

知了知了

■戴纯青

到了处暑，知了声慢慢消弭，夏天要过去了。

总觉得，嘉兴的夏天，要从知了叫了才算数。

江南入夏，总要有个梅雨的序章。雨丝斜斜的，不紧不慢，下个把月。墙脚生出了青苔，瓦檐滴着水珠子，空气里满是一股潮润的土腥气，日子也像浸在雨水里，软绵绵地伸不开。这样的天气里，谁也不说夏天来了，只是闷着，等着。

忽然有一日，傍晚雨收云散，夕阳和晚霞红了半边天。南湖、凌公塘、湘家荡、大运河边，千棵万棵垂柳都镀了金边，长长的柳条垂在水面上，一动也不动。水面平得像一块绸子，映着天光，泛着细碎的亮。这时一阵微风吹过

来，像谁轻轻举了一下指挥棒。树梢攒足了劲的知了们同声一唱。一声，又一声，知了知了。满城的人便都知道了一——夏天到了。

那一阵知了，有雄鸡一唱的气魄，也有杜宇一声春晓的意思。梅雨里攒了那么多天的闷气，一下子都喊了出来。

今年回嘉兴，一出南湖机场，蝉声就涌过来，潮水一般。我拍拍孩子：“宝宝你听，夏天到了。”他搂着我脖子的小手却紧了一下。对于他来说，一个会响的夏天，陌生得就像一只狺狺狂吠的野兽。

我去广州已经七年。不知道为什么，岭南很少听见蝉鸣。或许那儿的虫子和孩子，都觉得夏天是天经地义的，用不着“来了”，更不必知了知了地喊。广州一年里有三百天

都是夏天，日子照样过，天照样热，夏天不就在了么。不用宣告，也不用等待。孩子正在过人生第二个长夏，在他心里，夏天大概和空气一样，总在那里，不来不去。他不知道，爸爸妈妈曾经度过过那样多的、被知了喊来的夏天。

在那些夏天里，午睡时，窗外处处蝉声，不同的品种有不同的曲调，但个个都拉得长长的。有时蝉声一断，满屋子的安静反倒把人惊醒。一睁开眼睛，晌晴白日，灰尘一粒一粒浮在光里。有时买只蜘蛛笼子，挂在窗边，隔着玻璃跟树上的知了对着叫。两个笨笨的虫子，你一声，我一声，嘶喊得阳光更烈，午梦更长。

那些虫声像沙漏。一声一声，漏干了长长的白昼，也把童年、少年、青

年，那么多飞奔着度过的夏天，一滴一滴地漏完。我在那些蝉声里长高，又在那些蝉声里走远。

知了，知了。

七年前，我在夏天的尾巴上远行。那时候以为都是炎炎夏日，江南岭南，有什么不一样呢。而今再回故乡听到蝉声，却难免像蒋捷渡过江阔云低之后听雨僧庐下，鬓已星星也。知了知了，一声又一声，一年又一年，知道地厚天高，知道山水迢迢，知道流光容易把人抛。走在故乡的街上，树还是那些树，知了也还是那样的叫法，而那个出生于长夏之地的孩子，短短几天，也就听惯了故乡夏天的声响，趴在妈妈肩头睡得酣畅。

知了知了，故人缘未了，故园情未了，夏天的故事，也还在一笔一笔地写，完结不了。

“龙餐馆”里的和平滋味

■华智慧

今年8月15日，日本宣布无条件投降81周年的日子，我和家人一起走进影院，看完了《欢迎来龙餐馆》。这部藏在中华美食里的反战电影，后劲很大，让我很长一段时间没能走出来。

故事其实并不复杂：中国厨师徐福为了还债，远赴中东谋生，与经理马俊生经营一家名为“龙餐馆”的中餐馆。生意刚有起色，战争爆发。炮火之下，龙餐馆成了乱世里一处庇护所，而徐福和马俊生也从一心赚钱的普通人，变成了靠做饭在战火中守护一群孤儿的“厨子英雄”。

“龙餐馆里只有和平和美食”，一句简单的台词，贯穿整部电影，也让方寸灶台拥有了对抗战火硝烟的力量。影片里被反复念叨的“好好吃饭”，不仅是字面的意思，更是无声的反战宣言：吃饭不分国界、不分种族、不分阶级，一桌饭菜，牵起人与人之间的情谊，也寄托着国与国之间的和平期盼。好好吃饭是父母对孩子的关爱，影片开头徐福对女儿说好好吃饭，就让我不经意想起平时母亲对自己的叮嘱；好好吃饭是战乱中人们对生机的一线渴求，炮火连天，危机四伏，当徐福和俊生半夜被炸弹惊醒，没人知道明天和意外谁会先来，能有饭吃已经是多么幸运的事情；好好吃饭是朋友临死之前的祝福，俊生面对“校长”生命威胁时还是想着关照妻夫，只要能吃饭就能活下去，就能逃离是非之地。

影片中的每一道美食，几乎都藏着只有国人才懂的独特中式美学。徐福出国前在家吃的最后一顿是饺子，最后历经磨难回国后吃的第一顿是面，正对应“出门饺子回家面”的习俗。刚到餐馆试菜时，徐福做了一道名为“龙抬头”的糖醋鲤鱼，寄托自己想要闯出一番天地的期许。逃难途中，徐福用“上不了台面”的边角料做了一锅饭，这锅饭给了孩子们无可替代的安全感，也藏着“和而不同”的处世理念。而在美军狱中，他为了求生被迫制作“左宗棠鸡”，背后是小人物隐忍求生的那份无奈。

这让我不由想起两句老话，一句是“民以食为天”，还有一句是“幼吾幼以及人之幼”。影片里一边是枪声、爆炸、死亡，一边是切菜、起锅、煎蛋。战场和灶台之间不断切换的镜头，一遍遍撕扯着我的神经：战争负责摧毁生活，而做饭这件事，就是普通人拼尽全力，把破碎的生活一点点重新拼凑回来。

整场电影落幕，字幕缓缓滚动，影院里没有观众匆匆离场，所有人都安静坐着，久久默然。孩子在一旁似懂非懂地问我：“老扎到底是好人还是坏人？”那一刻，我竟无言以对。硝烟之下，从没有绝对的黑白对错，只有身不由己的挣扎和被命运裹挟的普通人。

走出影院，几步之外就是热闹的小吃街，烟火缭绕，人声鼎沸，小孩子在路边肆意奔跑嬉戏。眼前这触手可及的寻常日子，恰是银幕里无数人穷尽一生，都没能触碰到明天。

在这样一个沉重的日子里，好好吃饭，好好生活，就是对和平最好的纪念。

我们去旅行吧

■渔翁

周一下午小丫在群里问：“我们要放假，打算抽一天去杭州玩，坐城际列车去，大家有想法一起去吗？”

我秒回：“我想的！”

十多分钟后，大丫回复：“好呀。”

老伴也回复：“我也想去，但走不动，暂时不去了。”

“脚怎么啦？很严重吗？”小丫问。当知道老伴只是不能长时间行走后，小丫说，那我们到西溪湿地去坐船。

“西溪湿地我去过了，地方很大，要走很多路的。你们去好了。”老伴说。“那就游西湖，不用走路。难得出一次门，机会也不多。”在小丫的劝说下，老伴终于答应一起去杭州。为了照顾她，小丫说不乘城际列车了，自己开车去。

周四，连续几天的风雨终于落幕，蓝天白云的天气回归。一早小女婿就驾车来接我们，然后依次接上小丫姐妹后便一路向西。一个多小时后我们就来到了杭州六公园的西湖时代广场，这里的停车场离西湖近在咫尺。

放眼西湖，远处湖面的小船、游船已星星点点，来回游弋。游船售票处挤满了人，小小的窗口一只手刚抽出来，另一只手又抢着伸进去；喜欢坐手摇船的，便三五成群地在岸边等着小船靠岸。

坐上小船后，船工将船向断桥摇去，湖面上的风有点大，风吹得湖水像烧开的水一样涌动。回到岸上已是一个小时后，因在船上吃了零食，姐妹们便商量到海宁市的翁家埠去吃中饭，说是已很久没去了。姐妹俩小时候曾多次到翁家埠度假或寒假。没走几步，我却发现大丫挽着她妈走进了西湖边的一家饭店。我还未张嘴，小丫急着向我摇手，说妈妈要吃杭州菜。

途中闲着，我和小丫开始斗嘴。她处下风时，会像孩子一样跟我急，口不择言地说出：“你说话不过脑子！”大丫不插嘴，只是不停地窃笑，小女婿一言不发地开车，老伴总是协助听器，坐在前面听不见我们在说些什么。不过，小丫在斗嘴中脱口而出的话，也能让我了解一些事的真相。比方说，这些年来，小丫一直以各种理由拒绝我送东西给她，她的理由竟是“我就怕你到我家来”，怕我在途中出事。

姐妹俩先我们下车。车外，小丫向我们挥了挥手，调皮地对我说：“不好意思啊，今天只坐了个船，让你写不出文章了。”她还在小女婿耳边轻声叮嘱了几句，并用双手比画了一个圆圈。到我们下车时，小女婿从后备箱里拿出两个一粉一绿的圆东西给我，原来是指压板，用来锻炼身体的。

后来老伴对我说，这次旅行很愉快。这让我想起母亲也曾说过类似的话。那年，已80多岁的母亲来市区配眼镜，过马路时，我牵住了她的手，母亲的手温暖而厚实。没想到过了马路后，母亲没有松开我的手。就这样，我陪母亲游公园逛商场，为她买衣裤配眼镜，进饭店吃饭等。半天的“市区游”，母亲却对我说：“姆妈今天很开心，姆妈已很久没有这么开心了。”



的红花。我们似乎总有开不完的花，成团成串地要挂到暮秋。杨万里曾经说：“谁道花无红百日，紫薇长放半年花。”

长在小区里的我，高得快到人家二楼窗口了。每年，我的新枝新花从被修剪的老枝干上慢慢冒出来，就能圆梦见到故人。我抬头望向窗口，总有几位老人一直在关注我，从夏到秋，近乎没有间断过。我敬佩

他们的耐性比我还好。抑或他们能读白乐天那句写我的诗：“紫薇花对紫薇翁，名目虽同貌不同。独占芳菲当夏景，不将颜色托春风……”也许他们早就读懂了，我生来就是紫薇，自然中的有些风雨和孤寂，必然是要修行的。

我天生没有“七十二般变化”，是人类使我有这个本领——我变长可像高大的乔木，变矮可似短小的灌

《食宪鸿秘》醉江南：鲫鱼汤

熬得像奶水一样的鲫鱼汤不但汤鲜好吃，还可补身子骨，给坐月子的产妇吃最好了，不过要买斤把以上的，才烧得有味，汤汁也浓。

其实，如何烧鲫鱼汤，我们先辈几百年前就有心得了。朱彝尊老先生在《食宪鸿秘》“鱼之属”中就如何烧“鲫鱼羹”专门写道：“鲜鲫鱼治净，滚汤焯熟。用手撕碎，去骨，净。香蕈、鲜笋切丝，椒、酒下汤。”秀水人家烧鲫鱼汤不像老先生说得“滚汤焯熟”，也不去鱼骨，而是热锅起油，把洗净的大鲫鱼放铁锅里煎，煎至两面焦黄，放姜片、老酒，倒入滚开水，再慢火笃，笃它半个钟头，这汤雪白浓郁，鱼香袭人，汤面还漂浮着淡黄的油花，当然有香菇、笋丝更吊鲜了。这滚烫的鱼汤端上桌，再撒些胡椒粉，趁热喝上一口，那叫鲜得掉眉毛，灵得一塌糊涂。

这个河鲫鱼，不仅嘉兴人喜欢，上海人更是钟爱有加。我下乡的第二年，我们村办起了铁器加工厂，村干部徐兆龙知道我父亲是船厂领导，就叫我负责采购原材料和收账。铁墩子是从苏州买的，由永根师傅负责打铁，但废旧铁料不好弄。于是我找

到在企业跑供销的表哥，见我我要买些边角废铁，他说：“这个容易办到，你只要帮我弄些河鲫鱼，我要送上海朋友的。”那个年代，上海人笃信嘉兴的河鲫鱼。

当年河鲫鱼也就几角钱一斤，但国营菜场要凭票，就是有票也很难买到斤把以上的板鲫。这些活蹦乱跳的河鲫鱼成了紧缺物资的敲门砖。

我成家后，生活条件好了起来，平时也常买鱼烧来吃。育子弄露天菜场有好几个卖鱼的摊位，南门茶馆店门口也有，鲫鱼、鳊鱼、黑鱼、黄鳝、鳊鲰、老甲鱼应有尽有，也不凭票了。我下班后总要去菜场转转，买条斤把左右的鲫鱼红烧，或者炖汤给儿子吃。母亲常说，吃鱼的小孩聪明。我礼拜天休息，买了鲫鱼除了红烧、炖汤，兴致来时还烧起了鲫鱼嵌肉。鲫鱼嵌肉就是把拌好作料的肉末塞在鲫鱼肚子里红烧，鱼鲜美肉香，肉醇衬鱼嫩，下饭、过老酒灵得一塌糊涂。

鲫鱼嵌肉异常鲜香有味，但我小时候是极少吃到，因为制作相对烦琐，又是鱼又是肉，花费太大，平常人家只有至亲长辈或重要客人来时才会去做，以显对来宾的尊重。

乌拉草

■费国平

七月北行，一头撞进小兴安岭那无边无际的浓绿里。

踏入上甘岭溪水国家公园，少时课本里读《美丽的小兴安岭》，纸上文字描摹的松涛、溪流与鸟兽，不再是单薄的笔墨幻象，而是化作山野间铺陈开来的鲜活生机。

园内林带层次分明，刚柔并济。拔地而起的红松笔直坚挺，直刺云端，极少生出横斜枝桠，独拥北国乔木的苍劲风骨；一旁成片白桦亭亭而立，素净光滑的树干布满深浅错落的树眼，默默做着林间温柔的旁观者。

苍劲的松与素洁的桦，一刚一柔，共同铺展成小兴安岭最动人的夏

日底色。就在这松桦环拥的林下湿地上，我遇见了乌拉草，它正漫出淡淡的草木清气。

乌拉草样貌平平，现在很少有人知道，它便是东北三宝之一。它不像人参隐于密林自带几分神秘，也不及貂皮那般华贵夺目。它只生长在伊春连绵林海与沼泽甸子，牢牢扎根湿冷的塔头墩上，默默陪伴守白山黑水的岁岁年年。

我们盛夏来到伊春，恰是乌拉草长势最盛的时候。一墩墩乌拉草紧紧抱成一团，三棱形草秆笔直挺立，不少已长到半人高。狭长草叶向内对折，边缘带着粗糙的质感。风掠过草甸，万千草叶一同俯仰，翻起层层绿浪。

俯身细看，草叶看着纤细，骨子

里却不柔弱。指尖抚过，涩中带着韧劲，不易折断。草墩根部盘根错节，死死攥住潮湿泥泞的沼泽，任凭雨水冲刷、山风呼啸，一丛丛立得安稳笃定。细看过后，不免心生疑惑：这股普通野草，何以成为东北百姓心中的宝？

听导游细说，方才豁然开朗。原来这些看似粗粝的野草，经收割晾晒，再用木槌反复捶打，坚硬的草茎便会散开，化作蓬松柔软的草绒。旧时伊春山林酷暑，冬日气温低至零下四十摄氏度，穷苦人家没有厚实棉靴，便把捶软的乌拉草絮进牛皮靴鞋。它纤维疏松呈蜂窝状，既能锁住温度隔绝严寒，又可吸附潮气，干爽不闷脚。

进山伐木、狩猎的人，全凭这一