

“覆盂”或非高邮城

□ 任广兴

在秦观《送孙诚之尉北海》诗中,“吾乡如覆盂,地据扬楚脊。环以万顷湖,粘天四无壁”是描写家乡的诗句。诗中的“吾乡”当然就是高邮,但具体描写的是高邮的什么地方?在方志《扬州府志》《高邮州志》以及更早的《舆地纪胜》《方輿胜览》中,都有一个相同的记述:“高邮城地形四隅皆低,城基特高,状如覆盂”。因此,“吾乡”所指就是高邮城已成为历史的定论。不可否认,这个结论是官方的、历史的,具有权威性,也颇具专业性,似乎无可置疑。对此最有发言权,足以一锤定音的还有一个人,就是诗作者秦观。诗中虽然没有明确指出“吾乡”是哪里,却给出了“吾乡”鲜明的独具个性的地理特征。可以说,描写家乡的这四句诗,就是一把尺子,只有符合诗中描述的所有地理特征的地方,才是诗人所写的“吾乡”。

“吾乡如覆盂”描述的是家乡的地形地势。《说文解字》云:“盂,饮器也。”寓以地势,“盂”为周高中低的盆地,“覆盂”则是中高周低之隆丘。“吾乡如覆盂”是说家乡的地形中间高、周边低,整体形状像覆盂。“地据扬楚脊”则给出了“吾乡”的地理位置。“脊”的本意是指人或动物背中间的骨头,在这里宜理解为“中间的位置”。这句诗是说:“吾乡”处于扬州与楚州中间的位置。“环以万顷湖”则描述了“吾乡”周边的环境。有两种情况可以称“环”。一是自身为岛,周边皆湖。高邮没有岛,所以没有这种可能存在。另一种情况是有很多湖,“吾乡”周边湖泊环列,诗云“环以万顷湖”。“粘天四无壁”,写了“吾乡”所能看到的“景”。湖面宽阔,水天一色。极目远望,水与天粘连为一体,中间无壁可辨。

高邮城虽然也有“状如覆盂”,但不是中高周低之隆丘,而是城基高于周边地面。高邮城边也有湖,但湖在西、城在东,

“环”字并无着落。“粘天四无壁”也不是高邮城能看得到的景。因此说,高邮城不是诗中的“覆盂”,确有疑问。

倘若高邮城也不是诗中的“吾乡”,那覆盂之地会是哪儿呢?如果我们回溯至秦观生活的北宋那个年代,放眼高邮境内,唯一能够符合诗中地理特征的,只有樊良镇。

樊良镇已经在人们眼中消失太久了。对于它的地形地势,似乎无从考证,但文字的神奇之处就在于不经意间也会给我们提供一些弥足珍贵的信息。《文昌杂录》有一段话:“秘书少监孙莘老,庄居在高邮新开湖边。尝一夕阴晦,庄客报湖中珠见,与数人同行小草径中,至水际……”这段文字告诉我们:孙莘老住在新开湖边,而新开湖边唯一的集镇就是樊良镇,孙莘老会不会就是樊良镇人呢?宋人沈括在《梦溪笔谈·异事》中有:“予友人(孙莘老)书斋在湖(边)上”“樊良镇正当珠往来处”,明确提到了孙莘老,提到了樊良镇。可以确定,孙莘老就是高邮樊良镇人。樊良镇紧挨着新开湖,孙莘老从家中前往湖边,需要经过一段长满湖滩杂草的小路。这样的情形描述,结合现在已知樊良镇的地理位置,我们可以作出判断:樊良镇就是一片类似于新民滩的面积较大的湖滩地,滩地周边近水的地方地势较低,长满湖滩杂草,而湖滩民众饱受水淹之苦,择高而居是他们选址造屋必须遵循的铁律。樊良镇能够承载一个镇的人口定居,曾作为高邮县治所在地,拥有街市巷陌,其滩地中间必有一片面积较大的高阜地。如此判断,那么樊良镇中高周低之隆丘的独特地形地势就确定无疑了。

邗沟西道是北宋时期扬州到楚州的唯一水道,无论南来北往,樊良都是必经之地。在这条水道中,樊良又恰巧处于扬州与楚州的中间点,扬楚之“脊”的地理位置

非常明显。在北宋时期,现在的高邮湖区域号称有三十六湖,且多集中在高邮城向西向北这一带,樊良镇居于众多大小不一、知名的和不知名的湖泊中间。因此,对于樊良镇来说,“环以万顷湖”绝非虚言。秦观有诗句“高邮西北多巨湖,累累相连如贯珠”,人们站在樊良镇,就能看到巨湖,看到“粘天四无壁”的绚丽景色。

用秦观诗句这把尺子来衡量“吾乡”所指,高邮城似乎难圆其说,而樊良镇则字字有着落,句句皆实情。

如果说樊良镇就是诗中的“吾乡”,那问题是:偌大的高邮,秦观为什么独选樊良?细说起来,秦观与樊良还真的颇有渊源。

秦观写的这首诗叫《送孙诚之尉北海》,孙诚之何许人也?他姓孙名勉字诚之,是孙莘老的亲弟。秦观13岁拜孙莘老为老师,他家住三垛,老师家在樊良,两地相距几十里之遥。秦观求学期间,必须在樊良居住。所以,秦观一定有在樊良生活的经历。正因为有此经历,所以熟悉高邮西北乡,留下诗句“高邮西北多巨湖,累累相连如贯珠”。也因为有此经历,秦观与孙诚之成为好朋友,作诗为他送行。还是因为这段经历,秦观对樊良的地形地势十分熟悉,了然于胸,吟诵而成诗。孙诚之是樊良人,樊良是他的“吾乡”。樊良属高邮,又是秦观曾经生活过的地方,樊良也是秦观的“吾乡”。秦观送孙诚之从樊良启程赴任,把樊良作为“吾乡”描写入诗,那是自然而然合乎情理的。秦观这首诗是为送别孙诚之而作,诗中把樊良作为“吾乡”描写的可能性远大于高邮城。

历史上的樊良离我们并不遥远,地理上的樊良更是近在咫尺。然而,宽广的高邮湖时而微风轻拂,荡荡悠悠;时而狂风骤起,白浪滔天。谁能想得起万顷波涛下还深藏着一座曾经繁华的樊良镇!

白云苍狗,世事难料。一个中高周低、浑然天成的覆盂之地竟然缺席了“覆盂”的甄选,而城基比地面高的高邮城却荣膺“孟城”之桂冠。这或许是上苍为了让高邮人永远记得樊良而特意作出的安排吧。

麻酱白菜

□ 朱桂明

方,白菜也叫黄芽菜。乡贤汪曾祺在《故乡的食物》中夸赞说,一盘黄芽菜炒肉丝是上等菜,很珍贵。

芝麻酱倒进碗中,再加入盐、白糖、蒜泥、味精、麻油、蜂蜜、香醋等佐料,顺时针反复搅拌,进行调和;调和得越均匀越好。调和之后的芝麻酱应该是黏黏稠稠的——倒在白菜叶上,刚好可以挂住,不会有过多汁液流出。

调和好的芝麻酱必须放进冰箱冷藏。如果是在气温极低的冬天,此过程可省略。

麻酱白菜,本来就是冬天吃的菜。科技的进步,冷冻设备的介入,拓展了人类口舌之享的外延。现在,在任何一个地方,哪怕是在海南;在任何一个季节,哪怕是在盛夏——只要有冰箱,就能品尝到此物而解馋瘾。

30分钟之后,将冷藏好的芝麻酱倒在白菜上,再撒少许绿色的药芹叶和切碎的红色甜大椒,拌开即可上桌。

淡黄色的白菜叶和芝麻酱拌开后,恰似一块块橙色的玛瑙。一块块橙色的“玛瑙”在绿色的药芹叶和切碎的红色甜大椒的映衬下,更是夺人眼球。

麻酱白菜又脆又嫩、又酸又甜、又香又鲜,在荤菜居多的宴席上,极受青睐。嗜酒之人,更是爱之有加。

麻酱白菜,是典型的凉拌菜。此物被认为是白菜的最好吃法,风靡全国。

其制作过程如下。

扒开白菜,用食用碱水浸泡消除农药残留,五六分钟之后放到自来水龙头下冲洗干净。白菜生长周期长,又紧紧包在一起,农药残留难以避免。冲洗的时间要长,水量要大,不要怕浪费。吃得好,更要吃得科学、吃得安全。

制作此菜,只取菜叶。将其撕成大小适中的叶片,再用凉开水过一遍、沥干,盛在一个盘子里。必须再强调一下,叶片只能撕,不能切。撕成的叶片缺缺丫丫,能充分吸收芝麻酱和其它佐料。

白菜帮,可留作炒肉丝。我们这个地

电影《推拿》改编自毕飞宇所著同名小说,由国内著名导演娄烨执导。此片于2014年获得第64届柏林国际电影节最佳艺术贡献(摄影)银熊奖。故事发生在南京一家叫“沙宗琪”的盲人推拿中心,这里盲人技师们的日常说得上是波澜不惊,但随着王大夫和未婚妻小孔的到来,故事走向开始转变,“沙宗琪”的平静生活由此颠覆。

电影《推拿》里众多鲜活的人物中,沙复明、王大夫、小马、张一光,这四位给我留下的印象最深刻。第一个出场的人物沙复明,是“沙宗琪”的老板。他在成为老板之前的打工岁月里,曾遭到盲人同行的嫉妒与排挤。好在沙复明具有更长远的战略性“眼光”,打工时苦练英语和日语。一旦有外宾来做推拿,只有沙复明敢跟他们交流。终于,沙复明攒够了创业资金,辞职回南京,和朋友张宗琪在南京一起开了这家推拿中心。电影中有一段情节是沙复明向相亲对象介绍自己:“光复的复,光明的光。”从中深刻地感受到他对光明和尊严的渴求,也有对憧憬着能够步入主流社会群体的外在隐喻。他就这样在灰暗的人生隧道里,不放弃地朝心中光明的未来行进。

其次是王大夫。他珍视亲情爱情,追求事业,渴望实现自我价值,梦想着开一家属于自己的推拿店。为了自己与爱人的未来,他勤勤恳恳工作,努力攒钱。当弟弟欠债不还,债主转而逼迫王大夫时,平日里温润甚至有点怯懦的他,选择拿起菜刀伤害自己来捍

《推拿》:在黑暗中向阳而行

□ 翁敏

卫权益与梦想中的未来生活。影片结尾,他和小孔两人回到深圳,生活恢复了往昔的平静,但是对于美好生活的执着追求仍在继续。

第三个是这家推拿中心的店员之一——小马。他是后天失明,在医院治疗期间自杀未遂,便顺着日子活了下去,学习盲文和推拿,继而来到沙复明推拿中心。随着小孔的到来,小马逐渐意识到自己的欲望,可是身为王大夫未婚妻的小孔终究不可能回应小马的这份情感。遭受情感打击后,小马在张一光的“鼓励”下,来到了洗头房并由此遇见了另一个女人——小蛮。正是小蛮的出现,小马才真正明白爱与责任,这可以从影片在最后给到小马的镜头中看出。那一刻四周一片昏暗,只有一束灯光直射小马,镜头经过模糊处理,隐隐约约可以看到小马尚显稚嫩的面庞,其无助、弱小、无人可依,展现得淋漓尽致。好在小马靠着对小蛮的爱振作起来,镜头拉近,他的脸上渐渐绽开笑容,起身往前走去。不用多说,小蛮就是他的终点。如果说围绕在小马周围的黑暗代表着盲人眼中的世界,那么中间的一丝光明则预示着小马那颗重又充满希冀的心。看啊,他再次前进了。

最后是张一光,这个本是健全的人在一

场矿难中彻底失去了光明,却是所有人中最积极乐观的。在推拿店时,他会在晚上休息时打快板,开点小玩笑来活跃王大夫与小孔刚来时的尴尬气氛。即使是后来推拿店关闭了,回去老家的矿上,他也用力地、积极地活着。

无论哪一个人物的出场,我几乎都可以感受到他们既往人生的悲伤与忧郁,在生活给予他们本身的不幸之外,又加给他们另外一层伤痕。这个世界对拥有光明的健全人来说,是真实的、色彩鲜明的。而对于盲人们来说,却是混沌模糊的。电影中的色彩运用富有视觉冲击力,无论是小马在医院自杀的情节还是王大夫被逼迫还债时自残的场景,画面都突出表现了浓重的红,让沉重压抑的氛围弥散整个荧幕,令观众体会到弱势群体在残酷的现实社会用自己的力量去生存的艰难与辛酸。可是,残酷现实条件并没有让这群边缘人物做出妥协,相比于放弃,他们选择坚强地努力生长。鲜活的生命与热烈的灵魂撞击出肆意的火花,他们执着地追求生命中的美好,即使身处黑暗,也涌动着旺盛生命力,在黑暗中寻找生命的意义。

身为健康人,我们可能永远也无法真正体会盲人的生活困境,但是电影《推拿》为我们细致入微地展现了盲人的世界,让我们了解到:他们在生活中有美好感人的爱情,有相互关照的温情,也有为了生存的激烈竞争与倾轧。面对无可更改的黑暗世界,他们吞咽下生活的苦,为幸福而努力拼搏,积攒力量,最终向阳而行。

一片芬芳入画来

——张爱芳散文集《恰似苔花开》序

□ 濮颖

读爱芳的文章有趣,那是一种生活的情趣。也有味,酸甜苦辣,五味杂陈,那是生活的滋味。细品,还有阵阵香气,那是春雨过后万物散发出的生命气息,淡雅,质朴,混杂着些许泥土的味道。生气、地气、香气扑面而来,顿觉芬芳一片。

这是爱芳的第一部散文集,她嘱我为她写点什么。我说人家都请名人作序,正所谓水涨船高。她说自己出书并非为了出名,只是想给自己,给女儿,甚至是给将来的孙辈们留下点东西。我们都是普通人,不能给予后人太多物质享受,这本书就算是留给他们的精神财富吧!至少,后辈们可以从这本书里寻到自己的根。如烟的往事,身边的故事,不起眼的小事就在她的笔下开了花,一朵朵,密匝匝。虽不能与牡丹媲美,却是绽放了属于自己的芬芳。

爱芳此话一点不虚。读《恰似苔花开》这部散文集就像是经历了一次寻根之旅。她用细腻的笔触,真切的情感,朴实的语言讲述了属于我们这一代人的生活。从无邪的孩童到懵懂青涩,再到多事之秋的中年,有多少被我们忽视的人物、风情、市井,有多少被我们忘却的往事、情感、纠葛。爱芳用文字为我们打通了一条时间与空间的隧道,也为我们敞开了记忆的闸门。如烟的往事,身边的故事,不起眼的小事就在她的笔下开了花,一朵朵,密匝匝。虽不能与牡丹媲美,却是绽放了属于自己的芬芳。

我喜欢她写人物,写风俗。她笔下的人物林林总总。认识的,不认识的,但是,都是打动她的。她写父亲,通篇不见一个爱字,却已经将爱融进文字,渗入骨髓。怎一个爱字了得?她写病友,充满了悲悯之心,温暖的文字熨帖并慰藉了每一个苦痛的生灵。没有一颗善良的心,没有一点细致的情,如何能将这一切看在眼里,放在心上,并情真意切地书写在自己的文字里?她写风俗十分有趣。《年趣二三事》在省级期刊发表并拿了省级征文奖。这些在常人看来再普通不过的事情在她的笔下是那么的生动,诙谐,那么令人回味并向往。与其说是文字的魅力,不如说是爱芳人格情怀的魅力。

认识爱芳的人都知道她爱运动,爱旅行,爱读书。我想把印度诗人泰戈尔的“生命以痛吻我,我却报之以歌”这句话送给她。她对生活充满了热爱,就像一团烧得红彤彤的火焰。她爱花,所以写花,她爱鸟,所以写鸟。她爱天空每一片流云,爱大地每一涓细流。她把对生活的热爱全部写进了文字里。这是生活的记录,更是生命的铭刻。

前段时间,我鼓励她写小说,她居然真的写出了了一个短篇,并发表在《牡丹》杂志上。爱芳创作时间并不长,一两年的时间已经写了十几万字文稿,很多散文随笔都在报纸副刊发表。诚然,作为一名业余写作者,在她的文章里还缺少一点哲学思辨的反思,但是我相信她很快会从自己的框架里突破出来。当然,纯自然的写作也是很美好的。爱芳的这本书适合在午后的阳光下边品茗边细读。入眼,入心,恰似一幅徐徐舒展的画卷。

咸肉飘香

□ 张益

我们家乡有腌制咸猪肉的习俗,咸肉成为餐桌上的一道美味。

腌制咸肉,一般选择猪前夹或者五花肉,肥中带瘦。用粗盐一层一层涂抹,码在缸或桶中,用重一些的石块或者食用油桶等压在上面,过两天翻一下,好让肉块腌制均匀,大概一个星期左右就可以拿出来用温水洗净晾晒。随着太阳的照射,颜色逐渐变得深红,肉质也油亮油亮的。当肉快要滴油的时候,就要收起挂在阴凉的地方,或者切成块放入冰箱中,慢慢食用。

我们这儿咸肉的做法非常多,最简便的方法是切成薄片,放入饭锅中蒸熟。当米饭的清香飘出时,咸肉的香味也挤了出来。或者干脆就把咸肉与米混合在一起,再放入一些翻炒过的青菜,直接煮成咸肉饭,米香肉香缠绕,让人垂涎欲滴。

咸肉烧青菜更是家常菜。家中菜园的青菜洗净,先将一小块五花肉切片放入锅中煸,佐料生姜、葱、料酒等一起放入,用火煨一会儿再放入青菜,烧熟之后装入碗中,绿色中镶嵌着深红色,透亮的五花肉勾起人们的馋虫。

慈姑是里下河水乡特产,人们把慈姑洗净切成块与咸肉一起烧,烧好在碗上浇点麻油、撒上蒜花,一碗香喷喷的慈姑烧咸肉就可以上桌了。慈姑与咸肉还可以煲汤,配以两块豆腐,汤色雪白浓稠,喝入口中,丝滑清爽,唇齿留香。

咸肉与青蒜煸炒,蒜香肉香交织,不失为一道很好的下饭菜。咸肉与茼蒿,咸肉与药芹,咸肉与胡萝卜……只要发挥想象,总有一盘盘可口的美味伴随着咸肉香,刺激你的味蕾。