于无声处守灯火

单宋佳

拨开梅雨的帘子，山水朦胧中，或许才是真的江南，连城市里的灯火也倏忽多了几分温情。临睡前，顾雅芬来到厨房，番茄蛋花汤已经在飘香，她按下电饭锅的保温键，望了望窗外。顾雅芬有经验，在浙江宁波滨海，这雨一时半会儿没有停的意思。她心里嘀咕着：不知道儿子张霁明回来的时候，雨会不会小一点？

雨夜的另一边，张霁明正在自动化机房里为新研发的设备做着性能测试。他专注地盯着设备屏幕，一行行代码和数据在屏幕上跳动、刷新，映得他双眸愈发明亮。

城市仿佛已经入睡，只有雨滴在街道马路上嘀嗒作响。顾雅芬打开与儿子的微信聊天界面，多是在深夜时分。至于有多少个这样的夜晚，顾雅芬记不清了。只要儿子说晚点回来，她总会给儿子做一碗番茄蛋花汤。她说，这是张霁明从小就爱吃的。

张霁明的工作室在宁波市鄞州区惠风东路。多年前的一个清晨，我曾穿过郁郁葱葱的林荫道造访那里。初次见到张霁明，他正在和同事一起研究检修机器人的设计方案。微胖的身体撑满了蓝色衬衫，两只大眼睛因为专注更加炯炯有神。刚准备向他打招呼，他的同事就提醒我，和他交流最好站在他的正前方，因为……同事用食指在自己的耳边绕了几圈，示意我他可能听不太清。我心领神会地和张霁明相对而坐。眼看周围没人，张霁明敞开心扉，跟我讲起了一些往事。

1979年，3岁的张霁明高烧不退，靠一针抗生素才有所好转，小脸蛋上的那抹“胭脂”红也悄悄不见了。“我乐滋滋地把孩子抱回家，逗他没反应，以为是病刚好，就没多想。”几天后，顾雅芬发现孩子叫不应了，目光也不再跟着声音转向了。意识到不对劲，到医院一检查，一道晴天霹雳轰得顾雅芬脑袋嗡嗡响：抗生素中毒导致孩子双耳听力几近被毁，或许只有超过110分贝的声音才能被感知到。而日常对话的声音在40—60分贝，直升机旋翼发出的轰鸣才在110分贝上下。

从那时起，张霁明的世界就像是被按下了静音键。眼前人头攒动，街道车水马龙，孩子们在嬉闹，大人们互相打着招呼，却似乎寂静一片。无声，对年幼的张霁明来说，可能只是安静，但顾雅芬清楚，无声就代表着迈不出本应开口学说话的第一步，意味着道路比别人崎岖，台阶比别人更长更陡，门也比别人更重更难开，自己孩子的每一步都将布满荆棘。

上学是接下来的头等大事。亲戚朋友劝说，送霁明去一所适合聋哑人的特殊教育学校学习吧，这样对他的成长比较好。顾雅芬却说，自己的孩子是跟千千万万孩子一样的普通人，要上普通的学校。

不需要特殊的照顾，就得付出特别的努力。第一关，开口说话。房间里立着一面落地镜，镜子前有一张矮凳。午觉睡醒，母亲抱着张霁明坐到镜子前，让他观察、对比说话的口型，模仿发音。遇到一些口型非常像的音，“话”“挂”“不”“波”等，母亲会把张霁明的小手放在她嘴边，让他感受发音时的气流：“话”，有气流，“挂”，没有；“不”，气流较大，“波”，气流很弱。“话……话……话……”因为着急，张霁明的小脸皱成一团，手指着喉咙摇着头。反反复复练习，张霁明还没学会正确的读音，嗓子已经磨出了血泡。一次次感受、一遍遍练习，这才慢慢地变成肌肉记忆。

在哭与笑中，张霁明到了正式上学的年龄。母亲四处奔走，遇到一位老师，被母子的坚持所打动，这才让张霁明上了普通小学。“我听不清老师在说什么，看口型也跟不上，能不能不上学了？”第一次考试，张霁明考得很不理想，起了放弃的念头。母亲很着急，听说有助听器这种工具，只身去上海买了回来。能听到声音，可以基本交流后，张霁明的学习才慢慢步入正轨。到了初中，课程比小学难多了，加上本身因为发音的问题有点羞于发问，张霁明的学习成绩越来越差。很多人劝他母亲：“这孩子怕是跟不上了，还是早点找找工作的门路，等初中毕业也能有个谋生。”年少的张霁明开始感受到成长的重量。

人仿佛会在瞬间长大。“小时候拼了命地学23个声母、24个韵母、4个声调，是被母亲哄着、推着往前走的。”张霁明一字一顿：如果不是母亲像铁一般地坚持，他一定会选择去走看起来最简单最好走的路，但渐渐地，他内心生出了真正属于自己的力量。初二开始，他的学习成绩慢慢提了上去，到了中考时，甚至拿下了全校第一，其中数学还是满分。

当命运为你关上了大门，如果你永不停止努力，那它会给你开启另一扇门，让你有路可走。

这条路，其实也不好走。2000年，张霁明进入当时的鄞县供电局变电检修班，成为一名配电检修工。很快他发现工作上的事情并没有那么简单。他至今记得一个工作场景：晚上10点多，设备出现了故障，张霁明花了很长时间都没有处理好，找不到症结。他给设备生产厂家打电话，由于听不清对方说的话，对方也很难听懂他不够标准的普通话，断断续续对接到半夜12点多，还是没有处理好。厂家的人不耐烦了，不愿再接他的电话。即使常年在几乎无声的世界里，张霁明也能感受到四周突然一片阒静。

讲到这里，时间仿佛冻结了几秒钟，但感觉又那么漫长。在一旁聆听的我，陷入了沉默。

“学呗！我就不信我学不会。”张霁明打破静默。他说，他的办法其实很“笨”：反复看十几本厚厚的技术说明书，一行行、一页页地“啃”，把调度自动化系统的工作原理、运行指令烂熟于心，像熟悉自己的掌纹一样。“听不清外界的声音，反而能让我更加专注。”张霁明于无声处和机器对话，枯燥的数据、复杂的设备参数、频繁的电气试验……看起来索然无味的工作内容，也能嚼出一些不一样的滋味。

关关难过关关过，最终总能抵达、总有回报。时隔多年，我再次走进工作室见到张霁明。他依然是老样子，对着设计图纸出神。发现有人拍他肩膀，他抬头看向我，两只眼睛的光亮不减，眼角挂着微笑。今年，他入选了大国工匠培育对象，带着团队一起承担起科技攻关、技艺革新的责任，研发研制更多更好的电网科技产品，让城区高可靠性的供电网络延伸至郊区、山区、渔村……

离开工作室，雨还没停。张霁明说有些饿了，赶着回家去喝妈妈给留的番茄蛋花汤。我与他挥手道别，看着这位守灯人渐渐隐没在城市的灯火中，一如万千普通人——守护着心中的明灯，也用这束光照亮自己的人生。

枣庄的枣

张继

只要提到我的家乡山东枣庄，好多人都会问，枣庄是不是有很多枣树？

枣庄确实是产枣的。当地诗人有句“枣庄有枣在阴平”，枣庄市峄城区的阴平镇是全国有名的“长红枣”生产基地，种植面积3万多亩，俗称“万亩枣园”，是枣庄的一张名片。长红枣个大、肉多，成熟的时候如红色玛瑙，看相没的说。吃起来脆甜，枣味特别浓，用当地人的一句话说，“像枣”。阴平人种植长红枣的历史据说可以追溯到唐朝，万亩枣园里单是百年以上的老枣树就有几百棵。枣农说，这漫山遍野的枣树都是一代一代枣农从这些老的枣树上嫁接分蘖出来的，枣虽然是现代人种的，但还是古时候的种子。风趣的枣农说到这里，摘下几颗枣子让我们尝。放在嘴里，果然清脆香甜、枣味浓烈。枣农说是不是唐朝的味道？大家便笑起来，都说是。

枣子成熟之后，在枣树下铺几块五颜六色的床单，寻一根长长的竹竿过来，在枣树上左左右右上上下下地敲几下，枣儿便扑簌簌地落下来，一会儿工夫就布了厚厚的一层。这时候会有几个枣农过来扯起床单的四角，或提或抬把这些枣子弄到一块宽敞的场地去晒上几个大太阳。我们去的时候正赶上一户人家摘枣，也赶过去帮忙凑热闹。女主人也高兴，就抓枣子让我们吃。枣晒上几天之后，水分就会蒸发，枣子也会干瘪，只剩下了糖分和枣肉，这时候的枣子最甜最好最筋道也最有嚼头，吃在嘴里软软的糯糯的，有一种说不出来的口感。说得兴奋，听的人就有点流口水了。有人提出想尝一尝晒过的干枣。女主人向前方用手一指，那里好像是一片麦场，不过上面已经不是麦子而是大枣了，一片片一方方，也有长方形的，也有圆形的，也有不规则形状的，中间隔着窄窄的小道，大约每一方属于一户人家，但是颜色都是红的，都炫目，都好看，都诱人，远远看去像一片红色的海洋。有几个拍短视频的人在那片红色的海洋里摆着各种姿势，不时地发几声咯咯的笑声，使这片红色的海一下子生动起来。

女主人带着我们走过去，让大家随便吃。大家自然犹豫拘谨，主人笑着说怕啥，在这里还能吃得光我们的枣子？口气是大气的，自豪的，满足的。说着弯腰抓了一把分给众人。吃到嘴里，味道果然与鲜枣大不一样了。

同行的人提出要买一些干枣带走，女主人却说不行，这一片都是药材公司定制好了的。她一边说着一边用手指着不远处：人家看着呢。大家抬头看，不远处的一根杆子上，果然有个摄像头。枣有补中益气养血安神作用，当地的老年人包里大都会装一把干枣，尤其是冬天坐在火炉旁说话聊天，抓一粒扔到嘴里嚼上半天，嘴里甜，也养人。好多药材公司都认枣庄的大枣，这使得枣庄的枣下得厨房上得厅堂，名声传播得越来越远。那几个拍视频做直播的年轻人就是村里的孩子，走上前聊几句，个个都是卖枣的能手，一个人平均下来竟然每天都有上万斤的鲜枣走量。

远处的枣林里有一群骑行的人，他们像被熟人领着来搞鲜枣采摘的，一人手里提着一个篮子，叽叽喳喳，跃跃欲试。偌大的枣园里一时热闹活泼起来，像是开了集市。靠近村头的一个小型超市门口设了一个快递点，几个年轻人在填单子，还有几个岁数大的在帮着装盒打包，邮寄出去的自然都是大枣。他们忙得很，两只手不闲着，但是都有说有笑。有两辆小货车开进来，是来拉枣的。车停下来司机喊着一个名字，女主人答应一声，跟我们说是来他们家收枣的，不陪我们了。话音未落，人就跑了出去。

我们沿着枣园路往里走，枣树愈来愈多愈来愈密。一颗颗成熟的枣子就在你头顶挂着，晃晃悠悠的，一伸手就可以摘到，真的是一个枣的世界。拐了个弯，在一片山坡上，我们竟然看到了更多的品种。听说这些是政府部门帮着农户引进的新品种，个头更大，青红色，圆圆的有点像冬枣，产量也高，只是不能储存，季节性太强。当地农技人员试图把它们与长红枣嫁接培育，正在推广中。看得出来，这几年当地政府部门没少在枣园的“软件硬件”投入上下功夫。新建的一座门楼古色古香，站在上面万亩枣园尽收眼底，道也是新铺的柏油路，划着彩虹线，路边依山傍势建了几处民宿，布局也好看。树林、路边也不时地可以看到一些小饭店，鸡鸣狗跳，人间烟火，让人向往和感动。不远处还有一片停车场，上面停着大大小小的车辆，竟然有不少外地的车牌，真的声名远扬了。看来，以古枣园为基础的乡村游观光游业态已经形成。

枣农最忙的季节，也是他们最快乐的季节，整个枣园充满着繁忙与喜庆。枣是时兴应景货，大家走亲戚送朋友带一些，你来我往，带走了甜蜜，留下了欢乐。

杂记

身边的芬芳

严国庆

秋天的开幕，要是没有桂花树一树一树开花来，肯定不够盛大隆重。一粒粒桂花在风中飘落，日子也芬芳了起来。我眼里的桂花树，总是寂静、平和，时间到了，温度合适了，密密匝匝的绿叶中间就会一齐花开生香。

总见爱人在忙家务之余，倚于北窗看那几树桂花。她会问我，闻着气息没有？身处这情景，我的思绪忽地跑动了起来。

跑回一个夏秋之交的早晨。我所住单元的楼道里，响起孩童的声音：“妈妈，妈妈，我爱你。”由声及人，平日常常相逢在楼梯口的小女孩活泼泼的脸蛋，当即化作我眼前特写的生动。爱人对我说，小家伙的妈妈生了二胎，刚刚满月，她有妹妹了。女孩的爸爸妈妈是六七年前住进来的，当年他们结婚时装饰于楼梯扶手上的迷你“囍”字，红字金边，还在那儿泛着光。门前的楼道保洁，已换了好几副面孔，但如有默契似的，几个“囍”字贴纸始终没被清除，还完整地保留着。每次看见，觉得这是他们小两口给予生活的一种默默祝福和承诺。此时听见他们家孩子的那声“爱”，我忍不住放下早餐的碗筷，轻轻推开门去，暗暗希望与小家伙的快乐无邪更近一些。我没有弄出响动，站在门前看女孩说着话、跟随妈妈一步一跳上楼的背影……

我的思绪又跑往公交站台。7点多的晨光中，人来人往。见一幕：一男子骑着摩托车停下，后座女子攀一把男子的臂膀，慢慢下车。她从男子手里拎过早点，两人说了些话，男子重新发动车子骑走了。这位女士等公交来，吃着菜包子，包子冒着热气。她注视着男子进入车流，嘴边有淡淡的、但显然是甜甜的笑……当天晚间，我在日记里记下这一情节：一个早晨的芬芳。

日子一天一天地接续。

家中通过平台请人保洁，来的是一对夫妇。他们干活戴着口罩，我看不见面孔，但能看见他们的小心与细致。我们包里刚好有几个新上市的橘子，就想到请他们憩一憩，吃个水果。他们推辞。我爱人便说，也就几个小橘子，你们不用客气的。刚才一直沉默不语的男人接过话，说：“那这份心意可比橘子大了去了……”他的声音特别爽朗，伴随着橘子的香气，弥漫在整洁的屋里。

时光里的这些小片段，连成生活的画卷，自带香氛，可以反复打开闻嗅。像是江南水乡的一潭活水，有清风滑过，不留痕迹，却有余韵。此时，我在桂花树的芬芳里，品味生活里的芬芳。小事有深意，它们与我家窗外的桂花树一样，自然而然地生香于合适的时间和合适的温度里。而合适的时间和温度，不也是人间许多美好得以勃勃生长的环境吗？

▲中国画《红芍药》，作者黄慎，江苏省美术馆藏。

大地

海蜒之鲜

虞燕

东海鱼族，人们常奉大者为美，偏海蜒另类，愈细小愈珍贵。

海蜒即幼鳀，又名“海咸”“海艳”“海蝘”等，其体细微白，长半寸许，一双黑眼如芝麻粒，习惯集群生活，且喜光，爱围着光源、云影游弋嬉戏。渔人利用海蜒的趋光性，渔船两两一组，灯具点亮，纱布似的渔网张开，海蜒飞蛾般入网，密密麻麻。“不用虾捞不用钩，生成半寸狎浮沤。灯光射处丁沽集，取尽鱼儿万万头。”此诗描绘的便是捕捞海蜒的情景。

刚出水的海蜒银光闪闪，活蹦乱跳，然这种状态须臾即逝，得尽快氽熟晾晒。煮海蜒可不是随便往滚水里一扔，其体小肉嫩，氽水时间稍长便烂，反之，则肉生，制成干品，色泽、味道均会受影响。煮时，大锅白汽弥漫，根本无法仔细观察，火候的把握全凭经验。在晒制环节，海蜒也不好伺候，将之薄薄摊于竹簟上后，须用心照看，晒太干易折断，略湿又会粘连，挺能折腾人的。

海蜒干以粗、中、细分档，细小者最鲜嫩，亦最金贵。它们如火柴梗，仅头部一个小黑点，还看不大出鱼形，晒干后，色泽金黄，被称为“细桂”，我们叫“眯眼”，意思为刚出生，很稚嫩，捕捞上来时还没睁开眼。前人诗中那句“千箸鱼头细海蜒”，说的就是头水的眯眼海蜒，犹如头道芽茶，价格也顶贵。二水的海蜒体型渐大，称“中桂”，再往后便浑然是条小鱼了，称“粗海蜒”或“粗桂”。

基本上，我们所见的海蜒，都是它的干制品。海蜒干极鲜，易保存，一年四季皆可享用。千万别轻看了这种小个子，海蜒称得上全能黄金配角，汤羹、小食、冷盘、热菜均可见其身影，若少了它，绝对是食物界的巨大损失。

平日里，海边人家不时拿出两个鸡蛋，一把海蜒，或海蜒煎蛋，或海蜒蒸蛋。前者为经典下酒菜，后者滴上麻油，嫩滑清淡，既营养又可口，怪不得连吃货袁枚都推荐——“味同虾米，以之蒸蛋甚佳。作小菜亦可”。袁枚所说的“作小菜”我不甚理解，只知道以海岛人的经验，海蜒几乎可以跟任何蔬菜相炒，莴苣、卷心菜、芹菜、青椒、平菇、韭菜、瓠瓜、毛豆……它那神奇之鲜能丝丝缕缕渗入蔬菜，使其有了纯天然的鲜甜厚味。即便寡味的咸菜，搁点海蜒后，酸中带鲜，爽口开胃。

海蜒在汤羹领域更是一骑绝尘。海蜒豆腐汤、榨菜海蜒汤、丝瓜海蜒汤、紫菜海蜒汤、海带海蜒汤，它让素朴的汤有了低调的高级感，素中藏荤，汤清味浓。身体困乏胃口欠佳之时，喝上这样一口汤，如同给萎蔫的植物浇灌了水，整个人顿时精神起来。尤其冬瓜海蜒汤，冬瓜片色白如玉，海蜒清透似雪，做起来简单，却能鲜进人的心肺去。清代舟山一位文人写下“若共冬瓜同煮食，清于坡老鳖裙羹”的盛赞。

海蜒稍稍油炸或烘干，脆、鲜、香，除了当作下酒菜之外，它与坚果搭档，还创造出了另一类风味独特的美食。这类美食以海蜒炒腰果、海蜒炒松仁、苔条海蜒花生米等为代表，既可作为餐前小食或佐酒小菜，又能当休闲零嘴儿，深受孩子和女子喜爱。宴席上，一盘金黄的海蜒炒腰果上桌，油亮诱人，众人纷纷下箸，风头差点盖过了桌上的第一冷盘红膏呛蟹。

美味馆

遇见

相逢三杯罐罐茶

田鑫

我和赵鸿的相识，是从一杯茶开始的。

三年前，《山海情》热播，这部讲述西海固人民响应国家扶贫政策号召，通过易地搬迁和福建对口帮扶，将飞沙走石的“干沙滩”建设成寸土寸金“金沙滩”的电视剧，带火了故事发生地宁夏回族自治区银川市永宁县闽宁镇，也惠及参与演出的本地移民赵鸿。

电视剧播出期间，我第一次采访了赵鸿，听他讲述电视剧原型背后的故事。

可能是他也说一口西海固话，有一张标准的西海固脸，且腮间有两团“高原红”的缘故，我俩一见如故。采访开始前，赵鸿摆好罐罐茶，往易拉罐做成的茶罐里捏一簇砖茶，扔一块糖、几个红枣和一小把枸杞，倒上水就架在电磁炉上煮。

砖茶在高温中逐渐舒展，茶的清苦融入糖和红枣的甘甜之后，开始散发香气。我们就在这香气中开始了采访。

“移民搬迁这么多年，还喜欢喝罐罐茶？”赵鸿缓缓地倒出两杯茶之后才给出他的答案：“搬迁之前喝茶，是迫不得已；搬迁之后喝茶，是一种享受。”

我理解他说的迫不得已。宁夏的西海固地区，以缺水闻名，人们在可能有水的地方凿井、挖坑、修水窖，好不容易留住一些水，一口灌下去才知道是苦的。后来有人发现用砖茶和糖煮茶能遮住这苦味，还能解乏，于是罐罐茶就在六盘山区流行起来。

我小时候经常看爷爷熬罐罐茶。一大早，他就端坐在火炉旁，期待地望着炉盘上架着的罐子。那里，砖茶正经历着高温的涅槃。爷爷喝得很有仪式感。他不是把杯子倾斜之后将茶灌进嘴里的，而是杯子稍倾，用嘴使劲去吸，总是闹出很大的声音。我童年里的许多个美梦，都是被这种声音打断的。

有趣的是，赵鸿喝茶也是用嘴吸。他喝茶的样子让我有些恍惚，脑海里爷爷喝茶的记忆和眼前的画面重合了。赵鸿看出我的恍惚，说，是不是想起小时候了？我笑而不语，端起茶杯，也猛猛地吸了一口。茶水的味道复杂，有些许苦，但这苦和赵鸿曾经喝过的苦不一样，它是茶的本味。再喝一口，就喝出了糖和枣子的甜。甜是赵鸿一直追求的状态，西海固贫瘠的土地给不了，他就跟着移民队伍来到贺兰山下，在这里找到了属于自己的甜。

第二次采访赵鸿，是在他的文化大院。电视剧热播后，天南海北的游客到贺兰山下来感受山乡巨变，赵鸿灵机一动，改造了自家的一片空地，还原了电视剧里的部分布景，将剧组留下的道具按照电视剧里的样子摆放其中。申请到经营许可证，游客多起来以后，赵鸿就摆起罐罐茶，配上土豆、玉米和饼子一类的小吃，这里一下子有了烟火气。

我们喝着罐罐茶，听他讲变化。当时，赵鸿忙着到处跑文旅项目，闲下来的时候就去外地“考察”，想办法提高服务水平。很快，这里被多个单位挂牌作为研学基地。客流稳定之后，赵鸿就琢磨起让移民村的孩子长见识这事儿。从小学戏的他，邀请了专业团队，在镇上开展戏曲进校园活动。孩子们跟着专业演员一板一眼地学秦腔，学出点样子来，就跟着赵鸿走出移民村，走进城市的专业舞台，把移民村的生活唱给更多的观众听。

第三次采访赵鸿，是在市区的一家罐罐茶馆。彼时，他刚带孩子们参加完一场戏剧表演。我所在的电视台准备给他做一个专题片，要全程跟拍。采访还是从罐罐茶开始。许久不见，赵鸿更健谈了。他一口气从西海固的童年说到了闽宁镇的现实生活，从穷得一家人吃不饱肚子说到了如今的精神富足……

他说得传神，从苦说到甜，中间没有一点停顿；我听得也认真，一直没有打断他。就这样，两个人竟然都忘了眼前的罐罐茶。渐渐地，水开始沸腾，形成了一道混合着苦和甜的雾气……

本社社址：北京市朝阳门外金台西路2号 电子信箱：rmrb@people.cn 邮政编码：100733 电话查号台：(010)65368114 印刷质量监督电话：(010)65368832 广告部电话：(010)65368792 定价每月24.00元 零售每份1.80元 广告许可证：京工商广字第003号