

天使

□虞燕

阿慧注意到小男孩时,他正围着买早餐的人转圈。转着转着,便停在了离油锅不远的地方,应该是被煎油条吸引了。突然,男孩就像上满了发条的偶人,呼呼呼奔向前,毫不迟疑地把手伸向了油锅。

“不要命了啊?”正煎着油条的阿慧男人大吼了一声。一旁的阿慧眼疾手快,急速抓住男孩的双手,把他带至一边。她不停拍胸口:“吓死了吓死了!”阿慧蹲下来问这个六七岁的小男孩:“你妈妈呢?以后千万不要那么做知道吗?太危险了!”可小男孩愣愣的,如刚睡醒一般。阿慧轻抚了一下男孩的脑袋,刚想说快去找你妈妈吧,可他却用谁都想象不到的速度——“啪”,一掌打在了阿慧的右脸上。紧接着,他仰着头吐出了一串刺耳的带着哭腔的尖叫。

像被骤然塞进了一个完全无法掌控的场景里,阿慧懵了。

旁边有人说,他妈妈来了,来了! 一个着碎花睡衣的年轻女子跑过来,蹲下,

揽住男孩,边轻拍他背部边重复低语:“没事了,没事了。”男孩昂起的头似蔫掉的花朵,很快耷了下来,怪叫也随之停止。周围一下子变得异常安静。男孩妈妈把儿子往阿慧面前推了推,朝他微抬起脸:“阿吉,跟阿姨说对不起好吗?”男孩并没有看向阿慧,他的小眼神不知道飘在何处,那好像是一双永远不会聚焦的眼睛。

“这小孩怎么还打人?! 他把手伸进油锅,你说这要是出了事,算谁的责任?”阿慧男人把最后一根油条夹起,大踏步走了过来,嗓门也大得像点着了火的炮仗。男孩妈妈忙把儿子护在身后,涨红着脸说:“对不起啊,他不是故意的。”阿慧男人有点气急败坏:“打人还不是故意的?我跟你讲,小孩不是这样养的,将来会有你哭的时候!”阿慧忙拦住了话头:“好了好了,别说了! 小男孩子都是皮的。”男孩妈妈抿着嘴抱着儿子快速走开了。

来这条街开早餐店已一月有余,这是阿慧第一次见到阿吉和他的妈妈。不

过此后,阿吉妈妈会经常抱着儿子来买早餐。阿吉似乎对早餐店的小吃挺感兴趣,会跟着妈妈把肉包、油条、饺子、大饼等一一念下来,虽然他的眼神游离,念起来老是像嘴里含着水。而阿吉妈妈每次都会把阿吉念到过的小吃各买一份回去。

房东告诉阿慧,阿吉家就住斜对面后一进,“那个阿吉啊,这边不大好。”房东用食指点了点自己的脑袋。

那天早晨,阿慧见阿吉妈妈又抱着阿吉过来了,便转身从屋里端出个小巧的竹笼屉。阿慧在阿吉母子面前打开了笼屉盖,大家都惊呆了! 多么精致小巧的面点啊,比平时吃的那些都小了一大半,豆沙包、小笼包、玉米饼、小辫饺子、金鱼饺子……还冒着热气呢! 阿吉的眼睛开始有亮光聚集,嘴里发出“呜呜”声,阿慧听得出来,那是开心的意思。阿吉妈妈简直比儿子还激动,一把抓住阿慧的手表示要买下这一笼。阿慧把阿吉妈妈拉到一边,轻声说:“不要钱,送阿吉的。”阿吉妈妈愣住了:“老板娘,那怎么

行?! 阿吉上次差点闯祸,我也没跟你解释,其实阿吉他……”阿慧打断了她:“我知道我知道。阿吉是个可爱的小天使呢!”阿吉妈妈的嘴唇哆嗦了一下,眼眶有些发红。

阿吉似乎越来越喜欢阿慧的早餐店了,他还会在阿慧揉面、做包子时,安安静静地看着。那一次,阿慧给了阿吉一截面团,让他一起做,他那一贯被什么东西凝住的眼神好像突地化开了,轻盈地流淌起来,他卖力地将面团捏成各种各样的形状,有的像小鸡,有的像鸭子,有的像牛,像马……阿吉妈妈惊喜地示意阿慧快来看,阿慧忍不住夸道:“阿吉,真厉害! 你是个天使!”“你也是天使。”阿吉依然口齿不清却说得异常响亮。这让阿吉妈妈和阿慧都很惊讶,阿吉极少会那么连贯地说一句话,而且还是夸人的话。阿慧不由得摸了摸脸上那个一元硬币大的胎记,嗔笑道:“哎呦,哪有长那么丑的天使啊!”阿吉妈妈轻拍了拍阿慧的手背:“阿吉说得对! 老板娘,你心地那么好,就是天使呢!”阿慧难为情起来,那块胎记泛红了,像一朵小红云画在了脸上。

梅华亭抒情

□汪知羞

轻些,再轻一些,
这里一切都是寂静的,
寂静的山峦,寂静的水库,寂静的亭子。
这里没有他们的墓地可祭,
却有他们的音容笑貌,他们的魂。
我听说过大爱无疆,
更听说过无私奉献,
到了这里,我才懂得它们的真正含义。

在那抗战烽火遍地的岁月,
竺梅先、徐锦华这两位顶天立地的人,
把教养灾童的责任担在双肩。
他们在偏僻的泰清寺,
将 600 个灾童视为自己的孩子,
不仅给他们吃、穿、住,
还教他们读书,学做一个堂堂正正的中国人。

历时五载,他们花完了巨资,
最后,竺梅先却倒在了筹粮的路上。
我听人说过“谁的骨头是最硬的,
他没有丝毫的奴颜与媚骨”。
今天才知道徐锦华就是这样的人,
面对汪精卫之妻的无耻诱惑,
她说出了这样掷地有声的话:
“宁可解散,也决不将我的小国沾上汉奸的边”。

梅华亭两旁的石柱在说:
“谁言寸草心,报得三春晖”;
吞口水库的碧波在说:
“历史与人心就是一面镜子”。
所有的春风都向梅华亭吹,
所有的春雨都向梅华亭洒,
所有的赞歌都向梅华亭唱响。
这里,有一座沉默着的丰碑,
这里,有国际灾童教养院永恒的记忆……



新芋上市

李美杰画

一条古道连着壶潭栖霞坑

□凌金位

公交车驰过溪口迎风广场,云散日朗,人意山光,俱有喜态。车过鸡头山未几,亭下水库赫然呈现在眼底。湖宽水阔,波平如镜。湖中有一个蕞尔小岛,犹如绿色玻璃板上闲置着的一枚印章。公交车沿着盘山公路绕山绕水,穿过无数的花荫、树影、溪流、村舍,缓缓驰进沿峡谷而建的壶潭村。

“嘟嘟嘟”,司机撤下汽车喇叭,似乎在耀武扬威地告诉村里人:“我已经进村了,想去山外的人统统出来!”停车场边,有一个穿迷彩服的中年男子稳当地坐在一条板凳上,他正在剥笋。他的剥笋技术极为娴熟,劈去笋头,捏住头部一旋,露出雪白的笋肉。

村中有一片没有名字的小店,我于6年前到过。那年国庆节,我只身一人从四明山镇棠溪村走到壶潭,耗时5小时。那年,小店里有3个人:一个青年男子,在溪口工作,长假息影故里;一个是学生模样的毛头小伙子;还有一个蹒跚学步的小女孩。今天,我故地重游,当年的毛头小伙子的脸上沾染了尘世的气

息,社会的元素,已经经历了人生的风雨。我们向小伙子买了三盒方便面,又要了火腿肠、糕点。我用自己的“黄金爪”将随身带来的半只三黄鸡撕碎,泡进碗面中。我们坐在一只半米高的纸板箱边,大快朵颐起来。

从壶潭到栖霞坑,有一条声名远播的古道。在过去的十年间,古道上已经留下了无数游客的脚印,洒下了无数游客的汗水。我们在古道上遇到了一个地道的山民,他身穿军装,皮肤黧黑,还具有一张冬瓜一样的长形脸。他告诉我们,最近卖了两只羊,每只毛重60斤,30元/斤。两只羊的进账是3600元。他的脸上满是安静、知足,没有许多城里人脸上所流溢出来的油亮与浮躁。
经过一片五针松之后,皆为下坡路。附近还有一座小型水库,宛如一块碧绿的翡翠镶嵌在山岙里。午后的山野极静,唯有松涛声、鸟鸣声。远方的村庄有个小贩用电喇叭在吆喝,听来几乎声声入耳。我寻思:为什么山里的声音比城里传得更远? 因为山里安静。

眼下正是桐子花盛开的季节,远近

高低的山坡上点缀着一些桐子花。我想到故乡的一句童谣:“桐子花开,洗浴买棺材;桐子花谢,洗浴洗到夜。”意谓桐子花开的时候,天气尚冷,下河洗澡会丧命,等到桐子花谢,天气开始炎热,下河洗澡已经无妨。

逼近栖霞坑时,古道上卧着一座石拱桥。像这样的石拱桥在四明山并不多见,它的跨度足足有十多米。在四明山地区,它应该是石拱桥中的“大家闺秀”。目睹这座历经沧桑、藤萝缠身的石拱桥,我发思古之幽情。当年,山民吭哧吭哧地挑着山货向山外走,每一步都洒下汗水,肚子饿了,解下麦果,坐在古道一旁果腹,口渴了,弯下身子掬一把清澈的溪水。吃罢简易至极的饭食,用衣角拭拭嘴,挑着沉重的担子继续前行。他们在镇上卖出山里的货色,然后换上米、面、盐、酱油、农具之类的东西重返山里。黎明出门,天黑到家,两头见星星。他们的步伐很矫健,他们的身材很精干,他们没有如今人们普遍所患的“三高”“糖尿”之类疾病,他们是自然人。

下午5点抵达栖霞坑,大山的影子如怪鸟的巨翅一样铺展下来。我们走进一位亲戚家里,亲戚正在老宅边建造一个红砖水泥结构的卫生间。他说如今孩子从城里来山里小住几天,如果没有卫生间,生活不习惯。他从手机里调出一个晚辈的照片,长得俊美,眉毛又粗又浓。我嘀咕一句:眉毛浓,一世吃不穷。晚宴开张了,亲戚端上一盆盆城里人吃不到的野蕨,儿子与他同学从来没有享用如此丰盛的山间野蕨,连声夸赞,惹得我频频伸箸,急急下匙,食欲大开。

入夜,门前溪水如吼。我又问自己:同样是声音,为什么机动车的引擎声让人烦躁?而溪水的声音如此宏亮,人却能泰然处之? 稍顷,我找到了答案:汽车发动机的声音是人为的声音,人为的声音就是噪音;至美至善的音乐也是人为的声音,然而它们接近于自然本色,所以演奏时会给人一种美的感受,人们在形容音乐之美时,常用“天籁之音”这4个字;溪水声是纯自然之声,天籁之音,如何会跟大自然的孩子——人类过不去呢?

吃鲞

□席慕容

象山人把鲞称为“远古神棍”,大概是因为其乃史前生物,4亿5千万年前就生活在地球上了,是与三叶虫一样古老的生物,但三叶虫早已灭绝,而鲞依然繁衍生息,是名副其实的“活化石”。

鲞身披甲胄形如马蹄(因此俗称马蹄鲞),拖着有刺的尾巴,初看面目狰狞,实则温婉可亲。闽浙一带的海域,盛产鲞,小时候经常去外婆家的海边捉鱼虾蟹贝,一不留神就会在沙滩上捡到鲞。说是“捡”,不是“捉”,正是因为鲞行动迟缓,而且揪住它的尾巴,往往可以带出另一只。鲞是动物界有名的恩爱夫妻,雌鲞个大,雄鲞目盲,雌鲞就负着它瘦小的老公漫步,离开了雌鲞,雄鲞会很快死去。闽南人把捉奸戏称为“捉鲞”,实在是对鲞最大的不敬。

鲞血是诡异的蓝色,鲞壳、鲞籽、鲞胆和鲞尾上的刺可入药。北宋《证类本草》记载:“平,微毒。治痔,杀虫多食发咳平疮癣。壳入香,发众香气。尾,烧焦,治肠风泻血,崩中带下,及产后痢。”李时珍的《本草纲目》是对鲞作为药材记载最为详实的一部医书,例如鲞胆散:治大风瘫痪。用鲞鱼胆、生白矾、生绿矾、膩粉、水银、麝香各半两,研不见星。每服一钱,并华水下。取下五色涎为妙。

迄今可考,鲞最早是作为一种食材出现于古籍的,西晋左思的《吴都赋》是最早记载鲞的文章:“乘鲞鼃鼃,同罔共罗”;《山海经注》云:“(鲞)子如麻子,南人为酱”。唐《酉阳杂俎》中云:“至今闽岭重鲞子酱。”在《武林旧事》和《梦粱录》等书中都提到了鲞酱或鲞酢。古人大概是含蓄的,鲞酱滋味如何,在这些古籍中找不到吉光片羽,但《清异录》云:“令长尾先生,惟吴越人以谓用先生治酱,华夏无敌,宣授典酱大夫,仙衣使者。”鲞称为“长尾先生”,鲞酱称为“典酱大夫”“仙衣使者”,想必作者对鲞的滋味是十分满意的。

沿海诸地鲞的吃法各异。广东人用鲞蟹煲粥,广东潮阳有美食曰:“鲞粿”,取鲞肉与米浆混合,加入猪肉末、香菇、鹌鹑蛋、瑶柱、鲜虾等食材一同炊制,最后再经油浸高温烹制而成。传统的鲞粿会在混合着鲞肉的米浆中淋入鲞血,因此鲞粿隐隐透着淡淡的蓝色,光看色泽,就让人垂涎三尺。如今的鲞粿大都没有鲞血,甚至连鲞肉也省了,实在是名不副实。

没去过潮阳,有一次去广州,看见一家街头小吃店,写着潮阳鲞粿的字样,问了老板却说没有“鲞”,尝了下味道很是不错,但因为没尝到正宗的鲞粿,一直抱憾至今。听说此物要用鲞酱佐之,才更见风味。几年前去厦门,街头的排档蚵煎煎无处不在,却见一家摊位的大桶里养着几只鲞,我问老板怎么做? 老板说,可以烤了蒜蓉粉丝,大概就是跟扇贝一样的做法。我说,有没有用酒糟的,用咸菜烧的,老板问,你是宁波、舟山人吧?

老板能从鲞的吃法猜出食客的地域,看来阅历不浅。但用咸菜这种烧法似乎只有宁波奉化沿海的才有。冷水下锅,放入剪碎的带壳的鲞肉及鲞籽,稍顷放入咸菜。此菜没有过多的调料,完全用咸菜的咸香催逼鲞的鲜美,唯一让我感到遗憾的是,鲞籽咬在嘴里,稍嫌坚韧。

小时候家乡的集市上经常可以看到成排的鲞,论个买,价格甚为便宜,母亲经常买了回家杀鲞放血,蒸熟了吃。也不用餐具,四面朝天地放在桌子中间,还冒着丝丝热气。揭开袍衣,膏腴丰满,香气满屋,用铁勺子从壳的内壁刮下厚厚的软沙一样有质地的鲞肉,不先忙着吃,把鲞肉和鲞籽堆向中间,搞得越烂越好,最后用筷子挑了丝丝袅袅的几缕,蘸以香醋,这种不加修饰接地气吃法反而是最大快朵颐的。如果鲞体型大,饭桌上是消灭不了的,我常常在饭后捧着一只鲞,倒了米醋,用勺子继续挖着吃,至今想来,仍觉无比惬意。

外婆善做糟食,家里备有几个酒瓮,用黄泥封了,里面不是酒,是糟鱼,偶尔也有糟鲞,此物很是下饭。也许是封藏时间较久,鲞籽早已软糯,咬在嘴里,是一种说不出的登峰造极的味觉体验。夏天的晚上,取一小碗糟鲞,徐徐嚼之,令人神清气爽,赛过饮一杯醪糟。前阵子我曾在象山石浦吃到过糟鲞,让我隐隐想起了外婆做的糟食的味道,也许这就是最接近于古籍中所云的“鲞子酱”的最古老的滋味。

鲞者,候也。用鲞来宴客是无比风雅之事。日前有个在杭州的朋友回奉化老家,我在苑湖某餐馆宴请,席上有鲞,还是小时候一样最本真的吃饭。鲞被置于一个盛大的盘子之上。朋友说:“这个盘子是多余的吧,小时候是捧在手里吃的。”

我敬他酒的时候,他正掰下一个鲞蟹,忙得不亦说乎,我忽然想起了“把酒持螯”的典故,只是蟹螯换作了鲞蟹。