



# 一位军人的侠骨柔情

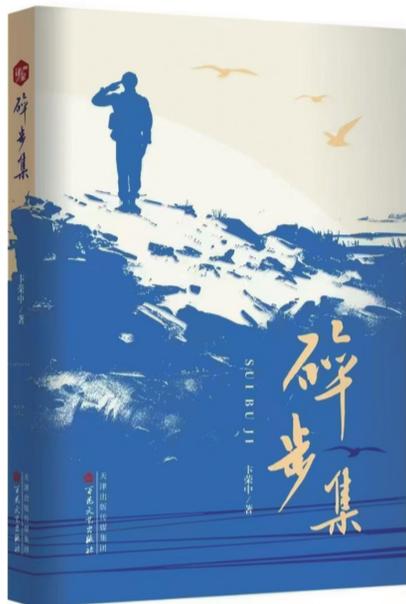
□ 姜玥敏

在古城高邮参加“运河边的老家”征文活动期间,受热心文友相托,转来一部同道中人下荣中创作的散文集初稿《碎步集》,嘱我作序。我与下荣中本不相识,然而文友之识未必要面晤,纸上的交流有时少了面上的相酬,可能更加坦荡和舒适一点。初看书稿和目录,看到前人名句“无事此静坐”的意境,以及作者从军旅到地方的经历——一个侠骨柔情的军人身影就从纸上走来,站在了我们的面前。

我以为这样的相识是更加坦诚、真实和雅致的,所以愿意为之作序,谈谈作为同道中人对他的文章的一些看法,也是想借此讲讲日常与我们的书写。这样的序言可能少些熟人间的相互客套,真正做到从文本出发,会更加“及物”,不至于因为情面而说太多恭维的空话。

下荣中的文章中,我们能看到鲜活的“表情”。无论怎样的写作者,首先是日常生活中的凡人,并且与无数的凡人一起构成生活的本身。可以说日常之于写作,既是来源也是其本身,对写作更有某种“建设”作用。而组成日常生活的核心,则是无数的凡人以及他们身上发生的琐碎事情。作为从高邮界首古镇走出来的一名写作者,“乡人旧事”也必然成为其写作的重要对象。尽管可能很多写作者讲究写作要“离地三尺”,但究其内里,我们的写作离不开生龙活虎的人以及林林总总的东西。正如《相邻而居》一文中所讲,乡人是生活信息的持有者以及发生者,写作者用文学的方法转述这些就成了写作本身:“邻居们的家长里短,她是知道得最多的。她不传话,不在背后捣鼓。她像是一个单位的档案室,信息进去了,但出来不容易。她若开口讲话,除了邻里之间的笑谈以外,就是告诉你一些‘真骨子’的情况。”当然,在乡者所见的人与事也不局限于本土,当他离开故乡的时候,同样会以在乡者的温情对待异乡人。在《异乡人》中,下荣中表现出这种慈悲:“异乡人是漂进陌生河流里的一叶小舟,不谙水性,但仍需航行。我曾经三度离开故土,独自在异乡漂泊了十八年。或许是因为自己饱尝过独在异乡的滋味,我对身边的异乡人多了些关注。”可喜的是,下荣中的笔触并没有完全被现实的人事所完全席卷,他的写作中也有某种诗意和探索,这使得他的文本显出某种高妙,笔下凡人在旧事中显示出了更多的表情,让文本更加生动和丰赡。

下荣中的文章中,我们能感到动人的“豪情”。乡村旧事、地方工作中的思考以及家庭生活的记趣无论如何丰富,作为写作者的下荣中有一个无法被忽略的身份,他曾经是一名军人,并且生命中总有一种军人的豪情统摄着他的思考、人生以及书写的笔触。这是一种意境,更是一种信念,哪怕是打赌的事情中都有某种合理的存在。在《打赌》中,他这样描述作为军人的使命和意识:“生命对于军人,仿佛只是使命和意志的载体。为了使使命的实现和意志的体现,军人是可以抛弃一切乃至生命的。所以他们需要刚,需要硬,需要勇,需要超越和



强大,需要以另一种方式珍惜自己的生命。从这个意义上说,打赌倒成了军人实现自我价值的一种合理存在。”这种心怀及至其退伍之后,依然成为其精神上反刍与深思的一种重要对象,在《怀念书信》中他写道:“我曾经在转业以后和父亲笑谈过:‘您不及我坚强。’父亲用凝重的语气回答我:‘有些眼泪是无法控制的。你那叫什么坚强?少年麻木,不解父母之心罢了。’后来我自己有了孩子,和妻子的书信往来,确实便有了些流泪的冲动。”当然他不是麻木,是出于军人的某种特质,而时过境迁之后他才承认“眼泪”其实是存在的。这种固执的坚守不仅是他,而且是所有军人的某种坚定,在《怀念吉米》中他给出了答案:“时间终于告诉我,吉米其实是压抑的,郁闷的,自闭的。他的笑、他的好胜、他的逞强,其实只是一件遮挡内心的外衣。他活得很假,但又很真实。他过于固执地坚持了自己年轻时的一些设计,想拥有很多,更想改变很多东西,却唯独没有想到改变自己,以致后来他身体状况骤然变糟。”军人的豪情,在某种程度上也是一种以柔情为基础的胸怀——他既是一块钢铁,也是一个有血有肉的人。

下荣中的文章中,我们能读到温存的“深情”。一个写作者的长项,可能不仅仅是拥有生活和思考生活,更为重要的是“动中思静”地理解生活,哪怕是日常生活中细微的点点滴滴之中都暗藏着这种态度和力量。去思考安静的事情以及安静地思考事情,让作为军人、常人以及书写者的下荣中在生活和文字中体现出可贵的“深情”。这样的文字才令人动容与感佩。在《安静的女人》一文中,他写出了一种具体的安静:“安静,让安静的女人投射出一股神奇而含蓄的力量,如禅,能让男人们的世界也因此变得淡定而不浮躁。安静的女人只是用一种态度和情绪去影响男人。而影响男人并非她们的本意,男人们却被吸引着去阅读她

们,并且因为难以知晓究竟而又不遗余力地阅读。”这些表述中的女人可能只是一个喻体,真正所表现的哲学境界是写作者打开心门一般的深思,这让生活成了表达,让经历成为经验,让语言成为思考,有了“来源于生活而高于生活”的热度、深度与高度。正如《把门打开》一文所讲:“心门是沉重的,人人如此。有的人一生紧闭,有的人半开半合,有的人借着文化的力量全然开启。生活之得失、生存之难易、生命之明暗,一切有赖于我们的心门开启与否,敞开到何种状态。”

当然,下荣中的思考没有让他悬于云端,他始终在火热的生活和滚烫的文字之中。他把生活当“哥们”,生活对他也不薄,让他对一起并肩举杯酣战的现实中的“哥们”珍惜得如珠宝一样:“人的一生,有缘无分、有分无缘、无缘无分者占多数。人海茫茫,世事沧桑,你能识得几人、成就几事?或陌路邂逅,或天生注定,无论之于人,无论之于事,这样的缘分不过如空气中的一粒尘埃、沧海中的一粒谷子,若不珍惜,能找出半点理由吗?”《哥们》下荣中对生活的态度,就像他自己对酒的认识,是一种向往也是将其活成自身,朴素、真诚而又深情款款。而且他的视野相当开阔,题材丰富,生活中的种种“事”,食事、酒事、烟事、茶事、人事,几乎无不被他纳入笔端且注入自己的观照与升华。因而一些人们耳熟能详的“事”,在他笔下就显得别具韵味。

仅从这点看,下荣中的写作取得了可喜的成就。助力他成功的,自然是文学。可见我们说文学是精神家园绝非套话。其中,写作者的姿态和立场是起决定作用的要素。而下荣中的写作姿态和立场,我以为是真实的、有情有义而直面人生的。

因而,在下荣中的文字中,我可以想象出一个书斋里怀念旧时的赤子,可以想象出一个退役后仍热血沸腾的军人,更可以想象出举杯豪饮与生活干杯的书生。所有这些我能体察出来的情怀和形象,又一定与一名军人的侠骨柔情有关。而最令我赞赏的还有他的创作路径正,给人一种不为功利、有感而发的印象。其文字非浮华不实而是言之有物。总体文风则朴拙而自然、耐品而可读。他在生活中“看”、在文章中“游”之际,捕捉、定格下来的,不仅是景物与世相的特性,还有自己的情与思。较好地做到了“看山山有情,看水水有意”。这听上去似乎也寻常,实际上识得点写作的作者,都会明白这种文章并不好作,说它是写作的至境都不为过。因为这种质朴的文章初看貌不惊人,细品则比那些无病呻吟、只会吟风弄月或雕饰辞藻以至空洞虚浮、让人读半天也不知所云流行大作高明得多。

不禁想起王小波的憧憬(也是我的憧憬):“文学之路是这样的,它在两条竹篱笆之中。篱笆上开满了紫色的牵牛花,在每个花蕊上,都落了一只蓝蜻蜓。”

相信我会看到下荣中放飞出更多更美的“蓝蜻蜓”。

(姜 敏,中国散文学会原副会长、江苏省散文学会会长。)

# 代代有余

□ 王树兴

冬日里,没有太阳,那些腌咸货的人家,都要把卤水里泡过的鱼啊肉啊挂出来晒,挂出来吹。我一直喜欢打量这些,羡慕人家的富足,也替人家想怎么去吃。其实,我们家除了腌咸货,还风鸡、风鱼。但我总是不能将一根根悬挂的带鱼归类,它们是不经过腌制的,只是洗净后在露天里风吹日晒一番,到颜色变红褐,浸出油来,收起来待食用。

风过的带鱼下锅不散,蛋白质改变且酯化,无需油煎便肉质紧致,筷子一拨变成条块状。这种带鱼必须在很冷的天做,我总忘不了母亲用稻草把子擦鱼鳞时冻得通红的手。待我到了海边,吃上刚出水的带鱼才知道,新鲜的带鱼身上像刷了一层银粉漆,鱼鳞根本无需擦掉,且对人体有益。

北方的朋友照我的方法风带鱼很不理想,干硬的也不出油。究其原因,一是品种问题,二是气候干燥。我们这儿鱼晒了不怕,遇阴雨天还会返潮。另外,风干的带鱼最适合用糖醋焖煮,即家常的红烧带鱼。

带鱼的做法很多,就我吃过做过的,有咸鲜口的干炸香煎,糖醋口的焖煮焗,姜葱或者糟香味的清蒸汤炖。带鱼做不好会腥,鲜的东西都腥,这是我的体会,早几十年的螃蟹鲜美好吃,但也比现在腥好多倍,沾手上很难洗。新鲜的带鱼腥而不臭,在胶东海边渔家我吃过汤炖的。眼见老渔民将一条鲜亮的带鱼用刀咔咔剥成指头长的象眼块,扑上浅浅的山芋粉投到滚开的汤锅里,旋即盖上锅盖关火,待三五分钟后开锅见鱼块定型,再开大火炖煮三五分钟。不装盘,锅端上桌,用调羹捞汤入口,鲜美无比。吃光后问老渔民汤底作料,不稀奇,也就是适量生姜、葱、盐加一盅瓜干酒。

位于北京苏州街的祺菜文化餐厅是高邮祺菜馆的品牌合作店,那儿的葱烧海参是招牌菜,而葱烧舟山钓带别有风味。钓带与网捕带的明显区别在于个头和新鲜度,大的钓带要是清蒸的话,由厨师或训练有素的服务员在桌上用两把不锈钢勺去骨剔刺,一套动作行云流水目不暇接。葱烧舟山钓带是过油后焖煮焗的,我第一次遇到并没有想过,以为家常,六七公分宽十分公分长大大一块,食量超负荷,见大家食后都夸好也就来了一块,果真好吃,淡淡的酱香和糟香经葱油一提,让大块的带鱼每一口都鲜香回味无穷。很快我就为吃了这块鱼后悔,桌上的美食家戴先生要打包回去给母亲尝尝,他母亲特别喜欢。很羡慕戴先生,我母亲没有这个口福了。北京高邮商会的老乡经常光顾北京祺菜餐厅,有位黄先生却喜欢的是软炸带鱼,他有次吃得高兴,发朋友圈说这道菜“入口酥化,腴香绕口”。高邮人嘴是很刁的,吃什么能满意就不错,花四五百吃一道菜还夸好,不容易。

美食发朋友圈或者微博是会被人诟病的,口舌之快很难给你深刻的东西,我有这个毛病且忍不住,也经常质问自己与别人分享的是什么。而在人们所说的苍蝇馆子,倒是吃过令人难忘的菜,甚至把自己的思想也提高了一点。

前一阵子回高邮被朋友连续宴请,到被约一家叫“邮缘面馆”的小铺子喝酒,顿时提起劲头。都是不俗的朋友,想这种安排一定舒心。果不其然,虽说是面馆,下酒的小菜和小炒都很适口,顶是一盘油炸带鱼段,让我们争着下箸,外酥里嫩,腴香连绵。店小,餐桌靠着灶台,问做菜的老板娘怎么做得如此好吃,她说跟上人学的,家里春节必有这道菜,图个年年有余。再问她带鱼从什么地方买的,竟是外地工作的儿子从连云港带回来孝敬爸爸妈妈的,多了吃不完她就拿到店里来做给客人吃,照地头价算成本,再好吃也不卖贵。

听这么一说,越发觉得这盘带鱼好吃,吃完了还想吃。我这人多事好情,建议她这个菜打招牌,叫“代代有余”,还解释:

这道菜里有孝敬、分享、勤劳这些致富要素。家庭的财富积累,思想引导践行。做关目三,烧香拜佛求财神,依托吉祥物带来和守不住财富。靠善良、勤劳、信用,赚本分钱,好日子万万年。

# 爸爸妈妈在时的年

□ 钱维祥

摘几个麻的果子,挂在屋檐下,预备过年蒸馒头时用。糯米团,不用麻果子点红,而是用筷子头,将竹筷用刀劈八丫,这个点的小,也有花样,是另外一个红花样,像星星。一摊摊馒头,一摊摊碎米糕,还有一摊摊糯米团,上面有红的花,摊在芦席上晾晒,家家门前红彤彤的,好看得很,村庄到处弥漫着红红火火、热烈闹闹的年味。

吃不了的糯米团,用水养起来,要吃到来年栽秧。栽秧是农忙季节,也是“双抢”季节,大人们披星戴月在田头忙,很辛苦,肚子容易饿,糯米团很熬饿。大人们早上出工,用大茶缸装上烫好的糯米团,当“腰顿子”吃。吃不了的馒头切片,晒成馒头壳子,也要吃到来年。平时来亲戚,煮馒头壳子,再卧几个荷包蛋,不失待客之道。妈妈总是将晒干的馒头

壳子用布袋绞起来,挂在二梁上,怕我们小孩够着偷吃。我和四弟用两张大板凳架起来,还是能够得到。馒头壳子放到锅里,用余火烤,烤得外面黑不溜秋,外焦里香,嚼到嘴里酥脆的。到青菜起薹时,掐一把青菜薹子,放几片馒头壳子,真的好吃;若切几片咸肉,放进油锅一焗,更是天上美味。

年三十早上,要吃杀猪肉,大锅里咸猪头,上面蒸笼里放馒头。整个年三十上午,全村到处都漂着咸猪头的香味。我们家孩子多,就着馒头(平时早上都是喝稀饭),整整一个大猪头,一顿早饭就干掉了。现在想到那时的年三十,还口水泛泛,暖流涌动。如今条件好了,有冰箱,可以吃鲜的了,又听专家说,腌腊制品不能多吃,我们上城后,就没有腌过咸鱼咸肉。爸爸妈妈住在乡下,每年还是要腌一只咸猪头,门口总要晒点咸鱼咸鸡。爸爸总是念叨,门口不晒点咸货,哪像个过年的样子。

爸爸妈妈相继离开人世,祖屋已无人居住,门口空空如也,我的心更是空空荡荡。年,到哪里去找呢?

腊月二十四,俗称小年。儿时,二十四夜,要玩火把。稻草扎在树棍上,点上火,庄上几个半大的小伙子举着火把在麦田里疯跑,远远望去,似寒冬里的一条火龙,在乡下旷野里窜来窜去,偶有火苗洒落,又似点点星光。女伢子们,还有更小的男伢子,悄悄跟着我们后面,屁颠颠,热闹得很。其中的一位女伢子,后来成了我太太。更多的时候,我们玩火把不过瘾,将路边的枯草点起来烧,一烧一大片。有的时候,连路边的小树都烧着了。

过了二十四,大人们似乎不太管小孩了,小孩可以尽情地玩耍,也可以犯点小错误。大人们忙着蒸馒头、杀年猪。记得蒸的东西很多,除了馒头,还有菱形米糕、糯米团。馒头、米糕用一种麻的果子蘸洋红点一下,一个个像盛开的太阳花。麻,现在的年轻人认识的很少,是野生植物,叶圆有绒毛,秋结果子,果子圆圆的,周边有稍长的芒。所以用洋红一蘸,像盖章似的,盖到馒头上,就成太阳花。麻的皮可以绞绳子,叫麻绳,很结实。秋闲,大人们到野外找麻,然后放到水里沤,沤烂后,去其皮、取其筋,绞绳子,即麻绳。顺便