



◎秦涓淼(河南平顶山)

## 愿为苍生录

在第八届全国煤矿文学与金奖颁奖会议上的发言

感谢各位尊师友,感谢评委老师,感谢来自煤矿文学的这份厚爱,这份爱让我有归家之感。

我这次获鼓励的篇目是短篇小说《幸福的花儿越开越胖》,讲的是煤矿上一个给猪戴花的养猪女人的故事。小说不止于故事,我希望写出意义来。

通常人们意识不到空气的存在。我写了她。我也没有意识到我写了她,那个给猪戴花的女人存在于我的生活里,空气一般,是真实的存在。她和我一起生活在小城、在煤矿,在每天的街道上、人群里、时间长河中。她是她,她也是茫茫人海里很多个“她”;她在这里,也在那里,她在此时此地,也在彼岸彼岸,众生本是一人。在小城生活,在煤矿长大,多少人和事,我不记得它们,可它们已长成为我生命中的日月山河。

我的生活慵散平实,我快乐、沉迷、忧伤、蹉跎在岁月一隅的锅碗瓢盆交响曲里,日复一日。

有一天浏览网页,一个

词跳入眼睛——苍生。那时的我刚在额前发现了一根白发,时光无声惊悚我。

苍生,这个词,如一束光,打在我眼里,心上的那一双眼睛,惊诧地照见了,少年时代、青春时候,理想之桩上拴系着的关键词和语:人民、热爱。

位卑未敢忘忧国。启念——我想把心上的日月星辰写出来。不然,对不起——走过的路,爱过的人,爱着的人,我爱的、爱我的(朋友家人师长……),还有我的热爱——苍生、大地、人间、花……红尘滚滚,每一粒尘下面都有一个人、一群人……还不只是黄皮肤。

我们是时间之子,我们寻找属于自己的句子、抚摸现实的寓言、思索如何写出好故事……可好故事不是写出来的,是有节制地活出来的。

天地者,万物之逆旅;光阴者,百代之过客。好好活着,遇见山,过山的日子,遇见水,过水的日子,以玉碎的心态过瓦全的生活,岁月从

林深处有隐秘的芳醇,萃取生命的澄澈和甘美,珍惜每一天。

有诗人说过,“甘愿让一个读者读一千遍,而不愿让一千个读者读一遍。”我也喜欢这句话。我们共勉。那个历经劫难给猪戴花的女人不折不崩,抱有韧的精神,是她的个体特性,也是她所在的我们民族的精神特质,生命不息,她的歌唱不止“幸福的花儿越开越胖”。

“那些虚构的名字背后确有其人”,强大的自我恢复和更新能力,惊人的变通的顽强力量,渡过劫厄绵延不绝,这是她,更是国人和中华文明的特质。

“请放心吧,那些虚构的名字背后确有其人,但是他们无足轻重的时代,已经一去不复返了”,祝福祖国,祝福这个时代,愿山河无恙,人间皆安。

愿为苍生录,我们继续努力,讲述好中国故事,讲述好新时代里中国煤矿工人的故事,为国家,为民族,为人民,为真善美放歌。

◎陈民(河南平顶山)

## 怀念慈父

平日忙于工作,难得小憩时偶然翻阅相册,当看到家父慈祥的面容时,眼泪不禁一下子模糊了我的视线。尽管父亲离去已久,但对他的怀念历久弥新。回望父亲平凡一生,惊天动地的地方不多,但感人肺腑之处不少。家父一生奔忙,为家人计、为朋友计、为晚辈计,却少为自己考虑,甚至委屈自己。

家父姐弟三人,既为家中独子,又是老幺,三代单传,家人疼爱自不必说,但他仍严于律己、宽以待人,赢得了家人、族人及全村父老乡亲的爱戴。高小毕业后即被委任四个自然村的会计,他兢兢业业,一丝不苟,凡事尽心尽责,公正、廉洁、正直早已在村民中广为传颂,有口皆碑!中年的他喜得男丁,可谓人生一大幸事。可是我自幼孱弱多病,老父为我诊治,不惜花费金钱远远超过

自己的经济能力,还不辞辛苦远涉他乡。寒冬腊月、天寒地冻,慈爱的父母仍不放弃任何能够“治愈”我疾病的各种方法。后来,我的病也奇迹般日渐好转,但顽皮的我又给家父增添了许多担忧。记忆中,家父平生唯一一次皮肉之苦的惩戒缘于一次危及生命的嬉水。

家父宽人律己、正直公平、仁心博爱,坚定了我“济世救人,不为良相,但为良医”的信念。我仍记得当年,远离家乡外出求学的前一晚,家父的谆谆教诲至今仍萦绕耳畔。他以自己一生的心血手把手教儿“如何为人、如何交友、如何处事”,使拙儿少走不少弯路。

后来,正直的父亲逐渐被仕途淘汰出局,赋闲的他显得孤独无助。但更大的不幸接踵而至——家母突然病故,父亲忍着悲痛,既要拖着因公致残的病体日日劳作,

又要忍受别人的不理解和“白眼”,可是他以伟岸如松的气势、优秀的人格魅力再次征服了父老乡亲,赢得了大家的尊敬和爱戴,重新被大伙选为致富带头人。

正当父亲满腔热情准备大干一场时,种种原因使扬帆之船再次搁浅,他不得不带着些许遗憾随我迁入鹰城。入城后的短暂不适使他一段时间内无所适从,而后适应了城市生活,与居处的乡邻融为一体。古稀之年,父亲仍不给家人添烦增扰,孑然一人生活多年。

那年,家父突患急症未及抢救而撒手人寰。家父的离世让我和家人悲痛之至。

常言说,子欲养而亲不待。但是,我一直将这种遗憾作为奋进的动力,秉承先父教诲,在服务病人的职业生涯中砥砺前行,用“做良医、大医”的誓言,告慰着九泉之下的慈父。

## 五香变蛋滋味长

◎梁永刚(河南平顶山)

吾乡所说的变蛋,专指用鸡蛋所变。也有用鸭蛋变的,但变出来后,蛋清不是琥珀色,而是通体玄青;蛋黄也不发黄,从墨绿到深灰,层层叠叠分布;名字也不叫变蛋,而叫皮蛋或松花蛋。

早些年,农家吃的变蛋多是自家变的,也有人嫌麻烦,兜着自家的生鸡蛋,找专门加工变蛋的师傅,按数量付费。

变变蛋,选择鸡蛋很关键,蛋壳上不能有小孔,更不能有裂缝。针尖大的孔,也会浸进石灰水,变成后又苦又涩。因为鸡蛋有大有小,有经验的人会区别对待,先把个头大的拣出来,变一次,剩下那些小鸡蛋,再变一回。每一批鸡蛋大小不同,用料多少也不一样。大个鸡蛋,下料就多,否则里面的蛋清不会凝固,变不熟,也吃不成。

农家自己变变蛋,要找一个敞亮地方,按照传统配方,把生石灰、碱面、花椒、茴香等配料倒入盆中,加水调和成泥糊,将鸡蛋放到里面,打个滚,再捞出来,趁着湿漉漉的黏糊劲儿,丢到地上的锯末堆上,均匀沾满锯末,达到厚薄一致。至于泥糊里放入的各种配料,因各人口味和喜好不同,可随意调整。口味重的,把盐放足些,让咸味更浓郁;爱吃香的,多放几样作料,使其成为五香味;想好看的,可加入碎柏枝,蛋清上就会出现柏叶纹路。

裹上厚厚一层泥糊的鸡蛋,要及时放入密闭容器中。农家坛坛罐罐多,随便找一个都能用。封坛存放的时间,长则十天,短则八日,时候一到,就该拿出来晾晒了。变蛋不能放在太阳底下暴晒,只能放在避光、干燥、阴凉的地方阴干。

变得好的鸡蛋,很好剥皮,朝地上一摔,或往硬物上一磕,外面包裹的那层石灰锯末,连同蛋壳一起裂开。用手轻轻剥掉,色如琥珀,弹性十足的蛋清便跳了出来,看上去晶莹剔透,纹如柏叶,隐约可见金色蛋黄。吃起来滑溜柔嫩,香浓味鲜,特别是蛋黄里面的一汪溏心,色泽金黄,软糯顺滑。

去摊点上买变蛋,懂行的人,会像挑西瓜一样,挨个过手检验。挑变蛋也有窍门,吾乡归纳总结为“一抛、一摇、一嗅”。一抛,即把变蛋抛往空中,再落入掌心,颠上一颠,凭借弹性大小强弱,可知蛋清凝固程度,变蛋老嫩软硬。若是变蛋落在手里,沉甸甸颤悠悠,弹性十足,无疑是上品。一摇,即随便抓起一个,放在耳旁摇晃,如里面传出水响声,便可断定尚未完全变熟。一嗅,即在剥开变蛋后,闻到一股刺鼻难闻的异味,大概率就是“坏蛋”。会吃变蛋之人,往往挑拣嫩些的溏心变蛋,不仅味道鲜美,还能多存放一些时日。

吾乡宴席上,冬夏都安排有下酒的凉菜,其中黄瓜拌变蛋的名气大,美誉度也很高。变蛋的性格温和柔顺,和不少时令菜蔬都能合得来。春天的茼蒿、夏天的荆芥、秋天的小葱、冬天的蒜苗,都是变蛋的好搭档,相互帮衬提携,成就美食佳话。

整个童年和少年时代,我都不吃变蛋,总觉得变蛋的蛋清太柔滑,且有一股子涩味儿。偏偏父亲嗜吃变蛋,一年四季,没有断过。回到家里,一看母亲还没做好饭,父亲就进厨房拿两个变蛋,剥壳后用水一冲,便大口吃起来。有时实在饿极了,他便再拿一个蒸馍,一口变蛋一口馍,吃得有滋有味,胜似珍馐美味。

