

作家专栏

火地岛上的“醉汉树”(外三首)

□ 丁少国

谁给取的名字?
一半戏谑,一半写实
它起舞,歪歪斜斜,
颇似饮者持杯的醉态

无酒,其实在饮风
风从西北水上来,太平洋的苦咸
打湿每一片叶的舌苔

从古时,一日接一日地吹到今天
这么大这么长的风,呼啸卷过山坡

它先抓住土,
想到自然界并不存在直线
就放低身段,顺着风势
树冠扭曲过来,一律向东南延伸

那边乌斯怀亚,人类的小木屋
也学它的生存法则,
矮下身板,让出空间

此处被称为世界的尽头,这片林
像一把把伞,被肆意吹翻
但伞骨不散,立在岁月中,守着尊严

任是天涯海角,各地游客也赶过来
与这些山毛榉树合影,问:树还在
那卷过去的风,
一波一波的,怎么不见影了?

在交通枢纽站

公交车已在站口探出大半个身段
站外扬手不会停车,这个惯例,我懂

只差两步,我就能入站
此前的十步,
为何每一步不能加快一秒

这十秒的错失,须花费四十分钟
来等候 23:18 的末班车

此前的五十步,绝不能加快

红绿灯下,
一双自由主义脚表现出足够的克制
这是我进城后养成的好习惯

此前的一百步,在地铁上
那么多乘客,没有一个人
去催促司机师傅开快点,
这个我也懂

腊月的风,就喜欢窜到空荡的地方
专门挑逗车站里的落单人
这个,我最懂

店铺的名字

店铺排列在街的两侧,
它们的名字也挤在一起
名字写得一个比一个大,
有的大得惊心动魄

猛一回头,
那些名字会齐刷刷地看你
就像春日山坡上大大小小的花,
用红红紫紫的嗓音喊你

你必须记住它们,
否则会有辜负它们期望的愧疚

夜晚。或风雨晦暝。
名字通上电,披上霓虹,各自闪亮
在满街拥挤中,它们早就学会了
提高自身辨识度的办法
也有霓虹黯然零落的,
若非谦虚低调
背后会否有心酸故事呢

某晚我要走小巷,
黑漆漆的,
就像洞波在一条地下暗河
甩开双臂,用力划行,竟在角落里
遇上一个小亮着的小小店名
——小庄糖果铺
恰似重逢我的前半生:

在十分偏僻的山村
读书写字吹口琴穿西装说普通话,
一遍遍地尝试着擦亮自己名字的方法

淀山湖

(一)

一看到芦苇,就默诵诗经的蒹葭
它在大湖的角落里,只有一小丛
孤单,低语,像大都市里微缩版爱情

秋风从水面赶来,湿手湿脚
一支一支地摇,还好,依然青青
并未干枯断裂

(二)

今天水清,你把湖比作人的眼眸

堤坝上泊着一圈车,
又驻扎一圈帐篷
白鸥在空中巡视——
它啾啾而鸣,发现节日里
车和帐篷给淀山湖化了妆
像女士贴上假睫毛,美丽有神

若是水浊,你也可以把湖比作眼眸
确实,有些人眼神并不清澈

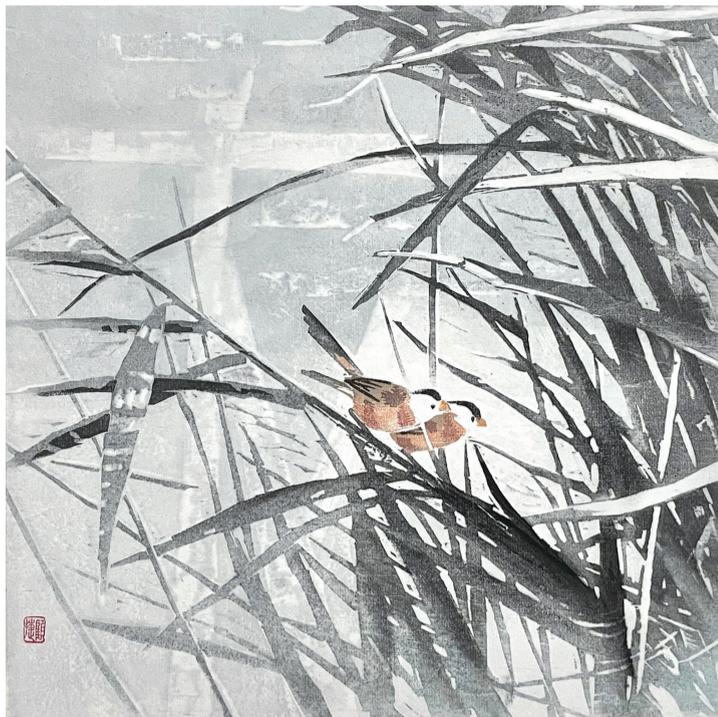
(三)

遵循交通指示
在环湖堤坝上逆时针单向行车
这么大的一个圈,不可调头

我似乎觉得一踩油门,小车加速
逆时针地奔跑,
一定会跑进久远的古代

急刹,下车,在湖岸捡贝壳
把贮贝器装得满满的,
那时贝壳就是货币
就是钱
我迅速富有

并不免俗,准备狂购,却又拿不准
买些什么带给今天的我们呢



《寻迹》(版画) 顾捷

心香一束

精神后院

□ 叶振环

不知从何时起,我的那些老伙计们在一起总咕咕:现在是医院越跑越勤,药,越吃越多。我比他们小不了多少,听了他们的话也深以为然。服老。对,应该服老。

也不知从何时起,这“动不了”三个字,竟像一种极有耐性的藤蔓,悄悄沿着我的四肢百骸攀援上来。先是牙口,对着年轻时最爱的硬壳炒货、筋道的卤味,忽然就生了怯,觉着那是另一番需要费大力气征服的天地了,索性避而远之。跟着是腿脚,远方那些名山大川的召唤,渐渐化作了画册里一幅幅静默的风景;连下楼快走几步,心也咚咚地擂起鼓来,提醒我它负荷的疆域正在一寸寸收缩。世界于我,仿佛从一个任我奔跑驰骋的辽阔原野,慢慢收束成一扇窗,一把椅,一圈用目光便可温柔丈量的小小庭院。

起初是有些不甘的,像一件穿惯了宽大衣衫忽然变得紧窄,处处透着不适。可时日久了,竟也品咂出一种别样的安宁来。既然向外探寻的步履不得不放缓,那目光便自然而然地调转了方向,朝内里,朝那一片过往匆忙中未曾细细打理的“精神后园”望去。这一望,才惊觉里面并非荒芜,倒像是秋日晴空下的旷野,自有一种疏朗、丰饶,甚至带点任性的热闹。

这“自给自足”,便是第一重发现。年少时,快乐多是从外头“求”来的,一桩心愿的实现,一份他人的肯定,都能让心雀跃半天。如今却不然。晨起侍弄阳台上几盆不算名贵花草,看一片新叶如何怯生生地舒卷,看一朵花苞如何积蓄了一夜的力量,在某个不经意的午后“噗”一声绽开,那份欣悦,是从自己心底最深处汩汩涌出来的泉,清冽而妥帖。午后歪在躺椅上,重读一本泛黄的旧书,字句是熟悉的,感悟却常读常新,仿佛与一位老友对坐,不言不语间,已有千般意思交流妥帖。这快乐,不假外求,自产自销,竟也有一种朴素的富足。

进而便是“自得其乐”了。这乐趣,往往在旁人看来有些无稽,于自己却妙趣横生。可以对窗窗外两只麻雀抢食,在心底替它们编排完整一幕爱恨情仇的戏码;可以忽然想起某句唐诗,便摇头晃脑地吟哦半晌,只为品咂那音韵里几十年都未品尽的铿锵与苍凉。兴之所至,或许还会铺开宣纸,涂鸭几笔谁也认不出的“山水”,或是对着镜子,学唱一句荒腔走板、早已过时的戏词,然后自己

先抚掌大笑起来。这乐子,无需观众,自己便是那最忠实的知音与最慷慨的喝彩者。

思绪走得远了,深了,便免不了要“自言自语”起来。这独白,不是寂寞的哀叹,倒更像一种沉静的梳理与对谈。走过的路,遇见的人,曾经的大悲大喜,大彻大悟,此刻都成了可供反复摩挲的卵石,温润地躺在记忆的河床里。与自己争辩,又与自己和解;向自己发问,又给自己答案。在这无声的言说中,生命的脉络愈发清晰,那些淤塞的情感也仿佛找到了疏通的河道,缓缓地流向更广阔的平静。这声音,外头听不见,心里却响得透彻,是生命在沉淀后为自己奏响的安魂曲。

于是,一种“自满得意”便水到渠成地,从那安然的心境里生长出来。这“得意”,绝非骄矜,而是一种对自己生命状态的确认与嘉许。看着镜中慈祥多于锋利的眉眼,不再懊恼青春的流逝,反而感激岁月最终雕刻出的是一张还算平和的脸。检点一生,固然没有惊天动地的功业,却也踏实走过,未曾辜负那些朴素的本分与情义。这有限的、独特的、只属于我的一生,我已欣然接受,并且安然居住其中了。这“得意”,是尘埃落定后的踏实,是杯中美酒饮至恰到好处的那一抹回甘。

“夕阳无限好,只是近黄昏。”年少时读此句,总品出一股浓得化不开的哀愁,像是为那即将沉没的辉煌预支的惋惜。如今再看,感受却全然不同了。那“无限好”,不正在于它“近黄昏”么?正因知道光华有时,才倍觉每一缕云霞的变幻都珍贵无比;正因懂得宴席将散,才更专心品味此刻盏中的每一滴醇香。这“好”,是洞悉了生命全部剧本(包括结局)之后,依然全心投入的欣赏与赞叹。

所以,“服老”于我,不再是无奈地低头认输,而更像是一种通达的“想开”,一种主动的精神迁徙。从繁华喧嚣的前沿阵地,安然退守到这片自己开垦、自己灌溉的精神后园。这里或许没有奇花异卉,却有顺应四季枯荣的常理;或许不够广袤无边,却每一寸都浸透了自己的温度与呼吸。黄昏的霞光正透过窗棂,暖暖地铺在我的膝头,那光里有金,有橙,有最后一抹不舍的炽热,也有一切即将归于宁静的预告。有时我坐在乡下的园子里,有时我站在城市家中的窗台上,感到一种完满的充盈。远处,夜幕的深蓝色正从容不迫地,从天边一点点浸润过来。

特色崇明

当年崇明的辣椒甜面酱

□ 柴焘熊

我在一篇名为《母亲腌的酱》的文章里,曾经这样写到过:“早时候,在崇明乡下的农户家中,总少不了这样三口缸:盐渍咸菜的咸菜缸,做酒酿的酒糟缸和制酱的酱缸。这三口缸,可以说是乡间老百姓日常生活中最为亲密的老朋友,它们和农家的饮食有着千丝万缕的联系。”当时的崇明乡间,人们都把制酱称之为腌酱,崇明人腌的都为面酱和豆瓣酱。面酱又称甜面酱,日常主要用来作小菜下饭。豆瓣酱则都为制酱油或腌制酱瓜和甜包瓜用。

那时每年初夏季节黄梅天到来之际,农家就会把自己家中的小麦磨成面粉,然后和上凉开水,揉捏成一薄块一薄块的面饼,放在锅内蒸熟。这就是人们所说的酱糕。冷却的酱糕再拿到阴暗、不透风的柴房屋内,手撕成一小块一小块后摊放在芦席上,罩上芦苇叶和桃叶。据说之所以要放置芦叶,是为了让酱糕染上它的清香;而放置桃叶是为了驱邪。因为老一辈的人讲,腌酱时会有“五郎神”来捣蛋,叫人没办法腌酱。桃叶压邪,一放,它就不敢来作祟了。梅雨天特别潮,又闷又热,隔了十天左右,掀开芦叶一看,酱糕已经有了酶,上面长着长长的或白色或雄黄色或绿色的绒毛。这时候就可以做酱了。选在一个天气晴朗的日子里,把酱缸洗净后放入一定比例的盐水,然后再将长了长毛的酱糕倒入,用筷子调

匀,罩好纱布,把缸头搬至阳光下暴晒,人们还会每天用筷在内翻动几次,以便能让缸中的酱糕均匀晒到。整个三伏天的阳光火辣火辣的,酱缸内的酱在它的暴晒下,一天天地由淡红色转变成深红,又由深红转变成紫红,直至最后成为浓赤色。这时,酱也就熟了。挑上一小指尝尝,香香的,甜甜的。对于这不加任何添加剂,颜色这样好看,味道这样甜美的食品,难怪乡人们会给它安上一个十分动听诱人的名字:甜面酱。

熟透了的甜面酱是可口的下饭菜。崇明农家会把它放在烧饭时的镬里架架子上再行蒸熟。蒸熟后的酱香味会更加的浓郁,也越发地上口好吃。早上吃稀饭时,挑一团熟酱放入碗中,筷子搅动几圈,碗里的稀饭变成了褐色,馋得口水直流就吃完了。五六月间的乡间,中饭吃的大都是令人难以咽下的元麦糲饭。再难咽的麦饭,有了蒸熟后的酱,也会让人觉得好吃起来。

甜面酱除了这样食用外,还可以腌上茄子、生瓜,让酱茄子、酱瓜成为冬季蔬菜稀少时的佐餐菜。甜面酱作为食材,最经典的就是用它来制作辣椒酱。那年月,一些俭家的主妇,会用平时省下来的一点肉票,到食品站买回五花肉,切成一小粒一小粒的肉丁,再买来豆腐干,也切成丁块,两者放入锅中爆炒出油后,再加入褪去外衣的炒熟花生米,和尖头的红辣椒丁,

一起文火煎煮。这样煎成的辣椒酱吃起来更是可口。

在我的尘封记忆里,家中这样的辣椒花生酱虽然好吃,只是有亲戚来时母亲才偶而为之,那时没多少肉票啊。但是,那肉丁的肥糯,那花生米的香脆,那豆腐干丁的细腻,那甜面酱的微甜,那红辣椒的辛辣,至今回想起来我还会口内生津。有时候煎多了一点,母亲会把它们装在瓶子里,用牛皮纸封好口,家中有人胃口不好时,才取出来尝上一点。我还记得,当年队里,有一个叫牛伯的老人,他最喜欢的是喝崇明老白酒。老伴年年都会给他煎制肉丁花生米辣椒酱,让他就着喝酒。他那喝一口酒挟一筷辣椒酱的陶然自得的神态,让我们这些看他咪酒的孩子印象深刻。

对于辣椒甜面酱,令我至今难忘的是,在二十世纪六十年代初我参加高考那年,母亲给我煎过好几瓶辣椒甜面酱带到学校,希望我能好好补充营养,考上个好大学。可惜的是我竟没有考上,辜负了她老人家的心意。

时隔多年,现在家乡的餐桌上,不知为什么,已经很少能见到这种辣椒甜面酱了。有时候在一些饭店宾馆的冷盆中,偶尔也可以见到甜面酱花生米,但那不过都是饭店从超市里买来的甜面酱和花生米,放在一起随意拌和而已,捣糲糊的。不过,尝尝也可,聊解乡愁吧。