

诚征小说、散文、随笔等各类文学佳作,要求地域性,正能量,主旋律,原创。不拒草根,不唯名家,作品说话。字数不超过800字。投稿邮箱:lswbcs-gh@sina.com


 征婚启事

雪夜红光


 立新

天开始慢慢变黑,村里的灯,一盏盏亮了起来。

最先是村中央小林家的,红红的灯光,从他家几个方方正正的窗户里透出来,把周边的外墙都照红了,也让地上的积雪显得更加洁白。小林家的灯,一直都是村里的“参照灯”,他家的灯一亮,很多家的灯也会陆续跟着亮起来。

我去村口的塘边洗红薯。积雪尚未融化的村道上,寒风灌颈,寒气袭人。屋檐下,不再有“啪嗒”“啪嗒”朝下滴的雪水,而是结挂出一排排上粗下细、或长或短的冰锥。靠近窗户旁的冰锥,被灯光照得晶莹剔透。一些晾晒的咸货、玉米棒、红薯干,还挂在屋外的壁上,硬邦邦的,都上冻了。

冰天雪地里,除了灯光是红色的,还有门上的春联。贴了近一年,红中泛白,“千门万户瞳瞳日,总把新桃换旧符”“天增岁月人增寿,春满人间福满门”……这些春联上的对子,我早已背得滚瓜烂熟,多是父亲亲笔写上去的。他是教师,村民眼中的先生,擅长写毛笔字。地上的鞭炮衣也是红色的。几天前,村里有户人家娶了儿媳,添丁过年,办喜事时自然免不了好好热闹一番,放了很多“大地红”鞭炮,从村头到村尾。鞭炮衣还未来得及清理,就被夜里下的一场大雪覆盖起来。几日后,又显露了出来,濡红了一摊摊雪,留下了一地的喜气。

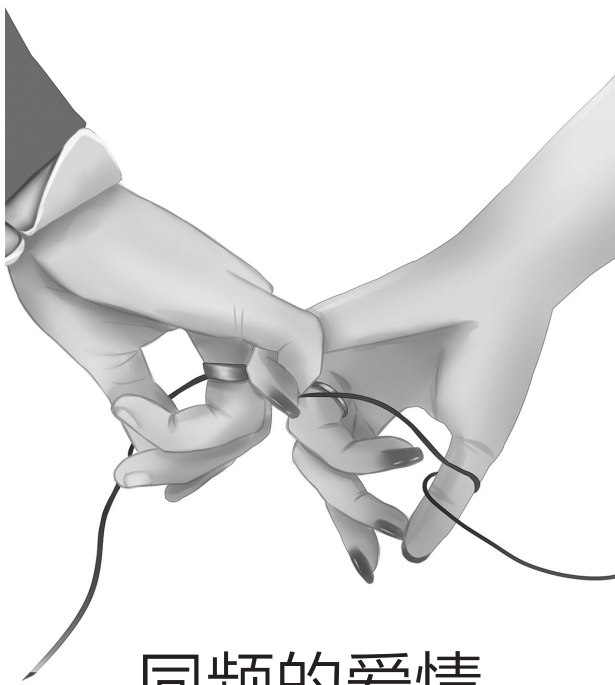
和我一样去塘边洗刷的,还有村里的大娘大婶们以及年轻的嫂子们。她们拎着竹篮、挎着篮子、提着木桶,走在寒风中,竟没有人说冷。有个穿着红色外衣的妇女,很喜庆,看着就让人觉得暖和。快要过年了,在外务工的男人们都要回来了,妇女们心里欢喜着呢,忘了冷。

在乡下,暮色总是跟炊烟并驾齐驱地来到。抬头看,袅袅炊烟从屋顶的烟囱里不紧不慢地飘出,飘出一条条白茫茫的烟气带来,与屋顶上一层层厚厚的积雪同色。

洗好红薯,天完全黑了,雪夜降临。我朝回走,远远地就看到我家的灯也亮起来了,村里30多盏灯都亮了,通过一个个大大小小的窗户,朝外发出温暖的红光。那些红光与积雪一起,将蜿蜒的村道照亮,将一座座矮矮的老房子照亮,将整个村庄置于红白黑三色之中。那是雪夜乡村里最美、最温暖的色彩,我大步朝它走去,将自己融入其中。

本版稿件作者如涉稿酬,请与lswbcsqh@sina.com联系

看过一部侦探片,一家珠宝店老板晚上下班时把罩着珠宝的玻璃全部锁好才放心离开。第二天,店里很多贵重珠宝不见了,玻璃碎了一地。老板很吃惊:他使用的是极坚韧的防盗玻璃,怎么可能被破防了呢?警方的调查结论:盗贼利用的是共振原理使玻璃破碎。原来,盗贼是利用了两个物质之间纯音同频能产生共振效应的原理。盗贼早已通过内情研究透了个玻璃的构造和谐振频率,精准地制造出了和它同频的声音。两个频率极其一致的物质一经接近,再坚硬的玻璃也破防了。



同频的爱情


 高伟

粒子作用,另一个粒子会立即发生变化,且是瞬时变化。于是,科学家有了这样的解释:宇宙之间也是通过量子纠缠的超光距联系,将一个偌大的整体连接在一起的。

价值观有时候也可能出现一种共振效应。我们和他人待在一起,通过语感和体感,很快就会知晓对方是不是我们的朋友。我们与一些人一见倾心,皆是因为我们欣喜地发现彼此有相同的价值观,读同类书籍,在同维度的精神世界的观瞻台上。我们与另外一些人怎么也融不到一起,话不投机半句多,也是因为彼此的频率驴头不对马嘴。

爱情是天底下最迷人的共振效应。爱情是男人与女人之间不可一世的量子纠缠。爱情不是一张脸遇见一张脸,而是一颗心遇到一颗心——一颗心遇到另一颗同频的心。遇

看历史书,也见识过共振的一幕:拿破仑的军队入侵西班牙时,一支法国小分队迈着整齐的正步经过一座铁索桥,没想到,大桥忽然倒塌,致使多人死亡。

共振效应即指两个具有相同频率的物体之间的共振现象。当一个物体接触另一个物体,并以与之同样的频率振动时,会引起另一个物体振动,从而增强原始振幅。

共振,竟然可以产生巨大到不可思议的威力。

其实,共振效应早已应用于日常生活中,比如,神奇的地震仪、好听的弦音乐、微波炉等。量子力学中的量子纠缠,更加彰显了共振效应的力无霸威力;在量子世界里,两个处于纠缠态的粒子一旦分开,不论相距多远,哪怕彼此处在银河系的两端,如果对其中一个


 大家微语

●《盗墓笔记》的作者南派三叔接受记者采访时说:“我从小学六年级开始写作。我发表《盗墓笔记》的时候,别人认为这是我的处女作,其实我已经写了两千万字了。这两


 谈天说地

一人一几案,两把菜刀三口平底锅,众食客排队翘首以待。这就是故乡亳州清晨众人排队购买牛肉馍的场景。

晨光熹微,赶早的人已经起来了,在古城的街巷中遛弯散步,也顺便拎着两笼啁啾的鸟雀在涡河边晨练半个时辰。接下来,要做的事情,就是吃早饭。亳州人吃早饭多半第一选择是牛肉馍。

牛肉馍的烹饪历史源于元朝。那时候,北方的回民南迁,亳州城西关等地成为回民的聚居区。回民在日常生活中烹牛羊,以此为主要食材。他们会把大块的牛肉卖掉,在牛骨等关节上的细碎牛肉,也舍不得扔。就用这些牛肉,辅以红薯粉丝、面粉、中药材佐料等做成了牛肉馍。

深秋的故乡原野,一派成熟的气息。新收下来的红薯被做成粉丝,粉丝用开水泡发后,剁成两毫米长度的小段,拌上八角、茴香、花椒、胡椒、草果、香叶等数十种秘制香辛料粉末,撒上食盐,切上葱姜末,与牛肉馅调拌匀称后,把这些馅料包裹在面团中,用手掌按压成饼状,然后用两把菜刀抄起来白生生的牛肉馍下入锅中,烩、烤、烹、炸一通操作,看得人眼花缭乱。十分钟许,香味飘散得满世界都是。

再看那牛肉馍,焦酥金黄,在几案上,咔嚓一下切开,一股香气瞬间飘散开来,牛肉的香、粉丝的鲜、佐料的馥郁一股脑儿撩人口腹,切下三角形的一块块,端在白瓷盘中,在馆子里

两千万字的“废稿”


 安频

千万字,如果你们没有,就不要来羡慕我。”如果南派三叔没写到两千万字便放弃写作,那他不会在这条路上成功。

●一些聪明人为什么碌碌无为,因为他们没有那股“傻劲”。认准了一件事,就要持续不断地去做,并且要在做的过程中提升、修正,才有可能成功。

赶早去吃牛肉馍


 李丹崖

或门前的竹桌竹凳前坐下来,再叫上一碗咸麻糊,就着秋风呼噜噜地喝出江河浩荡的气势。

牛肉馍以肉香、脂香、焦香等三香为主要特色,肉食赋予了美食的厚味,油脂催发了美食的香味,焦酥的外壳增益了美食的口感。让人一经举箸,欲罢不能。

老街旧巷,很有古风,很多外地来的客商和游客也喜欢光顾这里。清晨,牛肉馍成了宠儿,老板在上牛肉馍之前一般会问他们是哪里人,若是南方人,通常会在一块牛肉馍外面包裹一层豆腐皮,这样吃起来不油腻,又增添了一重豆香。若是本地人,大可不必征询客人意见,直接切来,配以咸淡两种麻糊,且吃去。

上大学那段时间,每每想起故乡,就馋那口牛肉馍。午夜时分,耳畔常常响起牛肉馍馆子里,几案上刀切牛肉馍的咔嚓声,锵然有韵,也会有食客们咀嚼牛肉馍的酥脆声,唇齿之间,如裂帛,令人神往垂涎。

回到故乡工作后,选择了文化旅游行业,常常带外地的客人去吃牛肉馍,外地客人对牛肉馍的做法很感兴趣,我便带他们去相熟的馆子看师傅们烹饪。

做牛肉馍的师傅多半是“闻鸡起舞”,和面、剁馅、调馅儿,装饼,一通忙活下来,不觉东方之既白。客人们早已围拢过来,平底锅下火舌滋滋,锅内起锅烧油,生牛肉馍被两把菜刀架到平底锅灶,刺啦——待到一边被烩烹得金

到了真爱何其美好啊,仿佛身体与身体之间产生的共振,如果振幅足够大,那爱的力量是可以让铁索桥坍塌的。同频生命的遇见是多么美妙——一个像风吹来,一个像叶子随风自如摇摆,那是多么自然而又自由的景象。两个恰好同频的生命在偌大的地球空间里面恰好遇见,这得是多么稀罕又奇幻的事情。

前两天,我看了一个视频,是渐冻症患者蔡磊和他美丽的妻子段睿的访谈。我惊喜地在他和她之间感受到了那种同频,极光一样耀眼的同频。蔡磊近40岁那年经人介绍与北大才女段睿见面。第一次见面,蔡磊对段睿有好感。第二次见面时,蔡磊就对段睿说:“我们结婚吧,我没有时间谈恋爱!”段睿同意了。两个以理性著称的科学人才竟如此不理性地决定了自己的婚姻。

段睿怀了孕,从第一天到孩子出生的日常检查,都是她一个人去医院。只有一次,蔡磊因觉得内疚陪着段睿一起去医院。那一次,段睿不明白蔡磊为什么要内疚,他的陪伴让她很不适:本来40分钟就可以完成检查的所有项目,因为蔡磊的在场让她费了更多的心神——她一边要挂号,一边还要顾忌他,这让段睿觉得太不值。蔡磊说:“我也比较独立,当时在北医三院,我住了四周院,我都不让她来,不要浪费时间,好好忙你的就行了。”段睿说,陪伴不是腻在一起,你忙你的,他忙他的,陪伴是你知道我在往前跑,我知道你在往前跑,就足够了。他俩一丁点儿的抱怨都没有,男人和女人毫不矫情,不黏滞,不捆绑。

爱情中最大的关爱,其实就是尽可能地让对方做自己,不要一点儿无意义的内耗。重要的是,他和她知晓双方都在自己的人生赛道上全力以赴。他和她彼此敬重。

蔡磊得的是天下最难治的渐冻症,但他们不自怜,而是积极面对,并去解决问题。蔡磊甚至准备了自己的赴死,但要打完生命的最后一颗子弹。

有记者问段睿崩溃过吗?段睿回答:“没有!”旁边的蔡磊也说“我也没崩溃过”。段睿说:“心可以碎,手不能停!”这是一句了不起的话语,是治愈一切自怜与软弱的处方。

这是我见过的最为同频的爱情。这是强者的爱情,它大气磅礴,又柔若初生。

黄,抄刀换成另外一面,待到牛肉馍饅得双面金黄,两把大刀铲抄起来,把牛肉馍往案板上—甩,锵然落在案板上,牛肉馍的焦酥表皮仍然在吱吱冒油,随着咔嚓咔嚓的菜刀案板奏鸣声,牛肉馍被沿着“圆心”切成一块又一块,一锅牛肉馍很快被分食一空。

很多人吃牛肉馍,喜欢就着大蒜头,蒜能开胃,亦可解腻。蒜剥开了,直接吃蒜瓣,倒也符合皖北人不拘小节的气质。很多外地来的客人也会效仿本地人的吃法,入乡随俗,先从当地的一种美食开始,这也不失为融入一地的绝妙方法。

牛肉馍承载着皖北地区劳动人民的勤劳美德。它最初被摆在老百姓的餐桌上,一是因其美味,二是因为它特别能“抗饿”,通常早上七八点吃上一块,正午时分不吃饭,也不感觉到饿,这是旧时亳州人的智慧,他们把更多的时间用到辛勤的劳作上,老街深处,五行八作、贩夫走卒,各自奔赴自己的营生……

众所周知,武汉人喜欢把吃早饭称之为“过早”,部分亳州人则把吃早饭称为“吃太阳”,吃牛肉馍要趁早,烹熟的牛肉馍像极了一轮初升的红日。

“天上日头,地上牛肉,做成馍馍,吃出奔头”。这是故乡俗谚,美食中蕴含着美好的愿景,我想,这也是牛肉馍所能传递的另一种馨香。