



唐闸理教慈善堂劝戒烟酒分会开荒纪念,1931年

南通老照片

海陵旧话

2004年,老诗人成幼殊凭借《幸存的一粟》,荣获第三届鲁迅文学奖。书中录入几十首成幼殊(笔名:金沙)创作于上世纪40年代的诗作,成为亮点。抗战时期,耿林莽先生也有诗作发表,而且还与金沙同刊面世。不幸的是,2014年,耿先生入围第六届鲁迅文学奖,竟然0票落选,殊为可惜。究其缘由,其中之一便是耿先生的早年诗作,鲜为人知。

时至今日,《耿林莽主要作品目录》(2015年《时代文学》)、《耿林莽文学创作年表》(2019年《落日也辉煌》),所录早期诗作仅有5首:《槐花树下》,1939年刊于泰州《国民新闻报》;《小村》《大地,我歌唱》,1944年先后刊于上海《文潮》月刊,始用笔名耿林莽;《孤独的苦吟》,1944年刊于《中国文学》第1卷第11期;《为上海而歌》,1949年刊于徐州《新徐日报》。

只看上述5首作品,先须补缀。笔者查阅《全国期刊索引》、陈子善《马博良与〈文潮〉》(刊于2017年8月《今晚报》),马博良编辑的《文潮》月刊,共出7期:1卷6期印于1944年,2卷1期“革新号”(终刊号)印于1945年3月。《大地,我歌唱》刊于《文潮》第5期,的确是1944年;《小村》刊于《文潮》终刊号,当为1945年,晚于《大地,我歌唱》。因此第一篇署名“耿林莽”发表的诗作是《大地,我歌唱》。还有《中国文学》刊发地为北京,第1卷第11期为“诗歌专辑”,耿林莽发表的诗作全名为《孤独的苦吟:悼高深》。京沪两地,均有诗作面世,可见耿林莽先生,时已诗名在外。

笔者热衷于研读耿林莽旧作:于私是乡缘,笔者编辑《春泥》,耿老题字赐文;于公是诗缘,他在中国散文诗界,颇有名望。耿林莽,江苏如皋人,1926年出生,历任《新徐日报》《青岛日报》《海鸥》编辑,后任山东省作协理事、中国散文诗学会副主席等职。上世纪80年代,耿老重操旧业,创作大量的散文诗作。发现其作,通过比较,对于探清中国散文诗的文脉,或多或少,有些裨益。

数年来,笔者先后查阅自存《诗歌丛刊》(1945年发行,全套3期,诗入丁景唐旧藏)、及《如皋日报》(1944年发行,现存上海图书馆等处),共计发现耿林莽早期诗作10首。《如皋日报》占有8首,署名均为“林莽”,现选其中代表诗作《怀乡曲》三首,整理如下。

《怀乡曲》之一《石像与葡萄的阴》,刊于《如皋日报》第187期《江海诗叶》:

葡萄阴下的秋,安息罢,梦寐……

一九四四,五·二,清晨记

《怀乡曲》之二《海黛色的溪》,刊于《如皋日报》第202期《江海诗叶》:

怀乡梦常轻轻向我
叩起小溪流的淙淙声

碧芦苇的叶色青青
小白帆收起风
芦管吹起时的夜
月色与星光微寒的

江上浊黄的大浪里
有一支叩弦的哀歌
“唯故乡小溪的水
是海黛色的绿波呵”

唯故乡小溪的水
是澄清得见底的眼泪
唱给我抒情的诗篇

拂夏夜清凉风
槐巷阴深处
常飘过一缕的香

足音轻轻地
别踏碎絮絮潮语罢
青砂石子上
也印落海滩贝壳的梦想

一九四四,四·二九在徐州,一个闷热的下午

《怀乡曲》之三《古城堡的梦》,刊于《如皋日报》第207期《江海诗叶》:

四风不解苦的
一支寒怆的小夜曲

落日西沉时
你指给我烟霭的远村
“那便是家
我的坟茔”

杨槐风又飘清香
忧郁的……

松叶色的青葱
摘果之梦已不绿

河岸边足音沉沉
遥指茫茫前路
你送我踏上
远航的小白帆

无声归去时
渺远无涯岸的海上
漂浮青青小岛
那便是我了……

我并不是爱吃葡萄的人,然而我爱那深邃的绿阴架下,坠坠的果实挂下时,风擦过的静谧。我记起那阴架外的古石像,在风雨里不是个永远漂流的人么?永远在时间的海里漂流!

葡萄的味儿是有些酸的,而真的酸涩却是千里外怀念人的梦寐……

我啜饮着微温的红色的葡萄酒,我知道自己的脸是苍白的,有如那古老石像的唇口,于是我乃设想那红的葡萄酒是我自己心血,我啜饮着那微温的酸苦呵。

沙地故事

海门洋扁豆

□周祖斌

洋扁豆,是江海平原上的特产,是启海农村家家都会种植的一种蔬菜,洋扁豆是夏秋季节市民饭桌上的常见菜。

洋扁豆,学名利马豆,原产美洲,因从国外引进故称“洋扁豆”,上海人俗称“白扁豆”。洋扁豆荚扁平呈刀形,每荚有籽2—3粒,白皮白肉,粒粗扁而质细,色清澈而味诱人。上世纪30年代,洋扁豆被引进到启海地区种植,由于本地的沙地,排水良好的砂壤土为洋扁豆的生长提供了适宜的条件,便迅速发展起来,成为启海地区的特产,也成为在外启海人的乡愁。

清明前后,种瓜点豆。农户们将一粒一粒饱满的洋扁豆种子,一潭一潭地沉在菜园子里。等一个星期左右时间,沉下去的洋扁豆发芽破土了,农户就要用芦苇搭洋扁豆棚了。洋扁豆棚一般呈三角形状,顶端有由芦苇扎成的芦把横着,两侧的芦苇交叉编成一块块斜格子花纹,样子颇为美观。洋扁豆的藤蔓,一天天往上爬,直至把整个洋扁豆棚覆盖满。

每年的夏至到霜降,都是洋扁豆的收获季节。这期间,洋扁豆棚上一排的洋扁豆花接二连三地绽放,洋扁豆也陆续地成熟,经常是前一批还没采摘完,后一批就紧随上来了。从炎炎夏日到寒霜降临,洋扁豆次第结子,可以不断地采摘食用。洋扁豆也可让其完全成熟,收获干洋扁豆。农家的菜园子里有了一棚洋扁豆,那半年的吃菜就多了一份保障。洋扁豆的藤蔓不生虫,农户也不会在洋扁豆上喷洒农药,因此,洋扁豆绝对是绿色无公害蔬菜。

种植洋扁豆也是农民致富的好路径。当年在乡下农村,父母总要种上几棚洋扁豆,父亲三天两头摘下洋扁豆拿到镇上出售。市场里专门有人收购洋扁豆贩卖到上海,所以农民种植的洋扁豆往往不愁销路,价格也公道,一季下来父亲总能卖个好几百元钱。

在夏秋天的食材中,洋扁豆是一种经典的百搭菜,如冬瓜、黄瓜、菜椒、咸瓜等等,尤其是和家乡的青皮茄子最配。剥一碗洋扁豆籽,摘几只茄子,洗净,先把洋扁豆籽油煸一下,倒入清水,大火烧开;接着用中火烧煮,再开大火,趁锅里的汤水翻滚之时,把茄子用刀削块入锅;削完茄子后,可加入河虾或者小虾米之类,再用大火烧几分钟,盛碗前加入适量盐及其他调味品。这样,一碗“碧波爽滑”、汤鲜味美的家常菜洋扁豆茄子汤大功告成。近几年来,由于人们喜爱清淡可口之菜肴,洋扁豆身价倍增,洋扁豆炒酱瓜、洋扁豆茭白丁、洋扁豆炒茶干等等,成为酒店筵席上备受欢迎的畅销菜。

洋扁豆还有很好的药用价值,能滋补人。中医用洋扁豆种子和它的皮入药,也用洋扁豆的花入药。洋扁豆子和洋扁豆的衣,有健脾和中的功能,还能治疗泄泻呕吐等症。洋扁豆的花,可以治血痢。我们经常食用的洋扁豆冬瓜汤,不仅可以健脾祛湿利尿消肿,还具有美白和减肥效果。

洋扁豆是上苍予以江海大地的恩赐,我们唯有好好珍惜,才能不辜负大自然的偏爱。