

# 繁花与古城

王 寒

城,已经难舍难分。

这座城两千一百年的历史,隐藏在纵横的街巷中,花朵则是街巷诗意的点缀。

临海轰轰烈烈的春天,是从中山路开始的。惊蛰一到,满街玉兰花开,树干挺拔,花朵硕大,开得蓬勃热烈。

玉兰花后,桃花上场。临海人倾城出动,赶赴一场盛大的花事,到郊外的江下渚看桃花。桃花开时,千朵万朵,开满一树又一树。还有人从树上采桃胶回去,回家做成桃浆羹。好多年过去了,江下渚已然没了沙渚,沙渚与江南街道连成一片,郊外成了热闹的市场。临海城在不断地变大。

江下渚没了桃花,但望江门外多了“樱吹雪”。历史上,临海一直是台州府的政治、经济、文化中心。位于临海的台州府城墙又称江南长城,如今已是全国重点文物保护单位。台州府城墙共有七座城门。当中,门看得最多的就是望江门。我在望江门外走过鸬鹚捕鱼,抓过沙蟹和“大夹虾”,目送过夕阳隐入群山。春分时节,从望江门到兴善门,城墙脚下到处是如雪如霞的樱花。

立夏一到,紫阳街的蔷薇花便盛装出场,露出绯红的脸蛋。每座城市都有一条代表历史的老街,于临海便是紫阳街。它从宋代一直热闹到今天。店铺一家挨一家,有老药店、老字号,也有新的咖啡馆、奶茶店。

街巷中,还有鲜活生动的日常、细水长流的温情。

老巷子里住着我的朋友,到他家

喝过金银花茶。院子里的金银花,细长的花朵在阳光下天马行空地伸展。有一年,朋友怕我这个异乡人过年冷清,除夕夜骑自行车给我送来一篮子麦油脂。我才知道,原来,过年时临海家家户户吃的是麦油脂。我所接触到的临海人,都这般热情友善、有情有义,时常会邀请我到家中喝茶、看花。

我还记得回浦路旁,两排高大粗壮的梧桐树,夏天如一把把大伞遮住烈日,冬天叶子落尽,漏下斑驳的光影。夏天的早上,街上有卖茉莉花和白兰花的人。主妇在菜市场买菜,用零钱买上三两朵白兰花别在衣襟上,或者买一串茉莉花手鐲戴在手腕上,回家路上带出一阵香气。

夏天的傍晚,暑气未散。老台门旁,花农推着自行车吆喝,车后座挂着大木桶,桶里插着一枝枝白色的水菱花。暑气混合着水菱花的气息,令我倍感亲切。

秋天的临海,满城桂花香。有天井的人家,多半种有一两株桂花树。临海有丹桂巷、双桂巷、桂花巷。我也深爱桂花,秋天有人挑着箩筐在路上卖桂花,我买了很多,在阳光下晒干,做成桂花枕。

与花相伴的临海,气质是自在散淡的,适合“慢生活”。步履匆匆的人来到这里,都会不由自主地放缓脚步。

临海人的生活离不开花,这座城市有很多与花有关的地名:桃渚、花岙村、芙蓉村、兰桥、花塘、荷莲地、杏树下、荷叶湾……仿佛遍地花开。

在临海,我还吃过很多与花朵、植物有关的美食:艾草做的青团、乌饭汁

做的乌饭麻糍和乌米饼,桃胶做的桃浆羹,蒜苔果实做的石莲豆腐……秋天时,临海人泡桂花茶,喝桂花酒,做桂花芋艿、桂花年糕、桂花汤圆,还有荷花糕、橘红糕、桂花糕、梅花糕……花呀叶呀呀都能做成可口的小吃。美食已成为这座城市的名片。

这就是临海。江南长城有厚重的历史,紫阳街是烟火的日常;灵江有雄浑开阔的浩荡,东湖和灵湖是静水流深的温婉;街巷有花花朵朵,山野有瓜瓜果果……它一面是铜墙铁壁,一面是烟火人间;一面是湖山在望,一面是漫卷诗书;一面是斑驳深沉的古城,一面是色彩斑斓的新城。

说到新城,每一次到临海,我都能感受到它的变化。这座城原本只有古老的东湖,现在有了更广阔的灵湖。江边垃圾场改造后,成为花开不断的城市公园。破旧的四合院,变身为书店、民宿,漂亮得让人认不出。原本冷清的城墙脚下,现在夜晚也热闹起来,歌手深情弹唱,风把美妙的歌声传到江的对岸。曾经,那里是滩涂和荒地,现在成了沿江绿道,春天一片油菜花海。还记得那些年,从临海到杭州,要坐八九个小时的汽车,绕过一条条曲曲弯弯的盘山公路。这一次,只用一个多小时,动车就把我从杭州带回临海。临海如同一棵蓬勃的花树,在不停地拔节、生长、开花。

临海,有山,有湖,有花。有山的地方,就有骨子里的硬气;有水的地方,就有智慧圆融;有花的地方,就有诗与远方。湖山无尽,花木有情。这,就是临海。



《藤萝游鱼》,作者陈大明,中国美术馆藏。

## 大地

### 山城看云

张朝林

我喜欢在陕南山城安康看云。

清晨,太阳还没有升起,汉江上腾起薄薄的轻云,似纱,似练。平房和低楼浸在淡云中,高楼耸在云雾上。此时,连接江南和江北的几座桥梁宛如几条飞龙,在江面上时隐时现。

太阳从东边的山上升起来了。先露出一个红弧线,东边的云开始红起来,弧线越来越大,云越来越红,直到露出半个太阳,云更红了。当整个太阳升起来时,东边的云仿佛一片火海,红灿灿的阳光下,是渐渐醒来的安康城。

汉江上的云,不知道什么时候散尽了。汉江、大桥、公园、山城都显露出来,沐浴在火红的朝霞里。朝霞扑入汉江,汉江一片红色的波光。汉江岸边,晨练的安康人在举头望彩云,摄影达人的无人机,在江面的上空盘旋。

到了中午,有时候天上没有一片云彩;有时候有好几片云追着太阳;有时候,三五朵棉花团似的厚厚的白云,前后簇拥着。渐渐地,这些云又变化了形状,直到消失。

瓦片云,晒坏人。鱼鳞云就是瓦片云。中午时分的安康城,瓦蓝的天上布满

如鱼鳞一般的白云。此刻,汉江是碧绿的,岸边的城是多彩的,呼应着蓝天上的鱼鳞云,尤为壮观。

夕阳西下,染红了云,也铺红了汉江。半江红、半江绿的汉江,被晚风一吹,成了一条波光粼粼的彩带。夕阳下的汉调二黄广场、亲水广场、汉江公园里,都是赏云的人。人们或清唱汉调二黄,或跳起舞来。夕阳红老年乐队的琴声惊动了汉江上晚归的鸟儿,它们朝着不远处树林飞去。

最美要看火烧云。火烧云往往出现在雨后天晴的下午。阳光先把身边的云燃烧、变薄、推开,再燃烧远处的云。这一燃烧,整个天空都变得通红通红的。此刻的汉江,水灵灵的红,波光涌动的红。高楼顶上,立着看火烧云的人,人们纷纷举起手机,拍下美丽的瞬间。汉江两边奔跑着的人,追赶着头顶的火烧云;架着长枪短炮摄影设备的人,或拍下山尖的云、满天的云,或拍下染红汉江的云、楼顶上徘徊的云。

陕南山城安康,一江清澈的汉水穿城而过。总有多彩的云,爱恋着这片土地,把这座城,把这片山水,萦绕得更加绚丽。

在太行山间,时间由被拉满的紧张感,慢慢复归松弛。一切都如慢镜头,充满光阴的质感。

平时睡眠不佳的我,竟一夜好睡。醒来,黎明清亮如泉。

清晨6点,和朋友相约去爬山。这是位于河北邢台信都区路罗镇的一座山,名“桑各垱”。并排的三个山峰,可不就是“三个垱”的谐音?

走出左坡村往南,通往桑各垱的,是一深谷。两旁绿坡如帷幕般拉开一道口,我们被涌动的绿色吸进去。

一行人,信步走着,随意叙着话,也随意望着左右两列山。山脚路边,是村人依山就势开垦的小地。地不显眼,可垒砌地边的石头一行行一列列,大大小小齐齐整整,堪称艺术品。地块里的蔬菜庄稼——葱、豆角、芝麻、高粱、西红柿……也是一小行一小列,葱葱葱葱十分精神。

身边一直有条小溪淌着,细瘦,迤迤。我猜想,它应该是从桑各垱山顶或半山处发源的一股泉。我曾见过海拔两千米的太行山上,泉水汨汨不竭地涌出,欢快地跑下山去。山有了泉,就有了轻灵的感觉。譬如这道溪,顺山势而舞动,明明在左,峰回路转,它又跑到了右边。它跟这山,哪儿拐弯,哪儿直行,哪儿适合流连忘返沉成一汪碧潭,都已默契得很。

那溪水的吟唱颇动听。除了水声,还有蝉鸣。蝉鸣像是被谁指挥着,一忽儿沉默,一忽儿又喧响;其间悠出一两声,更显得有些孤独。这忽然的喧嚷忽然的寂静,让我不觉回到了童年的场景。十岁左右时,我跟小伙伴一起,一放学就背上篓子和锄头上山了,刨药材卖钱。那些飘香的中药材,经常摇曳在年少的记忆里:远志、知母、荆芥、柴胡、黄芩、丹参……远志的小紫花,捧着绒黄的蕊。我们小心摘下,放在纸上,凑近了喊:“卖小鸡儿来——”它们果如小鸡仔簌簌开始跑动。这是最好玩的游戏。每每刨回远志,我们都要玩一番。知母的根娇嫩洁白,荆芥的香芬芳浓烈,柴胡的叶子小巧苍绿,黄芩有着絮絮拉拉的鳞片,丹参呢,根部入药,色赤如血。

同在太行山脉,这些中药材,桑各垱都有。我拨开草丛寻觅,犹如叩访一块儿长大的伙伴。

同行的果姐也对草药有兴趣,她指给我看“益母草”:亭亭的植株,对生的条状叶,穗状紫花朵。这是被我忽略的一种药草。不知怎的,小时候从未刨到过。

她又拉过一枝绿叶红球的灌木枝子,说:“这个,你们那儿叫它啥?”

我答:“娃娃拳。”

果姐用手机软件识物:“扁担杆,又名娃娃拳!”

大树背阴处的苔藓,吸引了其他人的兴致。他们一人挖了一袋子,准备带回家布置盆景。一个挂在石壁上的土蜂窝,惹得果姐一声呼,我们赶紧跑过来看稀罕。

果姐告诉我们:土蜂窝,用泥土筑

## 桑各垱的清晨

米丽宏

成,去除外壳,里面是分层的建筑,好像人类造的楼阁。只有生态好的山林里才有。

漫山遍野的树。当中,山杨树、栎树、核桃树、栗子树比较多。它们树形婆娑,裙裾飘摇,一棵树就是一座清凉的岛屿。此时,核桃、栗子都已接近成熟。鲜核桃仁是我爱吃的,将内衣一剥,吃起来脆生生,味道忒美。

上山的路上,我们遇见一名中年男子。我们向他问路,他温和地带着我们同行,一路闲聊,到岔路口就给我们指点一番路径。

回来的路上,我还把横在路边那几块房屋大的巨石,拍下照片收在了手机里。在我看来,它们一定是经过大自然的刀劈斧砍,才那么尖削坚硬。它们岿然不动。

太阳爬上山垭口,山谷里光线渐亮。有那么一刻,一缕阳光透过层叠绿叶,洒下一些光斑,绚烂华美。

走出谷口,回头望,桑各垱慈祥地俯视着大地人间。三峰联袂,驻停半空,像电影结束最后一幕静帧,静静地,静静地,等待云朵的字幕浮过来。



## 双湾行

翟 雄

仲秋时节,我们驱车从甘肃金昌市区向二十公里外的双湾镇驶去。宽阔的柏油马路上腾起阵阵热浪,远处祁连山巅白雪皑皑,似乎飘来阵阵凉风,吹散了心头的些许热意。

地肥水美的双湾镇是金昌市重要的蔬菜瓜果基地。眼下正是洋葱收获季。田野里人声鼎沸。妇女们把洋葱从地里挖出来装进网袋。男人们把一个个鼓鼓的网袋扛到肩上,整齐地码在地边。一座座“小山”很快耸立起来,格外显眼。大路上,一辆辆卡车来回驰骋,不断地把洋葱送到镇上的收购点。

双湾镇文昌园里却一片安静,如闹市中的桃花源。这是一处田园生态旅游休闲之地。绿荫遮天的深处,有诗意,有丰收。几棵百年以上的古树没有围栏,人与树得以更加亲近。郁郁葱葱的枝叶,仿佛一条条健壮的胳膊伸展出去,又如一把把伞挡住了“秋老虎”的灼浪。几位老人衣着干净、面容慈祥,悠闲地坐在长凳上唠嗑。

古树之间,是一排排高大壮硕的梨树。饱满、闪着光泽的梨露出淡红色的面孔,已接近成熟。不远处,几个村民在摆放桌椅板凳、搭凉棚、铺塑料布,为即将举办的美食节做准备。

走进陈家沟村老王家的果园,五彩缤纷、错落生长的瓜果蔬菜一下子吸引了我们的目光。这里仿佛一个小微型植物园:青绿色的苹果沉沉地缀满枝头,金红色的枣儿骄傲地挂在树梢,树底下,首蓿绿茵茵的像地毯。将近两米高的玉米秸秆,玉米棒似乎要撑

破外衣,它们倾斜着身子,仿佛是在鞠躬,欢迎我们的到来。

老王穿行在果园中,脚步敏捷。紧跟在他身后的我加快脚步,还是跟不上他,头和肩膀不时触碰到树枝、果实和花草,浓郁的香甜味沁满心头。

果园里,栽种了苹果树、梨树、杏树、枣树、桃树和葡萄,中间还穿插种植了玉米、南瓜和苜蓿。老王转过身来,笑嘻嘻地说,今年长势好,估计有三四万元收入,够他们老两口花销了。自从儿子到市区上班,女儿到湖南工作,老王老两口就不种地了。家里原先有十亩地,除了这两亩果园,其他的地都承包给了别人。前几年,由于果树少,产量低,果园收入一般。这几年树都长大了,加上技术日趋成熟,果园的收入一年比一年好。

前些日子,家里的杏子、桃子、葡萄成熟后,每天天不亮,老两口就匆匆吃些馍馍,喝些开水,开着装满果实的三轮车去市里卖。中午到儿子家吃顿饭,回来后继续采摘果实,准备第二天接着上市。眼瞧着苹果、枣、梨、南瓜也快成熟,老两口又开始准备起来。

听老王说,村里四百多户人家都有果园,不少人家在市里买了房。“现在政策这么好,我当过村干部,更不能拖后腿,要好好经营果园!”老王早年当过兵,退役后又当过村委会主任,如今依然不服老,说起话来声音洪亮。

月亮上来了,村里刮起清凉的风。又大又亮的月亮就像挂在枝头的那一颗颗最大的果实,沉甸甸的。漫步村巷,果香弥漫,果实摇曳。



我与一座城

突然间下了一场雨,江南的雨真是任性,说下就下。我坐在浙江临海灵湖边的茶室慢悠悠地喝着茶,看千万条雨线斜落在窗户外。隐约间,我闻到湖水和花木的气息。窗外几株无尽夏,花朵被雨打湿,滚落几颗水珠。水边的千屈菜,身板笔直,开一茎细碎紫花。我想起初到临海的那个春天,望天台上紫色的楝花和泡桐花。

十六岁那年,我来到临海。曾经以为,临海只是我短暂的落脚点。没想到,我在这里一住就是十多年,人生中的很多大事在临海完成。以至中年重返杭州,我还时不时回望临海,回味着它的厚重内敛,它的活色生香。

北固山的望天台,我在临海的第一个家便在这里。东晋的辛景在北固山上砌下坚固的城墙,这是临海筑城之始。望天台因元人在此筑坛祭天而得名。从我家书房窗口望去,第一眼看到的,是紫色的楝花和泡桐花。雨中,楝花落下一地细碎繁密的花朵。泡桐花坠落,会发出沉闷的噗噗声。远望群山,满目青黛。

我对临海的认识,是从一朵花、一个地名开始的。等我走过临海大大小小的街巷,看过万紫千红的花朵,我跟这座

## 记忆里的味道

王成伟

的萝卜,又加些姜末、葱末、芹菜末、蒜苗末,搅上鸡蛋液,再配上一张细薄面皮,将面皮轻轻一捏,一只状若元宝的肉饺便成形了。

晶莹透亮的红薯粉条、精心熬制的牛骨汤底、鲜香滑嫩的牛肉、玲珑精致的小饺,再撒上翠嫩的香菜、小葱,爱吃辣的淋上辣油,这就是一碗正宗的邵阳三合汤。

邵阳三合汤起源于明代万历年间,我自小就记得那句顺口溜:“天下香客朝武当,必吃万历三合汤。”如今邵阳最有名的三合汤老字号在小石桥旁。店面貌不惊人,装修也简单,却以小城的一处美食地标扎根在邵阳人的心中。

酸浆面,顾名思义,灵魂在酸浆。在很多地方,酸浆上桌理所当然,腌制酸浆的汤汁却常常被倒掉或继续用于腌制下一批,不会进入食客口中。邵阳的酸浆却堂而皇之地走上了餐桌。

在家乡,我认识一位做酸浆面的小刘师傅。别看他很瘦,擀面的动作却非常干净利落,做出的每根面条均匀细长。每天,他要用好几十斤面粉,才能满足店里酸浆面的用料。每斤面里,除了面粉,还要掺一定比例的豌豆、黄豆、蚕豆,才能做出清朝道光年间传下来的那碗面的味道。

每天,小刘师傅还要洗净很多大白菜、芹菜,将其烫了半熟后,放入面汤里,再放入花椒、八角、桂皮等,入桶发酵。四天后打开盖子,扑面而来的令人陶醉的酸爽和奇香。随后这些酸浆再到厨房进行加工,最后切丝入碗。到了晚上10点,食客稀少了,小刘师傅便在一个硕大的铁锅里装满发酵好的面汤,然后用小火慢慢熬煮。第二天早上7点,他的酸浆面店开门迎客时,酸浆刚刚熬好,正好派上用场。碗里铺好烫熟的绿豆芽,盛上煮熟的手擀面,在上面浇一大勺酸浆,撒上香菜、小葱和炒熟的芝麻,一碗冒着香气的邵阳酸浆面便可上桌了。

许多邵阳人奔向这个不起眼的面馆,用一碗酸爽开胃的邵阳酸浆面开启一天忙碌的生活。小刘师傅带着弟弟日夜夜辛勤地劳作,一碗碗酸浆面也养活了他的一家。不少在外闯荡的邵阳游子,回到家乡后,总要先去吃一碗三合汤或酸浆面。似乎吃了后,就会气定神闲许多,甚至重新获得继续打拼的力量。这些年我离家在外,最想念的味道也是那碗三合汤,那碗酸浆面。那些味道早已烙印在记忆里,那些故事早已留存在心底。我们可以走遍世界,却走不出家乡的那一碗汤,一碗面。

有人说,一个人无论走到哪里,都忘不了家乡的味道。我的家乡在湖北省十堰市郧阳区。对于像我这样的郧阳人来说,骨子里最深的眷恋,或许是家乡两样最具特色的小吃:三合汤、酸浆面。

一碗正宗的三合汤中,有红薯粉、牛肉片和几个小饺子。细细长长的红薯粉,是一碗郧阳三合汤的灵魂。红薯粉在各地可见,小时候在家乡多年也不觉得有多好吃。长大后离开家乡奔走四方,才发现家乡最普通的红薯粉,竟是最好吃的红薯粉。

腊月是生产红薯粉的旺季。红薯粉是郧阳人除夕餐桌上必不可少的一道。红薯粉的生产极复杂,一般家庭不敢轻易动手。要将红薯磨成细细的粉,然后注水搅拌成糊,煮熟,再用竹制的漏勺过滤漏丝,细细密密落入冷水中凝结成丝。经验丰富的师傅会把握好火候,及时捞出,挂在竹竿上晾晒。红薯粉的生产,预示着大年即将到来。

每年春节,父母都要到农家订购红薯粉,然后快递给身在两千里外的上海的我。每当我吃上家乡的红薯粉时,在外打拼的疲惫瞬间就得到了慰藉,仿佛过上了儿时记忆里的大年。

外公的父亲——我的外曾祖父一辈子以卖三合汤为生。儿时,我常听外公讲,三合汤的汤底需要牛肉、牛蹄骨、猪腿骨、白萝卜,还得投入桂皮、花椒、生姜、草果等多种香料,炖煮数小时才行。外曾祖父家的三合汤远远飘来的浓郁香味,让所有过路人都忍不住停下脚步细细嗅探。

几只小小的水饺是三合汤里不可或缺的妙品。新鲜牛肉加入煮熟晾凉



杂记