

◆陈巨飞专栏·人间事

惆事记

抹园上大一时,我已经大四了。那时他几乎是一个青涩的少年,17岁,稚气未脱。刚进河畔诗社时,几乎没有一个人注意过他,谁也没有料到抹园会是黄金时代的压轴戏。

不记得是谁最先发现了他,只记得他经常去我宿舍,借几本书,或者把新写的诗歌给我看。而我当时忙于其他的事,显然对他的勤奋漠不关心。好在抹园不计较这些,专心于写作和读书,一段时间进步很大,很快让我们刮目相看。后来,我们经常在一起喝酒,他在酒桌上经常朗诵诗歌,有时还唱歌,在河畔,这种事只有我和抹园才能干出来,现在想来颇有魏晋风度。

他唱得最多的,是《草帽歌》和《四季歌》。2007年春天,玉兰开过,槐花就要登场了。江山代有才人出,各领风骚几十天,抹园的时代来临了。我们一群人穿梭于学校的银杏大道和竹林路,或酒醉或清醒,也留下了很多诗篇。那个时候,抹园留心于那些如紫白色小鸟的玉兰,写下了一首首关于玉兰的文字,好像学院里的玉兰只为他一人开放似的。

后来,抹园的文字引起一些人的重视,比如著名诗人余怒。余怒对抹园有很多期待,很是看重,抹园也到安庆拜会过他。抹园最终没有写下去,这让余怒有些遗憾,有好几次,怒哥和吴橘夫妇问我,抹园什么情况了?怎么不写了?都让我难以回答。

抹园性格耿直,作风果断,不像大贵和张落做事磨磨唧唧的。有次大贵校对《河畔》准备付印,我一看错误一大堆就去找他,哪知大贵说,这算什么错误?这在我眼中都不算错误。张落总是迟到,有次我们等他吃饭,他离吃饭的地方只有几百米,待他来时,我们三瓶啤酒都下肚了。抹园不一样,有事情交给抹园,我们是能放心的。他的文字功底很好,不毛糙。但这些在我眼中都不是他的优点,都是些没啥用的。抹园最大的缺点是喜欢骂骂咧咧,最大的优点是,看起来浪荡不羁的抹园,对待感情却是个非常专一的人。

一次恋爱,定了终身,不一定浪漫,却是柴米油盐的平淡与真实。我说的是抹园和王梦颖。他们是中文系的同学,大一时谈的,现在已经有了个可爱的女儿。他们是河畔人爱情的标杆,这是河畔应该弘扬的事迹,可惜没有引起足够的重视。

2008年春,我从学校调入开发区工作,角色转换让我没有很快适应,‘写作上进入瓶颈,感情上也受到了挫折,据传一度有自杀倾向。那个春天,是抹园一直陪伴着我,他在文章中写道,说怕我哪天学了顾城、海子,成为一个轰轰烈烈的死人。他陪我喝酒唱歌,我们还经常去泡十块钱的澡堂子,在喧闹的休息大厅里看电视,或者沉默一个晚上。但很多时候不合时宜,他经常和王梦颖一



陈巨飞, 中国作家协会会员, 安徽文学艺术院签约作家。曾参加第三十四届青春诗会和中国作协十代会, 获十月诗歌奖、中国青年诗人奖、李杜诗歌奖等诸多文学奖项。

起来,他们两个在我面前牵手秀恩爱什么的,客观上使我更加受虐。但有时也有好处,比如有次孙苜蓿喝醉了,抹园和王梦颖像王侯将相一样,把河畔的诗歌女王挽了回去。

抹园和王梦颖的感情,大概可以从孙苜蓿、子艾的诗歌中找到一些端倪,因为他俩的名字一般一起出现在大家的诗歌中。

在河畔,好像谈恋爱是一件很随便的事。抹园是黄金时代的最后一名诗人,影响了李涛、何伟、任少亮等白银们的写作,但白银们没有很好地继承抹园对待感情的精神,比抹园不写作了还让人遗憾。

王大贵、刘义民、孙苜蓿、抹园和我被称为“河畔五虎上将”,曾一起游历霍邱,受到著名诗人子艾的亲切接见,并与子艾结下了深厚的革命友谊,这让我们非常自豪。我和子艾还曾到过抹园的老家,受到抹园父亲的隆重招待。招待的时候子艾有些尴尬:抹园叫子艾“老哥”,而子艾却比抹园的父亲大一点,抹园的父亲也叫子艾“老哥”。子艾到底是要叫抹园的父亲“叔”呢,还是叫“老弟”?子艾实在搞不清楚,只好拼命地喝酒,直至喝醉了直接躺到稻田里。

后来抹园和王梦颖结婚,请子艾当的老红。我和抹园喝过无数场酒,在学院门口的臭豆腐摊子喝,在开发区简陋的大排档喝,在合肥喝,在罗集喝。喝着喝着,座中少女只剩下了王梦颖。喝着喝着,青春一点都不剩了。

当然,我们还要继续喝下去,诗可以不写,但酒还要喝。下一步,我们计划到广州,跟抹园的老红、老哥,也就是诗歌老炮儿子艾好好喝一场。

◆亲历者说

安庆的炉饼与倭饼

方崇贵

据我耳濡目染的记忆,我父亲制作炉饼,先将面粉倒入和面缸,注水掺拌,揉成面团,上案板再将面团揉劲,然后切开加碱二次揉和,卧巴覆盖。间隔数时,揭开纱布醒巴,将面巴划开数刀,察看其面是否有气孔。面醒了,再将醒面切成小长巴,然后进行多次揉和,直到其有弹性韧性,开始抓揪小面髻,用擀面棍一点点碾平,在碾平的小长条上摸上香油、含盐的五香粉及葱花,再将其揪成小髻,用擀面棍将髻碾平,涂糖稀,撒芝麻,下炉桶,贴、烘、烤,待到面黄,闻香就成。说到饼子的构造、品味、品质,大同小异,仅形状有所不同。有圆形、长方形。长方形又称大条,也叫朝笏板,安庆上了年纪的人都这么叫,真是神似。朝笏板的做法是将面团擀成长条,用刀在长条面上的两边划道痕、再分断成型。

生活伴随着岁月,安庆人就是喜欢炉饼(大饼)包油条,它经济实惠,又能填饱肚皮,并且还吃不厌。人们对它的热爱不是偶然的,因其香、甜、咸,还有韧性、嚼劲,令人回味无穷……饼香飘飘,渐传至黄梅戏中,蔡鸣凤喜欢吃大饼包油条,唱着、说着,又传至合肥、芜湖、池州、九江……我父亲在安庆市红房子(新兴餐厅)参加过炉饼、油条制作大比赛,评委认为其分量、口味、观感(色、香、味)及速度都在上乘,因而评为第一名,并授予锦旗一面,以资



沉醉盛近摄

◆信笔扬尘

撵旱魃

刘十九

大概是小学二年级的暑假,那时人虽小,心却渐渐成熟起来,看同龄人会觉得他们幼稚,看大人会觉得大人虚假。这种置身事外的错觉,最初源自一场撵旱魃的游戏。

我童年居住的小村子,一向风调雨顺,四季分明。春天从二月底开始延续到五月末,六月穿长袖,七月八月吹着电风扇就把夏天过去了。夏天是一年中最好玩的季节,村里会放好几次水来浇地。从提灌站抽进小堰塘的水,顺着水渠放出来,依次流向各家的水稻田。

我和一群小孩站在水渠里,赤手空拳,捕捉从堰塘里顺水而下的鱼。水渠是石头凿开的,常年放水,石头上长了一层苔,十个脚指头要紧紧抓着石壁才能站稳。鱼从前面人的两腿间逃了,前面人朝后面喊,快抓,快抓。后面人伸手乱扑腾,往往抓着了鱼尾巴,比他两个手掌还宽的鲫鱼扭着身体,从他掌心滑落,一头砸进水里,继续逃命。后面人往往因误判,以为有十足的把握,脚指头得意起来,扑通一声栽倒。他前后的人赶紧抓他,拽他,后来也分不清是谁拽了谁,谁最先忘了抓鱼的伟业,总之一窝蜂地打水仗,弄得满身泥糊糊才回家。挨打挨骂是常有的事,好在大家都很皮实,下一回在草垛边躲猫猫的时候,还要分享上一回挨过的打骂。

嗨,你妈骂得太难听了。短命鬼,咒你早点去死哦,你到底是不是她亲生的。

喂,是哪个哭得比鬼还难听的。我看你皮子痒了。

摸鱼打水仗,爬树敲甜枣,我们干的这些事,大人们总不支持。他们甚少怂恿支持的,是撵旱魃。

那年夏天太热了,河里的水见了底。堰塘干了,我们捡到了小脸盆一样的蚌壳,小孩手腕粗的黄鳝。大人们说这些东西长了许多年,怕有毒了,不敢吃,统统放到河里。水稻田裂开了缝,菜园里的黄瓜不开花了,藤蔓焉丝丝地吊着。

一个多月没下雨了。全村就指着一口老水井吃水,每家每天只准挑一担水走。邻居爷爷和几个老人商量,说要撵旱魃。很快这任务就分给了各家的小孩。

旱魃是谁?为什么要撵它?我问我妈。

鼓励。锦旗到家,全家皆大欢喜。

我听父亲讲倭饼是阜阳人将其手艺传入安庆的。记事时,父亲带我去四牌楼街出口,往西方向约十几米市政街靠北边的第二家门面铺子去玩。该店老板是李克甲老师傅,他是这样做倭饼的:

先将称好分量的盐浸入适量的水,倒进有定量面粉的和面缸内,然后用双手搅拌搓揉,直到形成大面团,将它搬上案板,该案板很特殊,离地约有半米。说到擀面,这可真是一个很有趣味的事,擀面需用一根15米长的竹杠,一头是用绳子系着,埋在案板对面有孔的石柱上,然后师傅坐在竹杠另一头,一边哼着黄梅戏小调,一边用腿蹬地,来来回回,像蚱蜢捣碓一样……店铺门前,围着伢子、少妇、老人,都在看稀奇。很快,面团擀成有柔素有韧性的大面巴,搬上小案板,然后抓成一个个小髻,放在一块铁板上,蘸上香油,双手各用两根指头平推小髻子,渐渐形成一个个圆饼。要吃脆倭饼的,就要再等一刻钟。脆倭饼的吃法是将饼子打碎,放入有麻油及少量蚕豆酱的碗里,边喝茶、边谈心、边吃。一时,市井生活的味道就弥漫开了……

随着倭饼老师傅李克甲的离世,那倭饼的操作技艺、味道,以及品牌的印象,渐渐就被人们淡忘在柴米油盐的生活里了。

◆草木情深

流经村庄的小河,是一条纽带,不仅牵系着两岸的人们,也是孩子们最喜欢玩耍的地方。河床平坦的地方,河滩也多。小河边便长满一丛丛一片片青色的草,最多的就是可以一节一节拔出来的青青节节草。

每到夏天,一群孩子几乎天天就在那河滩上疯玩。男孩子调皮些,不时跑进水里,用手使劲地把水往河岸边的女孩子身上浇,女孩子用手按住插在头上的一小朵野花,飞也似的跑开。

这样的情景一直存储在脑海中,漂浮于记忆的浪花里,许多年不曾淡忘过。那片河滩就在外婆家门前。

不记得到底是怎么惹得我喜欢在外婆家玩,有时一玩就是个把月。总之就是喜欢外婆家的土墙木楼,尤其是外婆家门前的小河和那一长溜的河滩,还有河滩上盛开的节节草。

节节草,又叫木贼、笔杆草。溪边、河边、水田边都是它们最喜欢的地方。节节草一节接着一节,圆茎,空心,无叶,无枝。节节草喜欢群生,长起来总是一丛丛。一年四季都是绿色的,只是到了秋天,草顶上就会开出一朵小小的白花。

在外婆家,最喜欢和表妹表弟们到小河里玩,打水仗,修水堤拦小鱼,在河滩上摘节节草。或许是节节草也和我一样,喜欢河水,它总是在河滩湿润的地方茂茂地生长着。节节草长高了,头顶上就开着淡淡的白色的花,好看,还能吃。放在嘴里嚼,有点青涩的味儿。

我们一群一般大的小孩子,都喜欢跑去河边拔节节草。每每遇见节节草,总忍不住将小手丫伸向它们。那个时候,若是几天不去拔节节草,就感觉少了件最大的乐事。

“节节草,节节高,送宝宝,上云霄。”节节草的每节之间是活的,轻轻一拔,节与节之间就脱开了。拔数根粗壮的节节草,积下来再一节节连起来,接成长长的一枝,是我们儿时常做的游戏,有时能接成数尺长,于是就想好好接,希望哪天真的接到天上去。

有节节草的地方,也有蜻蜓、蝴蝶。尤其是一种黑花蝴蝶,它的身体小而瘦,却有着一对硕大的翅膀,常常在我们头上飞来飞去,似乎唾手可得,但真正想捉它却又飞走了。跑来跑去,一身臭汗也没捉到一只蝴蝶。

节节草每年都在长,我也慢慢长大了,去外婆家的次数也越来越少。后来,远离故乡去求学求职,从一个城市漂泊到另一个城市。有几年人生处于低谷,情绪也很低落。那年下岗的日子,去了外婆家。那时外婆已经很大岁数了,看着我越来越消瘦的身体,就轻声轻语地对我说:“你小时候不是喜欢去河滩拔节节草吗?人的一生也就像节节草。俗话说,人是节节草,不知哪段好。相信会变好的。”后来,每每遇到不顺时,总会想起外婆说过的这句话。

时光犹如一朵花开,容不得细细地观赏便悄悄地凋谢了。现在,外婆已经故去很多年了,小表妹们也都离开了那个村庄,我也在这座城市稳定下来,一切都如外婆说的,一切都变得好了。

关于外婆家的记忆,几乎都定格在那条小河那片河滩,还有那一片一片的青青节节草。

◆风雅颂

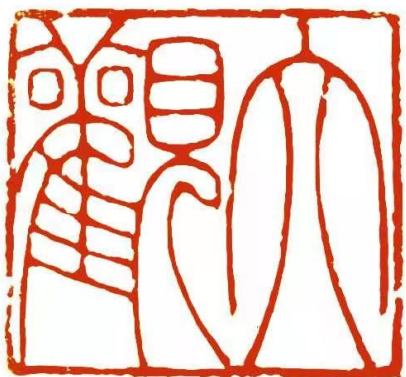
曹冬艺的诗

咏白梅

晚抱枝头待露侵, 新寒犹得梦魂深。
锦衣只识齏盐事, 素面不闻丝竹音。
飞径款通胭粉浅, 浮槎轻渡碧萝沉。
纵他千妒夸颜色, 一被清平始到今。

春游雪湖公园

鹄声何所至? 归处亦争春。
三径埋香种, 一湖平旧尘。
酒熏修袂客, 泽荫采芹人。
莫道花侵骨, 葛巾从此频。



◆人间小景

春鲜亦醉人

张新文

春鲜,就是春天里的味道,鲜美,醉人,令人陶醉,如微醺之态。

我一个朋友的父母舍不得离开老屋,一直住在河边的一个村子里,说是村子,几乎人去楼空了。朋友开车到村庄的时候,虽是春天了,河道吹来的风依然凉得很。我们的突然造访,两位老人觉得很为难,没有提前准备点硬菜。朋友指着我对父母说,他又不是外人,有啥好客气的。一边拿起一把扫帚,我还以为他要扫地,他却在撕扫把上的细竹枝条。他把细针似的竹枝条剪成比米粒略长的卡子,而后系上缝补衣服的细线,另一端拴上小木棍,在卡子上串了蚯蚓,就可以去钓泥鳅了。

村外有河,村内有塘,那日我们在塘里钓泥鳅,岸边的芦苇已经钻出地面,像一颗颗子弹从地皮里射出来。没一会儿,我俩就钓了两斤多的泥鳅,开心得很。朋友母亲从菜地割头刀韭菜回来,紫红色的韭菜包裹在枯死的树叶里,得一根一根去挑拣,才能把韭菜找出来,其长不越食指,这才是真正的头刀韭菜,是真正的野味。他的父亲从河里带回了一条大白鱼和一把小米虾,大白鱼足有两斤重,嘴一张一合;小米虾弯着晶莹剔透的小身段,有时会倏地伸个懒腰,纵身一跳,越过了盘子,朋友的母亲慌忙捡起放到水里洗一下,又让这个小淘气归了队。

那日中午就三个菜,头炒小米虾、红烧泥鳅和清蒸白鱼。头刀韭菜是鲜物,河虾也是鲜物,两者搭配,其鲜美可想而知。一盘氽氽着鲜气,碧绿中带着点点红色的佳肴,撩拨着你的味蕾,一箸入口,唇齿留香,头韭的青涩味,如少女般内敛;虾的光鲜,却又激情四射。得此口福,真是春鲜极品。春天里一切都是新的,包括出水的白鱼和泥

鳅,城市里这两道食材也不稀奇,它们在玻璃池子里游弋、翻腾,可是,今天在乡野食之,寻遍所有记忆的味道,也难以与之媲美。

因为路途有点远,我俩得换着开车,所以我们都没喝酒,不知为什么,那日我的吃相很差,如同饥饿汉,应该是醉倒在春鲜里了吧……

我曾在一个叫八里桥的江南小村住过三年,房东爱抓鱼,每天晚上总是带我划着小船去撒网,每次或多或少都会有刀鱼入网。因为我是外乡人,也从没见过刀鱼,于是拍图传到朋友圈,很多微友告诉我,那是刀鱼,价格高得离谱。房东敞亮,自小就是捕鱼人,说过去刀鱼多得是,吃都吃腻了,刺多,烦人。所以每次无论捕到多少刀鱼,总是无偿送给我。此物出水就死,要逐个用剪刀破腹清理,确实麻烦,红烧不得,只能清蒸。春天里鱼多,蒸的次数多了,我也觉得麻烦,便想起了汪曾祺的一段话:“刀鱼极鲜,肉极细,但多刺。金圣叹尝以为刀鱼刺多是人生恨事之一。不会吃刀鱼的人是很容易卡到嗓子的。镇江人以刀鱼煮至稀烂,用纱布滤去细刺,以做汤、下面,即为‘刀鱼面’,很美。”后来,再得刀鱼,清理干净后,我就用沙眼大的棉纱布把刀鱼裹起来,扎口,放到锅里,添水的时候再加蒜瓣去腥味。煮烂后,把肉泥挤入乳白色的汤里,而后起火下面条,盐少许,开锅后稍等片刻,撒初春的小葱花,即可食用。面条爽滑,刀鱼的美味尽在汤里,食之,如沐浴在和煦的春风中,一股股春鲜在腹腔里晕染着,味蕾开始舒坦和满足,真如汪老所说,很美。

四季轮回,对于很多人来说,春天已不是第一回,可是春天的美味,总是让我们沉醉,乐此不疲……