

父亲的手

文 / 陈绍海

父亲的手，被竹篾与光阴磨透，洇着青竹涩香，也酿着岁月沉香。那些年，他就用这双手，在竹篾经纬间织日月——竹篾从指缝抽芽，每绕一圈，便缠出一节期盼，把我从童年“编进”了成年。

小学六年级冬夜，竹篾轻响如虫叩窗。煤油灯在土墙染出昏黄，父亲坐在门槛边剖竹，月光在他膝头铺半尺银纱。左手攥的青竹泛冷玉光，右手篾刀起落，竹屑簌簌落在蓝布裤上，像揉碎的星子沉潭。“明早赶场，给你买带彩图的字典。”他头未抬，指尖抚过新篾，青黄竹片在膝间蜿蜒如溪。我瞅见他食指缠的蓝布条上，暗红血渍漫开，像雪地里绽的红梅——定是分篾时被竹刃“吻”出的伤。

我爱盯他的手。手掌宽厚如老竹节，指节粗粝似经霜竹根，掌心裂纹嵌着洗不净的竹青，深纹能盛一粒谷珠。可竹篾流转时，指尖却灵如蛱蝶：三指拈篾末梢，腕一旋，竹片起伏。编背篾收口，换柔韧黄篾，拇指轻按，黄篾蜷成涟漪，接口藏得浑然，像竹子长的纹。

初三那年的夏天，雨泼得天地发软。父亲背着新背

篾，蹚30里泥路去嘉川镇。傍晚归来，他身上沾满泥水，蓝布褂贴着脊背如湿纸，怀里塑料袋裹的背篾却护得严实——双臂成拱，像老鸡护雏。

他蹲堂屋倒硬币，搪瓷盆里叮当响。竹篾经雨发亮，泛深潭黛青。他抹把脸，指尖碾过竹筋，确认无松动，肩背才缓缓塌下。“今日价好。”他笑时眼角似有雨珠滚落，手掌泡得发白，虎口新伤翻红肉，几缕竹纤维嵌在里面，像撒了碎翡翠，“给你买了《中考冲刺》，在最底下，淋不着。”

那习题集封面，留有浅青竹篾印，是他指腹磨过的痕。后来总想起那个雨天，他蹚30里泥路，把一背篾光阴，压成书封上的邮戳，盖着沉甸甸的暖。

1996年夏末，苍溪师范录取通知书乘绿皮邮车碾过蝉鸣而来，父亲正在院子里编背篾。我递过通知书，他捏篾的手骤停，竹篾“咄”地弹上膝盖，惊飞柏树上打盹的麻雀。他低头看自己的手：老茧泛蜜蜡光，指腹嵌着竹青，虎口旧伤结褐疤，像风干的枫叶。

“往后不必编这许多了。”他声音裹着沙哑，随



▲编竹篾

即抓篾更快。那日编的背篾，边缘多圈细密回纹，他说叫“前程似锦”，每道转折都凝着未说的笑，像竹节里藏着

的春天。

如今父亲快80了，背驼得像座盛满月光的石拱桥，那双曾与竹篾缠绵半生的手，早已握不住篾刀。堂屋墙角的旧木柜，最上层整齐码着他的编篾家什：磨得锃亮的篾刀斜倚着竹尺，几束泛黄的老篾用蓝布条捆着，旁边摆着只编了半截的小竹篮——是他60岁那年没做完的活计，竹篾断口处蒙着层薄薄的时光之尘，像落了层早霜，轻轻一吹就颤。

去年带孩子回家，正撞见父亲坐在藤椅上，借着窗棂漏下的光线，用拇指轻轻触那只“前程似锦”的背篾。竹篾被岁月浸成了深琥珀色，他指腹的纹路比背篾的网眼更繁密，老年斑像落在手背上的陈年苔痕，手背青筋突起，如老竹裸露在外的盘曲根须，缠缠绕绕都是故事。孩子伸手去摸背篾沿，他连忙用掌心护住竹篾的尖

角，那双曾一日编出3只背篾的手，如今抬到胸前都要歇上两歇。“慢些。”他的声音虽苍老却温暖依旧，“篾条老了，比秋叶还脆呢。”

我这才看清，他指节处的皮肤松松垂着，那些曾被竹篾划开的细碎伤痕，早已和皱纹拧成一股绳，分不清哪道是伤，哪道是岁月。可当手掌贴上背篾时，指尖仍能精准寻到每根竹筋的衔接点，仿佛那些纹路早已顺着血脉，长进了骨缝里，成了身体的一部分。墙角的背篾静静立着，有的帮母亲盛着晒干的草药，有的装着孩子吃剩的核桃壳，它们不再需要扛起生活的重量，却成了父亲晚年最珍贵的光阴标本——每道竹篾里，都住着一个编篾的清晨，竹香漫溢。

父亲的手，早放下篾刀，却最懂触摸时光。曾丈量竹篾长短，如今摩挲自己编织的岁月。阳光掠过背篾，竹影在他手背上晃，像无数清晨他低头编篾时，竹篾漏下的碎光，淌过岁月，带着青竹香，久久不散。

不一样的米线

文 / 杨海

说起云南就会想到米线，到云南旅游，自然想尝一尝正宗的云南米线。

在古城剑川，经朋友推荐，我来到一家名为“赵大娘双盖帽”的米线店。听到这个名字，我不禁莞尔，小时候形容什么东西极好，就会说这东西“盖了帽了”，这“双盖帽”，两个盖帽，想必是好上加好喽。进店后，店主热情招呼。闲聊中得知，这家店以前叫“赵姑娘双盖帽”米线店，随着岁月流逝，店主年龄大了，才改成如今的名字。店名改了，米线的味道却没有变。精选优质原料制成的米线吸饱鲜香浓郁的汤汁，爽滑筋道，再配上由菌菇、肉末、豆皮、青菜等炒制的浇头，让你体验到独特的匠心和美味。所谓“双盖帽”，就是一碗米线可以搭配顾客任选的两种浇头。这里的米线经济实惠，满满

一大碗只要10元，还能根据顾客的要求，在米线里加入云南的另一种特色美食饵丝，甚至还能加馄饨，真是美味与营养兼得，鲜香与实惠同享。

在云南，米线实在是太普遍了。它是当地人早餐的主要吃食。就像北京人早餐喜爱油饼包子豆浆一样，云南人早晨来一大碗米线，一天都会元气满满。在普洱，我们慕名去了一家店面十分简陋的米线店。别看它外表不起眼，在当地的名气可不小。店内用餐是自助模式，案板上一溜摆放着猪肉末、牛肉丁、鸡丝、菌菇、草芽（当地一种植物的嫩芽）、豆花等各种浇头以及韭花、葱花、蒜蓉、姜末、生抽、辣酱等各种辅料，顾客可以依口味自取。这里的米线细腻滑润，饵丝筋道黏糯，与选好的浇头配料调和，别具风

味，让人齿颊生香。如此丰盛的早餐，每人只需十几元。

当然，云南米线也有价格较贵的。大理苍山脚下有一家米线店，就餐时按位算，一位要150元。我满心好奇，究竟是什么样的米线能值这么多钱？带着这份好奇，我找到了这家店，却被告知餐位已满，需要预约。于是第二天提前预约，终于如愿以偿。体验过后，我才明白什么叫物有所值。上桌的米线配有小火锅，涮料以海鲜为主，有活虾、鲍鱼、海参、扇贝等，还有羊肚菌等云南特色菌菇。用餐前有上好的茶饮和各色开胃小菜，餐后还有水果、酸奶和甜点。我感到这样的米线吃的不仅仅是独特的风味，更是一种云南美食文化韵味。

在品尝云南各地风格迥异的米线时，我曾好奇地询问朋友：“为什么叫过桥米线？”

朋友笑着向我讲述了一个源于蒙自的动人故事。明末清初，蒙自一位书生为求功名，在南湖的湖心岛潜心苦读。书生的妻子每日为他送餐，但因路途遥远，饭菜送到时常常已没了热气。一次偶然的机会，她发现鸡汤表面覆盖的鸡油能够起到保温作用，便将热汤、肉片、米线分开盛装，过桥抵达湖心岛后，再将食材烹煮入汤。就这样，书生每日都能吃上热气腾腾的美味米线，最终考取功名。因为妻子每次送饭都要经过南湖上的长桥，这道美食便被称作“过桥米线”。

从“赵大娘双盖帽”的热情实在，到普洱小店的质朴美味，再到大理米线店的精致奢华，每一碗米线都有自己的个性。而过桥米线的故事，更是将爱人的牵挂和爱意融入这碗热乎乎的米线之中，给云南米线注入了灵魂。

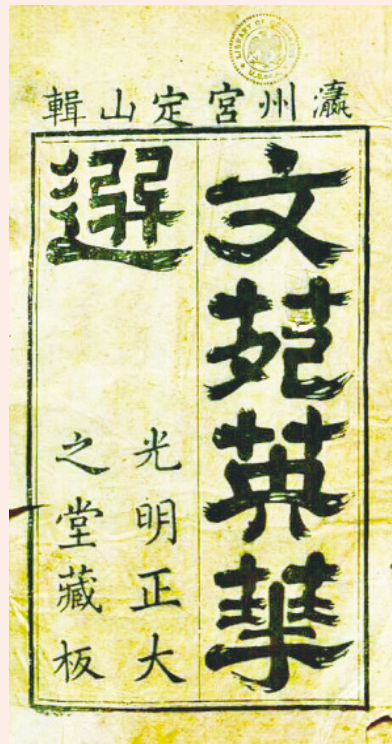
《文苑英华》

《文苑英华》是北宋时期的大型文学总集，为北宋四大部书之一。该书由李昉、宋白、徐铉、扈蒙、吕蒙正、杨徽之、苏易简等20余人奉宋太宗之命共同编纂。该书始修于太平兴国七年（982年），成书于雍熙三年（986年），宋真宗、宋孝宗时期多次修订校勘。

全书共千卷，收录南朝梁代至晚唐五代时期2000余位作家近20000篇作品，按赋、诗、制诰、碑志等38类文体编排，下设子目细分题材，每类之中又按题材分若干子目。如赋类下分天象、岁时、地、水等42小类。书中约1/10是南北朝作品，9/10是唐人作品，多是根据当时流传不多的抄本诗文集收录的。有研究者认为，《文苑英华》在体制、编例方面与《昭明文选》有着诸多联系。

《文苑英华》因为录文丰富且各体兼备，不仅为读者免去四处搜阅文章之苦，更为后人辑集那些别集已经失传的作家作品提供了重要材料。书中所收诏诰、书判、表疏诸篇，亦可补史传之阙漏。譬如，唐代著名诗人李商隐的文集，自宋以后即因稀见而终至不传，到清初才由朱鹤龄从《文苑英华》等书中辑得。

北宋文学家宋白认为，该书使“沿沂者得其余波，慕味者接其妍唱”。南宋文学家周必大称刊行《文苑英华》可以“广熙陵右文之盛”，将修书视为宋代文治之盛的标志。这部书的影响力传至海外，宋哲宗曾将《文苑英华》这部文学书籍作为外交礼品送给高丽。研究该书的论著，最著名的是南宋彭叔夏的《文苑英华辨证》十卷，此外还有清代劳格的《文苑英华辨证拾遗》，近代罗振玉的《宋槧文苑英华残本校记》、傅增湘的《文苑英华校记》等。（谢云开 辑录）



▲清康熙年间《文苑英华选》