

作家专栏

# 回乡记

□ 丁惠忠

那天周日,收到陶哥微信,看到屏幕上一行字:“阿丁,我退休了,想回乡看看。你有空陪我走走吗?”

我盯着那几个字看了好一阵,心里估算陶哥离开崇明去外地读书、工作,一晃四十多年。期间他每次回来,都是来去匆匆。他母亲走的那次,他守完灵握着我的手说:“我妈走了,这家就像没根了。”这话沉甸甸的,压了我好多年。

一周后,我在陈家镇汽车枢纽站东面马路边等他。他准时赶到,开着一辆棕色小车,从杭州经上海长江隧桥过来。去村里的路上,陶哥开得很慢,不停往窗外看。长江隧桥通了以后,岛上的水泥路也逐步铺到每个村、每家门口。他家老屋比我想的还要破败些。长期没人住,到处是灰尘和陈迹,客堂间正墙上还贴着褪色的年画,右边墙上有一排铅笔画的笔迹,其中有一条旁边写着“儿子十四岁”。这是我爸给我量的,“陶哥伸手摸了摸那些刻度,“每年生日量一次。最后一条是十九岁那年,后来就去杭州了。”

我们花了一下午收拾,从杂物间翻出缺口的腌菜缸,断了柄的铁铲,一本撕了封面的《新华字典》、几本刊物书籍。陶哥每样都拿在手里端详半天,像在辨认失散多年的亲人。

傍晚时分,屋子勉强能住人了,陶哥执意当晚就住下。第二天我们没开车,慢慢往东滩方向走。有些村庄拆迁多年了,在原来的位置造了大学、商务办公楼等,曾经一个个生产队路口,竖立红庄路、繁郁路、中滨路等路牌,仿佛走进了城里。留着的村庄,都辟出一块公共绿地,有多种健身器材,见到几位老人在锻炼,下象棋,或者端着茶杯聊天。陶哥驻足看了一会儿:“从前这里是社场,“陶哥瞄我一眼,“秋粮收下后晒满稻谷,沟边堆起一排排人高的柴垛,我们在柴垛间空跑里,当成战壕干仗。”他眼眶突然红了,转身继续走。

在东滩,我们不仅看到河边伫立的白鹭,还见到两只苍鹭,一群候鸟在芦苇荡突然起飞,在空中变换队形,翅膀发出飒飒声响。来到长江南泓道入海口,我们坐在芦苇荡伸向江中的石剑上,陶哥画了几幅速写。接着,他去摘取一把芦叶,跟我提起一件往事。那时陶哥的母亲还在,凑巧是端午节,小队里女人看到他回家,都聚在一起帮忙包粽子。包粽子是细活,自然落到女人头上。不过真正能将一只粽子

包裹成卖相好看的,也就他的母亲。他记得那天,小院子一块泥地,众人或坐或站着包粽子,热闹得像过美食节。一大盆馅料,有糯米、花生粒、红枣;另一盆带水浸泡的粽叶,叶片粘在一起,随便取一叶又柔滑地带出水。包粽子前,碧青的芦叶经蒸煮变成淡紫色,躺在盆中散发出一股清香。这是来自长江边的芦苇叶,又长又宽。

在家时,他每年端午节吃粽子,但并没有仔细看过粽子是怎样包成的。这一次不同,陶哥将目光朝母亲看去,见她先从盆里轻轻捞取四片芦叶排叠在手掌心,将叶根部牙齿形用剪刀裁掉,一手托住,另一手的食指和中指卷起叶片成喇叭状,先头那右手的大拇指压住,这样腾出一手抓一只白瓷勺伸向盛放馅料的盆中,几勺糯米垫底,中间层铺几粒花生,两颗红枣,上面再压几勺糯米。接着,伸展的叶片一点点盘起,刚好盖住馅料,另取一片叶封口,粽子中腰穿一根带有针眼的针,余下叶梢穿过针眼,拉到另一边收住口子。为防止烧煮时馅料胀破粽叶,外围还得缠绕两圈细棉纱绳。他看了一下时间,母亲包裹一只粽子用时七八分钟。他问母亲这手法是快是慢,她承认算是慢的。他忖度这一大盆馅料,要是母亲一个人要包到何时?难怪母亲以前都是半夜三更起床包粽子,待他早晨醒来就嗅到粽子香了。

我们坐着闲聊,不知过了多久,潮水开始上涨,风也有点疾。陶哥收起画笔和几片芦叶,他蹲下身,伸手触摸涌上来的江水。他从包里掏出一只玻璃瓶,装了半瓶江水,对着光看:“还是这样,黄里透褐,混着长江源头来的泥沙,永远这个颜色。谁能想到,入海口变成一座岛屿,是我的出生地,我也是长江的一粒沙子。”

那天傍晚,我领陶哥去看那个正在施工的地铁站。围挡立着,吊车耸立,站牌效果图上写着“陈家镇站”。开通后,从这儿去南京路,不到一个钟头。陶哥说,老家确实变了。

接下来几天,我陪他重走了许多地方。每到一处,陶哥都站一会儿,不说话,只是看,有时候摸出手机拍张照片。他的眼神很复杂,我说不清那里面是怀念、感伤,还是别的什么。

河岸边,他熟练地折下一茎芦苇,剔除内瓢,做成哨子。苍鹭的鸣声贴着水面低飞,惊起两三只白鹭。那一刻,他的侧影与身后无边的绿野融为一体,仿佛他从来就是这片土地生长出的另一株植物,只是曾经被移栽到别处。

在祖屋的墙基旁,他长久沉默。然后弯腰,从荒草间拾起半块青瓦片,那是童年时打水漂的至爱。他用袖口擦了擦,放进衣袋——这个动作那样自然,让我突然明白:所谓故乡,就是你依然觉得自己有权捡起它的一块碎片,并确保它永远属于你。

陶哥决定修葺老屋。他请设计师保留客堂间那面有刻度的墙,只是做了加固。师傅们干活时,陶哥就在旁边打下手,递工具,搬材料。中午,他请大家吃饭,从镇上饭店订的菜,摆在新打的木工桌上。工头老张说:“陶哥,地铁通了,你这房子可要升值喽。”他笑笑:“不卖,自己住。”老张又说:“那是,根在这儿呢。”

根这个字,让我心里一颤。我看向陶哥,他正仰头喝汤,两鬓白发一闪,喉结滚动着。

房子修了一个月。完工那天,他站在焕然一新的老屋里,从客堂间走到厨房,从卧室走到后院,每个角落都摸一遍。新刷的墙还带着石灰味,新铺的地砖光可鉴人,只有那面旧墙还在,像在诉说着什么。“我想在这里摆张书桌,想安静地看书、画画,“他指着东窗下,“早上能看见日出。”

搬家没惊动太多人,就几个老邻居来帮忙,抬着新买的家具,乐呵呵的。陶哥站在门口开心地递烟倒茶。安顿好后,他正式开始了乡村生活,拾起青年时代爱好的绘画艺术,要为自己画下扎眼的线条。

不久前,陶哥回了趟杭州处理房子。回来时装了一车东西,几千本书,画册画框,一些旧物件,还有妻子的一幅遗像——他的妻子七年前病逝了。入冬后,崇明的湿冷如期而至。有一天,我请陶哥在裕洛路西头新虹楼饭店用餐。饭后我们在开阔的院子里散步,那天很冷,空气却清冽,能看见很多星星。

陶哥忽然说,“我这些日子一直在想,什么是根。”我等着他下去。“以前觉得根是这房子,这地,这钱财。现在觉得,根是记忆,是一种怀念先辈的共同记忆。”他指着天空,“就像这些星星,看起来散,其实在一个银河系里。村庄里每个人都是一颗星,记忆是连着我们的引力。”

我没想到他会说这些。于是,我记下了。



《春韵》(国画)李云龙

心香一束

## 美味江鲜凤尾鱼

□ 柴焘熊

长江奔涌至东海,崇明就是其在入海口处冲积出的一方富饶的沙洲。这座被江水与海水环抱的岛屿四围,蕴藏着数不尽的江海鲜味,每到春末夏初,凤尾鱼便溯流而来,成为岛上最诱人的时令馈赠,也是刻在岛民骨子里的舌尖乡愁,是烟火里的独一份鲜灵滋味。

崇明人唤凤尾鱼为籽鱼,学名凤鲚。它是地道的洄游性鱼类。平日里,它们栖息在近海浅海,自在遨游,待得立夏至小暑时节,便循着江水的气息,成群结队由海入江,到达崇明这片咸淡水交汇的水域产卵繁衍。早年,此时的崇明江面,迎来了热闹非凡的籽鱼汛,万千凤尾鱼聚集成群,银鳞闪烁,随波逐浪,把江水染成一片灵动的银白,让渔家的期盼,满满当地装在网兜里。

看着它们身形纤细修长不过三寸长短的身影,通体覆着细密的银鳞,在阳光下泛着温润柔和的光泽,像极了柄柄小巧精致的银色匕首。鱼头小巧,嘴唇微微上扬,眼眸圆润清亮,最引人的是那凤尾,修长飘逸,尾鳍轻轻分叉,舒展之时,恰似凤凰垂落的尾羽,灵动优雅,难怪渔家会以“凤尾”相称,此时的雌鱼,腹内鼓鼓囊囊,裹满了紧实饱满的鱼籽,这是凤尾鱼最精华的所在,也是崇明人偏爱它的缘由;雄鱼身形略小,腹中空瘪,被岛民称作鲚鱼,它们虽无满肚鱼籽,却也自有一番鲜嫩滋味。

早年的崇明,鱼汛一至,便是渔家最忙碌的时节。天刚蒙蒙亮,江面上便泛起点点渔舟,渔民们摇着橹,驾着小船驶入江面,撒下一张张渔网。江水悠悠,渔歌悠扬,起网之时,银光闪闪的凤尾鱼便在网中欢蹦乱跳,带着江水的清冽与海水的咸鲜,鲜活无比。岛上的码头、菜场,也早早热闹起来,刚上岸的凤尾鱼带着江中的湿气,被整齐码放在竹筐里,新鲜水灵。各处的食客,不顾路途遥远,只为尝一口这正宗的崇明江鲜;本地的岛民,更是家家户户都要称上几斤,把这夏初的鲜味,牢牢锁定在餐桌之上。

早年,凤尾鱼可是崇明岛上最亲民的鲜味。它做法多样,每一种都能唤醒味蕾深处的记忆。最经典的要算干煎凤尾鱼了,洗净的鱼无需过多处理,只需撒少许盐腌制片刻,热锅倒油,将一条条鱼平铺在锅中,小火慢煎。待一面煎至金黄酥脆,再翻煎另一面,顷刻间,浓郁的鱼香便在屋内弥漫开来。煎好的凤尾鱼,外皮焦香酥脆,内里肉质细嫩绵软,连细细的鱼刺都煎得酥软可食,咬上一口,那鱼肉的鲜,那鱼籽的香,在口中渐次化开,鲜而不腥,香而不

腻,配一碗崇明老白酒,便是人间至味,家中妇女儿童,都爱不释手,常常是刚端上桌,就被争抢一空。

令人难忘的还有红烧凤尾鱼。经过锅中爆香葱姜,放入凤尾鱼微微轻焗,色泽红亮诱人,鱼肉吸满了浓郁的酱汁,鲜中带甜,滋味醇厚,鱼籽在口中爆开,满是丰腴的鲜香。

至于那黄瓜烧籽鱼,更是崇明人独创的家常美味,清脆的黄瓜与鲜美的凤尾鱼同炒,荤素交融,黄瓜的清脆爽口中和了鱼肉的醇厚,肉鱼的鲜美又浸润了黄瓜的脆嫩,荤中有素,素里藏鲜,别有一番风味。崇明人还因此催生了这样一条歇后语:黄瓜烧籽鱼——有一搭对一搭。

聪明的崇明人,为了留住这转瞬即逝的鲜味,还会将新鲜凤尾鱼洗净,串在棉线上,挂在日光下晒干。晒干后的凤尾鱼,褪去了水分,鲜味却愈发浓缩,肉质紧实有嚼劲,便于储存。日后拿来清蒸、炖汤,或是搭配鸡蛋同煮,入口更觉鲜香美味,能让这口江海的馈赠,陪伴岛民走过一年四季。

这一条条小小的凤尾鱼,承载着崇明数百年的饮食记忆。早年明朝万历年间的《崇明县志》中,便已有了凤尾鱼的记载。四百多年来,它一直是崇明人餐桌上的常客,是代代相传的本土美味。说起来,它虽没有刀鱼的名贵,却比刀鱼更接地气,是寻常百姓家都能享用的鲜美。那些漂泊在外的崇明人,每每想起家乡,心头总会浮现出凤尾鱼的鲜香,那既是江水的味道,也是故乡的味道,更是无论走多远,都难以割舍的乡愁牵绊。

如今,长江生态守护愈发严格,凤尾鱼的繁衍也得到了更好的呵护。那些每年进长江口内繁衍的鱼群,已经被严格禁捕。但凤尾鱼这份来自江海的馈赠,依旧在海外每一个春夏如约而至。它不仅依旧为人们保留了一道时令美食,更是崇明岛不可或缺的风物印记——是岛人居家生活的烟火气息,是沙洲水乡独有的温柔与鲜活。

于今,每当我漫步在大堤上,江风拂面,仿佛还能看见当年鱼汛时渔舟穿梭、渔歌起伏的盛景,还能闻到街巷间飘散的凤尾鱼鲜香。这小小的凤尾鱼,游过长江潮汐,游过岁月长河,把崇明的江海灵秀,化作舌尖的绵长滋味,藏进每一个热爱这片土地的人的心扉,在时光里静静流淌,历久弥香。它是崇明独有的江海情书,岁岁年年,与这片沙洲相伴,将鲜美的滋味,永远留在崇明四季风物里。

笔走心缘

## 要做一粒金子

□ 都廣

半夜醒来,想起老行,于是便不能一下子入睡。按照量子理论,两个遥远的事物能够在同一时刻相互影响,而我是相信科学的,远在西北古都的老行想必又失眠了。

老行姓行,是比较少的一个姓氏。上古有“行人”的官职,作为天朝与诸侯国的外交使节穿梭于华夏各国之间,这些诗书满腹的“行人”之后,便有以“行”为氏的。

去年9月下旬某日傍晚,突然接到老行的电话,说最近调动了工作,调整了岗位,有时间空档可以自由安排走亲访友,想马上来趟上海拜访。我自然十分高兴,诚挚欢迎。

朋友来了有好酒,待到下周末,老行便现身我的欢迎宴。还有老杨和老王,老行是先去了盐城,邀定三人一同驱车来崇明。诚意满满,双向奔赴。有五年多没有见面了,上次会面还是在我去西南边疆挂职之前。又因为2024年

20周年毕业同学会,我没有参加。

话匣子打开,是流金岁月,是山南海北,是人间喜乐。工作中遇到的两面三刀的事,有当面一套背后一套的;有时不时的领导那里报个到,喜欢打小报告的;有自作聪明,自以为八面玲珑的;有对自己条线工作无所用心,却又喜欢对人指手画脚的……同感同感,体制内积弊不少,也促使我们需要不停地抓思想建设,抓改革创新,来净化氛围环境,让干事创业的人有更加坚实的底气。

当年,老行毕业后即进入体制,在古都下面的一个县里的某局任职,每天通勤单程一个多小时,往返近三小时。年纪轻,也是蛮拼,家庭、工作两头顾,多年后才得以上调古都。我挂职回来,巧合与老行在相同的系统,两人联系就更多了一些,互相聊聊工作,取取经。

老行一行四位,原本说好再待一

天,结果第二天上午就要返程。老杨、老王是因各自单位工作需要提前返回盐城,随老行的小兄弟是要去外滩看看。只好如此,这样的操作也不是第一次了,要知道文学生从来都是乘兴而来、兴尽而返。

我送老行和小兄弟直到外滩,停车不便,没有下车给老行一个熊抱,遗憾于怠慢了他千里来见的盛情。

有友人说人生见一面少一面,我说不做减法要做加法,见一面多一面吧。有些人,一起同过窗,一起扛过枪,一同走过一段难忘的青春岁月,心灵的契合,造就过命的情感。激荡于无情的时光,经过时间的积淀,经过岁月的筛选,淘掉的是沙子,留下来的一定是金子。那些与你相向而行的,那些与你知心相待的,那些与你相扶相携的,不都是可贵的金子吗?做一粒金子,哪怕是黑色的金沙。

老行,我很想他。