

萌娃街拍
◎施敏

器声已远

——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静本性,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。器声已远

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,迅速地套上军装、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,站在队列前,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,指导员的聲音穿透晨雾:“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……”指导员的聲音更加清晰:“同志

——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。

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,我会突然停下手里的工作,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。

玉兰
一瓣

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,以清水冲净,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,内置水桶,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,实则与“厚味”之对立,别具一种味觉美感。
莼菜名饌首推鱼莼羹。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饌。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。

灯下
漫笔

心窗
片羽