



在洛水边停下来

□马寺佛音

我住的地方，离洛河很近，从小区出来，拐个弯儿，上牡丹桥，由北往南，下桥，就是河畔。不停，一直往前漫步，走到不想再走，就找个地方坐下来，看看风景，想想心事。这时候，旁边往往有几个老人在钓鱼，动作娴熟地放线，神情悠然地等待。眺望河面，远处有一小岛，上有密林，风过浪起，水波翻卷，直接彼岸。偶有鸟雀飞过，瞬间消失在天际。

有时候，就这样一坐一个下午。

我喜欢水。小时候，我家所在的那个山村，不远处就有一条小河，河水在宽阔的山谷中流过，深仅没膝，非常清澈。童年最大的乐趣，就是和一群孩子在小河里玩耍：捉鱼、摸螃蟹、打水仗、比赛憋气。我们捉到的鱼都很小，大概只有拇指粗细，拿回家炸了吃。螃蟹倒有大的，如大人的手掌，也是如法炮制，饱饱口福。这些东西要说有多美味，也不见得，但那是孩童的乐趣，是回忆里金色灿烂的时光。

长大后，我去过了一些地方，经过了大大小小的河流，见过黄河的壮阔，也见过长江的浩荡，但是，引我驻足的，仍是这条洛水。

在我眼里，洛水是充满故事的。周天子定鼎中原的威势，东汉建都两百年的风云激荡，盛唐神都人才荟萃的繁华，都曾在它面前一一展示，相伴而来的兴亡荣辱，也都如流水滚滚东逝，一切尽在不言中。谁又能数得清，那一朵朵浪花间，映现过多少沧桑往事、如歌岁月呢？作为中原儿女，怎能忘怀，一统天下的魏晋转眼间铜驼泣荆棘；怎能忘怀，天才的李白与天才的杜甫在洛河畔的相遇相知；怎能忘怀，女皇帝武则天巾帼不让须眉；怎能忘怀，曹子建河畔作赋，遥想神女时的暗伤心事……

经历积淀出了美丽，轻云蔽月，流风回雪，凌波微步，罗袜生尘，这就是才子心中的洛神，这就是眼前这条河该有的化身。

洛水的美，在于它的清新婉约，它的不枝不蔓，它的动静从容。它也许不宽，可当你一步步地从桥上丈量时，会知道它的广阔；它也许不深，但当你一次次地行舟往返时，会体会到它的包容。它清波湛湛，涛声低浅，一泻千里，却从来事喧哗。千百年来，洛阳儿女在它的身畔开始每一天的劳作，又聆听着它的低吟入眠。试想，千年的积淀，什么样的悲欢起落它没有见到过，但是当它与它相遇的时候，它却一如既往地温柔，一如既往地沉静，大道无形，风韵天成，令人折服。

曾听一个朋友讲起她小时候的一件事。有一次，她家里买了一条很大的鱼，准备晚上炖了吃。那是个星期天，她一个人在家，就蹲在水盆边逗鱼玩，玩着玩着，她突然想起这条游动的生命正是自己的晚餐，她不安起来，于是不安的她做出一个决定：把它放生。当这个10岁的小姑娘端着水盆，走了一个多小时的路，把那条鱼儿放到洛水中去的时候，气喘吁吁的她突然发现，那条鱼儿转身回到她身前，左左右右地游动一会儿，方才离去。

这是我听到的关于洛水最温馨的故事，这种爱，简单，微小，却感动人心。

所以，烦了累了，我会来到洛水边，在这里走一走，或坐一会儿，看看这波光荡漾的河流，想想那些遥远和并不遥远的故事，什么也不说，什么也不做，就那么静静地待着，和这条河默默相对。因为那一刻，它卸下了我生活的重负，把我融入了它的宁静、它的从容；它滋润了我急躁的心灵，就像一场春雨，随风潜入夜，润物细无声。

因为那一刻，我感到前所未有的放松，和前所未有的满足。

因为那一刻，在与生活的搏斗中，我一直停不下来的身与心，缓缓地减速，停在了这条美丽的河流面前。

(请作者告知地址，以奉薄酬)

那一地午后的阳光

□陈爱松

阳光从南面的窗子涌进来，房间里温暖而明亮。离开电脑走到窗前，阳光流过全身。想起北方已大雪，而身在南阳，秋色依旧宜人。窝在酒店里，真是对不住这样的好天气。

包里装一本书，到校园找一个洒满阳光的地方，享受一个闲适的午后吧。

没有风，天很蓝。路，卧在阳光里；树、房子，站在阳光里；人、车游在阳光里。学校旁的南北小巷里很热闹，烤红薯的香气凝结在阳光里，小店里的音乐旋律跳跃在阳光里，一个修鞋的摊子也摆在阳光地里。修鞋的老汉低头忙着手里的活，阳光照着他多皱的脸，那脸竟也泛起了红润。鞋跟该修一下了，我拿过来一个小凳，坐下来，掏出书。

轮到我了，来了一个女同学，她问：“十分钟能不能修好？”下午还有课，也许她等不及。我笑笑：“你先修吧。我可以等一会儿的。”

旁边做炒面的摊主问修鞋人：“这会儿没客人了，我给你做了碗饭。别放凉了。”“好的，再等一会儿。”修鞋人朝摊主笑笑。一点多了，他还没吃午饭。我说：“你先吃

饭。我可以再等一会儿的。”反正哪儿都可以看书，哪儿都有阳光。

鞋跟修得很舒适，走在阳光斑驳的林荫大道上，飘落的红叶似蝴蝶翻飞。校园东边的广场……静静的，有一个长椅靠着桂花树晒太阳。天是纯净的蓝，阳光是纯净的暖。不远处是夹竹桃排成的墙，叶依旧绿，花不多，却依旧红。绿墙外，是一所小学的教学楼，书声和歌声隐约传来。坐下来，背影沐浴着阳光，桂影便也凑过来，和我一起走进民国时期，看清华大学校长梅贻琦、美术大师林风眠以及孤傲而耿直的钱穆、潇洒而率真的林徽因，胡适那苦辣酸甜的旧式婚姻、沈从文与汪曾祺的师生深情……

闭上眼，栅栏外隐隐传来汽车声。耳边，一只小飞虫轻声吟唱，间或几声细碎的鸟鸣，还有，阳光淅淅的流淌声……

再过一个月，我就要离开这儿，想起在南阳师院这一段美好的时光，也必然会想起这个闲适的午后，这温情的街道和桂树旁的长椅，还有秋日午后这一地安静而热烈的阳光。

一碗面的风情

□李红霞

吃面，当吃最家常、最正宗、最有烟火味的手擀面。

细腻洁白的面粉，浇入盐水，用筷子搅拌成面絮，再用适宜的力道和面，压成稍硬的面饼，覆布，醒面。片刻，将醒好的面饼，用面杖擀成厚面皮，均匀地撒上玉米面，卷在面杖上，反复擀压成薄薄的面皮。展开，撒面，折叠成面卷，用刀细切成条，拾起，和着玉米面，抻成细长的面条，盘置于案板上。

当然，这柔滑的手擀面，只是基本原料，吃面时最重要、最见功夫、最有味道的是“卤”，陕西关中称“臊子”，粗犷而响亮，但我更喜欢发于江南的称呼——“浇头”，动感而朴素。清代李斗在《扬州画舫录·虹桥录下》中言：“面有浇头，以长鱼、鸡、猪为三鲜。”而家常的浇头，自是简单了些。

最简单的吃法，当是白水煮面。农事正紧的庄稼人，来不及讲究，大火烧开水，撒入面一煮，待乳白的水花泛起，放入猪油、盐、葱花一搅，便可出锅装碗，一人一碗，蹲坐而食，吃饱下地，继续劳作。曾遇一文人，对这白水煮面情有独钟，写作间隙，来上一碗，原汁原味，面香四溢，甚是享受。

若时间宽裕，精心做点浇头，自是大有文章，也颇具乐趣。

最经典、最讲究的当数炸酱面。将猪瘦肉切成细丁备用，油热，撒入姜末、葱花、蒜蓉，煸出香味，依次放入肉丁、青椒片或蒜薹小段，炒至半熟，加入上好的黄酱或甜面酱，加少许水，盖上锅盖咕嘟十分钟。炸好的酱，酱香、肉香、菜香，相融渗透，味道十足。炸酱必需，菜码也不可少，黄瓜丝、香椿

芽、韭菜段、萝卜缨、煮黄豆、炸辣椒、焯豆芽、虾皮儿，不一而足，应时令，适喜好，酌情盛于碟中。

冷天吃热面，煮好的面条，用筷子挑入碗中，谓之“锅儿挑”；热天吃凉面，面条过水，篦滤尽汤，谓之“过水面”。拌入炸酱，白面条瞬间呈酱褐色，香气扑鼻，直搅肠胃；佐以菜码，翠绿的黄瓜、嫩紫的香椿、殷红的辣椒、乳黄的黄豆、嫩白的豆芽，搭配独具匠心，色泽明快艳丽，堪称一件艺术品。

挑起一筷，凑到鼻前，闭眼一闻，作陶醉状，默想“就是这个味儿”；快速入口，稀溜溜地吮吸，弄出声响，大快朵颐，唇染酱色，满嘴流香，转眼便是一碗。家庭小宴、亲朋聚会，一碗香气四溢的炸酱面，几句融着酱香的调侃，自会将气氛调到极致。

西红柿切块，炒熟加水，柴鸡蛋打匀，散入沸汤中，搅拌成絮，便做成了红黄相间、清新素淡的西红柿鸡蛋浇头。鸡块慢炖至酥软，香菇切丁炒熟，加入鸡汤、鸡块，中火煨至汁浓，便做成了滋味独特、营养丰富的香菇鸡块浇头。瘦肉切细丝、缸豆切碎段，放豆瓣酱、葱姜蒜末炒熟加汤煮炖，便成了翠绿鲜香、朴素家常的缸豆肉丝浇头。

还有，青椒肉丝、茄子肉丁、蒜薹鸡蛋等多种浇头，因地因时因人而异，各具风味。若吃原汤面，出锅前点缀些香菜、韭菜、菠菜、油菜之类时令鲜蔬，或泼入油炸花椒、辣椒、香椿，那味道更是喷香无比，情趣盎然。

简简单单一碗面，饱有人间真情、尘世温情、生活雅情，用心精做，定能做得别致独到，做出万般风情。



(资料图片)