

光阴如蝶

●李黄英

清晨，坐在花园里，一桌一椅，一壶热腾腾的玫瑰花茶伴着。书摊开搁在桌上，阳光晒得那些文字，有了金黄的光泽。我在文字的海洋里畅游，心情跟着书中的故事沉浮。偶尔抬起惺忪的眼，瞧瞧这新的一天，和逝去的那一天，有什么不一样？今天的太阳是不是更明媚，脸上的皱纹有没有更深？

每个早晨，都是一种新生。从第一缕曙光起，这一天，迈出了第一步。紧接着，一步接一步，光阴的步履越来越轻快。花儿，一朵朵在枝头羞涩地微笑着。我靠在椅背上，看树叶和花朵在风里舞蹈着。她们不发一言，却配合得如此默契，仿佛已经过千百次的排练。它们就这样跳着、舞着，一整个上午的时光，就如一只蝴蝶，闪着翅膀飞走了。只留给我一个余音缭绕的背影，让我的思绪，久久缠绕其中。

一只蝴蝶飞过，落在不远处的草叶上，世界静得仿佛停止了呼吸。这一幕，让我想起儿时捉蝴蝶的情景。那些存留在童年的记忆，在这个夏日的清晨，成群结队地扇动着翅膀。

年幼的我，追逐在那些白的、黄的、黑色的蝴蝶身后，跑向田野、跑向山坡。那些翩翩飞舞的蝴蝶，给了我一个丰满的童年，和数不清的欢乐。

光阴催促我成长的同时，也将一些欢乐一并带走了。和我一起捉蝴蝶的姐妹，早已不知身在何处。在生活无垠的旷野里，我如那一只只小小的蝴蝶，拼命扇动翅膀，想要飞向更高更远的天空。几十年的光阴，就在我一次次奋力振翅的时候转身而去。

院子里红花绿树相互衬托着，一片生机。一阵微风吹过，花瓣纷纷洒洒地离开枝头，扑向脚下的泥土。一些花瓣，掉落在地上，一些花瓣随风飞远。扭头发现，竟然有几片花瓣，掉在木椅上。它们安静地停留着，不发出一丝声响，却带来了一股清香。

每个人的心中都会有一些美好的瞬间如蝶般停留，比如一窗风景，一壶好茶，一篇美文，它们在心上划过留下的美丽痕迹，让我们的心生出许多欢喜来。一个人，总要找点美好去靠近，去放大，才能不辜负这稍纵即逝的时光呀。

此刻，我愿意做一个生活的旁观者，静静地看小鸟飞上树头，看枝头的小花一点点绽放，看路过的人们行色匆匆，看微风摇曳而来……

山水如画 ●汤青摄



诗歌文苑

梯形

●李美坤

稻田的蛙鸣是梯形的
沿着山，向云端
半山的吊脚楼是梯形的
层层飞出的苗歌，直抵心坎
白水河是梯形的
一步一跃的水，踏过蓝天

衣裙飘飞的舞是梯形的
身上银饰的脆声，如同摇响的阳光
十二道拦门酒是梯形的
让人醉进刺绣天阶、嘎歌古巷
来往的人群是梯形的
如同茧绣上，充满层次感的一针一脚

在西江千户苗寨
我如此迷恋于这样的梯形
层层叠叠的线谱
把匆忙和繁冗都过滤掉了

立秋

●王平浩

年年炎夏里秋风，
寒气西来暗渡中。
日暮不归梁上燕，
天明忽见水边鸿。
蝉声渐息园林静，
莲子抱团花蕊空。
此后高温将渐降，
夜凉窗下听鸣虫。

蒲扇的记忆

●兰杨花

每到夏日炎炎之时，就会想起一首童谣：“六月天气热，扇子借不得。有钱买一把，无钱等他热。”说的就是蒲扇。

小时候，村里家家户户人手一把蒲扇。每回吃完午饭，把碗洗完，大人们都在午休时，我们几个堂兄弟姊妹却是精神头好得出奇，时常拿着大大小小的扇子飞也似地在各家的堂屋里、过道里、竹林里穿来钻去。三哥最聪明，每回都能想出特别的点子。不晓得他哪里看的神话故事，非要拿别人手里的一把扇子手里，两只手在那儿挥舞着装大鸟，或者是老鹰之类的。有一回，大约是看过了香港武侠片《霍元甲》，他爬上一棵柚子树，叫我们把手里的蒲扇递给他。然后，他两手使劲扑腾着，缩着两条腿，学着陈真的样子，从树枝上大叫着跳下来。结局当然是摔了个四脚朝天，扇子也弄破了。我们一群孩子围在那里，不知道该笑他还是该安慰他。

后来又有一次，三哥撇着祖父倒立。那个时候，祖父已经年近七旬，但他老人家可听不得我们的央求，于是，把手中的大蒲扇往裤腰上一插，找了一处土墙，两只粗壮的手掌往地上一按，双脚顺势一蹬，腰杆一挺，啪的一声就搭到墙上了。三哥兴奋地直跳，其余几个看得傻眼。祖父在地上喘着粗气，脸都憋红了，却下不来，蒲扇在他身后咯吱咯吱地响。正在这个时候，么叔走了过来，一看祖父在靠墙倒立呢，气得一巴掌就给三哥头上呼了过去。然后赶紧奔过去，扶住祖父的腰和腿，慢慢地让他下来。祖父还不知道三哥已经挨了揍，还在那里问：“怎么样嘛？没有吹牛嘛！我年轻的时候，可以倒立一杆烟的功夫。”

祖父自然是没有吹牛。他年轻时是挑夫出身，脚力好得很，时常跟着一群人去自贡挑盐回来贩卖，赚几个辛苦钱。夏天出门，蒲扇是必须的。可两只手要扶着担子，哪里有空拿蒲扇？于是，扇子就经常插在腰间，有时又在脖颈，歇脚时再拿出来扇风。但也只有蒲扇，像折扇那样的有钱人家才用得起的扇子，我们家是没有的。但祖母用的蒲扇却是小巧得很。祖父每年端午必定要去镇上给祖母挑一把蒲扇。那蒲扇必得扇面圆且好看，扇柄轻且称手，捏在手中一摇，清风徐来，手不累，心不慌，这才给祖母买回来。

祖母拿到新扇，会从水缸里舀一盆清水，将蒲扇放到水里浸泡半个小时，这才拿出来，放到阴凉地方晾干。到下午的时候，她就摇着新扇到各家屋里去走走，看看。每每看到她的孙子们正在地上玩耍，就走过去，站在一旁，用手中的蒲扇驱赶蚊虫。那一股夏日独有的清

凉就浸润到我们心里了。

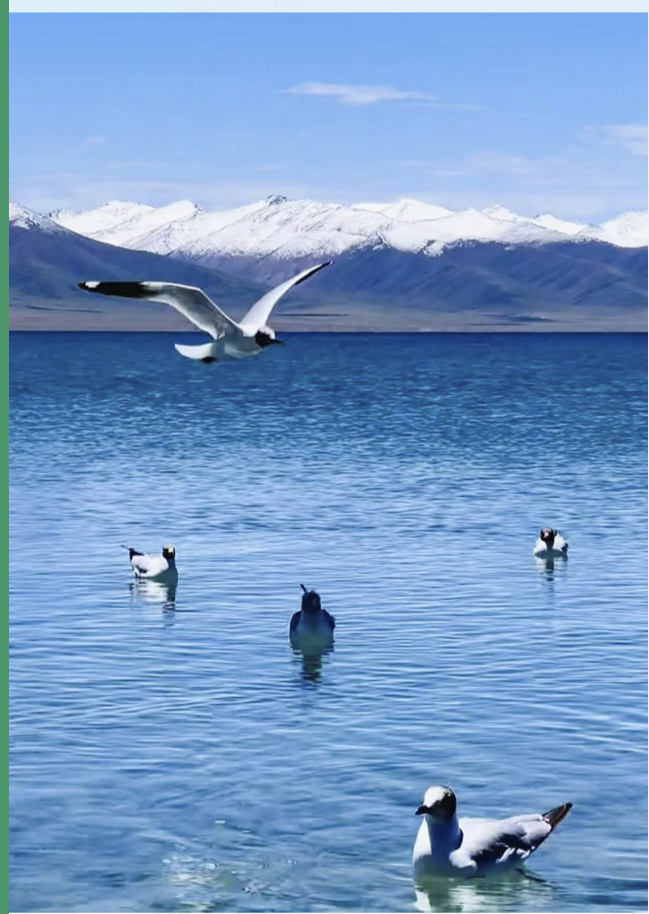
有了新扇，祖母往往会找出去年的旧扇来，又从笨重的衣柜里翻出花花绿绿的布块，用剪刀剪成合适的布条。然后，眯缝着眼把这些或素雅、或繁复的布条，缝在蒲扇的边框上。于是，这些原本已经破败的蒲扇又焕发了生机，甚至比新买的蒲扇还要好看。每每我们惹了祖母生气，她就作势要拿蒲扇拍我们的背，但有布条的阻挡，哪里会觉得疼呢？

夏天暑热正当的时候，往往有客人来访，祖母便时常在家里备着蒲扇。人家走进门来，还没有坐下，一把轻巧的蒲扇就已经递了过去，自然是这年新买的。这时，祖母还会起身去给客人倒水。水是一清早就烧开，拿新摘的薄荷叶泡在瓦罐里的，凉到这时，刚好不烫嘴，也不凉心。人得口来，薄荷的清爽沁入心脾，来时的热气好似一下就被驱走了。两个人一边摇扇，一边说着话。天井里几株玉簪花仰着洁白的花朵，沉浸在她们故事里。祖母那个年代的人说话，是非常小声的，以至于我只看得见她们在张嘴，却听不清一个字。说到好笑的时候，两个瘪嘴的老太太开怀大笑起来，我却只看到满脸的皱纹，还是一个字都听不清。到现在，我倒好像是知道原因了。她们讲的何曾又是我一个小娃娃可以听得懂的？话里的家长里短，岁月更迭，世事变迁，人情世故，怕是三天三夜也说不完。

小时去外祖母家，她家门前的田坎上栽种着各种果树。有桃李杏梨、橘柑橙柚，还有满山遍野的红桔树。我尤其喜欢田埂上一排笔直的椰子树，还有蒲葵（蒲葵叶就是用来做蒲扇的）。每回见了蒲葵树，心里就计划着，割一片叶子来做一把蒲扇。但每回也就是看看，想想。那个做扇子的想法时常淹没在外祖母蒸的糯米包谷里，炖的土鸡汤里，晒干的花生里，煮熟的毛豆里，没有一回是付诸行动了的。

外祖母家照例是数不清的蒲扇。我时常趴在高高的凉板上，听着她和母亲说着石牌坊的故事，耳边是轻柔的风，和着聒噪的蛙鸣。在明亮的月光中，迷迷糊糊地被母亲抱到里屋的蔑席上，又是一阵蒲扇驱赶蚊虫的嚓嚓声，以及放下麻布帐子时，缝在帐门边的铜钱发出的铮铮金属声。

如今度夏，已经不再需要蒲扇。家里、饭馆、超市、电影院、出租车，哪里都是空调，电风扇，只要进去，门一关，就是凉凉的风。然而，总还是有凉风吹不到的地方，比如建筑工地、市政环卫，我倒是希望他们能有把蒲扇，歇息时能在手上摇一摇，哪怕是热风，也略解一解暑热。



飞往那片山 ●缪伟东 摄

清凉最数苦瓜菜

●寇俊杰

家乡没人种苦瓜，第一次见到苦瓜，还是在十几年前的一个超市里。记得当时是盛夏，我们逛超市的蔬菜区，看到一种像黄瓜的菜，但浑身却是疙里疙瘩的，像癞蛤蟆的皮，难看到恐怖，弄得我心里也是疙里疙瘩的。女儿问：“这是什么菜？怎么长得这么难看？”我看了标签，才知道这是苦瓜，以前只是听说过吃着很清凉。妻子出于好奇，简单问了菜区的服务人员苦瓜的做法，听说不难，就买了两根。

回到家里，妻子按照人家说的，把苦瓜洗净、去瓤、切片、焯水，然后加盐、醋、酱油、香油等调料，时间不长，一盘苦瓜菜就上桌了。我是个吃饭不讲究的人，但还是一想到苦瓜那难看的外表，心里就排斥它，不想吃，甚至连看都不想。妻子吃了一片，说好吃。挑食的女儿吃了一片，也说好吃。她们都鼓励

我也尝尝，我经不起她们的好说歹说，拿起筷子勉强夹了一片放到嘴里，一种清爽酸脆的味道瞬间溢满口腔，虽然后味有一丝淡淡的苦涩，但还可以忍受。我又接着吃了几片，觉得苦味越来越淡，口感越来越好，看来蔬菜界也讲究“菜不可貌相，海水不可斗量”啊！

有了第一次，就有了无数次，特别是对吃苦瓜而言，它成了我们家餐桌上的常客，尤其到了夏天，它更是我们的家常菜，这主要归功于女儿的推动，因为她不知什么时候“百度”了苦瓜的功效，说苦瓜具有清热解毒、养颜嫩肤、降血糖、养血滋肝、消炎退热等作用，可以说对任何人都有帮助，更是夏天消暑降温的佳肴，说苦瓜还有一个雅致的别名，叫“君子菜”，因为它同任何菜一起炒，都不会把苦传给它其他菜，它只苦自己。

听了女儿的宣传，加上妻子的积极响应，我

也渐渐被苦瓜的内在美感染。好在苦瓜的吃法有很多种，不但可以凉拌、热炒，还可以腌制成苦瓜干、做成苦瓜酱，长时间保存，吃起来也别有一番风味。虽然那种微微的苦，无论你怎么做都无法去除，但这种苦正是苦瓜的特色啊！没有了这种苦，它还会叫“苦瓜”吗？人也是一样，吃不了一点儿苦，就无法获得更大的好处，就像俗话说的“吃得苦中苦，方能人上人”“良药苦口利于病，忠言逆耳利于行”一样，能吃苦也是一种品格。作家张小娴写苦瓜时说：“苦瓜跟年龄无关，也许跟岁月有关，当你尝遍人生百味，苦瓜的苦已经不算上苦了。”苦过了，剩下就是甜了。

盛夏时节，人最容易上火，不管是身体的，还是精神的，多吃一些苦瓜菜，能防止人肝火旺盛，还能让人明目清心，苦瓜菜，的确是一道好菜……