



土地伦理与情感祛魅

——读周荣池《父恩》

□ 周游

在城镇化浪潮席卷中国乡村的黄昏时刻,周荣池以《父恩》为棱镜,折射出农耕文明最后的微芒。这部非虚构文本的价值,不在于编织父子情深的传统叙事,而是以手术刀般的精准剖开乡村父权制的肌理——当城市文明以绝对优势碾压乡土社会时,父亲们如何用沉默的脊梁支撑起文明的断裂带,又在代际冲突中完成伦理基因的艰难重组。

一、祛魅叙事下的父亲解构。周仁常的形象颠覆了传统乡土文学中的父亲原型。他既非《秦腔》中坚守礼法的夏天智,也不是《额尔古纳河右岸》里通灵自然的萨满;他不是《白鹿原》中礼教化身白嘉轩,亦非《活着》里苦难容器福贵。这个骑着三轮车带着土狗赶饭局的老人,在酒精浸润的沉默里藏着农民哲学家的狡黠。作者刻意剥离乡村知识分子的抒情滤镜,展现父亲“暴躁、粗鲁、顽固”的生命原色:他在酒桌上对怼恹恹者的不悦,暗合着乡野社会直来直往的交际法则;对待“儿老子”既视作光宗耀祖的赌注,又怀揣着农耕时代最后的生存焦虑。这种祛魅写作撕破了传统孝道文学的温情面纱,让父亲形象从道德神龛回归土地——当城市霓虹照亮乡

村的夜晚,父亲的顽固恰是对农耕秩序最后的守卫。

二、伦理重构中的情感语法。书中父子关系呈现出独特的“钢筋美学”:没有催泪的临终嘱托,缺少戏剧化的和解场景,却在进城买房、劝父克制的日常褶皱里,生长出后乡土时代的情感范式。这种“平静如水”的相处之道,本质是两套价值体系的艰难媾和:父亲炫耀的不仅是城里的水泥盒子,更是农民家族突破阶层壁垒的生存凭证;儿子劝阻的不仅是父辈的冲动,更是对农耕思维现代性转化的试探。当血缘亲情遭遇城镇化碾压,传统孝道异化为“养育儿老子”的责任契约,又在代际妥协中催生出新伦理可能——正如父亲接纳抽水马桶时的笨拙,儿子凝视父亲返乡背影时的沉默,都在解构与重构中达成微妙平衡。

三、白描美学里的乡土挽歌。周荣池的散文笔法暗合人类学田野调查的冷峻。对村书记、二叔、老正松的素描,犹如民俗志的切片标本;黎先生宿命般的酗酒,高先生知识改变命运的执念,共同构成乡土社会的精神图腾。这些“碎嘴顽固、嫌贫妒富”的乡民,在市场经济冲击下依然恪守着农耕时代的生存智慧。作者用留白技法处理

村庄的衰败,空置的老屋与留守的老者形成互文,而父亲们的坚守则成为流动时代的精神锚点——当青壮年如候鸟迁徙于城乡之间,唯有父亲的烟袋还在老槐树下明灭,用早烟的火星标记着即将消失的村庄坐标。

平心而论,《父恩》的文学价值就在于对当代散文文体的突破。它既非传统忆旧散文的抒情泛滥,也规避了非虚构写作的数据迷恋。周荣池创造性地将小说的人物塑造法嫁接到散文肌体:父亲醉酒后颤抖的酒杯,老正松数十年如一日擦拭的犁铧,这些意象积累形成的蒙太奇效应,使文本获得超越体裁的叙事张力。在情感处理上,作者采用“零度抒情”策略,将对父亲的复杂情愫压缩在“必须养育儿老子”的生存契约里,这种克制的表达反而释放出更强大的情感势能。

当城市文明的车轮碾过麦田,周荣池用《父恩》为消逝的农耕文明竖起文字碑林。书中父亲粗糙掌纹里镌刻的不仅是家族史,更是整个乡土中国向现代转型的密码本。那些沉默的对抗、克制的妥协,最终都沉淀为土地伦理的现代转化——父辈们用血肉之躯垫高儿孙的城市海拔,又在代际谅解中完成文明接力的悲壮仪式。这部作品的价值,恰在于它揭破了“父恩如山”的浪漫想象,将中国式父子关系的真相袒露在城镇化进程的烈日之下:那不仅是血脉的延续,更是两种文明形态在代际更替中的艰难对话……

中份“天目湖砂锅鱼头”换成小份,这是因为女人的天性里有当家的基因。况且我选的这家饭店,口味是否得到大家喜欢,目前还是未知数,故而还是有点自知之明不能再作主了。餐桌上的主角登场了,听说选用的是天目湖本湖的大花鲢(大头鲢),今天我还知道了它有个学名叫鳊鱼,大概是由于样子很普通吧,有点大道至简的意思。揭开圆润的锅盖,咕嘟冒泡,待腾腾热气慢慢褪去,一只肥腴细嫩、胖乎乎的鱼头展现眼前,占据锅的直径。说是鱼头,却连着脊背快达到鱼身的一半长度,既满足了吮鱼头的人,又满足了吃鱼肉的人。汤鲜汁浓,汤色如雪似乳,产生视觉上的美;鱼肚鱼脑柔软,胶质感满满,产生触觉上的美,不愧为天目湖一绝! 甲一本正经地说:“没有加麦乳精,是炖出来的白。”完全沉浸在自己笃定的品鉴中。麦乳精作为上世纪七八十年代滋补品中的扛把子,不知道现在还有没有。

在这里怎能不喝点啤酒——天目湖啤酒! 晶莹剔透的啤酒花,色清味甘,琥珀色布满杯身,喝下去一种“血脉觉醒”的感受传遍全身,正应了那句“人生苦短,把酒倒满”。因为鱼汤喝多了,腹中已盛装不下,平常不喝酒的同事乙给我代了一杯啤酒,真舍不得啊!

立即勾芡,一边倒淀粉水一边用长勺搅拌,浓稠适宜之后再浇上一点猪油,倒入几滴芝麻油,撒上些许葱花,香喷可口的高邮汪豆腐便大功告成。

记得琵琶路有家酒楼,厨师姓高,猪蹄子烧得特别好,金灿灿的,油汪汪的,嫩酥酥的,抓在手里啃,非常带劲。不过,高师傅最拿手的还是汪豆腐,香而不艳,粘而不稠;甜中带咸,咸中带鲜;黑白分明,回味无穷。莫非高师傅是周巷人? 要不他的汪豆腐怎么烧得这么好吃! 汪曾祺先生曾说:“周巷汪豆腐很有名。我没有到过周巷,周巷汪豆腐好,我想无非是虾子(籽)多,油多。”

行政学家、中山大学教授、高邮送驾桥人夏书章,生于1919年,1925年就读于送驾桥初小。因为当时湖西地区只有初等小学,读完初小想继续读高等小学只能去外地。后来他就乘船过高邮湖,到了县城第五小学读五年级,当时比夏书章小一岁的汪曾祺正在这所学校上四年级。因为五小不能借宿,读了一学期之后,他又转学到了县第一小学住宿读完高小。

那么高邮湖西地区的初等小学是何时创建的呢?

据民国《高邮州志》载,光绪三十三年(1907年),在送驾桥街北侧的天王寺东侧的七间厢房内,清光绪年间的秀才高鸿书和冯开达募资,将其改建成惜字社。参与捐资的人有郝钟、郝汝芹和郝胡氏等,其中郝胡氏还捐了自家的四亩旱田与集场,惜字社的学田由郝胡氏独自捐献,共计十四亩,用作经费。高鸿书将此事向高邮县里汇报并刻字立石碑。

惜字社是中国人爱惜文字的民间组织,写过废弃的纸张不能乱丢,要将其收集起来集中焚烧。汪曾祺的文章《收字纸的老人》,写的正是从事收字纸的人,这些纸最后送到惜字社烧纸炉中。然而七间厢房作惜字社未免太大,想必惜字社内还会有其它的文化活动,州志上并未明说。

宣统年间,高鸿书还和冯开达共同创建了送驾桥公济堂,类似后来的医院和药房,公济堂作用是体恤乡邻、施药施棺。其后不久,宣统二年(1910年),高邮湖西地区首次出现了两所初等学堂,由高鸿书和唐晨共同创建。其一称为水南养良初等小学堂,地点

汽车在京沪高速上疾驰,春天的暖阳毫无保留地倾洒在广袤的大地上。窗外,金黄的油菜花田如同一幅幅绚丽的织锦,一畦畦快速掠过;绿油油的麦田翻涌着碧浪,庄前屋后的桃花肆意盛放,勾勒出一幅美丽的春日图景。

临近晌午,腹中传来“咕咕”的抗议声。恰在这时,“高邮”出口映入眼帘,我不假思索地踩下油门,车子缓缓驶向这座充满烟火气息的小城。

走进傅珠路一家饭店,我被厨房里飘出的美味气息瞬间吸引。一位大厨站在灶台前颠着炒勺,动作行云流水一般,锅里的螺蛳在高温与调料的交织下,散发出勾人魂魄的香气。我当即点了一份香辣螺蛳。

只见大厨迅速将葱姜蒜投入热油,刹那间,浓郁的香味马上便在空气中弥漫开来。紧接着放入干辣椒、花椒和豆瓣酱,随着不断翻炒,红油汩汩而出。将沥过水的螺蛳下锅,淋几滴白酒去腥,快速翻炒一分钟左右,螺蛳充分吸收了香料的味道。随后,倒入适量清水,再加入食盐、生抽、白糖和少许醋调味,大火收汁,此时的汤汁充分包裹每

晚霞像打翻的胭脂盒子,把运河染得通红。水码头边的青石板上,几个老伙计正支着小方桌,煤炉上的铁锅“滋滋”冒着热气。

“今朝的螺蛳,个顶个的肥!”陈老爹从竹篓里倒出一捧青壳螺蛳,在盆里“哗啦啦”地打着转。这些小家伙刚从南门塘里摸上来,壳上还沾着水草腥气。

锅里的菜籽油烧得滚烫,姜片、蒜瓣“噼里啪啦”地跳着舞。一把干辣椒下去,整个巷子都呛得直打喷嚏。螺蛳“哗”地倒进锅里,顿时腾起一阵白烟。老拙沿着锅边淋一圈,料酒“嗤”地一声,火苗窜得老高,映得人脸上红彤彤的。

搪瓷盆往桌上一墩,众人便围坐过来。指甲盖掐住螺尾,嘴唇凑上去“啍——”地一嘬,鲜辣的汁水先涌进嘴里,紧接着螺肉“嗖”地滑出来。辣得人直嗦嘴,却又忍不住去摸下一个。

吴奶奶抱来自家酿的糯米酒,土陶坛子刚拍开泥封,甜香就勾得人直咽口水。蓝边粗碗挨个满上,酒液在碗里晃出蜜糖色。“搭一口,搭一口!”碗沿碰得叮当响,酒花溅在桌面上,和螺蛳汤混作一处。

高邮湖西最早的学堂

□ 李卫春

设在送驾桥公济堂;其二设在郭家集真武庙内,名为水南启蒙初等小学堂。郭家集真武庙始建于明朝永乐年间,光绪十九年(1893年)由于大水冲坏建筑,由僧人超凡募化重建。

按照《学堂章程》规定,这两所初小学堂开设九门功课,堂长由高鸿书一人兼任,另外每个小学各有一名教员,功课包括国文、算学和体操等。高堂长当时要管两所学校,而郭家集和送驾桥两集来往最方便的是水路,顺着如今的向阳河一直向东到凉月湾就到了郭家集,当然如果有马或驴的话,骑着到张公渡,然后乘船到郭家集也很快。

民国三年(1914年),郭家集的水南启蒙学堂改为西山市国民第一校,我的祖父曾在这里上学,我祖父出生于1923年,入学堂大约在1930年前后。小时候我见到祖父写自己的学历为“初等小学”,当时奇怪何为初等。原来在光绪年末颁布的《癸卯学制》,规定设小学堂,分初等和高等两级,初等五年,高等三年。民国时初等小学学制改为四年,高等仍旧是三年。

后来,民国时期的高鸿书担任西山市副议长,此西山市是民国时的行政单位,辖区便是整个湖西地区,是当时高邮五市之一,介于乡和县之间,类似后来的区。民国九年(1918年),郭家集的真武庙内,还成立了西山市农会,选出正会长顾德钊、副会长李绍章。

在高邮,遇见螺蛳

□ 郭士岳

一颗螺蛳。大厨动作一气呵成,自然流畅。最后,放入红椒和青蒜提色,再淋上芝麻油出锅。顷刻之间,一盘色泽诱人的香辣螺蛳就端上了桌。

轻轻夹起一颗螺蛳,放在嘴边,用力一吸,螺蛳肉裹挟着鲜辣的汤汁滑入口中,鲜嫩弹牙。舌尖瞬间被这股香辣点燃,味蕾迅速被唤醒,那无法抗拒的滋味,让人欲罢不能。

著名作家汪曾祺先生,少年时就生活在高邮。他在文字里也为高邮的螺蛳留下了深情的一笔:“我们家乡清明吃螺蛳,谓可以明目。用五香煮熟螺蛳,分给孩子,一人半碗,由他们自己用竹签挑着吃。”寥寥数语,便将水乡螺蛳的吃法和儿时的欢乐记忆展现得淋漓尽致。

带着一份满足感走出饭店,不经意间抬头,竟发现汪曾祺纪念馆就在不远处。这是无意中的巧合,还是一场谋划已久的人文美食之旅?

螺蛳嘞嘞,老酒搭搭

□ 郜士权

小把戏们绕着桌子转悠,趁大人不注意,偷偷蘸点汤汁呷手指头。花猫在桌底钻来钻去,尾巴扫过人的脚脖子。卖豆腐的挑着担子从巷口经过,梆子声“笃笃”地敲着暮色。运河里的拖船“突突”地冒着黑烟,惊起芦苇丛里的野鸭子,“扑棱棱”地飞向对岸的菱塘。

月亮爬上屋脊时,螺壳已经在脚边堆成小山。酒坛见了底,陈老爹的话却越说越多,从年轻时在运河上跑船,说到如今孙子在南京读大学。李会计摸出半包“大前门”,烟头在黑暗里明明灭灭,像几只萤火虫。

晚风送来阵阵荷香,混着各家各户的饭菜味儿。不知谁家的收音机里,扬州评话正说到武松打虎的精彩处,惊堂木“啪”地一响,惊醒了打盹的大黄狗,“汪汪”地叫了两声,又趴回门槛上。

这辰光,连星星都醉得眨眼睛。

四月中旬风日研和,花木扶疏。和几位同事参加在溧阳举办的智能建造观摩会,下午报到,次日参展。报到完才四点钟,大家提议到附近的大坝逛一圈,说是附近,开车也要二十多分钟。身处高高的坝岸,即使车轮缓缓行驶,还是觉得风猎猎作响,如挥舞的旗帜统领万物。烟柳轻拢,西边灰色的丝绒般天空在湖水上方铺展。不知不觉我们已经走在溧阳壹号公路的某段上,此时浅月照影,该找地方吃晚饭了。

回头经过天目湖镇,离住的地方不远,就在这觅食吧。中午吃的食堂,早就饥肠辘辘,看到酒楼食肆逐渐亮起来,尤觉灯火可亲。我年龄最小,担负起找饭店的任务。几乎家家都有鱼的招牌,初来乍到也不知道怎么选,只想快点寻食果腹的我,不想再殚精竭虑花时间看“大众点评”,于是便撒起了善意谎言:“前面那家大众点评评价不错!”我指着名叫“渔村人家”的饭馆对他们说。同事跟我一起进了这家饭店,我暗暗祈祷不能太差呀,难得大家出来,我也是看到这家店外面灯火通明,才断定生意应该不会差,如果生意不好,就会考虑成本处处节约了。谁知走进来一看,才知自己犯了经验论的错误,心顿时凉了半截,只有两小桌五个

汪豆腐是高邮传统特色美食,家庭聚会、红白宴席、大小酒楼,均能见到这道菜。汪豆腐的主材就两种——豆腐、猪血,然配料不少,生姜末、香菇末、干虾米、猪油渣,还有葱花、猪油、芝麻油等。猪油和猪油渣万万不可少,这可是高邮汪豆腐的灵魂。

高邮汪豆腐刚端上桌的时候是不冒热气的。小时候吃这道菜的时候就被这个假象迷惑了,挖起一大勺就往嘴里塞,结果被烫得嗷嗷直叫,甚至连泪水都簌簌直下,赶紧吐到勺子里,一连吹上好几口凉气,差不多了再一吞而尽。难怪汪曾祺先生在提及家乡菜汪豆腐时再三强调:“吃时要小

在天目湖小酌

□ 薛丰

人在用餐,大概富余六七桌,可是服务员已经很热情地迎了上来。

于是大家就都坐下来,我估计他们也饿了,四个人点了寻常四个冷碟。同事甲点了“溧阳扎肝”,不看菜谱,我完全会意不了这是一道什么菜,听他饶有兴致地介绍,原来是用猪小肠把五花肉、猪肝、油豆腐和涨发好的笋干五花大绑扎结实,经过红烧炖煮而成。他一边介绍一边做动作,好像他亲手工制作一样。这几样食材都是小有分量的,想必挣扎的人一定既有手劲,手指也很灵巧,因为碰到的都是比较油腻的东西,不然容易打滑,一盘散沙。此道菜上桌,筷子夹上去沉甸甸的,块头实在是太大,我用手挡着嘴,尽量保持着优雅的吃相,毕竟是女士,最大限度地使用咬合肌才能品尝,是那种普罗大众的红烧肉类口感。甲吃得津津有味,连连称赞,他小时候来溧阳走亲戚就吃过,他吃的是悠悠岁月。这道菜成为传统名菜保存下来,大约也是因为当时物资匮乏,就地取材的一种搭配吧,算是平民中的奢侈菜了。

我唯一点的菜是将他们点的

高邮汪豆腐

□ 俞永军

心,不能性急,因为很烫。滚开的豆腐,上面又是滚开的油,吃急了会烫坏舌头。”

高邮汪豆腐的制作并不复杂。首先豆腐、猪血切成黄豆粒般大小,颗颗匀称相差无几。其次豆腐、猪血必须入开水焯上一两分钟,去掉它们身上原有的味道。接着另起锅下猪油、配料及倒入先前焯好的豆腐、猪血,迅速翻炒,谨防粘锅,与此同时加入吊好的高汤没过豆腐、猪血。最后