

名家特稿

发小小妹

(高级记者,享受国务院特殊津贴专家) 叶辉

发小小妹,儿时伴,旧时友,亲密无间,情同手足。小妹非“小妹”,乃一汉子,雄性勃发,顶天立地,小妹是其小名。农村迷信,为避免婴儿早夭,名字越贱越易养活,男取女名,尤以狗牛猫猪等动物命名居多。村中一户,名字全带狗:大狗、小狗、狗弟、狗妹。名字贱,倒活得健康。一次与小妹通话,同事听到,大惊小怪:“小妹?你乡下的‘小芳’?”彼时歌曲《村里有个姑娘叫小芳》正流行。这样的误解绝非一次。1976年,我在武钢做民工。一次给小妹写信:“小妹:你好!在遥远的武汉,常常回忆起与你一起的日子,特别是我们白天一起干活玩乐,晚上一个被窝谈天说地。”一好事的工友发现后,“桃色新闻”马上传开。好几个工友追问:“好啊,你在老家有个小妹?老实交代,怎么好上的?”我纵有千张嘴也辩不清。小妹挺拔俊朗,身材颀长,玉树临风,只是皮肤黝黑。在村里,我俩是全村最黑的人。有年夏天,我俩打赌:整个夏天光膀子,只穿一个裤衩。我俩都做到了,无论上山砍柴,下地劳作,一任阳光暴晒,脊背黑得发亮,像涂了层油,雨滴打在背上很快滚落,苍蝇蚊子站着也打滑,很让小伙伴们羡慕。白天,小妹和我形影不离,晚上更是腻在一起,有时就睡一个被窝。我出身不好,难免受歧视,小妹却从不歧视我,这也是我们始终保持良好的原因。我俩都喜水,一到夏天,几乎每天泡在水里,捉鱼,游泳。村里有个龙门水库,我们常一起游泳。那段时光刻入我的记忆,后来我的微信,索性以“龙门水库”为名。小妹家庭成分好,后来光荣参军,临别送他,我们都掉泪了。他到成都空军地勤部队不久,给我寄来照片,一身戎装,英姿勃发,很让我眼馋。

从此,我们鱼雁传书,行行之笺虽短,脉脉之情弥深,在书信里诉说着彼此的思念。三年后,他退伍回乡,送我一个不锈钢啤酒开瓶器,那是他在部队做车床工时亲手所做。一天,小妹兴冲冲找我,原来有人给他介绍对象,他让我陪他相亲。我说相亲是你自己的事,干吗要我当电灯泡?他一改昔日豪爽,显得忸忸羞羞,说是让我帮他参谋参谋。我一听,拍着胸脯:好说,老友的事,责无旁贷!到了女方家,小妹像变了个人,斯斯文文,低眉顺眼,不敢正视女孩。而一向拘谨的我,因事不关己,加上使命在身,目光肆无忌惮。女孩身材不高,朴实,健康,黑发披肩,面容红润。只是会场面沉闷。惊鸿一瞥?没有,回眸一笑?没有,“倚门回首,却把青梅嗅”?没有!吃罢糖水荷包蛋礼茶,出了门,我抹抹嘴巴,开始寻他开心:“不错,‘长猪高牛矮老象(临海话老婆的俗称)’,壮!娶过来,不用十个月,准给你生儿!”他“嗷”的一声朝我扑来,像猛虎扑羚,苍鹰袭兔,铁钳似的胳膊肘已撞住我细长的脖颈,手劲大得惊人:“我叫你生儿!”声音里盈满喜悦。“脖子要断了!”我尖叫。不久,他把女孩娶回了家。接着,两个男娃呱呱坠地。从此,我作为叔叔的地位更泰山般隆起。后来,我离开故乡,进城,因工作性质,全国各地跑。回乡少了,与小妹见面也少了。但小妹与我常在,在边地驿站的寂寞里,在紧张工作的间隙中,在触景生情的梦境中……新世纪以来,耄耋父母日见衰迈,陪侍之日苦短,我们兄弟相约:每年清明陪父母回乡扫墓!如此,与小妹见面的机会也就多起来了。

在临海市先富起来的行列,温家忝属于后进生,即使像小妹这样心灵手巧的农民,也无法步入先富的行列。但在村里,他算得上殷实人家,早在上世纪末,就在村头建起三层别墅。新世纪第一缕阳光照耀临海那年,我回乡登上他家阳台,俯瞰村头一马平川,很是感慨:“这样的别墅放在杭州,那是有钱人的待遇啊,我工作一辈子只能住八九十平方米的公寓!”他笑了:“你那是杭州,我这是温家忝,能比吗?”没能先富起来,小妹原可先强起来——村里几次有意让他当村支书,别人求之不得,他心高气傲,不屑与人争权,最终连个“最低领导人”也没混上。不过他还是与一般农民不同,因为善于处理各种关系,被金融系统看中,成了帮信用社发放贷款的信贷员。这二十多年来,我几乎每年回乡,每次都是拉家带口去见小妹。小妹在外是伟岸男子汉,在家却绝对是臣服夫人的“家庭妇男”,料理家务的好手。我每次回乡,都是他亲自下厨招待我们。久居城市,物质丰富,餐桌上鸡鸭鱼肉不缺,但感觉鸡无鸡味,鸭无鸭味,猪肉不香,连青菜萝卜也变得寡淡乏味。只有回乡,才能找回原来的味道!每次回乡,我们最隆重的节目,便是在小妹家吃饭,这成为我们家人的最大享受。吃什么?手擀面!职业使我有机会赴各种宴会,什么法国大餐、美国牛排、澳洲龙虾,吃到最后,都无法与手擀面比,尤其是小妹的手擀面。手擀面是我们家的最爱,父母弟兄个个喜欢,现在连我的两个孙子也继承了这一光荣传统,每次带两个孙子回乡,第一顿饭必定是临海大排面。手擀面是我们家吃饭的

最高规格。妈妈还能操持家务时,每次回父母家的最高享受就是吃妈妈做的手擀面,后来,妈妈老了,做不动了,我们在杭州吃手擀面的机会就少了。现在,手擀面成了维系我和小妹的重要纽带。每次回乡我都会先与他通电话,告知回家的日子:“在你家吃饭!”“还是手擀面?”他问。尽管他很清楚我的需求,但他总还是要问上一句。在他看来,这手擀面实在不足以表达他的一腔热情。小妹的手擀面,自己种的麦,自己磨的面,他亲手和的面,很硬,没有手劲和不出这样的面团,这样的硬面团擀出来的面特别劲道,也不易煮糊。他精熟家乡的传统烧法:腊肉肥膘炼油,芋艿萝卜丝爆炒,汤水须烧到发白,然后才下面条。这样烧出来的手擀面,有一股浓浓的腊肉香味,芋艿绵软,入口即化,萝卜丝鲜甜可口,各种香味融会贯通,一入口,满嘴香糯鲜美,味蕾马上会被唤醒,那是家乡的味道,妈妈的味道啊!每次在小妹家吃面,我都是大快朵颐,常常吃得满头大汗,人到肠胃里的那份妥帖,浑身舒泰难以言表。小妹懂我,每次盛面必用大碗,稀里哗啦吃完,我摸摸鼓起的肚子,盯着锅里的手擀面,实在割舍不下,常为肚子饱了眼睛还饿着而感慨。每逢这时,小妹就会还我:“再吃点!再吃点,面嘛,吃完走几步就消化了!”我也就没了心思,常常经不起诱惑,一咬牙又添了半碗,直吃到满到嗓子眼。钱钟书说,假使恋爱是人生的必需,那么,友谊只能算是一种奢侈。小妹赋予我的友谊,经过一个甲子的沉淀,愈加晶莹,弥足珍贵,这份无法估量的奢侈,我会珍藏到永远。小妹本名赵继满,但在四邻八乡,大家都叫她小妹,本名倒常被人忽略。

寒香吹桂 暗苞绽橘

张可久过黄岩(三) 松庐 (古典主义者)

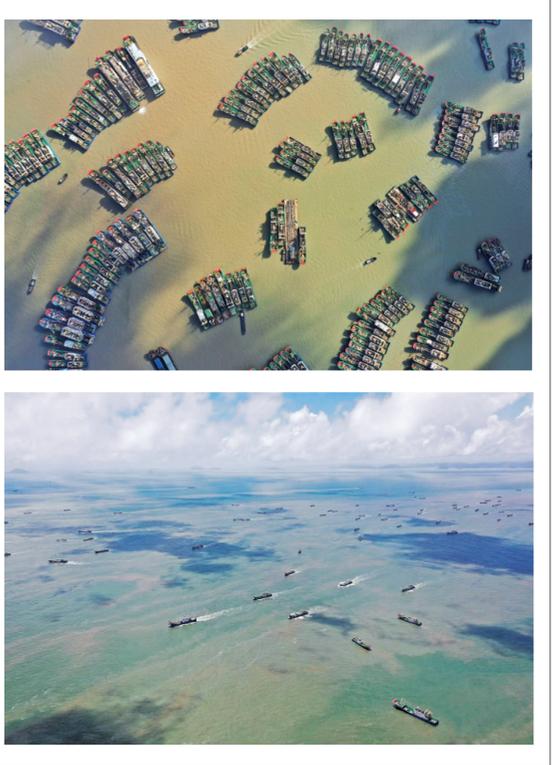
元代曲家张可久作有一阙《仙吕·太常引·黄山西楼》:“黄岩秋色雨频频。楼上着闲身。凉意逼羊裘。更添得、砧声耳根。寒香吹桂,色苞绽橘,红日晓窗温。客至莫论文。只坐守、方山看云。”另有一首《中吕·满庭芳·黄山西楼》:“风清霁宇,霞舒烂锦,云隐浮图。千岩黄叶秋无路,凉怯诗囊。玄鹤去空遗倦羽,白龙眠懒吐明珠。西山暮,凭阑吊古,无雁可传书。”这两首黄岩散曲,笔致疏朗灵动,意境清虚迷离,正合乐府“凤头、猪肚、豹尾”。这六字之法,出自元代黄岩人陶宗仪所著的《南村辍耕录》。《辍耕录》引述乔吉乐府作法:“大概起要美丽,中要浩荡,结要响亮,尤贵在首尾贯穿,意思清新。”写于黄岩的这两首作品,体现了以诗词入曲所致的“雅化”特色。早期元曲质朴自然,充满生动率真的世俗气息。北曲南渐后,以张可久为代表的清丽派尚文究律,崇雅求丽,“句高而情更款”,使元曲终登大雅之堂。“短衣瘦马诗人”“诗翁健似当年”“洞天宽容我诗豪”“小阑干扶我诗囊”,张在散曲中每每以诗人而非曲家自矜。抑或在他眼中,曲便是诗、诗便是曲。《黄山西楼》的“凉怯诗囊”就是又一个例证。既然以诗为曲,以词绳曲,自然要讲究炼字,注意修辞,以求词章工丽。《黄山西楼》开篇便是“风清霁宇,霞舒烂锦,云隐浮图”,三句互相对仗,工巧贴切,正是典型的鼎足对。而《黄山西楼》中的“砧声耳根”,用的却是列锦的修辞手法。张可久有“破帽深衣瘦马”句,致敬马致远的“古道西风瘦马”,两句都以名词短语铺排,皆为列锦文本的典范。张可久作有九首《庆东原·次马致远先辈韵》,每首小令均以“他得志笑闲人,他失脚闲人笑”结尾,以天真烂漫之语勘破世情,直追马曲的疏宕宏放,堪称曲中奇文。诗化必然用典。曲中提到的“羊裘”,典出《南史·羊欣传》:“欣长隶书。年十二时,王献之之为吴兴太守,甚知爱之。欣尝夏月著新绢裙昼寝,献之见之,书裙数幅而去。”后以“羊裘”指称文人间相互雅赏爱慕。姜夔《凄凉犯·闻马嘶》结尾云:“漫写羊裘,等新雁来时系着。怕匆匆、不肯寄与,误后约。”张可久《黄山西楼》末句亦称“无雁可传书”。白石词清峭拔俗,空灵澹宕,张炎《词源》称其“如云孤飞,去留无迹”,“不惟清空,又且骚雅,读之使人神观飞越”。张可久对姜夔青眼有加,在散曲中对姜词常有引用化用。“解流水高山子期,制暗香疏影姜夔”,张曲清幽萧疏,确实有些姜词“冷美”的况味。张可久的散曲笔触细腻,声色相融,融情人景。两首黄岩之作中,黄叶、红日敷色鲜明。黄叶既以伤秋,亦是“渐老伤年发”,而红日则寓意着新的希望。远处传来的捣衣声,让长年漂泊在外的游子不禁怀乡思妻。秋上心头便为愁,两处“凉”字,再加“逼”与“怯”,可见羁旅中的曲家对于季节变换是何等敏感,也道出了他内心深处的孤愁、凄苦与无助。而一个“温”字,又让曲调变得宽和雅正,曲意也变得愈加丰富。《黄山西楼》“寒香吹桂,暗苞绽橘”二句,除了表明时节已近中秋外,善写花木的张可久着意借用了桂与橘的意象。宋人常以桂花的馨香芳洁暗喻幽隐与忠贞。张炎的曾祖张磁筑园名为“桂隐”,并赋《桂隐纪咏四十八首》,杨万里诗称“只今张桂隐”。张可久无力归隐,“吏隐”只能是他无奈的现实选择。元末诗人杨维禛《联句书桂隐主人高壁》云:“仙人一去橘破斗,小山重招花作金。”“后皇嘉树,橘徕服兮;受命不迁,生南国兮。深固难徙,更壹志兮;绿叶素荣,纷其可喜兮。”屈子《橘颂》之后,橘树便成了独立不迁、坚贞不移的最好象征。张九龄贬谪后作《感遇》,其七曰:“江南有丹橘,经冬犹绿林。……徒言树桃李,此木岂无阴?”以桃李的阳艳喧闹,反衬丹橘的寂寞高洁,冷然一问,道出了失意寒士深隐悲愤之中强项不屈的本色。唐末以来,黄岩便称橘乡,境内九曲澄江如练,夹岸橘林似锦,黄岩人陈景沂编著《全芳备祖》,称橘“生于黄岩者,尤天下之奇也”。戴复古有诗云:“霜后思新橘,梦中归故山。”家乡的丹橘,成为游子乡思的寄托,也蕴含着对隐逸生活的向往。张可久出身儒士,又深受道家与禅宗的渗透浸润,这两首散曲中的“羊裘”“浮图”与“玄鹤”,正是他儒释道三家融合的自然流露。因此,这两首小令写得平和从容,既有道家的幽静静美,又见禅宗的空灵澄澈,字句间的缕缕愁绪,透露着淡淡凄凉,又期许着些微希望,余韵悠长,殊为蕴藉。



茶言观渔 开渔

林健 任秀玲 摄

开渔了。千帆竞发,驶入海洋。开渔日,是当代才有的时间节点,意味着休渔结束,渔民可以出海捕鱼。越来越多的海边人,把开渔日看作是节日,因为很快,就可以吃到美味的海鲜。靠海吃海,天经地义。但索取无度,必然会受到反噬。设置休渔和开渔期,可保渔业长久。毕竟,人只有尊重自然,才能接受大自然的馈赠。——编者絮语



食味人心

乡味三记

(卖酒的乡村大叔) 罗鹏程

高温酷暑天,酷热难熬时。所幸,晚霞甚美。坐在院子里,一盆腌菜,几粒花生,一口白酒,倒也自在。世事忙忙如水流。久未动笔,一阵海风吹来了惬意与灵感。海边人家自制腌菜品类众多,承载了很多人的乡愁,何不写写? 莧菜根 莧菜根,我们这边俗称“汉菜”,眼下正是上市的时候。过去,家家户户都有腌制莧菜根的习惯,然后吃过夏天和秋天。腌得时间长了,莧菜根就会发霉发黑发臭,但闻着臭吃起来香。用来熬汤,名唤“乌龙”,以特有的鲜美而闻名。二十年前,椒江轮渡路开了家餐饮特色店。店内只提供四个套餐,每个套餐四五个菜品,有手敲肉末饼、咸鱼、炒包心菜等,但“乌龙汤”是标配,顾客只能收下,不容争辩,否则自便。老板的“蛮横”,非但没有赶走顾客,反而生意兴隆得很。“乌龙汤”征服了顾客,这家店后来将分店开

到了景元路和市府大道。我小的时候,奶奶常在锅里炖一碗又黑又臭的莧菜根汤,再加上一匙老猪油,然后热气腾腾地端上桌。那种香喷喷又臭烘烘的味道,至今记忆犹新。老婆是天台人,吃法跟我们这边又不一样。她们那边只取莧菜的嫩叶,用来制作特色小吃“糊拉汰”,根茎则弃之不用。有个邻居曾尝试腌莧菜根,结果把一大捆莧菜秆浸泡水中,十来天后取出,不料早已腐败。倒是租在老婆家一个卖臭豆腐的绍兴人,取了人们不用的莧菜根,做成“乌龙酱汁”,加在调料中,结果他家的臭豆腐很畅销。这一成一败,在左右邻舍间传为美谈。 臭腌菜 晚饭时,加了一碗臭腌菜,清明前腌的。三门沿海腌菜和别处不同,先把新鲜菜叶放开水里焯一下,捞起后放在菜缸里,再在上面压几块石头。这样出菜快,但无法长存,过了端午一般就有臭味了。但家里这坛

菜色还是金黄的,扔掉可惜,于是捞起来做了一碗。都说,好媳妇能腌一手好酸菜,老婆也会。她在娘家时,每到冬天,家里便开始腌酸菜,一层酸菜一层盐,然后老丈人穿上雨靴,在上面大踩一番。据说这样一来,下面的菜更紧实,口味也更佳。一缸缸腌菜堆在家里,正好赶上过年吃。酸菜金黄金黄的,太多了吃不完,就分些给邻居,也有慕名上门求购的。每到这时,老丈人便乐呵呵地,很有成就感。初中时有个同桌,爸爸是学校教师,妈妈是做食堂的。每天下午过来上课,他的双手总是臭烘烘的。原来,他老妈是东北人,家里总腌着吃不完的酸菜。每天中午,同桌得从菜缸里捞出酸菜,清洗后给他老爸备用。我很讨厌他这种臭烘烘的气味,课桌上跟他划了中线,他手一越过来,我就顶他一下,直至后来分桌。如今的他,已是一名公安干部,不知想起当年之趣,是否会欣然一笑? 蟹糊乳 赶小海,是海边人家的日常。其

中有不少钓红脚蟹的高手,早上天还没亮,便背着个大竹篓子,手上拿着长钩子出门了。滩涂上,成千上万只蟹子高举着两只又红又大的钳子,这是红脚蟹最突出的标志。这种蟹很警觉,刚看到时还满地都是,人一走近便作鸟兽散,各自钻进泥洞中躲藏不见。此时,钓者便半跪在滩涂上,拿出长钩子伸进洞里,把蟹一只只勾出来。这活虽累,但一般来说收获也不错。小时候,我们几个小伙伴常跑去看大人钓蟹。踮着脚,小心翼翼地掀开他们背上的竹篓盖子,只见里面红头攒动,数不清的红脚蟹挤成一团,嘴里吐着一层层的白沫子,发出“滋滋滋”的声音,场面很是壮观。海边人家取得这种蟹后,捣碎放进大罐小罐里,然后撒上很多盐,经久不坏,便是美味的“蟹糊乳”。要食用时,盛一小碗炖在大铁锅的蒸架上,下面煮饭,再加上一百老猪油或几小块猪肉皮,其味甚鲜。如今生活条件越来越好,许多人家也不再腌制咸菜。虽然菜市场里也能买到,但与自家腌制的相比,总少了些回忆中的味道,是为遗憾。