ZHENGZHOU DAILY 郑州日报
2018年1月26日 星期五 责编 陈泽来 校对 宋 利 电话 56568179 Email:zzrbzf@163.com

红装素裹(摄影) 何进文

品人忆事

孤云还暮山

♣ 郑志刚

2018年1月5日一早，陈天然在郑州因病不禄，享年92岁。古时“士”之辞世，讳称“不禄”。于今我刨出这个孤僻的词儿，非为炫耀，而是从心底认为，陈公有读书人、艺术家的节操与风范，称得上“士气”沐身。

兹般“士气”，在急功近利如雾霾一样弥漫的当下，尤其显得可贵。陈天然是享有盛誉的版画家、书法家和国画家，同时，胸中饱涨着朴素、深沉而又不乏浪漫的诗情。他拥有黄宾虹、齐白石一样的高寿，鲐背之年依然笔耕不辍。就在不久前的2017年12月19日，他还在河南省文联展厅举办了平生首次个人画展。待斯“无两”个展一结束，老人便即“流水赴大壑，孤云还暮山”，决然握别了这个黄河倦卧的木讷冬季。

陈天然挥挥手、笑一笑踅身而去。他的“走”，绝无惊蠫般迷乱、惶狂，而是气定神闲。阅九十二载寒暑，他早活成了家乡柏沟岭的一棵老柿子树，在雪花漫舞中夭矫若苍龙。老柿树是陈公的艺术图腾，被奉作终生之师。师造化，万象为师，数十年间，老柿子树应陈公笔墨之请，从未爽约。在我看来，巩义市河洛镇柏沟岭的雪塬之上，那些因为饱饮了墨汁而愈发黝黑如铁的老柿树们，可以从此取名为“陈天然树”了。

说来也怪，陈先生辞世前后那几天，恰值2018年郑州银装素裹的初雪。雪儿从遥远的九天赶过来了，那个熟悉的身影却没回家，柏沟岭的老柿子树们，开始内心惴惴。天晴了，大地的素裳在杂沓的车轮、脚印中呻吟。那些陈天然题写过名字的机关、学校、商厦、店铺，高悬着未曾褪色、苍劲伟岸的鎏金大字，在寒冽中默不作声，谁也不晓得它们是否有丁点儿踧踖。

九十二年过去，弹指一挥间。

陈天然生于1926年，整整大我50岁。他风格独特的题榜大字，在城乡间铺天盖地，风靡中原若许年。而今回头来看，如斯辉煌，是一系列内外因素综合作用的结果，几不可复制。愚晚如我，本无奢望能与陈公有所交集，孰料机缘凑泊，竟获面聆謦欬之幸。

我平素时常有一些美术评论方面的文字见诸报刊。陈公是河南省书画院的首任院长，我调入院内工作的时候，他已退休乡居有年。缘悭一面，辄以为憾。2012年5月11日，在郑州国际会展中心参加“中原行——中国当代画家大型采风活动”的开幕式上，我恰巧与陈先生的夫人牛老师邻座。闲聊中得知，陈公因年事已高、目力不济，读书看报的时间已大为压缩。一次偶翻某刊，被我的一篇文章的题目吸引，略扫数行，竟然颇有兴趣，遂戴上老花镜，一字一句地细读。阅毕对这篇长长的书画评论，老人赞赏有加，说此文敢于不为尊者讳而直陈时弊，并且走笔冷静、有理有据，十分难得。

牛老师的转述令我愧悚交并。活动开幕式结束后，在她的热心引荐下，我终于握住了天然先生的双手。老人很朴素、很和蔼，对我讲了很多鼓励的话，并且数次强调鄙文称得上是“艺林知音”。某种久违的感动，因之油然而生。

半个月之后的2012年5月27日，我头一回谒访了深藏柏沟岭的“天然山庄”。这座纯用紫红色石块造构而成的豫西窑院式大宅子，看上去粗犷、古朴、旷荡、坚凝、苍涩、庞厚。山庄的多间窑屋里，依壁展悬着老人不同时期创作的书画精品。当时陈天然思维清晰、身体健朗，引着我爬楼赏艺，一幅幅看，一件件讲，仿佛瞬间化作了溯游于墨海之中的一条龙，抑或岁月溪涧里的一尾鱼。

这之后，我又曾于2012年10月8日、2013年7月12日，两次造访天然山庄。在起起伏伏的黄土沟壑间，体味墨线的萦曲盘缠。陈天然数次吐露，他最喜欢颜真卿和黄宾虹的字，而自己苦练书法的终极目的，是为了画好画儿。

在陈天然身上，至少有两点不可忽视：一是乡土情结之浓郁，二是提携后生之雅量。据闻，陈公“伯乐”之誉由来已久，当下河南书画界的中坚人物，很有一部分是当初他亲手调任到岗的。这样看来，于老先生而言，真可谓“新松恨不高千尺”了。

我们在纷纷扬扬的瑞雪中，怀念一位92岁的老人。他洁净的朴素，又宽博的温良，有什么样的襟怀，便有什么样的笔墨。他的鼓励与鞭策，至少让我相信，雪后的肮脏与泥泞，毕竟只是暂时的。

诗路放歌

拳击手套(外四首)

♣ 秦巴子

在体育用品专业超市
我试了七八副手套
骑行手套太薄
滑雪手套太棉
还有一些奇形怪状
我搞不清用途的
只有拳击手套
刚一戴到手上
就能感觉到一种
快速出击的力量
牵着我的胳膊
整个身体几乎
要随之发射出去

乌云

头上顶着一片乌云
我知道迟早会下雨
没料到它一直跟着我
一片乌云也那么多情
要把雨下到我的怀里

困扰种种

如果我继续走
我的脚会被石子磨烂

如果我停下来
我的脚会被石子硌疼

如果我没有畏惧
石子就会长进我的肉里

我很想停下来
倒掉鞋子里面的石子

如果真的那样做了
我将不知道怎么走路

如果我什么都不做
那我就是个石子遭人厌弃

转身

在绚烂至极时突然转身
隐身于人群如水滴入水
隐身于山寺
像低处的水
返回其所来的高处
有一些失去在转身之间
更多的失去则早有准备
纸上的墨迹迟早会消失
读过的书和相遇的人
终将被一扇门关掉
就像从未出现

头发剔净　僧衣贴身
另一扇门缓缓打开
清风吹过
扫地其实是在临习落叶的笔法
圆润的字最为安静
在上山途中
他松开了肩上的行李
他忘了回头　这一次
他已经不需要观众

小

站在山下
我能知道自己的小
爬到山腰
我感觉自己更小了

我能否爬到山顶
爬到山顶有无必要
在犹豫中
我又小了一些

鸟儿在飞
泉水在响
我却看不清来路和去路
那是我在继续变小

知味

芝麻叶

♣ 时兆娟

面条铺前摆开了一溜的或盆或篮，里面放着一团一团的湿芝麻叶。一个女子，朴素的衣衫，粗糙而淳朴的面容，对走过的每一个买面条的人打着招呼：“买点芝麻叶吧，刚打出来新鲜的。”记忆的轻愁便随着芝麻叶的皱褶走进岁月深处，郁郁青青。

在滚水里煮过的芝麻叶要捞出来，放到篮子里漏干水分，拎到平整的土场上倒下来，把芝麻叶在土里揉一个均匀，再四散得薄薄的，风和阳光很快就带走了水汽，芝麻叶变得蜷曲而干燥。收拢起来的时候手要拢着小心翼翼的，以免弄碎，回家把它挂在农家的房梁上，防鼠防潮。

吃芝麻叶的时候，需要提前抓出一把用滚水泡上。因为混有泥土，所以淘洗需要耐心细致，三五遍水揉透洗净，芝麻叶舒舒展展地躺在水里，一副历经沧桑的淡然与平和。待捞出挤出水分，切碎放入碗中，加入葱花、香油拌匀，就是一顿农家绿豆面条的点睛之物了。

我小时不爱喝芝麻叶面条。小孩子的嘴总是刁，爱吃香的有味的。不管妈妈怎样描摹打芝麻叶的辛苦：必定是炎炎的夏日，在太阳露头时就钻进一人深的芝麻地里，双手交替飞快揪下一片又一片又大又厚的芝麻叶，汗水湿透衣衫流下脸颊，再肩扛头顶沉甸甸的竹篮走回家中，生火烧水，入水翻煮……我依旧觉得涩苦难以下咽。

妈妈的攻心术目标转而锁定邻居美丽的大姑，说她的两条光滑的长辫子就是爱吃芝麻叶的结果。这一招直击我的软肋，立马觉得面条香不可言，喝得有滋有味，恨不得挑挑拣拣吃尽所有的芝麻叶，迅猛地长出两条齐腰的大辫子来。

爱人在很久的时间里不吃芝麻叶，他说芝麻叶的苦涩浸透了他贫苦的童年。他那倔强而勤劳的外婆，每一年都会用干芝麻叶装满床头那个大大的白蜡条篓，不管是玉米糁、面条，还是饺子，到处都是芝麻叶的味道。

他的童年，是和外婆的身影重叠的。外婆的离世，让他觉得失去了世上最珍贵的东西，他伏案疾书，一首首古体诗，行行清癯，字字泣血。

他握着我的手，对我讲述那一年的除夕，老病的外婆躺在床上，7岁的他在床头听着外婆指点学习包饺子，灯光微弱，透过白蜡条篓的缝隙照在黢黑的土墙上，有泪轻轻滑过我的脸，那个孤单的少年从此走入了我的梦境，用爱和宽容笼罩了我的世界。

女儿一样地不爱吃芝麻叶，她舔着嘴唇，回味着汉堡包的味道，洋溢出一脸的满足。而我正端起一碗芝麻叶面条，空气中飘散着豆香、葱花和香油的味道，而那稀少而珍贵的芝麻叶，恰如生活中或嗔或喜的懊恼，恰如其分地点缀其间，斑驳杂陈，回味处，亦涩亦甘。

新书架

《天黑得很慢》中国首部关注老龄社会的长篇小说

♣ 李成城

变老并不是悲惨的事，像是夏季天黑得很慢。人事代谢，往来古今，我们生生不息，因为爱温柔有力。

这是著名作家周大新的新作，也是中国首部关注老龄社会的长篇小说，同时写出了生命的蓬勃与死亡、爱与疼惜。小说用“拟纪实”的方式，用万寿公园的黄昏纳凉活动安排结构全书。周一到周四，是养老机构、医疗保健机构、养老服务机构、健康专家的推介活动，周五到周日，是陪护员用亲身经历讲述陪护老人的故事。后三章是小说的主体部分，通过陪护员的观察，反映了中国老龄社会的种种问题：养老、就医、再婚、儿女等，既写出了人到老年之后身体逐渐衰老，慢慢接近死亡的过程，也写了老年人精神上刻骨的孤独，同时，更写出了人间自有真情在。

周大新是中国文坛最有活力的作家之一，他的目光始终瞩目于不断变化的现实，他的笔触始终着力于人心中最温暖的部分。《天黑得很慢》关注老龄社会，淡淡的忧伤中带着生命的旷达。

藏女(国画) 蔡卫星

散文诗页

落雪(外二章)

♣ 王 剑

下雪了。一阕阕的白，簌簌地，在大地上铺开。

雪落下的时候，黄鹿山还在梦里。雪不想惊动它，就在晚间完成了偷袭。

雪是被风领来的。它沿着老房子上的黛瓦，白衣潜行。瓦放弃了抵抗，把舞台让给了漫天空降的敌人。

大朵大朵的雪绒，在皂荚树的枝丫间怒放。白杨高举鸟巢，与寒风搏斗。戴草帽的稻草人，在雪地里罚站。野草呼啦啦晕倒一片，等待来年的春风，将它扶起。

雪自始至终都在干一件事，那就是覆盖。好像只有覆盖，才能收拾目前的残局。

麻雀移动音符，在电线上谱曲。它用一支刻骨铭心的思乡，为远行的游子，标注归期。

日暮，苍山远。

木屋里，一豆灯火，亮着。一位老人，翻捡着瓦罐里的豆子，在等。小黄狗立在他的脚边，尾巴摇来摇去。

雪花，照亮了屋檐下的红灯笼。格外的红。

大地铺开一条洁白的地毯。一行深深浅浅的脚印，由远而近。

两个夜归的人，慢慢地走。说着什么。一会就白了头。

仅仅几十里的山路，他们仿佛走过了一生。

落花

夜来风雨声。

清晨，庭院里的玉兰花，哗的一声全落了。满地都是含着水珠的银白。

一树繁华，瞬间成了一地落英。

世界上，恐怕再也找不到其他落花，能像玉兰花这样惊心动魄的了。

玉兰花，若是走在宋词里，就是一个热烈的词牌名。

春天里，玉兰的芽苞，如一个个劲健的笔头，指向蓝天。一朝花开，玉兰像一只只洁白的鸽子，在阳光下聚会。这些鸽子张着小嘴，唼呷有声。像是季节无声的喧哗，又像天使芬芳的语言。

微风吹过，玉兰花一起摇响铃铛。千万只酒盅擎向天空，向春天庆功。

玉兰花一旦要辞枝，那就意味着集体谢幕。冷艳而决绝。

如同因伤心而遁入空门的女子，一剪刀铰掉一头青丝。

开就开得热烈，开得纯粹，开得尽兴。

去也去得干脆，不留遗憾，不留痛苦，不顾结局。

这就是玉兰。虽美，却不吝惜生命。

即使告别，也要留给世间不同凡俗的高贵。

落叶

落叶，从高空坠下。犹如一支燃烧的火把，进入黑夜。

鹅黄，绛红，绀青，铜红以及深褐。落叶用色彩，炫示理想。它内心的信念，驱赶着日渐逼近的寒流。

每片叶子都是独立的生命过程。从新生，到飘落，叶子都有属于自己的故事。

我喜欢看叶子落下时，随风飘荡的样子。

大叶子飘落，从容而优雅。它像一支滑翔的大鸟，从高高的树端，起飞。阳光轻抚着它的羽毛。秋风摇动着它的桨橹。它不像告别，倒像是开始一段崭新的旅行。终于，啪嗒一声，叶子轻轻落了地。

小叶子调皮。翻筋斗。打回旋。倘若几片结伴而行，常常争先恐后地嬉闹。它们哗啦哗啦的脚步声，如同山涧流水，泼溅有韵。

叶子落在大地上，往往还有呼吸。蚂蚁从上面爬过，蚯蚓从下面拱过。秋风拨动着叶子的琴弦，发出沙沙的声响。

然后，慢慢枯萎、腐烂。和着雨水，变成黑土。

来年春天，树木光秃的枝丫，再一次生机盎然。只是，落叶原来的面孔，恐怕没人会记得了。

一片叶子的新生和毁灭，如同人的一生。去留随意，是一件再自然不过的事情。

连 载

徐亚男说：“咋，不离了？离呗，离。”

李德林两手捧着头，不语。

徐亚男哄着孩子说：“乖，乖乖，不哭了。咱不哭了。看看你爸，你爸哄你玩呢。你爸是孬种，他的良心让狗吃了。”

接着，她把孩子哄得不哭了，交给保姆。重又走回客厅，对李德林说：“不离了？不离，走，交‘公粮’去。”

这天夜里，李德林最终还是交了“公粮”。虽然这里边有一些胁迫的意味，但主要动力竟是来源于“仇恨”。最初，徐亚男的粗暴已经把他吓坏了。他的身体已交不起“公粮”了。可是，作为一个副省级干部，在外已经很少有人这样威胁他了。他心中自然有股火，正是这股难消的邪火，重新点燃了他。

这也是李德林最后一次交“公粮”。

事毕，李德林一夜都没合眼。虽然睡在一张床上，虽然也交了“公粮”，可此时此刻他们却成了“敌人”。在徐亚男的呼噜声中，李德林心里反反复复地想着一个字：离。

必须离。一定要离。

可是，怎么离呢？

二

从此，李德林不愿回家吃饭了。

除了会议上的应酬之外，李德林在外边吃饭的次数越来越多。省城有大大小小的烩面馆几百家(这也是本地的一大特色)，刘金鼎曾经陪着李德林吃过二十六家。

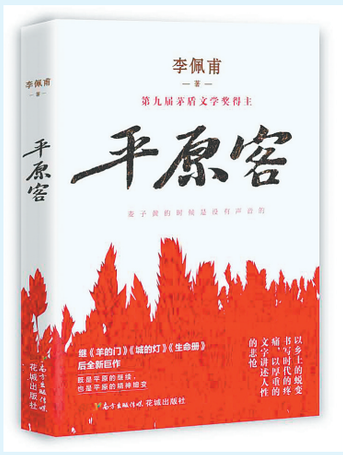
凡与小麦有关的食品，尤其是面食，一直是李德林的最爱。最早当然是在顺城街吃的。顺城街的马家烩面，面好、汤好，味正，是用大马勺下的，一勺一碗。但顺城街的马家烩面做的是街边生意，又脏又乱、人还多，且多是打工一族，老得站在街边上排队。排着排着就烦了，有一次刘金鼎说：“老师，咱换一家吧？”李德林随口说：“你瞅着好地方，换一家。”

于是，刘金鼎每次来省城，见到好的烩面馆，就约上李德林去吃一次。吃了，刘金鼎问：“咋样？”李德林说：“不过如此。”刘金鼎也跟着说：“一般一般。”于是就再换一家。

俗话说，风气是染出来的，胃口是养出来的。开饭馆的商人都很精明，有人率先打出了“滋补烩面”的牌子，滋补烩面是用小山羊肉、腿骨做成高汤，汤里加上党参、黄芪、白芷、枸杞等各种中药，熬上一天，去了腥膻和火气，下一碗用鸡蛋和成的醒面在汤里，再加香菜、糖蒜、辣椒油，味道反而更醇厚了。“滋补烩面”的牌子刚一打出来，刘金鼎就拉上李德林去吃了一次。冬日里，两人吃了一头大汗。刘金鼎问：“老师，咋样？”李德林说：“嗯，还行。”在刘金鼎看来，这一句“还行”，已是很高的评价。

可十天半月过后，再去吃，就不行了。商人大多是急功近利的，牌子闯下来，不好好守着。肉也不一定是小山羊肉了，汤也不一定是腿骨熬的高汤了。中药味仿佛还在，可汤里就漂着几粒枸杞。香菜、糖蒜、辣椒油什么的，都不新鲜了，吃起来味道就差了很多。两人吃了，不等老师说，刘金鼎就先摇头，说：“不行了。这家不行了。换地方吧。”

市面上，生意是日日新的。不久，又有人挂出了“三鲜烩面”的牌子。“三鲜烩面”的广告做得也很好，号称用的是内蒙古呼伦



贝尔的羊肉，羊是吃大草原肥美水草长大的；海参、鱿鱼都是远海打捞，三鲜么。汤定然是高汤了，每碗面汤里还漂着一个鹌鹑蛋，号称天上飞的、地上跑的、水里游的“海、陆、空”全齐。面呢，也自称是用一等加拿大高筋粉和成，扛子轧出来，用小磨香油一片片浸着，现吃现下。刘金鼎又拉上李德林去吃了两次，觉得还行。到了第三次，吃到半道上，邻桌的几个年轻人打起来了，汤水四溅，啤酒瓶横飞！刘金鼎赶忙拽上李德林，说：“走，咱走。你看乱的。”

自然而然的，也不是执意的，不知从哪一天开始，两人就不在街边店里吃了。此后就进了高档些的饭店了。高档饭店里一般都有雅间。雅间里安安静静的、夏有空调、冬有暖气，还有服务员随时侍候着，有什么事只要招呼一声，人就过来了。特别是，一切都按李德林的吩咐办，要几个净菜，喝几盅小酒，简简单单，最后自然是上烩面。两人喝到兴处，说些私密性的话，也不会让人听到。高档饭店里的面食，自然十分讲究，就是贵一些。刘金鼎不怕贵，他有签单权。每每吃过，当刘金鼎给老师递牙签的时候，李德林会对服务员说：“结账吧。”服务员笑了。刘金鼎就说：“走吧老师。结过了。”李德林会说：“该我结的。下不为例。”可次数一多，李德林也就不再说什么了。

平日里，李德林吃饭简单。原是只要面好，菜是不讲究的。现在进了高档饭店，吃着吃着，嘴就吃“刁”了。也不尽在一家吃，是选着吃的。大饭店里都有招牌菜，或者说是特色菜，来了自然要尝一尝。尝过了，刘金鼎问：“不错吧？”李德林会说：“不错。”有时也会说：“一般。”

按李德林的习惯，无论多高级的餐厅，吃到最后，还是要上面，不过是大碗改小碗了。面也不单是烩面了，各种面都会尝一尝，当然要上最好的。比如，有一种“伊府面”，号称是扬州知府呈送皇家的贡品。面是用鸡蛋清和的，放在热油里炸了，用清亮鸡汤煨出来，加上新鲜的虾仁等，吃了别是一番风味。再比如一个四川的“担担面”，用清水煮了，拌上三十一种调料(这也只有高档饭店才有)，清清爽爽的，似不见一丝油星儿，但筋道无比，香辣可口。这让轻易不夸口的李德林也会说上一个字：“好！”

在这样一个时期里，社会风气也跟着悄然发生了变化。先还是吃，全民性的吃。天上飞的、地下跑着、水里游着……换着法儿吃。当然，吃的档次有高有低。可吃着吃着，升级了。也似乎是一夜之间，省城的大街上像雨后春笋一般，到处都是“发廊”和“脚屋”。这是一种很奇特的现象，仿佛在陡然间，全民都喜欢上了“洗头”和“洗脚”。以保健名义开始的全民性的“洗涤”，首先变成了一种商业化的接待方式，或者叫着新的“待客方式”。从此，所谓的“洗一洗”逐渐演绎成了一种娱乐性消费的隐语(你懂的)。那么，接下去价格就涨上来了。最早从二十块开始的消费，上升到了六十、八十、一百……此后就上不封顶了。人们从上到下“洗”过之后，歌厅就应运而生了。以“卡拉ok”打头的霓虹灯闪烁在大街小巷的每一个角落，“潇洒走一回”成了全民传唱的歌曲。随着麦克风里“风尘滚滚，痴痴情深……”的歌唱，有那么一段时间，在霓虹灯的照耀下，站在歌厅门前，你就会发现，大玻璃窗里喷了香水的姑娘已站成了一排，她们一个个腰间挂着号牌，任你挑选……有一句话叫“开放搞活”，这是从肉体到灵魂的全面开放了。爽！

地址：郑州市郑东新区商鼎路77号河南文化产业大厦郑州报业集团 邮编：450046 电话：郑州报业集团办公室 67655666 67655888 编办56568227 编辑中心56568179 时政部56568159 经济部56568212 市县部56568156 文娱副刊部 56568223 广告部67655632 发行部67655511 广告经营许可证：郑工商广字001号 印刷厂56558100 零售1.50元