

## 冬天的阳光

□云墅

心窗  
片羽

这十二月冬天的阳光出奇的爽朗大方,大概是因为她知道她一个阵营里的兄弟有点不近人情。寒冷的气温、冰冷的白霜,还有那高楼背后巨大的阴翳处,像地狱第三阶永不停止吹着的冷风。

阳光亦是经历了成长。早上七点起床,阳光从楼坳里爬上楼顶,只是一片红晕,不见光芒,宛若犹抱琵琶半遮面、倚门却把青梅嗅,与之相互借景的是,楼阴处一弯半亩池塘,碧水静凝,颜色深邃,仿佛一张静物画,又仿佛一位已打好底妆的少女,正等待最后的提亮补光。

渐渐的,也只一瞬,光线便在临窗的橱门上晕染成一大片,虽然依旧苍弱无力,但已经连线成“芒”,太阳的光芒渐从羞涩变得无限,直至后来,她能从阳台处穿堂入室,一直爬到北屋的餐厅,铺着月白色山影纹瓷砖的地上,便像水汪了一地,偶尔转过一个视角,太阳也在水中,尽管被她晃了一下,顿觉失明但却依然满心欢喜,人就是这样,总对光芒的另一面保持宽容。

狐犬吃饱,落地窗前那张湖蓝色的半躺摇椅俨然就成了她的安乐窝,每每煦阳温和,她便全身心放松扒拉在椅腹里,眯缝双眼欲眠不眠的样子,白色的毛发旺盛而顺滑,在太阳底下忽闪着银色的光泽,恍惚之间会真觉得是千年的狐仙来修一段尘缘。

就兀自坐着,一日当两日,且迷恋这当下十二月的阳光、阳光下的狐犬,脑子里纠结的文章事、心头里纠缠的红尘事,就先任由它们去吧!以为有一个应许之地抑或应许之日,其实都是荒漠。人类表面的盛情、繁华、不厌其烦的虚与委蛇,真是令人窒息,亦令人烦透了,何苦要饰以那么多虚伪和假仁假义?

有时会深受折磨,被心智高洁而行为不能高洁所诅咒,一次次目睹内心真实的想法从眼前的事情中倏然遁逃,背叛自己的恰是自己,这是思考与现实之间的裂痕,这种裂痕不断累积,日渐细密,成为一道豁开来的伤口。

原以为倚赖读书和写作可以愈结,而有时偏偏两者会使伤口愈来愈疼痛,仿如午夜失眠时候的踱步,越踱越清醒,却让黑沉的睡眠越离越远了。

其实迷蒙比清醒更有效也更有魅力,像喝了一点小酒微醺、面色桃红的女人,姿态摇曳扶风,眼神迷离似雪、言语温柔宽和,其实里头都镶嵌着流年往事,只是这流年往事已似水如风,不说而已,即使要说,也当媚态可掬、俏语如珠,抑或来点“胡言乱语”、讥消娇憨,且暂时忘了今夕是何年,暂坐、暂醉、暂迷蒙。

神似于这陈酿微醉的,便是这十二月的阳光,暖洋洋裹在身上,极易幻生出微醺的感觉,只是对饮的人是自己,自己其实是最可亲近的人,只有自己会在左右之间宽宥自己、爱怜自己,甚至骄纵自己。

当然还有那条狐仙一般的狐犬,这不,她睡醒一觉了,或是也醉了一回,并乘着这醉意穿越时空,回去千年的狐族团聚了一番,然后念及这尘世里一段缘,便又乘着十二月阳光的微醺回来了,她向我走来,水晶葡萄般澄澈的眼睛对我说:我俩抱抱……



冬韵  
李斌

## 活下去才是最重要的

——中篇小说《老大的海》创作谈

□李新勇

芬芳  
一叶

黄海和东海在长江入海口处交汇,三水激荡,为海洋生物提供了丰富的养料,中国四大渔场之一吕四渔场就在这片海域。到了捕捞季,在三万多平方公里的海面上,常常聚集着来自沿海各地的三四千艘渔船。这里盛产两千多种海产品,海洋捕捞量占整个江苏省总量的三分之一。

大海无偿呈奉丰富的物质资源,也衍生出无数传奇故事。在这片海域,曾发生过无数次大海难,而海难的出现,对应无数救援。海难产生的原因各不相同,救援故事也千奇百怪。这中间的每一桩每一件都值得大书而特书。可奇怪的是,被讲述出来的很少,被记录下来的更少。人们的记忆往往具有选择性,会努力遗忘悲伤往事,这好理解;但连成功救援也概不提及,这是为什么呢?

小说《老大的海》叙述了吕四渔场的一条渔船,在超强台风中拼尽全力救援两条兄弟渔船的故事。船老大郭大海跟被救助的447号渔船的船老大有旧仇,救还是不救?“见死必救”的古训守还是不守?风大浪急,两个合伙人闹退股,郭大海该做如何选择?一

条渔船还没救助成功,中途遇到只剩1个船员的另一条渔船,是绕道而行还是必须救助?滔天风浪中,自己渔船上的船员“造反”自保。但勇敢的渔民,自有其智慧的解决办法。

小说中的船工之一川娃子李二娃,年轻而无畏,其勇敢、果断、泼辣、机智的性格,在小说中相当出彩。这个大地震遗孤的勇气来自哪里?每个月近万元报酬却舍不得买件像样的衣服,钱又去了何方?小说写的不仅是故事,也不仅是人的坚强和智慧,还有交相辉映的江海文化和巴蜀文化,以及世态人情流变和传统美德的坚守。文化上的考量,赋予了小说更宽广的艺术空间和精神维度。

我走上工作岗位的第一站,就在吕四渔场边上的渔港。我熟悉渔港、喜欢渔港,我也熟悉渔船和船工的生活。为写好这篇小说,我先后采访了十多位渔船老大。他们文化水平大多比较低,健谈,不会写,热情、诚恳、朴实善良。讲起高兴的事情,他们滔滔不绝。但对经历过的海难和参与过的救援,他们只字不提。一位船老大面对我的疑问,在沉默半晌之后回答我:

“我们不希望发生海难,没有海难,也就不需要救援。”停顿了一下他又说,“碰上那样的事情,我们别无选择,必须那样做,救别人就是在救自己。”旁边另一个船老大补充了一句,活下去才是最重要的。

“见死必救”是这片海域渔民的传统。小说中有一段“捞尸”情节,虽然短小,但必不可少。这是一种文化行为,着眼点是每个人不可预知的未来。有一句俗得不能再俗的话叫“不知道明天和意外哪一个先来”,对在苍茫大海上讨生活的渔民来说,每一次渔汛都意味着全新的解读。这是美德,更是智慧,是一种拥有终极关爱情怀的人才会拥有的智慧。

小说中正面出场的十多个人物,个个性格鲜明、各具特色。在写作过程中,我尽量控制好叙述的节奏,使小说在惊险之余,给人以无限希望和温暖。如果说,还能给人带来一点点关于生和死、关于人类自身未来的思考,那就真没有白写这篇小说了。

(中篇小说《老大的海》,刊于核心期刊《小说月报(原创版)》2022年第一期头条)

灯下  
漫笔

## 冬菜雪里蕻

□江初昕

过去农村里,家家户户都要种几畦雪里蕻。雪里蕻,又称之为霜不怕,一年生草本植物,芥菜的变种,叶子深裂,边缘皱缩,花鲜黄色。雪里蕻平时是不吃的,通常到了冬季的时候,用来腌制咸菜或晒成干菜吃。

初冬时节,是制作雪里蕻干菜的时候。从菜地里砍来雪里蕻,放在竹箕里,一担担挑到河边。洗菜也是一门技术活,先把黄叶去掉,再将菜帮掰开,洗净里面的脏东西,不能把菜帮子掰下,洗净后,还要保持完整的一棵。洗好以后,晾晒在门前的竹篙上,竹篙晒不下,就拿到村前的茶丛上。家家户户赶着好天气都在晒菜,茶丛中一眼望去都是碧绿的雪里蕻,也算是乡下的一道风景了。一般要晾晒三天时间,等菜晒蔫了,就可以收回家。用刀切碎,这也是检验刀工的时候,一刀刀要切得细致、切得均匀。

切好以后,用饭甑装好,放在大灶上大火蒸熟,随着蒸汽的飘散,四处弥漫着一股清香。蒸好以后,放在竹垫上抖散晾晒,经过蒸晒,之前碧绿汪汪的雪里蕻渐渐变成了黑褐色,馥郁芬芳、香气扑鼻。等晒干后,用手轻

轻一抓就碎,就说明完全晒干了,香喷喷的雪里蕻干菜也就做成了,放入密封的陶罐里储藏起来,以备日后方便食用。

上中学住校的时候,这种雪里蕻梅干菜吃得最多,因为耐储存、不容易坏掉。每周回家,母亲做上一罐雪里蕻干菜让我带到学校去吃。那时候,农村的条件差,没有什么油水,雪里蕻干菜也只是用点自家产的菜油炒一下,显得干巴巴的。偶尔也会在雪里蕻干菜里埋上点鱼干、肉片,那是相当奢侈了。

最高兴的是年底,家家把年猪杀了,饥肠辘辘的肠胃可以得到油水的滋润。在各色的菜肴中,我独爱用五花肉做成的雪里蕻干菜扣肉。制作扣肉则是肥瘦相当的五花肉,选一块上好的带皮五花肉,表面清除干净,烧开水,放进去煮至用筷子能插入,即可取出。用叉子在肉皮表面上扎小眼,扎得越密越好,这样炸出来的皮才会蓬松,趁热在肉皮表面上抹点老抽。之后,放入油锅中过一下热油,肉皮皱起,肥肉也会因遇到高温释放出多余的油脂,整块肉质收紧一下,制作出来

的梅菜扣肉就不会油腻,口感更加的好。从热油锅中捞出后,接着放入凉水中浸泡片刻,随后再上案板切成三至四毫米厚的大肉片,洗干净锅注入花生油,下葱、姜、蒜、八角炒出味后,放入五花肉炒片刻,然后再下汤、白酒、盐、生抽、白糖,待汤开后,挪到小火上去,一直焖烂为止。然后把烧好的五花肉拿出来,逐件将肉(有皮的在碗底)平整地放在碗里,上面铺上一层梅菜,再倒入原汤,上笼大火蒸透。出笼后,香气扑鼻。

食用的时候,用筷子将上面的肉轻轻拨开,便露出黑褐色浸有油脂的梅菜来。五花肉吸收了雪里蕻梅菜的香味,肉色枣红、油润不腻、肉烂味香、咸鲜味美。而下面的雪里蕻梅菜浸润了肉片的油脂,变得尤为润泽芳香,最能下饭。

清朝诗人李邕嗣在《贤东竹枝词》中写到“翠绿新蒴滴醋红,嗅来香气嚼来松。纵然金菜琅蔬好,不乃吾乡雪里蕻”。说的便是雪里蕻的美味和情思,品尝着如此充满浓郁香味的雪里蕻制成的梅菜扣肉,又不知让多少文人雅士点赞不已、诗兴大发了。