



揭秘! 农村古老的积肥方式 ——捻河泥

冬至

陈连清/文

●流星河

冬至来到温岭
赶赴下一场山海独在异乡为异客
与穿街的寒风做伴九龙江步行街夜排档
跟一条烤鱼结为兄弟相比尘世，美食更接近心肺
只有街灯才是患难朋友穿过中年的窄门来到海边
遥远的海平面上方舟未归一首小诗能否苇渡明日航程
今夜的风暴是否涤荡了石塘的月光

乌鸦

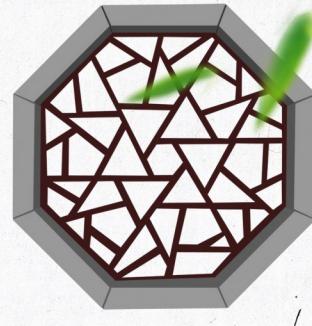
●卡娜

我的身体内，
流淌着高浓度的黑色素。
即使这种玄色流光溢彩，
耀眼夺目，
人们还是一意孤行地揣摩我。他们认为我
以白为耻，
以丑为美，
以腐烂为馨香，
以聒噪为乐感。他们走不进我深邃而高贵的灵魂：
我对世界的关照，
对灾难的预告，
对爱情的忠贞，
对生命的执着和眷恋。

揭秘! 农村古老的积肥方式 ——捻河泥

梅开

●李铁贤

梅花携手雪中开，恰似天公贺岁来。
岁到寒时应有尽，心香一瓣盼春回。

有人指着我的背，说：“这个不是干活的料，是个白脚梗。”有的讥讽道：“这是一株胖杉树。”我咽不下这口气，决心学好农活，打个翻身仗。于是，我以学捻河泥为突破口，努力成为一名正劳动力。

所谓正劳动力，就是十分工底的社员。在众多农活中，捻河泥最难。它讲究技巧，要准确判断泥的位置和工具插入的深度，手脚用力的度也得把准；一次拉上来的泥有六七十斤重，站在船舷作业，需要足够的力气并掌握平衡；从河面把泥雇到田里，更是需要脚力、手力和腰力齐发，而且要有耐力。只有捻河泥合格了，才能被认定为正劳动力。

刚开始，我跟着父亲和伯父学习。我仔细观察他们的每一个动作，将动作要领铭记于心；趁他们劳作的间隙，我跳上船去，拿起工具模仿他们的动作。然而，六七米长的竹竿在我手上晃悠不定，怎么也把不稳。我使蛮劲在竹竿上，不一会儿，手、肩、腰都酸痛不已，脚在船舷上乱蹬。他们劝我放弃：“算了，算了，这个不是你干的。”

我到底能不能学会？有没有这个潜能？我不断向自己发问。最终，我选择了知难而进。为了增强臂力和脚力，我约来堂兄一起练习石担石锁，晨昏不辍，将平坦的道地练得坑坑洼洼；我还约来同伴到江河里实地操作。一次，我在将“簸箕”向后拉时，由于河底的“簸箕”没有吃住泥，用力过猛，“扑通”一声掉进船舱。经过几个月的苦练，我终于要求参加队里的实战，并成功排进了捻河泥轮流表。

然而，练习和实战是两回事。第一个上午在27亩渚，渚上夏花灿烂，河面碧波荡漾。我和伙伴修乐一起劳作，神清气爽，浑身是劲。但半天下来捻了两船后，手脚已经疼痛难忍。我对修乐说：“下午干不到了。”他说：“那就放弃下午的工分吧，明天再来。”次日一早，我们又来到27亩渚河道。就这样，一而再，再而三，直到我完全掌握了技术要领，并能在冬天和风浪的日子连续作战几天。

在做这件事之前，我并不知道自己的潜力有多大。后来我才明白，无论面对多么急难险重的任务，只要下定决心，亲身实践，坚持不懈，就能挖掘出自己的潜力，实现从生疏到熟练、从浅尝辄止到持久作战并越战越勇的转变。这时，他人心会投来赞许的目光。果然，不久后我被社员评为技术骨干。相反，如果在困难面前畏首畏尾，那便永远都无法了解自己真正的能力。就像河底的淤泥，起初它并不知道自己富含氮、磷、钾、铜、钼等优质成分和肥田的潜能，也不知道会受到稻麦和人类的重视；只有当它的价值被发掘，它才会显露于世，大放异彩。

那些年，妈妈做的美味“菜素”

陈洁婷/文

在我的家乡温岭，方言里把下饭的菜肴称作“菜素”。记得上世纪80年代末，中国整体经济尚不发达。我的家乡坐落在海滨小城的一个小渔村，受时代背景和家庭状况的影响，妈妈是一名民办教师，收入微薄，爸爸有几年因病赋闲在家。因此，我们家经济拮据，十分贫穷。

那时我大概四五岁，家里没有什么好吃的。妈妈当时正怀着妹妹，家里常吃的就是猪油拌饭和咸菜汤，或是清水白糖煮面条，一吃就是一个月。以至于妈妈现在一闻到咸菜的味道就会反胃，再也不愿吃咸菜和面条了。

妹妹出生不久，在小学任教的妈妈调到了乡里另一所偏远的小学——红卫小学。那所学校很小，教师只有六七名，校舍破旧，与庙里的戏台共用操场。村里做寿戏时，学校会放假，戏做完再开学。做戏时，摊贩会售卖用海边岩衣熬制的洋菜膏（类似青草糊），还有钉头螺。把两个钉头螺敲敲，敲断了尾巴就能吸出鲜甜的肉汁。我当时没有零花钱，但会把家里的小凳子搬出来借给卖洋菜膏的阿公坐，他就会送我一小杯洋菜膏。

红卫村民风淳朴，村民们都很尊重老师。几个男村民和学校里的男老师关系很好。那个年代物质匮乏，男村民经常捉青蛙、捕麻雀甚至打蛇来吃（那时这些还不是保护动物）。他们还会时不时地把这些“战利品”送给老师们解馋，我因此常常沾光。记得那时经常吃麻雀肉、青蛙肉和蛇肉，还吃蛇胆。因为从小视力不好，而民间流传蛇胆能明目解毒，所以妈妈经常会向打蛇的人讨来蛇胆给我吃。她每次都骗我说，这是托人从上海买来的珍贵治眼药丸。蛇胆性烈不能直接吞服，所以妈妈每次都用桂圆肉包裹起来，用开水让我吞服。小时候我吃了很多蛇胆，但视力一直没有好转。

后来，妈妈调回乡里的中心小学，那时我读一年级，大概九岁（因治眼睛延误了一年）。这时已经是上世纪90年代初了，国家经济有所发展，个体户增多，但我家的情况并没有太大起色。中心小学规模稍大一些，食堂有锅灶可以用来蒸饭，但下饭菜需要老师自己准备。每个老师都有一个小灶台，先是煤气炉，后来是电磁炉，最后是煤气灶。不过，后来食堂统一安排雇佣了阿姨做饭菜。

那个年代没有什么特别的娱乐节目，老师们之间联系密切，不仅经常组织跳交谊舞、打牌、看录像，还经常一起聚餐烧大锅餐凑热闹。老师们经常烧新鲜的带鱼猪肉饭或墨鱼猪肉饭，这是海滨人的特色饭，美味至极。

寒暑假，我们会随妈妈回到自己的小家。回到家后，三餐饭都是妈妈准备。家里经济状况一直没有太大改变，没有什么大鱼大肉。但妈妈很用心，也很有技巧，总是能把简单的菜肴做得美味可口。虽然单调重复，但我并没有觉得难以下咽或者馋得很。

平时，妈妈会买些便宜的小鱼腌制成鱼干当我们的下饭菜，也会腌制生鱼、生螃蟹。当地方言把腌制的生鱼、生螃蟹称作“鱼生”“蟹生”。喝稀饭时，它们特别下饭开胃。妈妈还会在墨鱼便宜的季节买来墨鱼，让爸爸剖开去掉肠子，晒成墨鱼干，再炖猪肉吃。墨鱼炖猪肉是我们全家的盛宴。炒青菜、炖海带、炒茄子、萝卜烧带鱼、豆腐干炒肉，虽然每天都是这几样菜，但妈妈的厨艺不错，烧起来总是特别有味。

每当有客人来，妈妈总是给他们烧一碗汤面，再加个荷包蛋。客人们一致夸赞妈妈的厨艺。平时，妈妈还会变着法子给我们改善伙食，烧麦虾、炒红糖年糕、下红薯面、做米糕、油炸馒头干、炒米线。妈妈就像个魔术师，简简单单的材料被她做成了美味。妈妈炒的米线特别好吃，是她的拿手菜。每到节假日，她都会露一手。

我们家非常节俭，妈妈从不买贵的食材。有好心的邻居以打鱼为业，会在过节时给我们送来几条大鱼。妈妈总是舍不得吃，存放在冰箱里留到过年送人情。但为了送我去上海看眼疾，妈妈会买最昂贵的精美包装的虾干给医生当作礼品。为了那一点点的希望，她花起钱来一点也不含糊。有一次遗留下一包虾干，我偷偷尝了一只，鲜甜至极，令我念念不忘。

转眼几十年过去了，社会发展迅速，物质越来越丰富。我们家也随着时代的洪流奔向了小康。现在有各种各样的食材、餐饮店、烹饪工具和烹饪技巧，已经大大超出了我的所求所想。现在讲究色香味俱全，讲究营养搭配，讲究不吃隔夜菜。孩子们的口味越来越挑剔，也越来越浪费。可是，谁能回忆起我们80后的童年？虽然物质匮乏，但是知足常乐。

一封手写书信，治愈了无数人

赵佩蓉/文

手写书信，这一传统联系方式，早已被电子邮件、语音留言和视频通话等现代通信方式取代。然而，在日本镰仓，有一家特别的文具店，其主要业务竟是帮助顾客撰写私人文书，包括信件、明信片、请柬、餐馆菜单以及拒绝借钱的回绝信。这家店的现任主人是雨宫鸠子，她是山茶文具店的第11代笔人。

雨宫鸠子擅长各类特殊的代笔服务。她会为失去宠物的主人撰写吊唁信，并附上奠仪；会向夫妻双方的共同朋友通知离婚的消息，并感谢他们曾经的祝福；还会向未能生活在一起来的青梅竹马表达问候与思念。这些书信，无论是悲伤的、诚挚的还是感慨的，都浓缩了一段人生故事，甚至是一份份救赎，它们超越时空的限制，带给读者真实的感动。

《山茶文具店》是日本知名作家小川糸的代表作之一。小川糸以温柔舒缓的女性笔调，讲述微小事物带来的感动，提醒读者不要陷入世间的悲辛与枯燥无望之中，引领读者感受“治愈”的温暖力量。

上世纪90年代，日本经济发展不景气，社会生活日益理性化，人们常感身心疲惫与无助，渴望情绪的宣泄渠道，期盼再次被同伴接纳。在日本文化中，“治愈”指能够给予持续舒畅感、抚慰心灵的力量。无论是音乐、漫画还是文学，所有的“治愈”都有相似之处。《山茶文具店》展现了人们所向往的生活状态：拥有丰裕的物质条件，享受健康

的休闲方式，保持适当距离的人际关系。

哲学家邓晓芒认为，文学作品必须依靠强烈的矛盾冲突来塑造人物形象和表现主题。然而，《山茶文具店》却背道而驰。它没有波澜起伏的情节，只是记录生活中的琐碎小事，运用大量留白，将人物之间的矛盾隐匿于生活片段中，在细微处挖掘“感动”的元素，形成风轻云淡的基调。书中没有华丽的辞藻和深奥的哲理，却用最简单的笔墨，让人感受到极致的美好。这种美好，源自对镰仓风土人情的细腻描写和对人生成长的深刻反思。

故事发生在镰仓，这个小镇生活节奏缓慢，充满人情味。这里高楼稀少，车辆不多，没有灯火通明的夜晚，却有无数的小商铺和知根知底的邻居。书中描绘了传统的日式庭院、春寒中的樱花以及文具店门口高大的山茶花树，营造出温馨的叙事氛围，也见证了雨宫鸠子的成长变化。

镰仓承载着日本深厚的传统文化和历史记忆。12世纪末，镰仓创立了日本第一个幕府政权，成为当时的政治、文化中心，并产生了代笔这一古老职业。到了江户时代，出现了专为将军正室、侧室服务的女性代笔。镰仓幕府终结后，这里留下了大量的神社、宫殿、宗庙，吸引了无数观光客。雨宫鸠子秉承家族遗风，追求代笔工作的精准设计，从墨色、字体、信纸到信封、封蜡方式，甚至邮票的选择，都要契合顾客意愿，经过反复琢磨与甄选。这种不厌其烦的重复、精益求精的打磨，体现了对传统文化的致敬与传承。

承。

《山茶文具店》在讲述代笔故事的同时，带着对个人成长的哲学思考。雨宫鸠子从小接受外祖母严苛的书法训练，童年和自由被剥夺，祖孙之间甚至发生过激烈的争吵。她曾陷入自我封闭的旋涡，不愿意与他人交流，也拒绝别人的帮助。青春期，她终于爆发叛逆情绪，逃离日本，游走远方。外祖母在孤独和寂寞中走完余生。

外祖母去世后，雨宫鸠子回到镰仓，接手文具店，并逐渐学会与他人建立联系和信任。她结识了芭芭拉夫人、男爵以及胖蒂等人，通过交流，学会了用开放和包容的心态去看世界和他人。她偶然读到外祖母生前寄给笔友的书信，了解到自己成长过程中的点滴，以及因叛逆给外祖母带来的伤害。她感到歉疚和懊悔，开始珍视代笔这份工作，并努力提升技艺。代笔的过程，也是她与自己对话、探索自我、表达情感甚至自我疗愈的过程。

小说的结尾，雨宫鸠子给外祖母写了一封长长的信。曾经的谎言、无法挽回的误解以及模糊的甜蜜瞬间，都在这封信中得到了释怀。从叛逆到体谅，从出走到回归，从封闭到接纳，从迷茫到坚定，雨宫鸠子的蜕变启示我们：人生苦短，若陷入怨怼之中，无人能拯救我们。要放下过去，充盈自己，勇敢地朝前走去。是的，就像萤火虫轻飘飘地随性优雅飞舞着，许多人静静注视着这微光，虽然只是如此而已，却令人倍感幸福。读者也因此获得了安抚与慰藉。

