



嚣声已远

——读沙红波老厂房系列画作有感

◎低眉

有雪景的厂房，有厂房的雪景。

沙红波的作品是一个名词，名词一样安静，名词一样客观，名词一样自足。沙红波用名词给自己的老厂房系列作品命名。

在沙红波的笔下，老厂房名词一样回归了清净本性，深厚、持久、充满内在张力。

笔墨当随时代。时代是一个形容词，像凡·高的向日葵一般奋进与浓烈，漆蓝夜空中的星辰一般旋转。老水泥厂是这个形容词的倒影。

沙红波把这个形容词画成了名词。调冷，调淡，趋于灰色……呈现事物自己

本来的面目，一种客观冷静的纯粹。

西方的形式，东方的意境，做减法，隐去笔触。倪瓒、黄公望田园山水中的散淡幽远，被嫁接转换到现代版画、油画中。笔触淬火之后，水泥厂呈现出高低错落、圆方组合几何形体的本来面目。沙红波仍然不断提炼与简化，刻意凸显厂房的边界，在灰调微差中寻找厚朴与单纯。老厂房是一种静物，隔着时空与莫兰迪呼应。

现代工业的水泥厂变成了传统诗词里的月亮。大月亮升在老厂房的屋顶，月色漫漶。沙红波的笔触因此而多了一些哲学的意味。嚣声已远

——冯亚送给沙红波这四个字。沙红波用月亮一样的心情接受了这四个字。

在沙红波工作室，我再次看到了那些老厂房——工业时代骨白色的遗迹。

一种工业风的侘寂，微妙庄严肃穆的感觉。

河水、天空、几何形结构的老厂房，灰色调中融为一体。雪落在老厂房的屋顶上，老厂房的屋顶上堆满了雪。有雪景的厂房，和有厂房的雪景。

雪是一种加持，雪是一种力量。

这世上很多的事物都需要一场大雪。

那晚，我写下遗书

◎徐冠东

月光稀薄，像一层薄纱，轻轻笼在营房上，镀上一层朦胧银辉。而我毫无睡意，伏在床头，在手电筒灯光下一笔一画写着遗书。

钢笔尖摩挲着信纸，沙沙作响，这声音钻进耳朵里，那是家的声音，也是我心底最柔软的牵挂。我写得很慢，下笔前总要犹豫许久。写给父母的内容，涂涂改改，写了又划，划了又写。那些难以言说的愧疚与不舍在心里千回百转，最终凝练成一句：“儿不孝，未能尽孝于膝下。”短短几个字，是我对父母养育之恩无以为报的沉重。

入伍前夕，父亲默默帮我收拾行李，把一套边角已经微微卷起的旧书塞进我背包。那是我最爱的数理化手册，我以为父亲没在意，可他却记得。想到这儿，我在信纸上写道：“儿上前线，若有不测，请将儿背包中的这套书保存。那是父亲所赠，儿日日翻阅，不敢懈怠。我光荣了，以后不能陪在身边，就看看这套书，让它陪伴你们。”写到此处，一滴水落在纸上，我以为是汗，抹了把脸才发觉是泪。

熄灯号已响过，营房里的灯熄灭，四周陷入更深的黑暗。唯有我被窝里，

灯光还亮着。我加快速度，字迹愈发潦草：“儿不孝，不能侍奉双亲……”写到这里又涂掉，改成“儿虽不孝，然为国尽忠，亦无遗憾。”前线的消息一天比一天紧，连队里的气氛仿佛拉满的弓弦。不知过了多久，我才把信纸折得整整齐齐，小心翼翼塞进信封，而后拿起笔，在信封上写下“绝笔”二字，下笔极重，墨迹浓稠得几乎要透到背面。我把这封信和全家福一起塞在枕头下，照片上母亲的笑容在黑暗中似乎尤为明亮。

凌晨，集合的号声尖锐又急促，划破寂静夜空，在营房里回荡。我从睡梦中惊醒，迅捷地套上军装、打起背包、挎起武器就往外冲，动作急促而紧张。遗书从枕下滑落，掉在地上，我却浑然不觉，满心只想着赶紧到操场集合。

集合完毕站定，指导员从营房巡察回来，神情严肃，站在列队前，手里拿着一个信封。“这是我巡房时在床下捡到的。”操场上雾气弥漫，指导员的声音穿透晨雾：“这是一位同志的遗书。”我浑身一颤，那熟悉的信封在他手中显得格外刺眼。“请将我背包里那套书转交家中，”指导员念道，“那是父亲给我的……”指导员的声音更加清晰：“同志

们，这就是我们军人的担当！”

听闻这话，我的脸瞬间烧得通红，分不清是因为被当众表扬的羞赧，还是因为遗书被读出来的窘迫，只觉得浑身不自在。后来，部队没有被派上前线，那场惊心动魄的紧张与决绝渐渐平息。那封遗书，连同那个让人难忘的凌晨，都成了一抹剪影。或许正是那份未竟的遗憾，如一把刻刀，在记忆深处雕琢，让那段岁月愈发清晰，愈发刻骨铭心。

而今，那套书放在我书柜最显眼的位置，书页已经发黄。纸张散发出陈旧的气味。恍惚间，我又回到那个写遗书的夜晚，手电筒的光圈里，年轻的自己正一笔一画地与这个世界做着稚嫩而郑重的告别。那些字句未免矫情，可当时落笔时的战栗与真诚却再难复现。人活到中年，反倒说不出那样掏心窝子的话了。唯有那几本旧书，沉默地见证着曾经那个怕死又不怕死的自己。

有时深夜伏案，我会突然停下手中的工作，抽出其中一本书随意翻看。现在的我，历经生活琐碎，还能不能写出那样纯粹、饱含深情的文字？那夜信纸的油墨香早已散落在时光深处，可那份初心却从未被岁月尘封。

灯下漫笔

◎施敏

心窗片羽

◎心窗片羽

莼菜记

◎王海波

从苏州东山归来，携回两罐莼菜。此前竟不知世间有此物，可谓孤陋寡闻，更遑论品尝了。

莼菜乃多年生水生植物，叶片椭圆，色作深绿。此物异于常植，先结子而后开花，嫩茎与叶背分泌透明胶质，滑腻非常。食法多样，可凉拌，可热炒，亦可入汤。我未按说明书行事，倒出一盘，以清水洗净，佐以精盐、味精、味极鲜、醋、麻油等物，复加蒜末、姜末、少许胡椒粉，拌匀即成。此物虽非荤腥，入口却滑嫩异常，竟有肥肉之质感，然肥而不腻，别具风味。

莼菜之典故，史不绝书。西晋张翰因思莼菜而辞官，康熙年间邹弘志因贡莼而得官，赐岳阳县知事。文人墨客对此物情有独钟，每至江南，必饮酒赋诗。元稹诗云：“莼菜银丝嫩，鲈鱼雪片肥。”皮日休亦有“雨来莼菜流船滑，春后鲈鱼坠钓肥”之句。钱起更道：“橘花低客舍，莼菜绕归舟。”皆将此物之特性描摹尽致。

莼菜有“水中碧螺”之美誉，采摘之法亦如碧螺春，皆需一芽一叶精挑细选。采莼工具甚简：菱桶一只，竹篙一根，木板一块，小竹篮一只。采莼妇人至水边，放下竹篙，捋袖蹲身，斜置木板于盆中，伏卧其上，双脚伸向盆沿，使盆身倾斜。前悬竹篮，内置木桶，手指于莼叶间灵活采撷。莼菜鲜嫩，通体覆以晶莹胶液，虽滑腻难持，然采莼妇人手法娴熟，双手掠过水面，眼疾手快，未待嫩芽反应，已入篮中。待篮满倒入桶内，覆以荷叶遮阳。妇人缓缓起身舒展，尤以少女为甚，倩影随波，秀发随风，自成水乡一景。

采毕上岸，将莼菜按卷叶大小、叶柄长短、胶质厚薄分等。叶片愈嫩小、胶质愈丰者，品级愈高。经除杂、分类、漂洗，即可上市。

莼菜之妙，在于其淡。汪曾祺先生曾言：“有些食物初尝不觉其味，甚或难以下咽，然愈食愈觉其妙。”我独爱此物之“淡味”，看似寡淡，实则为“厚味”之对立，别具一种味觉美感。

莼菜名馔首推鱼莼羹。南北朝《食经》已载其法：“莼羹：鱼长二寸，唯莼不切。”另有莼脍，诗云“白盐莼菜脍，红酒稻花鸡”。明代高濂《遵生八笺》记：“四月采之，滚水一焯，落水漂用。”宋代林洪《山家清供》载“玉带羹”，以笋为玉，莼为带，清雅非常。

银鱼莼菜羹、芙蓉莼菜羹、三丝莼菜汤、鲈鱼莼羹皆为江南名馔。然最妙者，当属昂刺鱼莼菜汤。昂刺鱼骨刺稀少，味极鲜美，与莼菜堪称绝配。我当留一罐莼菜，明日购得昂刺鱼数尾煨汤，待汤色乳白浓稠，投入莼菜，必当痛饮两碗，以慰馋虫。



萌娃街拍

◎施敏