

伶仃洋上的猴岛

王国华

那是一个没有居民定居的小岛，名内伶仃岛。岛上猴子多，堪称猴岛。上千只猕猴成了这座岛上真正的主人，它们跳上跳下，摘果采实，互相梳理毛发，无忧无虑，构建出一副和谐社会图，其实猴群内部暗流涌动，关系错综复杂。

除了若干落单的散猴，它们大概分成三十多个猴群，互相之间划地而治，时不时为了地盘争斗。分分合合，一年又一年。猴群有猴王，由最强壮的公猴担任。猴王是真枪实弹干出来的，打跑所有成年公猴，自己独霸所有母猴，如此，猴群里的幼崽就都是它的孩子。幼年公猴长大以后也会被赶出去。某种意义上讲，猴群里生活最稳定、地位最稳固的倒是母猴。猴王保护着它们，为它们征战，也压制和欺负它们。但猴王并非一劳永逸，那些被其他猴群赶出来的雄性散猴，在远处的树干上悄悄地向这边张望，觊觎着这个草木丰美的地盘。它看着那个威风凛凛，结实强悍又充满戒备的猴王，盘算着自己的战斗力，心想，总有一天，我要成为你。不久，这个公猴整理好心情，勇猛地冲过去，和那个猴王厮打在一起。这次厮打，如同人类的高考，是草鞋和皮鞋的分水岭，如果输了，将流落他处，一辈子孤独终老，极少机会翻身，若不幸受重伤，无医无药，很快就会死去。如果赢了，自然是众星捧月，锦衣玉食，和母猴们度过一生中最辉煌的时刻。但它必须

提防更年轻的公猴的袭击。一次赢了，两次赢了，不可能次次都赢。年老体衰之际，即是其他猴王登基，自己被赶出猴群之际。猴王掌权不过三四年。没有一个猴王是善终的，它们都有两个“猴生”，一辉煌，一恹惶。前者靠运气和体力，后者却是逃不脱的必然。

岛上有管理人员五六十位，负责清洁、治安、急救、防火防灾等，它们与猴子基本互不干扰，偶尔会有一些投食和救助，但绝不介入其纷争，更不改变其野性。

山林覆盖着岛屿，散发出一股浓烈的树木味道，果实则是清甜气息，有荔枝、黄皮、菠萝蜜等，一年四季不断。但供给终究有限，猴子达到一千五百只便是极限。再多出来，除了争斗而死外，就靠自然淘汰了。上方的神，像对待人一样对待猴子，也会给它们制造瘟疫、自然灾害，是逃过去还是陷进去，冥冥之中总有定数。

一般猴子能活十几年，岁数大的甚至可到三十岁。它们老了之后，病饿交加，会被蛇吃掉，碎尸又被鹰隼捡拾。

在内伶仃岛上行走，可以听到稀奇古怪的鸟叫和草窠里低微的虫鸣，还可以看到被海浪冲上岸的塑料袋、粗树枝，树枝上一个触目惊心的疤痕。空荡荡、平展展的一片汪洋上，有着无数的可能性。水面压制了一切，抚平了一切。而新的波澜正在涌动，掀起巨浪。



凝望
周文静 摄

扳泥鳅

徐扬送

捉泥鳅，老家习惯称扳泥鳅。那时一年到头闻不到鱼腥味，吃肉更是奢望，年三十餐桌上的一条小白鲢“听话鱼”，能看不能吃。一定要吃，得等到正月十五闹元宵那天。时间太长，那条鱼早已失去鲜味。于是门前溪河里的小鱼小虾，稻田里的泥鳅，就成为山里人的一碗美味佳肴。

田里扳泥鳅，最好在早稻收割之前。彼时天气炎热，赤脚光膊，拿着洗脸木盆，轻手轻脚猫进田沟，拽起一把野草，扭成碗粗草辫，拦住田沟上的浮水，弯腰低头，走一下，推一下，推去泥水，露出田泥，十指插进黑色的稀软泥巴里，依次扒开，一会工夫，就看见一条圆溜溜油滑滑的大泥鳅，正躺在泥里睡大觉，欲逃已晚。抓泥鳅要不动声色，双手拼成窝斗，小心翼翼，捧起带泥的泥鳅，快速放进木盆里，蹦跶两下，嘴里吐着白沫。我们看到鲜活的泥鳅，格外兴奋。

田沟两边的半人高稻穗，犹如狭窄深巷，不通风，闷热，汗水流到嘴边，双手沾满泥巴，挠不得，只得伸出舌头，狠狠舔去，田虫飞蚊也来凑热闹，叮在背上，爬到脸上，痒痒的，钻心难受，实在忍受不了，举起带泥的手，左一下，右一下，抓耳挠腮，人就成了泥猴。突然，一滴鲜血，透过黑泥，从小腿肚上渗出。原来，一条软乎乎肉巴巴，黑褐色的蚂蟥叮在腿上，不停往皮肉里钻，又痛又痒。

忽然，我眼前一亮，前方的泥里，有条手指粗的大泥鳅露出了身影，于是腿上的蚂蟥也不管了，咬着牙，先扳起泥中泥鳅，放入盆里，忍着痛，嘘口气，低头用力一拽，狡诈的蚂蟥一拉两节，另一节仍死死吸在腿上，宁死不屈。

听大人说，蚂蟥钻进肉里，只有使劲拍打，迫使蚂蟥自动出来，于是使劲拍打，腿红血流，终于拽出半截蚂蟥，狠狠丢进稻棵里。一转身，看到盆里几十条大小不一的鲜活泥鳅，一阵欣喜。从那以后，在水田里插秧拔草，最担心最害怕的就是没头没脚软乎乎的蚂蟥。

端起一盆泥鳅来到门前河里，母亲找来一只篾箩，冲洗几下，又倒回木盆，加入清水，泥鳅不停地吐着黏液，一夜过去，泥鳅变得清秀干净了。

“啦啦”，母亲把过水的泥鳅倒进热锅，盖上锅盖。泥鳅发疯似的乱蹦乱跳，撞得锅盖砰砰响。不久，泥鳅终于停止了挣扎，大火焖烧了阵儿，掀起锅盖，热气带着腥鲜，腾空而起。没有什么佐料，挑点自制的蚕豆酱，加水接着焖煮，撒上葱花，片刻起锅，连汤装了一大瓦锅，浓浓鲜味，飘出窗外。那天，全家开个大荤，奶奶比平时多吃了半碗饭。岁月如流，一晃多年，奶奶和母亲先后仙逝，泥鳅的鲜香，却久久难忘。

泥鳅又称鱼鳅，三四寸长，体圆身短，皮下埋有鳞片，青黑色，浑身黏液，滑腻，前面呈筒形，后部侧扁，腹部圆，头小、口小、眼小，须5对，南方较多。泥鳅营养丰富，人称“水中人参”。有补中益气，清利小便，解毒收痔，养胃生精，抗衰老等功效。老家有句俗语：“菜篮装泥鳅，走的走，溜的溜。”比喻有人不诚实，滑头滑脑的。

“池塘的水满了，雨也停了，田边稀泥里到处是泥鳅。天天我等着你，等着你捉泥鳅……”一首儿歌，唱出了苦涩快乐的童年。

梅香慢煮随风远

周戈琳

炎热天，解暑成为主题，生津止渴的酸梅汤成为我国千年以来的首选。宋末元初周密所著《武林旧事》中所说的“卤梅水”，是类似酸梅汤的一种清凉饮料。清代经御膳房改进成为宫廷御用饮品，因其有解伏热、除烦渴，消暑热、止吐利等功效，被誉为“清宫异宝御制乌梅汤”。清代郝懿行的《都门竹枝词》中有“铜碗声声街里唤，一瓯冰水和梅汤”的诗句，描写了卖酸梅汤的摊主手持一对小青铜碗，不时敲击发出铮铮之声，路人闻声已有清凉之感，一碗下肚，暑气全消。可见，夏日饮酸梅汤在古时已是日常。在台北故宫博物院收藏的清代姚文瀚所著《卖浆图》，描绘市井卖酸梅汤的情景，

男女老幼十人群集，或煨炉煮浆，或提壶贩饮，或引颈而饮，场面喧嚣热闹。

酸梅汤也是儿时仲夏的一缕记忆，阳光斑驳，枝叶绿柳丝长，院子里大瓦缸满浸雨水，点点浮萍点缀，小小蝌蚪游弋其间，外婆在竹竿上晾晒蚊帐，用干菖蒲、艾草、野菊熏衣被，堂屋里，风扇吱呀呀地吹着，外公在竹椅上小憩，手中蒲扇有一搭没一搭地扇着，桌上放着陶

罐，盛着放凉的酸梅汤，有时候还有些葡萄，煮花生……我和小伙伴们疯玩，捉迷藏，扔沙包，跳绳……口渴了，一骨碌跑回家，拿起桌上的瓷碗，倒几口酸梅汤，咕咚咕咚一口气喝完，那股冰凉劲儿顺着口腔蔓延到四肢，用胳膊擻一下嘴巴，又急慌慌跑出门……回忆将酸甜印在味蕾上，口舌生津是关于酸梅汤的联想。

酸梅汤的配料主要为乌梅、桂花、甘草、山楂和冰糖。《神农本草经》曰：乌梅味酸，能敛浮热，能吸气归元，故主下气，除热烦满及安心也。酸能敛虚火，化津液，固肠脱，所以主之也。《红楼梦》第三十四回，贾宝玉挨了贾政的一顿板子，“臀上作痛，如针挑刀挖一般”，宝玉“只嚷干渴，要吃酸梅汤”。袭人不主张让他吃：“我想着酸梅是个收敛的东西，才刚捱了打，又不许叫喊，自然急的那热毒热血未免不存在心里，倘或吃下这个去激在心里，再弄出大病来，可怎么样呢。”

外婆的秘制酸梅汤会增添一些陈皮、洛神花、薄荷叶、桑葚干等。将各原料匀铺在竹筛上冲洗干净，放入瓦罐中，加入1.5升清水。先浸泡半小时，大火煮开后用小火煮半个小时，那些原料在锅中翻滚，彼此交融，释放着深藏的秘密。熄火后加入冰糖，搅拌一下使其完全融化。将酸梅汤倒入陶罐，用细密的纱布滤除材料，放入堂屋扇凉，透明如琥珀，深邃诱人，轻轻一抿，酸甜交织，既有乌梅的爽口，又有桂花的清香。蜜甘草不可省略，有了甘草才会有酸后回甘的口感。

此真是：幼蛩鸣，草蝉唱，暑热夜里观星光。蒲扇摇，竹榻躺，溽热消夏酸梅汤。

