如果有机会跟着大人到集会上逛逛，说不准还能美美地喝上一碗色香诱人的丸子汤。于是我们常期盼星期天又逢着无梁街庙会，这样就有机会跟着母亲去赶会了。

春会上有免费看的大戏，也有需要买票才能观看的杂技、魔术或驯兽表演。母亲知道我和二弟的心思不在戏台子这边，于是递给我俩各自一块钱，又叮嘱我们相互照应。只是不等母亲说完，我们就一溜烟儿朝着扩音喇叭震天响的巨型帐篷那边跑去了……

过了晌午，该看的表演看完了，该玩的地方玩过了，肚子也“咕咕”地叫起来了。此时上午的戏已经唱罢，母亲正站在台子边焦急地等着我们：“饿了吧？走，到那边看看吃点啥。”

与吃喝有关的摊位大都集中“吃市儿”上，无论是蒸包和水煎包，油馍还是烧饼，丸子汤或胡辣汤……都是各自单一经营。若想就着油馍、烧饼啥的喝碗丸子汤或胡辣汤，就在卖丸子汤或胡辣汤的摊位前坐下，再朝着卖烧饼、油馍或水煎包的喊一声，立马就有人把你要的东西盛在瓷盘或小柳筐里送过来。你吃喝完了直接把钱交给卖汤的就行，随后他们会自行算账。

走到卖丸子汤的摊位前，只见有人拉动木制风箱发出有节奏的“啪嗒啪嗒”声，炉子里窜出半尺高的火舌把大铁锅包围，佐料包随着锅内沸腾的汤水上下翻滚，诱人的香味扑鼻而来。母亲对老板说：“盛两碗吧！”“好嘞！”老板应一声，从瓷盆里抓一把提前炸好的“毛头丸子”装进尖底儿笊篱，摁进锅里焯半分钟，麻利地倒入白底蓝边的细瓷碗里，再从锅里舀勺汤添进去，撒上一撮儿切碎的葱花芫荽，再滴几滴香醋和小磨油……两碗丸子汤很快摆在我们面前，冒着热气的褐红色汤水，若隐若现的金黄色丸子，绿莹莹的葱花芫荽，沁人心脾的浓香，顿时把我肚子里的馋虫给勾了出来。母亲又从对面要了些水煎包，然后笑吟吟地站在一旁看着我们哥俩狼吞虎咽。

记得有一次，我听到卖丸子汤的老板问坐在摊位前的一位老头儿：“老哥，咱庄上有个叫‘汤灌驴’的，您认识不？”那老头儿正往汤碗里泡蒸馍，乐呵呵地答道：“死啦！”“啥，咋死的？”“你不知道，这老哥儿平时爱喝汤，可他那不孝儿偏不让喝，硬是把他给气死啦！”周围的人顿时哄堂大笑起来。

不明就里的我后来才从母亲口中知道，卖丸子汤有个不成文的规矩，只要客人碗里的丸子不吃完，再续汤时就不收钱。老板口中的“老哥儿”大老远跑来看戏，中午来这儿掏两毛钱买碗丸子汤就着随身携带的蒸馍吃，一连续了好几次汤，老板心里有气却不好说出口，就编排个“汤灌驴”给老头儿开玩笑，不曾想“偷鸡不成蚀把米”。

那时农村还鲜有化学油脂使用，炸油馍、煎包子多用熬制的猪膘油，炸出的油馍、丸子和煎成的包子外焦里嫩，咬一口就满嘴生香。炸油馍的摊位前摆着整捆光滑白净的细柳条，这些柳条从树上折下来后先放笼里用大火蒸，再趁热捋掉外面那层青皮，然后放在清水里反复冲洗，就变得洁白柔韧了。除了买来趁热吃的外，带走的油馍被老板用柳条穿起来，系成个圆环让人提着。卖水煎包的案子上则压着瓷瓷实实的一大摞干荷叶，刚出锅的水煎包用荷叶包裹严实，即便走上几里山路，到家后揭开来吃还热乎乎的。当然，母亲捎回家属于奶奶的那一份，她总是象征性地尝一点，最终还是进了我们肚里……

斗转星移，转眼几十年时间过去，当初懵懂无知的孩童已经为人父母，我这才更加深切地体会到奶奶和母亲无言之中给予我们的浓浓关爱。在塑料餐具和食品袋等“白色垃圾”充斥生活的今天，我更加留恋儿时春会上盛在细瓷碗里的丸子汤、柳条穿的油馍以及荷叶裹着的水煎包带给味蕾的享受。