



运河笔记(组诗)

□王蝶飞

◎飘满往事的运河

初夏的雾气,远去的货船
鹭鸟掠过
水墨似的皱褶,一圈圈荡漾
让我的思绪,一直在陈述

与一条河流相遇
已整整四十年了
飘满往事的运河
水光激池,荡漾着风花雪月
通吕运河的烟波里
我愿是一尾鱼
不忍心,去触碰昨天
过往动荡的岁月
沿着内心的时光
我回到童年的懵懂
消逝的水泥船
在莫名的惦念里归来

站在运河岸边
我怀揣落日的心跳
依附花香的栏杆
一些段落,被情侣抚摸过
一些章节,被异乡人牵挂过
一些流水落花,被我在月光里
打捞过

这些魂牵梦绕的记忆
流淌着运河水的悠悠情思

◎运河绿廊的舞者

运河绿廊在她的脚下
一次次旋转、跳跃
路灯被她的身影
拉伸出无形的韵律。

裙袂的弧线,有时凄美
有时热烈
只要一阵风,一束光
就足够了
这舞台,就是她的
只要舞出精彩
就够了,一支舞
也许就是淋漓尽致的一生。

◎通江达海第一河

从南通的码头到吕四的渔港
一条河
牵着江与海的衣襟
七百年之梦
被通吕运河的潮水轻轻唤醒

南宋的风
吹过咸淳元年的堤岸
1958年的铁锹
掘开了新的河床
泥土的芬芳混合着汗水的咸
在江海大地上
流淌成一条银色的血脉

大洋港的闸门
守护着入海的方向
节制闸的倒影
在月光下摇晃
像时间的指针
指向潮起潮落的远方。

如今的河水,依旧载着船只
驶过崇川的繁华
穿过通州田野
在海门的晨雾中轻轻流淌

这是一条河,也是一条路
连接着过去与未来。
盐粒早已融化
但河水的咸
依旧在岁月的唇边轻轻诉说

◎运河与白云

白云要收藏多少吨运河水
才能将流浪的心变色
它俯瞰着运河的柔波荡漾
似在寻找久违的故乡

运河与白云从不争高与低
白云在高处,它常常比运河更低
运河在低处,它常常比白云
更高

白云知道:它的高
仅仅是一个幻觉
运河知道:它的低
是一些青蛙的错觉

运河忙着做自己的事
养活两岸的庄稼、村庄、爱情
白云也忙着做自己的事
保持自己的优雅、超脱
当月光切开水面
我们终于看清那些褶皱里
藏着整个时节的身影
每一粒盐都在寻找
被运河冲散的海岸

◎静守一段时光
当夕阳的余晖

把一缕淡黄留在岸边
蒲公英的花朵
在两岸的暮色里开放
时间斑驳了风花雪月
文字点燃思绪
依然闻到阳光的味道

来到运河边
在每一个枝叶间
每一朵涟漪上
——放养我的诗歌

静守一段时光
与运河边的晚霞
演绎一场刻骨铭心的爱情
在滚烫的热吻里
倾诉美丽的晶莹

我安静成紫
感谢你,让我找到
爱的另一种表达方式
可以缠绵
也可以如此浪漫

◎通扬运河远去的风帆
风帆远去了
带着盐粒的叹息
两千年的波纹
在通扬运河的月光下轻轻
摇晃

像一首未唱完的歌船

吴王的号令,早已沉入河底
纤夫的脚步,被淤泥掩埋
只有岸边的芦苇
还在低语
运盐的船队,载着白银般的

驶过无数个春秋
商贾的算盘声
在茶馆的雾气里渐渐消散
像一缕风
吹过大生码头的黎明

如今的汽笛
惊醒了沉睡的河床
混凝土的堤岸
围困着历史的回响
唯有那轮明月
依旧照着远去的风帆

河水悠悠,运河悠悠
载不动两千年的往事
盐粒在时光中融化
只留下,一道永恒的咸痕
在岁月的唇边
轻轻叹息

◎桥,若这般宁静

我若这般,看桥——
江风海韵的图腾淡淡飞扬了
浅夏的眉梢
我只与流水说话
说一些与凡尘无关
与运河关联的故事
岁岁年年,有倾心的天籁

日子渐渐老去又潜滋暗长
恋上你,一枝柳树植入肤发
深情藏入桥下
只为——

一河宁静,一阙清词

岁月渐渐老去
云晖沐桥,山川日月
氤氲你的钟灵毓秀
湖光水色渲染你的清新飘逸
一座桥清风驻守,一季季滑过

栏杆
一头连着港间的八街九陌
一头系着钟秀的万家灯火
此岸,静看云卷云舒
彼岸,卧听潮涨潮落

◎大生码头叙事
这里是江苏最美运河地标建

筑
大生码头,流动着百舸千帆
石鼓还醒着
在涨潮的月光里细数铜铤
三点水的马蹄铁
把通扬运河
铸成一道银的锁链。

帆影垂落时
牌坊正用翁同龢的笔锋
在流水账本上
签收棉花、生铁
和整个江海大地的倒春寒。

当“马头”卸下石字旁
所有波浪都竖起耳朵
这匹卧马,正把唐闸古镇
轻轻,驮进新世纪的港湾。

陶然随园虫子间

□陈健全



阳春三月,我去南师大随园校区培训,不忘带上朱赢椿老师的《虫子间》等。想着如能到他的随园书坊一探,多有乐趣。

爱书人都知道,他身处随园,心系自然,2010年起,出版了《蚁吃》《蜗牛慢吞吞》《蛛囑》《虫子书》《虫子诗》《虫子旁》等。其中,《虫子书》获评“中国最美的书”“世界最美图书”。我也是读了他的虫子系列,以及刘亮程的《在南京听虫鸣》等,感佩书坊主人不仅是杰出的艺术家,更似瓦尔登湖畔的梭罗,是位超然的智者。他会花一整天时间,观察蜘蛛的陷阱、竹篱笆上钻洞的木蜂、帮金龟翻身的蜗牛、蚂蚁军团的大战、老少尺蠖的散步……由此发现生命的哲理和意趣。

想不到,那天去南山专家楼报到,在校园3号门口音乐学院下一车,城堡似的红房子就在眼前。红色的烟因与平房掩映林间,对着篱笆门的弧形门厅上方,落着三个黑色的虫子书集字——“虫艺馆”。看来,结庐在人境,不管车马喧。

次日请校方帮忙联系,约第三天下午接洽。下午五点,我们穿过山林小径,踩着落了一地的香樟叶子、枫杨果球,来到幽篁里的一扇小门,皇甫老师先带我们参观。

几株高大的枫杨树映在大烟囱上,随春风摇曳着一幅印象派的斑斓画卷。到底原为艺术学院的建筑设计,连烟囱——曾经烧瓷的窑,都有种叩击艺

术通感之门的张力。当然,自从2023年成了朱赢椿老师的工作室之后,更是生机焕发,成了蕴藏灵感、激发创作的一方宝地。时近清明,恰是“小园几许,收尽春光。有桃花红,李花白,菜花黄”。步过金灿灿的油菜花,正鸢儿啼,蝶儿舞,蜂儿忙。

五谷不分、不事稼穡的我,之前并不知有一种毛豆,名叫:牛踏扁。

第一次听到“牛踏扁”,是在数年前的一个春日。那天,我去浙江乌镇玩,喝了一杯当地的熏豆茶。这是乌镇迎客三道茶中的其中一道(乌镇迎客三道茶分别为饅饊茶、熏豆茶、花茶),茶水中加入了熏青豆、胡萝卜丝、橘子皮,味道是咸的,我喝不习惯。

当我在朋友圈晒出熏豆茶的图片,一个上海的朋友评论道:“咸味的茶我也喝不惯,但单吃熏青豆却是别有味道的。你知道这种豆子老上海叫它什么吗?”

我答:“不晓得呀,叫什么?”她回复了三个字:“牛踏扁。”看到这个名字,我咧咧嘴笑了。这名字好生奇怪。虽然心中有些好奇,我也没刻意去找,该遇到的总会遇到。

去年国庆节,同学聚会,常熟同学给我们带来了常熟特产熏青豆。她说这次买的是普通毛豆熏制的。等过几天有了牛踏扁熏的,且她也能抢到的话

们决定继续整几盘海鲜:辣炒蛤蜊、香辣鱿鱼、红烧鲈鱼,外加一碗青菜汤,一顿中饭就这样心满意足中结束。此时还感慨,江浙沪就是江浙沪,基本饮食都是米饭配菜,荤素搭配,海河鲜味相融。且饭店厨师的手艺总好过我们这些家庭妇女,出外点菜吃饭本就是犒赏与享受。那满足与惬意,不言而喻。

出了浙江往福建赶,停驻在一溪流旁,四围山山相连,山下绿水欢流,平坦的河滩被修整成停车场,停车场南侧堆砌着大量竹排。听其他游客说,这还不是漂流季节,所以这边没什么人来。赶了半天路的我们,饥肠辘辘,便想整点中饭,谁知抬眼望去,路近在头顶,要爬坡上去。周围的门店几乎都关门歇业,我们继续搜罗,竟然发现有一铁皮房子里有个正在打瞌睡的胖女人。“有饭吃吗?”一句话吓醒了胖女人,她忙不迭地咕叻,可惜我们听不懂。最终在普通话和手势加持下,她给我们端上来三碗“炒海鲜米线”。我定睛一看,这不是我们去饭店时点的一道菜吗,咋到福建还成了主食了。我一边拨弄,一边研究里面的食材:小虾子、鸡蛋、青菜叶、粉丝、贝壳……送进嘴里,还挺鲜,就是噁得

慌。还好,胖女人随即端上来一大碗菜菜鸡蛋汤,正好可以帮着顺下去。到了广西,什么米饭、面条啥的几乎都看不到了,宽的窄的,圆的扁的,细的粗的,满眼看到的都是粉。粉看起来像面,其实就是大米磨成浆然后加工处理而成的。肠粉、簸箕粉、螺蛳粉、叉烧粉、酸粉、米粉……我在一排米粉种类中不知所以,于是自作聪明地说“跟前面那人一样”,于是我等到了一碗叉烧米粉,然后自己学着别人一样加葱、油炸豌豆、辣椒啥的。等坐下来,才发现所谓叉烧不是我理解的烧腊肉,而是烟熏肉,它贵川的特色肉,我有些习惯,于是胡乱捞些米粉,三下五除二地解决了。最终回到车内,赶紧掏了几块饼干,再来几口牛奶,才算是解决了早餐。

我曾吃过河南特色胡辣汤,可接受不了它的麻辣与咸口味;我曾吃过武汉热干面,芝麻酱拌和,干噎着脖子都伸长了;我曾吃过陕西的羊肉泡馍,可总觉得面饼子没熟,生得慌,我曾在贵州吃各种炒菜,却不喜欢在辣椒堆里找零星肉的麻烦。其实这都不是我评判是否美食的标准。回程经过安徽服务区,终于看到25元两荤两素的自助餐。米



像潜艇,像鲸鱼,又像蠕蠕爬动的虫子。转入半潜地下的泥蜂舍(见上图),土黄色的壁龛、土炕,给人窑洞里的感觉,又不失时尚。有意思的是,壁龛内的摆设皆取材自然。如,虫蛙的木头雕成了花瓶,屋后废弃的蜂巢则当花朵,别生禅意。在洞口,见到一幅画——朱老师与泥蜂共同托举泥蜂舍。听介绍,这是朱老师偶然见到一个泥蜂废弃的巢穴,他突发奇想,自行设计、亲自修建,历经三个多月盖起来的,朱老师可喜欢待这儿听“蜂言蜂语”。

这时,刚送行诗人北岛的朱老师笑盈盈地来了。平生初见,但他一头披肩发,一副圆框眼镜,一袭中式外套,尤其他发自内心的笑容,我早已叠印在心底。朱老师温润又率真,邀我们到庭中人座,就在油菜地的前院,并说油菜花开得挤起来了,蜜蜂也多起来了。他指着搁在矮墙上的蜂箱说,今年养了八万只蜜蜂呢。

从怎么搬家到红房子,从《虫子书》到新书《虫子间》,及其为刘亮程、格非等设计的书籍,他津津乐道。前不久我正好读刘亮程《大地上的家乡》,聊起书中一席话“我们都在虫子千百年来走过的路上。我们和虫子一样往时间深处走,没有谁走得更快更慢,也没有谁走得更长或更短”,朱老师自是泰然一笑。

谈起观虫日志,他说,早上6点半起床,洗漱、吃完早饭后就会来到工作室,之后,基本上一整天就待在这里。

悠了半天,在菜场的角落我看到地上堆了一堆毛豆,壳子带着微微红色的毛,与我之前买到的牛踏扁很像同一种,便跟摊主确认:“你这是什么毛豆啊?”

她答:“相思毛豆。”

剥开一个豆荚,青中带红,这和我十月中旬买到的分明是同一种呀。于是,欣欣然买下六斤。回家路上,我在心中默想:“相思毛豆”这名字倒是起得浪漫。

红豆生南国,此物最相思。用“相思毛豆”来表达我对同学的爱友,想想还蛮有意思。

聚会结束后,我又买了两斤牛踏扁,送给公婆品尝。我得意地告诉他们,这款毛豆可好吃了。没想到,公公竟说:“五十几年前,我大学毕业刚分配到南通时就吃过了。是挺好吃的。”

啊!原来家乡南通也有牛踏扁。作为土生土长的南通人,我竟然不知道,真汗颜呀。

不过,该遇到的总会遇到。兜兜转转几十年,我终于遇到了牛踏扁。

确实极好吃。我剥了一盘子青中带红的牛踏扁,配上绿色辣椒和红色甜椒,大火热炒,果然就变紫了。这盘牛踏扁,赢得了老公的高度赞扬。

后面一周,我们有一个小型的同学聚会。我寻思着给同学们带点牛踏扁做伴手礼。去超市路上没能再遇到奉贤老伯,于是就去菜场里寻找牛踏扁。看到一个摊位前竖着“崇明牛踏扁”的牌子,剥开一看是圆形的豆子,那肯定不是牛踏扁,我仿佛成了毛豆专家。转

菜,一般九月上市,十月底落市。这种毛豆口感很糯,品质在毛豆家族里属佳品。

发了牛踏扁的图片给常熟同学看,她第二天就去炒货店买来了用牛踏扁制作的熏青豆。她给炒货店阿姨看了我拍的牛踏扁。阿姨告诉她,牛踏扁也分几个品种。我买到的这个品种叫眼眉毛,也叫紫罗豆,因为烧熟后整个豆就会发紫。这种牛踏扁不适合做熏青豆,但作为豆类蔬菜烧来吃口味也是极好的。

确实极好吃。我剥了一盘子青中带红的牛踏扁,配上绿色辣椒和红色甜椒,大火热炒,果然就变紫了。这盘牛踏扁,赢得了老公的高度赞扬。

后面一周,我们有一个小型的同学聚会。我寻思着给同学们带点牛踏扁做伴手礼。去超市路上没能再遇到奉贤老伯,于是就去菜场里寻找牛踏扁。看到一个摊位前竖着“崇明牛踏扁”的牌子,剥开一看是圆形的豆子,那肯定不是牛踏扁,我仿佛成了毛豆专家。转

牛踏扁

□展颜

(这个品种的毛豆产量很小),就再给我寄一些。

第二次听到牛踏扁,我的好奇心就翻了一倍。这到底是一种什么样的毛豆呢?

十月中旬的一个黄昏,我去超市,路上遇到一个老伯在卖菜,只有三四样品种。老伯是从奉贤区过来的,卖的菜都是自家农田种的。我买了他的玉米,突然听到边上有个大叔在问老伯:“今天还有牛踏扁吗?”

啊,牛踏扁!再次听到这三个字,我兴奋不已,赶紧买下一斤,花了七元钱。比普通毛豆贵一点点。

剥开一只豆荚,发现绿色豆子上带着红色,而普通毛豆一般是全绿色的。除了颜色不同,侧面差异更大。普通毛豆是饱满圆润的,牛踏扁的侧面则很扁,仿佛被牛蹄踩了一脚变扁了,原来“牛踏扁”的名字是这个意思。再来对比正面图,清晰可见牛踏扁的豆子要比普通豆子大一些。

老伯告诉我,牛踏扁是秋天的时令

美食轮回

□陈凤兰

本土作家张嘉佳在作品《从你的全世界路过》中说过这么一句话:美食和风景,可以抵抗全世界所有的悲伤和迷惘。于是,我便一辆车,一个人,一份悠然自在的心情上了路。我要像沈从文在《湘行散记》中所说的那样,去走许多地方的桥,去看许多次数的云,去喝许多种类的酒,去看各种各样的人……

一路上风景的变幻自不必说,从冲积平原到九曲十八弯的山区,从白沙碧海的海边到山势嶙峋的高原,从小桥流水的江南到绿水湍流的南方……一声声“哇哦”“哇哦”的惊呼声中,眼睛里闪烁对异乡风情的惊奇与赞叹。而我却更想在口舌上去体会他乡美食,用美食来治愈一路的疲乏与辛苦。

刚到浙江,东极岛的油焖大虾、红烧带鱼、爆炒油麦菜,外加一碗白米饭,虽然物价贵点,但荤素搭配,鲜香脆咸,还是让我们同行的江苏人觉得可口。后出岛几日,依旧沿着228南线继续走,眼前不断出现的海水蓝天画面,身侧山头一个连着一个,让我们每天都在生发“山海情”。到吃饭点,就挑镇上的夫妻店,面对鱼缸里静卧的螺类贝类,游来游去的鱼类、爬来爬去的蟹类,我