



# 外婆的家宠

□吴倩倩

打我记事起,外婆就养了一两百只番鸭和四五十只鸡,热闹非凡。每日破晓,山间还笼罩着薄雾,外婆悠长的“嘎嘎”呼唤声便准时响起。她动作娴熟地挥舞着细长的竹鞭,声音在空旷的山野和梯田间回荡,仿佛是与大自然共同谱写着晨曲。她守护着这些家禽,俨然守护着一群孩子。

二十多年前,养鸡养鸭,售卖禽蛋,是外婆重要的经济来源。当晨光刺破天际,她便将这些家禽赶往田间;夜幕降临,又将它们悉数赶回家。无论是番鸭出门觅食,还是归巢休憩,外婆总要再三叮嘱我们退避三舍,生怕惊扰到这些“宝贝”。外婆的老屋空旷,总体的功能布局大约划成三份,厨房、卧室、厅堂占据三分之二,剩下的则成了鸡鸭温暖的“家”。木板围成的两个正方形笼舍,角落里铺着的些许秸秆,早已被鸭子们扒拉成了产蛋窝,墙角上悬挂着一盏暖黄色的灯泡,柔和的光晕弥漫着整个空间。外婆说,这种暖黄色的光最接近自然光,能让鸡鸭们增加进食和活动时间,促进生长和产蛋。

夜幕降临,昏暗的灯光下,“嘎嘎嘎”的鸭叫声此起彼伏,宛如独特的催眠曲。鸭群总是紧紧地依偎在一起,每当我们靠近围栏,它们便紧张地连连后退,直往角落挤。我跟妹妹喜欢去鸭舍捡蛋,走在鸭舍的地面上,柔软的触感仿佛可以让人感受到大地跳动的脉搏。外婆总会耐心地教导我们:“捡蛋不能贪心,要在窝里留几个,这样它们才会在原来的地方继续下蛋,你们才有蛋吃。”

外婆家门前流淌着一条小溪,后门是起伏的梯田,一直延伸至山脚下。番鸭的觅食能力强,每天外婆都会将它们赶到田里或者小溪的下游让它们自行寻找昆虫、小鱼小虾等,想来它们肯定是大快朵颐。有一件事很令我不得:每次我们吃完桂圆,外婆都要仔细地收集桂圆核。有一天,我看见外婆双腿夹着一只鸭子,小心地掰开它的嘴巴,塞入一颗颗桂圆核,她用食指将核捅过鸭子的喉道,再用手顺着鸭脖子把鼓鼓的核捋入它的胃中。看着鸭子们吓得四处逃窜,我

满是疑惑,不明白它们为何要遭受这份“罪”。外婆笑呵呵地说:“桂圆核吃了可会下蛋了。”我带着好奇心上网查资料,才知晓桂圆核是一味中药材,内服可行气散结、止泻,用于胃痛、疝气痛等,外用可止血止痛,可这些外婆又是怎么知道的呢?不仅如此,为了增加产蛋量,外婆还将冰糖拿来喂食家禽。

曾经,我以为外婆如此宝贝这些家禽,是因为这是她维持生计的来源。外公离世后,子女们担心外婆年事已高,纷纷劝说她别养那么多家禽。外婆无奈妥协,只养了二十几只,可自此以后,但凡遇到鸡意外丢失,或是惨遭邻居家的狗咬死,她总会满脸懊恼地抱怨道:“都是因为你们阻拦,我的鸡鸭才会出事,以前养那么多都没事。”子女关心,于外婆而言,更似一种束缚生命的枷锁。2019年,一场中风,让外婆半边身体失去了行动能力。对于这个一生在辛勤劳作的人而言,失去劳动力无疑是沉重的打击。每次去看望她,她的眼里都噙满泪水,也常常敲打双腿叹息:“不中用了,好不了了。”可外婆的骨子里有着一股不服输的劲,她日复一日借助四角拐杖辅助练习,凭借顽强的意志重新站起来了,如今甚至能用一只手烹饪美食。

身体逐渐恢复后,外婆不顾家人劝阻,又开始养鸡、养鸭、养鹅。房子重建后,一楼的车库成了她新的“养殖场”,地上随处可见家禽的粪便、羽毛。即便身处钢筋混凝土的房子,也无法困住她热切地贴近自然的灵魂。有一次,一只鸡钻入草丛觅食,外婆站在后门看得入神,可下一秒,却传来她摔跤的声音,家人慌忙跑去搀扶,她却惦记着鸡没回来。还有一回,鸭子跑到门前的溪里游泳,她又担心鸭子迷路,急忙请邻居帮忙抓回。因为腿脚不方便,她总想把这些小家伙养在身边,方便照看。孩子们白天外出工作,这些家禽就成了外婆生活的全部,更是她精神的寄托。以至于不论哪个子女邀请她小住,她总是借此回绝:“家里的鸡鸭等着我喂呢,我要回去。”

但这些家禽又成为了外婆对家人表达爱的方式。她总会指着角落的竹编篮子嘱咐我:“一定记得带些鸡蛋回去,自家的鸡蛋补。”这些普通的鸡蛋,因为她倾注的爱,变得意义非凡。她的生命,也因为有了这些“家宠”的陪伴,而不那么单调。

每次吃到外婆托人捎来的鸡蛋,我仿佛能看到她蹒跚挪动的背影,这样的身体里,藏着一颗怎样坚韧的心。

在北山村上行的坡道  
有一条小小的溪流  
蜿蜒在石阶左右  
跟娃一起蹲下

看云影坠进水盘  
波纹碎出银  
看鸟翅掠过山尖  
抖落光斑,落进梯田

原来天的高度  
是水弯腰时  
喉结的滚动  
水的深度  
是天俯身时  
睫毛的阴影

而我们,不过是两头  
互相丈量的  
活着的刻度

## 鎏金的深度

□陈统魁

# 小馆“龙兴记”

□淘沙

昨晚,细雨,雨裹着迟来太久的秋凉,感觉很爽。近5时,一片暮色,街灯初放,陪着夫人越过横跨在肇家浜路上的天桥向西去。听朋友说,在肇家浜路西端的1031弄新开了一个面馆。一直想进一家专门的面馆,吃一碗地道的中国面,希望这次能如愿。

没有绕来绕去地找,也没有开口探问,那面馆就找到了。

门面不大,却很亮堂。身子不敢先进,先探一个脑袋进去:“有条条吗?”两个声音同声回答:有的有的。

“现在能进吗?”其实不用问的,门大开着,厅内灯光涌出来,泻满门口的路。

进去见到一幅画:一朵尖尖的花蕾,引来蜻蜓几只。画面简约,连荷叶都省去了——莫非是主人的一种风格?

迎上来的一定是老板娘,果然有些简约:眉没有描过,嘴唇保持原色,脸上没有施过粉的痕迹——素面迎客。

宽宽松松的一套服装,没有特别的色彩,更谈不上什么款式,简直有些土。

连人员都是简约的,加上老板娘,整个厅只有两人,门口是个收银台,台边站着个小青年,嫩得像个孩子。有些腼腆,可能刚进入社会,几次像是想说什么,却只见嘴唇在动,声音没出来,不过收银的动作很熟练。

扫描全厅,感觉就是洁净,角角落落都没放过,这才明白为什么要衣着宽松。

墙上挂着壁画,全是关于老上海的,有小洋楼,有石库门。吃一碗面,赏一赏画,追忆似水流年,体味老上海的味道。

十余张餐桌,全是大大理石的桌面,每张桌子下面放着四只单人木凳,古的味道。

桌上都备着抽纸,不是随随便便的一包,是装在了木盒里。不是简简单单の木盒,像古式的木篮子,篮环也是木制的。篮环与木盒间挂着不大的一缕垂髻,像件典雅的艺术品了。

地面是欧式的地砖,壁上嵌着的玻璃板也是欧式的,还有那悄悄亮着的壁灯……

一个普普通通的面馆,一个追求简约的地方,却汇集着古今中西那美的元素。

老板娘托着盆子端上来两碗面:一碗焖蹄面,一碗大排面,都配着一小碗的青菜。红的汤,黄的面,绿的菜,自然的美色。

两碗面,48元。错看老板娘了,她不土,心里装着艺术,不太顾及自己的颜值,却又努力让自己的店、自己的面有美的颜值。

走出店门,不由得回一回回头,见到“龙兴记”三个金字在灯下闪着光。

# 雕石头的人

(致秦顺石雕大师潘成松)

雕石头的人,是把石头唤醒的人  
他是巫的传人,掌握着点金术

他最早从石头中唤醒的,是一场秋收  
和一个小山村的薄暮与炊烟

然后他渐渐唤醒天空、山川  
和在大地上奔跑的一切生灵

雕石头的人,拥有一双透视眼  
在与石头的对视中,他看见在黑暗中沉睡的万物

雕石头的人,最懂得顺应自然美学的走势  
让阳光、彩霞和月色,漂浮在起伏的河流上

雕石头的人,从一片焦土和废墟中  
唤醒悲悯与爱

将自己心胸中的丘壑  
烙印在石头上

雕石头的人,他最后唤醒的  
是沉睡在石头里的一本巨大的书

雕石头的人,将喧闹的石头馈赠给世界  
而将最缄默的一块,留给自己

雕石头的人,与诗人是近亲  
他们都擅长从虚无中,创造一场蜃景

□涂国文



潘成松的石雕作品

# 母亲的苋菜糊

□何铜陵

热锅,下一勺白润的猪油。油化开的滋滋声,是烹饪最动人的前奏。肉丝先下锅,煸出荤油的香,再下皮蛋丁炒到边缘微焦——这是让汤汁醇厚的秘诀。西红柿丁一下去,“刺啦”一声,酸香腾起。接着倒进苋菜。紫红的叶片在热力下迅速柔软,渗出玫红色的汁水。

关键在下面粉汤。要徐徐地、一圈圈地淋,另一只手同时搅拌,让面汤与菜汁恰到好处地融合。太稠则腻,太稀则寡,要的就是那种黏稠又不失滑润的质感。最后淋入蛋液,金黄的丝带在红汤里飘散、凝固。盐只需一点点,苋菜本身

的清甜就是最好的调味。

盛一碗端到母亲面前。她埋下头,嘴沿着碗边转圈,“呼噜呼噜”地喝起来,像个饿坏了的孩子。喝完了,她把空碗往我面前推推,眼神里有种难得的光亮。

这复原的岂只是一道菜呢?我是在用食物作语言,试图与失去的记忆对话。苋菜糊的黏稠,恰如时光的河流,把过去的味道缓缓带到今天。母亲或许已说不清什么是“妈妈的味道”,但她的味蕾还记得,身体还记得。

厨房窗外,夕阳正把天空染成苋菜汤的颜色。我望着专心喝汤的母亲,想起小时候她总说:“慢点吃,没人跟你抢。”如今角色互换,我成了那个守护味道的人。

味道真是一种奇妙的传承。它不需要菜谱,不依赖精确的计量,只凭感觉与心意在代际间流淌。即便有一天,母亲连我都认不出了,但当她喝下这碗苋菜糊时舒展的眉头,就是对我们母子情深最朴素的确认。

母亲患病后,厨房里再没有飘过她特有的烟火气。我总琢磨着,怎么把“妈妈的味道”一点点找回来。问母亲,她只是咿咿呀呀地比划,眼神混沌,像蒙了雾的深潭。

那就从苋菜糊开始,从那碗能把米饭染得红彤彤的糊糊里找回记忆。

菜市场里,我仔细挑着红苋菜。要选叶片紫红带绿的那种,太老的纤维粗,太嫩的又没嚼头。卖菜的大姐说:“这季节的苋菜最养人。”我点点头,想起母亲从前总在端午前后买苋菜,说这时候的苋菜最“正气”。

回家系上围裙,恍惚间觉得自己在模仿母亲当年的样子。红苋菜要连根洗净,老根特有的泥土香是风味的源头。两颗土鸡蛋磕在碗里,蛋黄橙黄橙黄的,用筷子打散时泛起细密的泡沫。肉丝得选前腿肉,肥瘦相间才不柴;皮蛋切丁后特有的碱香弥漫开来;西红柿要去皮,切成碎丁,让酸甜慢慢融进汤里。