



山色旧曾谙

陈志刚/文

一说到锦屏，我便想起《牡丹亭》里那句“锦屏人忒看的这韶光贱”。不过，戏文里的锦屏，到底不是我从小看着长大的那一座。

我们这城东郊外的锦屏山，在《嘉庆太平县志卷》中有记载：“县东南八里，奇石峭立如屏，每春花开，五色灿漫。上有玉楼岩，连麓上下，二层高峙。其旁有侍者岩、寿星岩，还有卓笔、抢珠、仙局、香火诸岩。卓笔峰下常有龙出入崖际，崖被雷击碎，留半如砚，清水常满，前志称砚池是也。”

县志上还记载，昔日邑人林润与同守周公游此山，感吕政苛刻，有句云：“锦屏十里是吾家，闻说屏中抱似霞。今日我来何所见，满山开遍杜鹃花。”至今仍是山中的故事。

我自小在锦屏山下长大，我家开门即可见青山。孩童时哪知道什么锦屏山，只知道我住的村庄被粗俗地称为“皮下”，写作“屏下”，别人听了以为是“被下”，常心照不宣地暗笑。直到高中毕业，偶翻县志，方知应是“麓下”，在乾隆时可能是为便于识读，改为今名。

小时候没处可去，便时不时去山上玩。跟祖母去“龙藤下”的寺里念佛，跟父亲去“大岩背”的坡上拾掇番薯和瓜果，和小伙伴们摇旗呐喊去采桑果、捕高蝉、守杨梅等。有时组队厮杀，上坎追下坎，如驾轻功一般，好不惬意。

我家出门沿山路上去，不到五百米，路边便是“鲫鱼坑”，杂草丛生，望之深邃。坑中间立着一块大石头，高出路面，这或许就是书上说的“砚池”吧。但石头离路尚有十多米，自谓“大侠”的我们无论如何也不敢“飞”过去。深坑对岸坡上原先有巨岩，中间平旷，可坐十余人，四端翘起，我们都叫它“四脚床”，这或许就是书中的“仙局岩”吧。可惜不知何时被采石人炸毁了。

仙局岩上去有个蝙蝠洞。外面看上去很小，进去可容五六十人。我小时候常和家人来，里面好像祭祀着陈十四娘娘。后来竟遭了火，洞府遂荒废。洞边上巍峙着香火岩、将军岩、卓笔峰，如三足鼎立，昂首天外。这已是山腰，路边有座群乐亭，镌刻着两副对联，为当地书法家野萍先生所书。

山路直上便是“石中坑”，处在山坳中。路愈陡峭，景致愈好。可观灵鼠上山、神龟探海、夫妻恩爱岩、盛世太平鼓，移步换形。那原先的三块大石，到另一侧看，又像一只大骆驼。石中坑上去便是大岩背，即神龟岩背上。记得有次上小学周末跟父亲担两小筐番薯，路窄脚滑，滋溜了好几下，摔得屁股生疼。

锦屏寺在石中坑右侧高崖下，即所谓的“龙藤下”。抬望眼，上边缘如半口倒悬的大锅，由大变小，足高十丈，宛若一条巨龙腾空留下的痕迹。四十多年前，崖下有飞瀑，如一条白练挂在壁中。雨季时万马奔腾，十分壮观。

祖母信佛，我小时候经常跟她上山来。山寺佛堂

可容三四十人。每逢菩萨生日，信众都要和僧人们一起“护寿”，彻夜念经。于是，小小的我到了夜里便枕着木鱼声、诵经声和飞瀑声入梦了。而今，瀑流早被僧人接管引入房中，水愈少，再也不复声响。上周，与友人同上屏寻幽探古，见寺几近荒废，数年前一场大火，边上三层厢房竟被夷为平地。

寺西边有我家的一块地，种了三株杨梅。记得小时，端午前后一到周末，便买上几个包子或馒头，和同学一起带上书包和小凳子，伏在杨梅底下做作业。说是管杨梅，自己挂在树上吃饱再说，顺便也巡视一下周边的果实。吃得酸酸甜甜，脸发涨如关公。有时刚摘下来送到口中，下边几里外便有声音传来“偷杨梅啦，抓小偷啊”，害得我们四下奔逃。

崖上即大岩背附近，翻过去便是布裙岩，也是县志所称的“玉楼岩”，是个天然的岩洞，类似方山的峭斗洞，但空间比它大，且上下二层，上面是天波府，下面不知供奉哪位神仙，早时都被拆毁了。然二层岩立如楼阁，亦是奇观。边上有寿星岩，千年拱立。在山下远远望来，这寿星老儿活脱脱、憨呵呵的。

传说，边上曾有我家老祖宗南宋陈远郎中建的名园胜云林，大儒朱熹曾特意造访，并留了一首诗《访陈氏胜园》。往事越千年，如今连片瓦都不见。而这杜鹃花、彼岸花、布谷鸟倒仍是春日山中的一道风景。

听说有人要重修锦屏寺，想重建胜云林，倒也不失为了一件风雅盛事。但愿这高崖飞瀑，也有日能重回倒挂银河、龙马飞腾之气象。

石塘渔村

●李虹

五点十分。渔市码头
接鲜船靠岸，船员抛下缆绳
塑料筐堆叠，卸下
整夜的海
银亮带鱼扇动背鳍
在晨光里，像流光的薄刃
空气被海腥，硬生生切开

穿过石塘老街的薄雾
青石板浸透盐渍与湖腥
校服少年与我擦肩
攥一只刚出笼的薯粉包
热气裹着海风，撞碎
清晨的寂静
山海喂养的骨血，脉搏始终
潮起潮落

船老大蹲在石阶上
指尖摩挲鱼鳞的冷光
指缝沉淀海风的咸
妇人坐在巷口补网
粗线穿梭，缝补着晨昏
我蹲在一旁，看她们
把日子织进网眼

涨潮，是激情乐章
退潮，是诗意留白
有人钉在潮信里，循环朝暮
我背起行囊，把故乡
留在身后。潮声
漫过屋瓦，漫过枕边梦境
走得再远，只要闭眼
心底就有浪来回拍打
从未停歇

五月

●解忧

从青涩到金黄
麦田终于亮出他成熟的底色
弯腰、静默，是他们统一的姿态
一颗颗麦穗像修炼而成的舍利子

泥土的肌肤
被水浸润，在烈日下暴晒
慢慢地皴裂
露出了沧桑的面貌

田埂悄悄被水泥地替代
覆盖杂草和泥泞的过往
冰冷的线条分割乡土
将田野整齐地规矩成行

拖拉机的声响
像春耕吹起的号角
虫鸣、蛙叫随之附和
仿佛只有声音，一成不变

抛剪子，立“天”字

潘岳军/文

周末回了趟老家，只见田野山坡铺满层层新绿，解锯草、胡葱锤、牛奶浆等昔日的猪草仍随处可见。童年挎着竹篮割猪草的时光，清晰地浮现在眼前。

上世纪七八十年代，在我们乡下，家家户户都养猪。猪的口粮全靠自家种养——春有嫩青菜，夏有青南瓜，秋有番薯藤，冬有晒干的番薯丝。除了这些，还得去田间、地头、水沟边采割各种野草。

记得春夏时节，每天下午放学后或周末，父母便叫我们兄弟去割猪草。我们总是三五成群，挎着竹篮，攥着那把半月形锯齿剪走进田野。那首《猪吃百样草》的民谣里唱道：“毛绒绒，解锯草，胡葱锤，瓜子草，新鲜又可口……”我们虽背不全词，却认得每一种猪草的模样。田垄上生油草最旺盛，蹲下身就能薅满一手；地头水沟边，蛤蟆衣、牛奶浆、马兰头也长得正好。这些天然饲料猪吃了长得好，肉也香，是如今用精饲料喂养的猪比不了的。

不一会儿，篮子就装满了青绿的猪草。累了便席地而坐，玩起“抛剪子”的游戏。把割草剪抛向空中，看它翻转、下坠，落在

泥土里——木柄先着地、直直立住的，是顶好的“天”字彩；剪尖扎进土里、刃身挺立的，是“地”字彩。再不然，就投入土深浅、倾斜角度，分“三点”“两点”“一点”。输赢不过一小把刚割来的猪草，却让我们争得面红耳赤、满心欢喜。

总有手气差的伙伴，几把下来篮子见了底，急得眼圈发红。这时，大家便会拎起剪子重新走进田间，你一捧、我一撮，很快就把他的篮子重新填满。

除了抛剪子，还有“押猪草窟”游戏。一人挖个小土坑，攥块小石头藏进去，用剪背抹平坑面；旁人背过身猜“有”还是“无”。输赢全凭运气，欢声笑语却洒满了田埂，常常玩到夕阳西下还不肯回家。

上世纪九十年代后，农村养猪的渐渐少了，挎着篮子割猪草的身影也越来越罕见。“抛剪子”“押猪草窟”这些伴着几代人成长的乡间游戏，也慢慢淡出了岁月。

如今田埂上，野草依旧一年年绿着。只是再没有孩子蹲在草丛间，也没有一把割草剪，在空中翻个身，稳稳地立在泥土里，站成一个“天”字。那些简单的快乐，和那把剪子一起，留在了记忆的田垄上。



诗心很小：懂与喜欢，皆是相遇

王广珍/文

前两天，我参加了一场新书发布会。坐在那里，听诗人缓缓讲述他写诗的故事，说起日常里那些小小的感动。他说，有人喜欢他的诗，也有人评价不好。在他看来，诗歌最朴素的道理，不过懂与喜欢这两件事。

我深以为然。很多时候读一首诗，未必每个字都明白，甚至说不清它想表达什么，可你就是莫名喜欢。这种喜欢，并非源于析出高深意象，而是隔着字句，感受到写诗人那一刻的触动。他看到了什么，内心被什么击中，而你恰好接住了这份触动。

不懂，却依然喜欢，这大概就是诗歌最温柔的力量。

那“懂”呢？懂一首诗，未必能逐句拆解。有时，你恰好有相似经历，恰好在某个黄昏发出同样叹息。于是，诗里的每个字都不再是别人的秘密，而成了你自己的心事。这种懂，也是一种相遇，更安静、更深沉，像老朋友久别重逢，无需多言，一个眼神便足够了。

诗人讲着自己的故事，我听着，心里又动了一下。

他说，有次躲雨，花瓣先飘落，细细软软，如一场层次分明的雨，接着真正的雨哗哗倾盆而下。就在那一瞬间，他忽然想：为何非要分清哪是花、哪是雨呢？万物本就交融，人又何必总是区分。花亦是雨，雨亦是花。你说，这是不是只有诗人才有的缥缈念头？

他还写铁皮瓦。北风一吹，铁皮瓦便尖

厉地叫起来，风越紧，叫声越响，那刺耳的声音从凌晨噼啪持续到深夜。他说，整个冬天他都是忠实的聆听者，但不随意安抚别人的疼痛。有些痛，真的无法抚慰。诸多世事将人拖入中年，那么多不满，最后都压缩成一枚枚咀嚼片，含在嘴里，不吐出，任别人猜测是否很甜。

用一块冷冰冰的铁皮瓦，看懂成年人不肯吐露的苦。这不是技巧，而是刻进骨子里的敏感。

余秀华没读过多少书，在烟火与庄稼地里长大，可她有一颗最纯粹的诗人心。她写“一棵稗子提心吊胆的春天”，我读到这句话时，鼻子一下子就酸了。

稗子混在稻田里，总怕被拔掉，活得小心翼翼。她写的哪是草，分明是她自己，那些委屈、不安、提心吊胆的日子，都寄托在了那棵稗子上。她看见稗子的惶恐，实则是在心疼自己。这种感知，与学问无关，只与一颗柔软、懂得怜惜的心有关。

就像我窗台上的那盆绿萝，叶子枯黄了大半，却从不在风中喊疼。旧叶低垂，任由时间剥去颜色；而枝头仍一片片抽出谁也没告诉的新绿。那一刻我明白，诗从来不是文字游戏。能在一花一雨中放下分别心，能在一叶一草中看见自己的影子，看见那种不喊疼也不认输的活法。能在不懂时依然喜欢，在懂时轻轻叹一口气。

诗心很小，可正因如此，那些被我们忽略的事物，才有了落脚之处。



一碗大面，半生乡愁

莫爱蓉/文

说起箬山的面食，多数人会想到炒绿豆面、索面。它们知名度高，有特色且味美。但很多人不知道，箬山还有一种鲜为人知的特色小碱面，箬山人用温岭话称它为“切面”或“七面”，老一辈人叫它大面。

小时候，隔壁兆坤家除做索面，也做大面。索面制作繁琐讲究，大面则简单得多。和普通面条一样和面，再放入机器中压制、出面。只是制大面时，要在麦粉中加入适量食用碱。做好后，将面条团成团，放入蒸屉蒸至八分熟，再晾半干，大面就做成了。

我们家吃的大面，几乎都在兆坤家买。每年七夕，母亲总要烧几道菜，其中少不了上一盘炒大面。不用母亲吩咐，我总会迫不及待地跑去买，因为我太爱看他家制面了。

出门没走十步，就是兆坤家。还没进他们家族公用大厅，我就喊：“阿姆，我买切面。”只见兆坤的老婆——她裹过脚，走路蹒跚——慢慢把面粉、碱和水倒入制面机的漏斗里，一开机，麦粉就变成一张长长的面皮。再把面皮放回漏斗，换一个带长格子的出口，机器嗡嗡响着，面条便齐整整地从格子里钻出来。我看得入神，总觉得那面条像是有生命似的。

炒大面简单，吃着却很香。大多时候，母亲用绿豆芽、虾干做配菜。绿豆芽雪白，大面黄澄澄，虾干红彤彤，再撒上葱花，一道绿豆芽炒大面上桌，色泽饱满亮丽，十分诱人。用筷子夹起一团大面塞入口中，虽狼吞虎咽，但绿豆芽的清脆和大面的劲道交织在一起，依旧满口盈香。那个年代物质匮乏，过节烧“八碗”，一大家七八口人，也就五六道菜。母亲玩起谐音，说：“不错不错，你看，绿豆芽六碗，七面七碗，还有炒山豆粉、金针煨带鱼、肉羹、炒糕，十多盆嘞！”我们听了都哈哈大笑。

儿时炒大面的美味，让我难忘。七八年前，每次回箬山，我都会绕道穿过窄窄的小巷，来到一间很不起眼的铁皮屋。屋主是个中年妇女，独自制作大面出售。铁皮屋狭小，仅放得下一台制面机和一个蒸笼，门口摆个大团箕。她做好大面，放蒸笼里蒸到八分熟，再摊在团箕上晾干。向她买大面，两元钱就能炒一大盘。

我通常用卷心菜做主配菜，搭配胡萝卜丝、鱼饼、香菇等辅料，炒一道大面。炒大面不繁琐，和寻常炒面差不多。把料子炒熟，锅中留少量汤汁，放入大面炒至水干即可。注意，大面不可放水浸泡，炒佐料时也不能加太多水。不用担心大面不熟，因为它已经八分熟了。炒大面很香，夹入入口一嚼，有面条的劲道，还有股淡淡的碱香，最适合胃泛酸的人食用。

大面还可以用来烧汤面，但不是常见的三鲜面、姜汤面、大排面之类的汤面，而是烧甜面。无需什么烹饪技术，只需把清水烧开后放入大面，水再次滚开时倒入蛋液，再放入适量红糖，蛋液成花，即可盛碗。

这样的甜面，做早餐最合适，也特别适合小孩吃。小时候感冒后，我口舌乏味、浑身没劲，妈妈就烧一碗红糖鸡蛋大面给我吃。感觉特别甜、特别好吃，吃下一碗，顿觉浑身有气力。这一点都不夸张，因为红糖水和鸡蛋极易消化吸收，能迅速补充人体急需的糖分和蛋白质。

如今再去箬山，已找不到铁皮屋，也看不到那个妇女。二姐在石塘给我买过上马贩卖过来的大面，我也在箬山菜场买过。菜场卖大面的是一个卖麦面、饺子皮的重庆人，他说他家的大面是根据箬山人的需求特意制作的。其实，这只是照搬做法而已。我买过多次，看上去和儿时、铁皮屋的大面并无多大差别，都是黄黄的、七八分熟，味道比上马的好多了，但缺乏一点韧劲和碱香，总体口感不如铁皮屋的，也不如兆坤家的。我只能安慰自己，不错了，聊胜于无。

我常想，箬山之所以有这种带碱的大面，或许正和箬山人爱吃鱼有关。上世纪海洋捕捞兴旺，鱼类特别多。箬山人一日三餐除了吃鱼还是吃鱼。鱼汛时，家门口常挂一只旧篮盛鱼骨头，不用一星期就满篮子。正是因为吃多了深海鱼，肠胃偏寒，易作酸，而大面含碱，恰好能暖胃抑酸——一碗面里，藏着一方水土的体贴。

听箬山出去的重庆人讲，大面在箬山很受欢迎，有不少人回家乡时特意来买。那人笑着说，那是来回购一辈子难忘的儿时味、妈妈味。

我想，大面更是一种慰藉乡情的纽带。如今再吃大面，总觉得差了一点碱香、一点韧劲。也许缺的从来不只是手艺，而是那蒸笼升腾的雾气、母亲含笑的眼神，和那个趴在制面机前不肯走开的童年午后。