



## 访王羲之故居

◎郜凤



一千七百多年后的今天,我乘高铁,从五百里外,朝发中午至。我循着蜿蜒潇洒的沂河,重温他曾经神纵的山水,品味他淋漓挥毫的墨迹,感叹他正直豪放的胸襟……

走进他的故园——王羲之故居,只见寺亭从容、宠辱不惊,草木自在、各自舒展。踏着青灰色磐石小径,吹过古树的风吹向我,我听到历史轻轻诉说:故园小主人王羲之,生于公元303年,生于琅琊、少年长于琅琊。

我与鹅池桥影对望,水底青荇依稀可见,杨柳写下串串诗行,白鹅扭颈悠然荡漾,硕放月季粉腮沁香。恍惚间,小逸少雀跃走来,他先是托腮凝神细察,继而双手掬水向天扬洒,碎银般的光晕闪亮了童年。他捡起石子在水上漂,涟漪波波扩散,彩色锦鲤四处奔逃。雄健的大白鹅,扑棱着翅膀,趔趄着胖圆身子,嘎嘎地追得他一步三回头。

行经一小片竹林,密匝葳蕤,满目葱翠,不由得心生欢喜。银晃晃的阳光,被箭样的青叶切割,各种几何图案洒满一身。轻抚竹皮,冰凉光滑,“风摇青玉枝”,如伯牙琴音,似管弦乐起。它们盘根在齐鲁大地上,根高节抱贞心,管管虚心怀若谷。

是谁且行且歌?翩翩而来的是羲之先生。只见他玉树临风,气宇轩昂,超凡绝尘,与谢安、谢万、孙绰及家族子弟等42人,一纵俊逸到会稽山春游,在兰亭雅集。其中名字中带“之”的12人,都是“天师道教”徒。他们正玩一场风雅的游戏——“曲水流觞,饮酒赋诗”。酒杯在流水中跌跌撞撞,魏晋名士们在命运之河中漂漂荡荡;热闹在饮酒吟诗仗剑中欢腾,弥漫的却是百年孤独人生;朋友们笑着唱着舞着,不知不觉却已泪雨倾盆。“仰观宇宙之大,俯察品类之盛”,在波澜壮阔的浩瀚时空,人生悲喜何足挂齿?“如何过好这一生?”才是“我”的终极追问。那一场醉,王羲之手执一支鼠须笔,饱蘸一砚临沂水,挥毫落笔蚕茧纸上,写下327字的千古绝唱——《兰亭集序》。

园内碑刻,展示了“天下第一行书”的“中和之美”,彰显了东晋著名书法家的极深造诣。读其文,赏其书,品其雅,是非凡的艺术享受,亦是人生之至趣。“遒媚劲健,绝代更无。”这是唐人何延之在《兰亭记》中的记载。王羲之书法博采众长,精研体势,心追手摹,脱汉魏质朴书风,创妍美流变今体。他是书法史上的巅峰,唐太宗李世民亲自为其写赞辞《王羲之传论》,历数各家书法之短,独赞王羲之:详察古今,研精篆素,尽善尽美,其惟王逸少乎。他是公认的“书圣”,“翩若惊鸿,婉若游龙”。人们以曹植《洛神赋》中诗句盛赞其道美之态。

我抱一卷《兰亭集序》,携一支狼毫毛笔,拥一个崖柏笔筒,踏上人生新旅程。从此,我在风中追风,在流逝的时间里捕捉流逝的临沂水。

晨练  
◎顾华

## 烧饼

◎季晓云

周日,在幸福镇上看望亲戚后,按照惯例要打包几个烧饼带回家。我把车沿街停好,远远就看见老板已经忙碌开了。走近看,他一手很熟练地撒些面粉在桌上、一手用力按压那一小块面团,把它按成常规烧饼的大小,然后包一些葱花,刷上水,再粘上芝麻,贴到炉子内壁烤。这烧饼有两种口味,正圆形的是咸味的、椭圆形的是甜味的,里面没有馅儿,只有一些葱花。我喜欢吃烧饼,可能跟“草鞋底”有关。

“草鞋底”,是我们南通的特色小吃。因为它的形状是狭长的、椭圆形的,两头又微微拱起,如草鞋底子一般,所以被称为“草鞋底”。1994年开始的三年,我在唐闸读初中,每晚放学饿得前胸贴后背,经过

一个小卖部时,总会花五毛钱买一块草鞋底。然后一手扶着自行车,一手拿着草鞋底吃。至今整整三十年过去了,那个味道仍有余香。

这家烧饼店里的烧饼正是那种味道。二十年前,我在家门口的路边偶遇,那时它只是一个流动摊点,夫妻俩一起忙活,当时单价1元。后来他们的生意越做越红火,价格也由1元涨到2元,现在已经3元了。老板也在我们镇上租了一个店面房,做成了早餐店,品种越来越丰富,但烧饼仍是主打。早餐店4点开始营业到10点,下午4点开始主要做烧饼。

2004年,我大学毕业后到广东工作,每次休假回家,都要去他家买烧饼,假期结束了还要打包一些带在路上吃。从上海到广州,坐火车

16个小时,路上的吃食主要是烧饼。烧饼刚出炉时,香酥可口;冷了,软糯有嚼劲。在火车上,一边啃着特别的烧饼、一边看着书。剩下几个烧饼,到了工作地,放到电饭锅里热两分钟,冷的烧饼又变成又香又脆了。

烧饼的种类其实很多,各地又有不同特色。早几年在温州工作时,吃过那边的一种烧饼,叫“麦饼”。据说它有千年历史,有咸菜馅、梅干菜馅和鲜肉馅的。有一次品尝到如东县栟茶镇的虾子烧饼,它的个头较小,馅儿是用虾子、油渣和萝卜丝拌成的。

当然,我还是更偏爱原来的味道——只有葱花的咸烧饼,还有因为烧饼连接起来的人与人之间的情感。



## 难忘焦麦屑

◎陆遥

晚上下班后,想买一点粗粮的我去超市,冷不丁,一种包装精美、呈焦黄色、名为“熟麦粉”的食品映入眼帘。这是什么?是焦麦屑呀,一旁的营业员笑而作答。就像见到久违的老朋友,那香甜爽口、百吃不腻的焦麦屑惹得我差点流出口水。

20世纪70年代,芒种前夕,沉甸甸的麦穗压弯了腰,田野里泛起了一道道金黄的涟漪。随着生产队长的一声号令,麦子收割登场了,伴着隆隆机声,散发着泥土清香和馥郁麦香的新麦子被脱粒堆成小山。按照人口和劳力,新麦子被分到了每个农家。那些天里,有石磨的人家磨声隆隆,门庭若市。将麦子磨成粞的农家喜笑颜开,肩挑手提将麦粞运回家里,袅袅升起的炊烟中夹着阵阵麦香,沁人肺腑。吃饱了麦粞饭,忙完了田里活的农家又思量起用新元麦做成的一道启海地区独有的美味——焦麦屑。

趁着天晴,贤惠的母亲和其他农家一样,用淘箩将新麦子一箩箩地拿到河里淘尽灰尘和杂质,然后将麦子上桁晒干。夏至前后,梅雨到来,忙完了收种的人们都窝在家里避雨。炒焦麦屑的时候到了。绵绵细雨中,母亲戴着一顶破草帽,将晒干的元麦挪至土灶旁,然后升火,等铁锅发烫后,将一箩元麦倒进锅中。炒麦子不能用大火,而是用文火,否则,整锅的麦子就会变焦。一旦焦了,就连猪也不吃。站在锅边

的母亲全神贯注地盯着,她不停地用铲刀在锅中翻炒,让麦粒均匀受热。这时,母亲就像一个战场上的指挥员,率领三军,在弥漫着烟火的战场上搏击。

二三十分钟后,锅里的麦粒“噼噼啪啪”,就像过年放的小炮仗似的,声音此起彼伏。此时的麦粒由金黄变成焦黄,逼仄简陋的厨房间麦香四溢。麦粒已炒熟,母亲吩咐我们立即灭火,然后迅速盛起麦粒,将之倒在盘篮中摊开散热。接着,她又炒起第二锅、第三锅……

带着还有余温的麦粒,我们母子几个来到外婆家,在她家石磨上磨粉。随着“吱吱嘎嘎”的声响,散发着阵阵麦香的麦粉从石磨缝间流出。磨完后,母亲用细箩筛将麦粉一遍遍地筛过,筛下的麦粉就是焦麦屑。经不住香味的诱惑,我迫不及待地抓了一把麦粉塞进嘴里,没想到被噎得气也喘不过来。母亲连忙拿来水灌进我嘴里,焦麦屑遇上水,竟顺溜溜地滑进了我的肚里。

那个年代的焦麦屑成了我们一代人最爱吃的珍馐美馔,也成了馈赠亲友的美味佳肴。家里来了客人,母亲总是将平时舍不得吃的红糖从柜子中拿出,舀上一勺放在盛有焦麦屑的碗上,边倒上滚热的开水,边用筷子顺时针地搅拌,让焦麦屑慢慢融化。随着筷子搅动,碗里的焦麦屑呈漩涡状旋转,褐色面糊变得细腻软糯,冒出的热气中散发出阵阵

馥郁麦香。每每遇此,平时用糖精泡焦麦屑的我们也搭福,吃上了用红糖泡的香甜可口的焦麦屑大餐。很快,碗里的焦麦屑被我们来了个风卷残云,就连碗筷也恨不得吞进肚里。临了,我们还忘不了用舌头将碗底剩余的焦麦屑舔干净,碗筷就像洗过的一样。因为在那时,能吃上焦麦屑,简直是一件奢侈的事。

岁月更迭,时光飞逝,焦麦屑已淡出了人们的视线,成了记忆中的一道乡愁。“爷叔,焦麦屑勾起您的回忆啦!”喊声,打断了我的遐思。我扭头一看,原来是在超市当白领的堂侄走过来向我打招呼。

不等我回答,堂侄滔滔不绝地向我介绍,这个焦麦屑是他做的,这门绝活是他从已故的母亲手中接过来的。现在焦麦屑的原料不再是过去单一的元麦,小麦和大麦都可制作,工序也不是过去的锅炒和石磨了。如今,液化气取代了柴火,不锈钢滚筒炒锅取代了过去的铁锅,自动炒出的麦粒受热更加均匀,机器加工后的焦麦屑呈焦黄色,更是香甜细腻润滑。不仅如此,现在焦麦屑的品质更胜一筹,麦子先剥壳,再根据麦粒数量加上适量的花生、芝麻和糯米,这样制作成的焦麦屑色香味俱全……

堂侄的侃侃而谈着实吸引着我,我一下子买了两袋焦麦屑。今晚,我要找回儿时的乡村味道和那种镌刻在脑海中无法忘却的乡愁。