

夜宿清水湾

□上海 罗光辉

一日,从上海出发,驱车前往清水湾。进入山区,道路蜿蜒曲折,小车摇摇晃晃,作为土生土长的赣中乡下人,我对这种七弯八拐的山路一点都不陌生,我喜欢这种坐摇篮的感觉。

一进清水湾,只见山涧一泓清水缓缓流出,在山谷间汇成一汪碧绿清澈的深潭。碧水与山庄相互映衬,一种岁月静好的感觉涌上心头。面对满是负氧离子的清纯世界,我做了三分多钟的深呼吸。

傍晚时分,我在纸源冲水库边漫步,清爽的山风从耳边吹过,惬意涌上心头,清水湾像含情脉脉的少女,展现着她柔美的身姿,波光潋滟,荡漾的水波仿佛在向我讲述在钢筋水泥的世界里打破铜锣都难以找到的清澈故事……

吃过晚饭,和战友一道,想去接受乡风民俗的洗礼,我们开始了涤荡尘埃的散步。

这里,树木葱茏,空气清新,鸟语花香,一派乡间田园诗意。我喜欢看路上的风景,也喜欢看路上的人。山里人,看起来养眼。我喜欢随意拍照,拍天空,拍大地,拍动物和植物,仰拍一片云,蹲拍一朵花,以广袤的天空为背景,展示大自然的美,获得一种空灵的境界。我喜欢

辽阔空旷恢宏的气势,也喜欢幽雅婉约有内涵的美。

天黑了,路过一片树林,往里一瞧,朦胧中,见有不少鸡鸭,还有鹅,它们都睡了,有的睡在地上,有的睡在树上,它们安详地睡在同一片林子里。我激动,随手拍下了几张朦胧美。这是我在大城市无论如何也找不到的风景。天下万物的来和去,都有他的时间,他的缘。

三层楼的屋檐下,站着一位精神矍铄的男子,打着赤脚,在那儿乘凉。

“下面林子里那些鸡鸭没人偷吗?”

“什么?偷?没听说过。”他十分惊讶。

“您怎么打赤脚?”

“刚从地里干活回来。”

“您有50了吧?”

“50?我77了。”

哇,我和战友羡慕地看着他。

离开这位老乡,边走边在想;城里人,乡下人,一个60岁就开始讲养生,一个80岁还在田间干活,他们谁幸福呢?

回到住处,洗漱后,已是半夜。人散了,鸡鸭睡熟了,虫儿鸟儿都进入了梦乡。这儿很安静,静得连一根针掉在地上都能听见声音。

天蒙蒙亮,一阵鸟鸣把我引到了山林中,“咯咯”“呱呱”,这是八哥,虽然久违这种声音,却不陌生,第一声入耳,我就感到特亲切。

往半山腰上的房子望去,两只八哥,一只站在瓦楞上,一只围着它在那儿蹦来跳去,一边跳,一边叫,一边点头鞠躬,好像在说:我爱你,我爱你。颇有绅士风度。

天,下起了雨,一位男子打着赤膊在田间拔稗草,摩托车停在田头。村口,一位年轻的姑娘,抱着一小孩,手上牵着一个,后面还跟着一个。这儿有幼儿园?一问,她是位90后,三个小孩都是她的,早上带小孩出来瞎转转。我向她伸出了大拇指,为她点赞。

源头村,冒出了一缕又一缕炊烟,扎在竹竿上驱赶鸟的红飘带迎风飘扬,一位中年妇女在割草,她说她养了6只兔子;一位老汉牵着一头老黄牛,后面跟着一头小牛,正往山里走;一位女孩带着一位男孩坐在门前的矮木凳上背古诗。

小溪边,两位村姑在那里浣衣,彩色的伞遮住了她们好看的脸。潺潺的溪水,柔柔的水波,美好的旋律里有大自然的真实与和谐,很想把身上所有的尘埃统统扔进小溪……

在蒲苇密密的水乡深处,乡间土灶,煮几道小菜,朴素的餐桌,或许有一道小鱼鲜。

如果那个人是在山中,那就更妙,当然会有一款黄雀鲜,野鸟在天空纷飞,为了做黄雀鲜,我多么希望能够逮几只宋朝的鸟雀。

当然,在乡下,就像我从前去过的那个在百里之外的小村庄,遇见一些瓜果,也遇见一些青蔬,主人捋袖和面,用米粉、面粉等加盐和其他作料拌制,切碎的豆荚,做接地气的扁豆鲜招待客人。

扁豆鲜这样的小菜,适宜东方既白,天青色里,乡村或山野里的人,摆一张小桌子,坐在门前佐餐吃稀饭。朴素、平和,一如往常。

小酒馆的餐桌上是常见到裹鲜的。所不同的,是古代的黄雀鲜不见了,取而代之是乳鸽鲜、鹌鹑鲜。

想找从前的旧味,只能在乡野寻一小店,甫一坐定,便问店家:老板,有黄雀鲜与扁豆鲜吗?

田螺的美味。

我与好友们则吃出了经验与“高度”。用食指和拇指把螺的尾部放进嘴边,先吸出其汁,顺带一吮,把螺尾肉用力一拉,这叫“欲擒故纵”,再把螺体转过来,把头部放入唇里用力一吸,整个螺肉便丢进嘴里,细细品味。

有一次,陪几位美女吃田螺,只见她们拿起牙签,优雅地挑着田螺肉吃,只见文雅,没有气势,少了氛围。我着急了,忍不住说:你们别糟蹋了这美味呀!然后夹起一只,使劲一嚼,伴着这响亮的一声,田螺的真味出来了,空壳如往事一样被我随手扔掉了。

炒田螺的滋味与乐趣就是如此美妙。

独行常州

□南京 关立蓉

去常州参加一个文学交流会,对接的老师见到我,第一句话就是,“参会的人员是单数,你只能一个人住了”。我开心地回答:“好啊!”

所有的家具缩在四个角落里,中心的地板被磨得发亮,看上去空空荡荡,这是属于写作者房间。在这几平米见方的城市真空中,我打开了独自生活的大门。每天,我骑车听课。我像一只飞鸟,从窗外划过隐形的直线,也与常州的每一个细节相遇。

常州博物馆值得一去,它坐落在巨大的市民广场边,当我满头大汗地从地铁站转出来,立刻被平地而起的现代派建筑震惊了,出于对巨物的敬畏,我的呼吸也急促起来。它似乎就在前方五百米,但是在三十五摄氏度高温的炙烤之下,我每前进一步,似乎它就退后一步,直到把我折磨地气喘吁吁,才结束了这场追逐的游戏。

常州文友说,你再去红梅公园看看,年轻人也爱去运河五号。感谢她的提议,我得以在同一个下午遇见两座高塔,一座在天宁寺,一座在京杭运河边。一座掩映在密密的绿树丛中,一座被古老的灰色的厂房簇拥着。相同的是,我都猝不及防地撞见它们。

从一座小桥踏入红梅公园,我没有想到天宁寺的佛塔竟如此贴近水边的芦苇丛,水鸟——披着艳丽羽毛的水鸟依傍着它,就像一幅博物馆里的古画。它不再需要人口了,因为它不再是“物”,而是一种意象,一种表征,一种只能被精神穿透的巨幕。

穿过一片上世纪建筑模样的居民区,路过两处下棋的老人,农

棣棠之花

□张家港 张凌云

行走于梁鸿湿地公园,忽然看到一丛茂密的黄色花朵,似曾相识。旁边有标识牌,凑近一看,不禁肃然起敬,上面写着两个字:棣棠。

我旋即联想到那部有名的戏剧《棠棣之花》。一部聂政身死,其姐认尸自尽的悲剧,被定格于棠棣之花的标题中,棠棣之花,究竟是怎样的一种花,才能开得如此凄美震撼,如此荡气回肠?

追根溯源,《诗经·小雅》里就有一篇《棠棣》:“棠棣之花,鄂不韡韡,凡今之人,莫如兄弟。”意思是棠棣花朵光彩鲜明而彼此相依,天下最深的感情也没有比兄弟之情更深的了。《论语·子罕》又作进一步引申:“唐棣之花,偏其反而,岂不尔思?室是远而。”意为唐棣之花在翩翩地摇摆,难道不思念你吗?是因为家住得太远了。孔子对此反驳道:“未之思也,夫何远之有。”那是没有真正思念啊,如果真的思念,又怎么会觉得遥远呢?

《诗经》里的棠棣,在《论语》中变成了唐棣,有时又称为常棣、棣棠,或花或木,花色也不统一。

据今人考证,棠棣就是郁李,花白色或粉红色,而棣棠开黄花,二者同属蔷薇科,却有显著著的

家小院和低矮的居民楼分列在路的两侧,我好像走在时间的分割线上,城市化的浪潮在这里凝滞成了一条倾斜的小路。运河五号在这条分割线的尽头。这座灰色的烟囱,就在门口,像一个穿着灰色制服的保安。

耳边似乎还响着来时街市的嘈杂声,眼前却是一片老墙,青色的藤蔓显现出时光的漫不经心,让人着迷,却不可轻视。远处还有几座排烟的砖塔,这是上世纪80年代工厂的缩影,旧时常州工业的发达,可见一斑。如今,这里被改建成了音乐酒吧、工业历史文化展厅、商铺旅馆……

三和布厂起家的恒源翰,著名爱国将领冯玉祥题写的厂名,这是古老运河岸边的一块经年的琥珀;几幅老照片,展示着在时光的洪流中永不磨灭的品牌——“幸福牌电视机”“红梅牌照相机”……藤花旧馆是苏东坡先生的终老之地,东坡先生有句:“今日速归毗陵,聊自慰此我里。”据传,院内的紫藤是东坡当年手植,藤花开时,茂盛繁密,幽雅静谧;运河岸边的青果巷,名人辈出。抗倭英雄唐荆川,《官场现形记》作者李伯元,实业家盛宣怀,大律师史良,瞿秋白、恽代英、周有光、吴祖光……在同一轮日月下进出过这巷口。

下雨了,看雨天的大河,看河面的漩涡,看水里长出细细的丝线扯住静止的时间。突然想起两句诗:每一朵浪花卷来旧流,带来新流,每一朵浪花都一样澎湃。

而我呢,我即将飘走了。常州,我独自来到这儿,又将悄无声息地离开了。

区分。但是,古往今来,人们似乎并不在乎棠棣究竟长什么模样,更在意的是其中蕴藏的气节风骨,人们也更愿意棠棣是一种黄色的花朵,似乎惟有如此,才能更加彰显那种感怀伤人,乃至流血牺牲的精神象征。

譬如李商隐的《棠棣黄花发》:“棠棣黄花发,忘忧碧叶齐。”又如范成大的《沈家店道傍棣棠花》:“绿地缕金罗结带,为谁开放可怜春?”黄花庄严肃穆,透着某种意味深长的铿锵味道。

因此我才会看到棣棠花的一瞬有种被电击的感觉,就像晤面了一位仰慕已久的朋友。缤纷绚丽的棣棠花,恰似给梁鸿湿地公园描摹出最鲜亮的点睛之笔,我恍若遇见了那位淡泊江湖举案齐眉的东汉高士,遇见了那个衣袂飞扬遍地峥嵘的上古时代。

事实上,棣棠无处不在。后来,我在许多公园绿地都发现了它的身影,棣棠也不仅是春天开的花,即使在这盛夏时节,依然开得汪洋恣肆,在岁月的炙烤下连绵成一片海。

棣棠,这黄色的精灵,像剑光,像闪电,像漫漫漫长夜里的星星点灯,划过我们内心的平庸和怯懦,照在前方要走的路上。

黄雀鲜与扁豆鲜

□泰州 王太生

荷香入味,取天地自然之精华,荷香里不仅有清香,还有色泽和水气。

王羲之《裹鲜帖》中提到一款荷叶美食,“裹鲜味佳,今致君。所须可示,勿难。当以语虞令。”裹鲜,这不只是一道菜,还有对朋友的情义。做此味,要先腌制,用荷叶包裹着蒸,散发着诱人香气。

北魏贾思勰《齐民要术·作鱼鲜》中提到作裹鲜法:“鳊鱼,洗讫,则盐和糝。十觔为裹,以荷叶裹之,唯厚为佳,穿破则虫入。不复须水浸,镇定之事。只三二日便熟,名曰‘曝鲜’……”这是用荷叶包裹鱼片,快速腌制成的鲜,所以既叫裹鲜,又叫暴鲜。

我住的附近,不远处有片池塘,见荷叶硕大,拳擎摇曳,老想着掐一二片荷叶,回家做裹鲜,请朋友喝酒。

黄雀鲜,堪称是古代网红美食。黄庭坚《黄雀鲜》里说,雀鸟用

来作为制鲜的美食,张公从浦阳送来,煮面片有了这种鲜让他大为高兴。他又说,若送往京师,帝王也会视之为珍品。

宋代有本《吴氏中馈录》记载做黄雀鲜的家传秘笈:“每只治净,用酒洗,拭干,不犯水。用麦黄、红曲、盐、椒、葱丝,尝味和为止。却将雀入匾坛内,铺一层,上料一层,装实。以箬叶盖,箬片扞定。候出,倾去,加酒浸,密封久用。”一个殷实之家,总有几个家厨,有几个拿手菜,黄雀鲜是其中之一。

蔬菜也可做出裹鲜之味。茄子鲜是将茄子切成手指粗细的长条,挂在细绳或铺在草席上晾晒脱水,将茄子条隔水蒸,蒸熟之后,拌上米面、八角、花椒等香料,加上红辣椒,盐,放在一个陶罐子里密封,短则数月,长则几年,开罐即食。

这几样裹鲜之味,给它们一些意境,人与菜,在江湖上相遇——我去拜访朋友,倘若那个人住

亮,香气扑鼻,着实勾人。

炒田螺是个技术活,不是任何人随便炒炒熟就可以上桌的,最关键是要掌握好火候。田螺肉的好吸与不好吸,全在火候与汤汁。如果炒过了头,汤汁不够了,吸的时候便会一直漏气,吸不出来;如果炒得不够熟,螺肉与螺壳粘连在一起也容易吸不出来,且不够卫生。

吃田螺得有技艺和气势。由于已剪去了尾巴,就螺口猛地一吸,带有浓味汤汁的田螺肉,就连汤带肉吸入口中。“嘍、嘍、嘍”的吮螺声,节奏分明,时缓时急,勾人馋虫,引得旁人也会禁不住想尝上几颗。吮田螺多为江南水乡人的专长,北方人则常常望螺兴叹,需要借助牙签之类的“外力”,才能吃到

炒田螺

□广东中山 甘武进

炎夏,有道菜特别适合三五好友饮几杯冰啤,那便是炒田螺。

族人灿叔是炒田螺的高手。夏天的夜晚,我常常邀上三五好友到他那里吃宵夜,炒田螺是每次必点的下酒菜。购买的田螺,养几天后,灿叔用清水洗干净,用一盆(或桶)放入清水养着,再滴几滴植物油在上面,让田螺把肚子里的脏东西吐出来,每天换一次水。

一周时间,田螺体内的泥沙、脏物吐得干干净净了,灿叔将田螺捞起来,钳子剪去屁股,洗净并沥干水分,开始了他的表演。点燃油锅,放姜、蒜煸炒出香味,倒入田螺翻炒。加入配料,尤其是能除去田螺泥腥味的紫苏叶不能少。上桌前撒入一把青翠的小葱段,色泽清

青石街

NEW SUPPLEMENT 578 号

投稿邮箱:xinfukan@126.com