

心灵舒坊

整个弹匣里的30发子弹,就如一张乐谱里整齐排列着的30个跳跃强劲的音符,准确地随着指挥棒的节律从她的枪管这个特
殊的乐器中流畅而出,形成了一首有着空弹壳蹦跳纷飞伴舞的气势如虹的劲歌……

她用“乐器”弹奏的音符

■ 龙玉纯

越野车刚刚停稳,她便一手提起微型冲锋枪一手打开车门迅速跳下车来。动作之矫健敏捷,让这个正想要下去为她亲自开车门,然后伸手轻轻地说声“请”,好好绅士一把的陪同大吃一惊。我顿时清醒了过来,今天来打靶的不是那拿到枪或听到枪声就会大声惊叫的普通女孩,而是一位出生于军人家庭的现役女军官。

负责靶场工作的排长早已列队等在停车场,见她下车便迅速整队跑过来向她敬礼报告:“首长同志,二号靶场已按通知要求准备好,是否马上实施,请指示!”穿着迷彩服的她不慌不忙还礼回答:“立即按计划进行!”“是!”战士们这就跑步各就各位,排长则径直跑过来向我敬礼并从我手里接过小口径步枪,然后又去与她握手。今天我特意带来了三种枪,手枪、微型冲锋枪和小口径步枪,要让她好好过一次枪瘾。

她是我军校时的同学。这次从北京的上级机关千里迢迢到我们部队,是来开展关于部队管理工作方面的调研活动。

司机小王泊好车提着带来的那包子弹赶到我的身边,把头探到我耳旁轻声说:“北京来的这个女军官,不是说是个笔杆子吗?看她那敬礼的动作还很像回事的。”我笑了笑,也用同样的动作对他说:“她的枪法肯定好不到哪里去,等会你、排长分别和她比上一把,让在大机关的她也见识一下我们基层官兵的厉害。”“好是好,要是她比输不高兴那怎么办?”小王把子弹包换了一下手有所顾虑地说。“怕什么,有我在,你要是让她轻轻松松地

赢了,说不定她才会不高兴呢。”我拍了拍他的肩膀说。她在前面正和排长谈着什么,根本没有想到我会在后面布置一次针对她的小型比武。

我快走几步赶上她和排长,有意对她说:“我们刘排长的枪法在我们单位是出了名的,是不是等下来个男女声二重唱?”她偏过头来笑着看了看我,又看了看刘排长:“真的呀,那太好了,正愁没有老师教呢。”“过奖了,我也就是个良好水平,不敢献丑。”排长一听要比试一下,顿时来了情绪,心想这算找对了人,我吃的就是这碗饭,刚好也正愁这向来没碰到对手呢。“哦,应该是男女声三重唱,我们的小王司机也想参加。”我马上补充一句。“那你呢?”她问我。“我今天是总负责和总裁判,委屈大家一下,都得听从我的安排。”我扬了扬手做了个发令的动作。“没问题,一切行动听你的指挥!”她、排长和小王三人几乎是异口同声。

100米胸环靶,先卧姿微型冲锋枪30发速射,后立姿50米手枪10发,最后小口径步枪10发。我这样安排当然不是很合理,目的是要故意增大难度。小王的枪法怎么样我不知道,但她和排长的情况还算多少了解一点儿。没想到她会对小口径步枪不感兴趣,她说小口径上有十字架(瞄准仪),太容易打了。于是我又立即补充说小口径10发为表演,不计成绩。经过一番谦让,确定出场次序为:先是她,后是排长,最后是小王。

“下令吧。”她站在靶位前有些严肃地说。我举起信号旗立即挥了挥,告之负责警戒和报靶的战士们射击就要开始。“卧姿装子弹——射击!”我用比平时高八度的声音下达

了这个有所省略的口令。只见她右手提枪,左手立即向前平伸,左脚迅速向前迈出一步,“嘶”的一声果断地卧倒在地,又向左略侧过身子,“噤”地卸下空弹匣,换上沉甸甸的实弹匣,然后双腿微微一弹又开俯卧,肩和腿又挪了挪调整为最佳射击状态,握枪瞄准。她的动作不紧不慢,准确到位,一气呵成,绝无拖泥带水之赘,显示出一位训练有素军人的老练与从容不迫。我看了看排长和小王,他们俩全神贯注已完全被她的利索动作所吸引。她的动作没有半点儿别扭与娇气,更无第一次走上靶位的新兵那种局促与不安,就连附带的几个小动作,也显得那样干净利落,让人看着舒服。

枪响了。开始她的速射并不算很快,可以说是军旅抒情式打法,但枪声节奏非常分明,两发两发的短点射,间隔均匀清晰如同那《一二三四歌》的鼓点。渐渐地她加快了速度,并把两发的短点射自然地过渡到了三发的短点射,每个点射间的间隔越来越小越来越急促,就像那军歌中最明快激昂的一句“向前向前向前”。再接下来便是万马奔腾蹄声紧,闪电雷鸣雨声急。整个弹匣里的30发子弹,就如一张乐谱里整齐排列着的30个跳跃强劲的音符,准确地随着指挥棒的节律从她的枪管这个特殊的乐器中流畅而出,形成了一首有着空弹壳蹦跳纷飞伴舞的气势如虹的劲歌。枪声一停,排长和小王便迫不及待地鼓起掌来:“太美了,太美了,真想不到冲锋枪在你手里还会唱歌!”可以假设,如果她是个男兵,他们一定会毫不客气地走上前去给她一拳。

打完冲锋枪立即换靶位接着打手枪,中

间不休息。排长和小王也一样。最后成绩当然在意料之中,冲锋枪速射她30发无一跑靶全部命中,而且弹着点都密密麻麻地散布在8环大圆圈范围以内,尤其是那个直径为10厘米的白色10环区域,被她射成了一只似乎刚刚接受完烟火洗礼的黑色蜂窝。这样出色的成绩让我这个知道她曾在军区射击队待过的人也有些不敢相信,但,眼见为实。手枪别看小其实很不好打,她打出了和排长一样的环数,当然也是远远超出了教材上评定优秀的标准。最后名次和我排的出场次序一样,于是我特意命令一个战士去山坡上采了一大束芬芳鲜艳的山花,作为最好的奖品奖给了这次射击活动的冠军——她。

她高兴地左手抱着山花,一一与满脸写着佩服的靶场战士和排长握手告别,感谢他们的精心工作。司机小王更是情绪激昂,一边开车一边还与她说不停。“什么叫山外有山?什么叫强中更有强中手?今天我总算遇上了,平时刘排长牛哄哄的,这次脸红了,走时他对我说:没想到大机关的一个笔杆子,枪会打得这么好,不但准而且枪声像唱歌,一首不服气还不行的歌!你们猜猜看,这首歌的歌名是什么?”我和她同时笑了,这个传闻一摸方向盘就不吭声的小王,也有例外的时候。于是故意说,不是《说句心里话》,便是《女兵,女兵》;不是《咱当兵的人》,那一定就是《打靶归来》。“对不对对不对!”小王头摇得像拨浪鼓,“应该是谁说女子不如男!”

“北京来了个女神枪手,冲锋枪在她手里会唱歌!”第二天,这个消息便像长了翅膀般迅速传遍了我们部队的每一个角落,至今还余波未平。



吃酱鸭,最好在有青石板的江南巷子里,一碟苏式酱鸭、一壶沙洲优黄,笃悠悠吃,过过老酒,“味道”不要太好……

■ 申功晶

随手翻看《鲁迅全集》,1935年身在上海的鲁迅给绍兴老家的母亲写了一封家书:“母亲大人膝下,敬稟者,日前寄上海婴照片一张,想已收到。小包一个,今天收到了。酱鸭、酱肉,昨起白花,蒸过之后,味仍不坏……”酱鸭,全国各地皆有之,先生所食之酱鸭乃杭式酱鸭。据《杭俗遗风》记载:“酱鸭一味,以杭城绍酒店所制者为佳。每岁八九月间,各酒肆皆自制酱鸭,多者数百,少者亦百余。远自申江亦有来购者,一过冬至,即销售一空。凡老居杭城及嗜中物者,类皆知之。”老底子杭、绍一带的浙江人,入了秋冬,家里少不了要备好几只酱鸭,我去过杭、绍的街坊、古镇,一挂一挂的酱鸭,大张旗鼓地晾在架子上,绍兴人习惯把风鸡、酱鸭、腊肠放一道蒸,只是杭式酱鸭咸香浓郁、韵味十足,口感上接近于熏鸭。

我的家乡苏州也有酱鸭,据《东京梦华录》记载,苏式酱鸭由南宋名菜“五味烤鸭”衍生而来,距今有七百多年历史,较之北京烤鸭,还早了近百年。1972年,外国代表团来访北京,提出要品尝满汉全席,苏式酱鸭有幸在全席中占得一地,且备受外国友人推崇,实属不易。

众所周知,苏州素有“东方威尼斯”之称,城内河道纵横、城外湖荡棋布,河滩、湖畔,处处皆是鸭子宜居之地。早在春秋时期,吴地就开始“筑城养鸭”,不管娄门大鸭,亦或太湖麻鸭,都是肉质紧实、鲜洁度高。

做苏式酱鸭要挑选三斤以上、健壮活泼的散养麻鸭,具体如何操刀,各家各店自有门道。唯有一个绕不过的环节,即烧制前须用盐腌制一下,即在处理干净的光鸭身上均匀擦上少许盐,鸭肚内亦撒少许盐,后即抖出,做上一遍“按摩”,腌制1~2小时,这样,成品后的鸭肉才鲜劲十足。用冷水焯水,去除血腥味后,放入圆桶中。烧煮酱鸭前,先烧开葱姜、香叶、桂皮、八角等配置的汤卤,同时把秘制香料加入锅内,鸭肚内放几只丁香、少许砂仁、葱结、生姜、1~2汤勺绍酒,随即将鸭放入滚汤中先用大火烧开,制作酱鸭,绍兴黄酒是重头戏,要加大量绍酒,小火烧一小时左右,待鸭二翅小开花,即刻起锅,将鸭盛放盘中,凉却一刻钟,淋上特制的卤汁,即可切片装盘。褐红色的鸭皮下没有多余的脂肪,直接用手撕开,鲜香渐次弥散开来,每嚼一口鸭肉鲜嫩且不乏韧性,入口很有嚼头,甜中带咸,咸中带鲜,从皮至骨头,都渗入卤香味,越嚼越上头,令人回味无穷。

在过去,苏式酱鸭是苏州人的心头好,百年老字号陆稿荐门口天天排队,千辛万苦排到橱窗发货口,终于憋出一句:“来半只酱鸭!”别小看区区一只酱鸭,20世纪70年代初,在景德路的翠花园餐厅,苏州人用它来招待过西哈努克亲王。20世纪80年代,有一部通篇用苏州话拍摄的吴语电影《小小得月楼》,剧中所有演员第一个学习做的苏帮菜不是名扬天下的松鼠鳜鱼,而是其貌不扬的苏式酱鸭。以前的苏州菜点,制作严谨,一丝不苟,等同于“德国制造”一样令人放心,同理,以前的苏州培养烹饪人才,要求也极为严苛,类似于德国学校培养技工,酱鸭是烹饪学校考试必考菜肴,每一位合格的毕业生都能烧出地道的苏式酱鸭。在《小小得月楼》里还有个场景,餐厅一半吃婚宴,一半吃理事饭(丧宴),两桌冷盘上的鸭肴可有讲究了,婚宴喜庆,故用外表鲜红的卤鸭;而理事饭则用色泽暗红的酱鸭。

酱鸭最好的吃法是下酒,丰子恺在《湖畔夜饮》里写道:“女仆端了一壶酒和四只盆子出来,酱鸭、酱肉、皮蛋和花生米,放在收音机旁的方桌上。我和CT就对坐饮酒。”我小时候所住的大杂院,有一户独居的阿爹,平日独饮,下酒菜是一碟花生米、一碗炆毛豆,听听书,咪咪老酒,生活有滋有味。倘若若有客来访,他必提前上百年老店陆稿荐称酱鸭招待。隔壁家“旺财”闻香而至,吃他扔剩下的鸭骨,啃到连骨头也不剩。

很羡慕过去的老苏州,他们能吃上口味地道、原汁原味的苏帮菜点,近些年,大量外来人口涌进苏城,苏式酱鸭的口味逐渐“苏北化”,一口下去齁咸、齁咸,老苏州是吃不惯的。其实,苏式酱鸭变味的原因是多样的,比如鸭子质量不过关,以前的鸭是散养的,现在的鸭多为“速成鸭”,肥腻多脂;以前的卤菜师傅是土著苏州人,做起活来讲究细致,每一道工序都不含糊,不似现在,一切讲速度,一些外来工下厨不那么讲究工序,苏式酱鸭的老味道就这样一去不复返了。

那个苏式酱鸭风靡全城的年代久远了,其实,不光酱鸭,在20世纪八九十年代,苏城老字号卤菜店里几乎所有菜肴都是美味可口,令人食指大动。闭眼买就行,绝不会踩雷。近两可,我去嘉兴月河街,看到门牌上写着和苏州老字号一模一样的“陆稿荐”,窗口挂着紫红的文虎酱鸭,抱着“试试看”的心态,我让店家切了半只,倒是惊艳了一把,那是地道的野生飞鸭,不柴不腻,且酱得很入味。较之苏式酱鸭,唯一不足之处,少了些鲜甜之味。

吃酱鸭,最好在有青石板的江南巷子里,一碟苏式酱鸭、一壶沙洲优黄,笃悠悠吃,过过老酒,“味道”不要太好,要是再放点儿评弹或昆曲,那就更应景了。酱鸭肉吃完,“做人家”的老苏州把剩下的鸭骨头扔进泡饭,加点菜蔬,一道煮,美其名曰“老鸭泡饭”。

诗情话意

娲皇宫赋

■ 李亮

长城外郭,中皇内墙;面向扬子黄河,腰系涓涓清漳。持土造人开辟世界,炼石补天环宇无恙。受封天帝不享瑶台,甘回大地保子民永康。以洞作房省财力,借月为灯俭烛光,苍生愈动衷肠。斩悬崖嵌宫,筑画栋雕梁。纳山川灵气,汲河汉天光。长桥飞虹巧结一体,排阶叠榭比邻牛郎。楼翼欲飞兮锁铁索,朱柱扎根兮贞石玉墙。梁栋皆是黎庶之椎脊,椽椽尽是樵夫之臂膀,黄瓦可见鲁班之肤色,壁画遍布恺之之画廊。天赐蓝图,地选中央。春桃夏荷,桂露梅霜,四时八节人瞻仰。迢迢盘折,登山道也;牵袂挈裳,相扶将也。雷鸣电闪,燃爆竹也;山响谷应,放神枪也。韶乐闻天,笙歌作也;云蒸霞蔚,彩旗张也。叠丘垒塔,上供品也;烟袅雾蒙,焚信香也。云衣花颜,举舞步也;虹霓宽舒,邀嫦娥也。鹤鸣九天,男声起也;鸾啾隋堤,女声和也。曩者三省客为满,今朝七国宾不足。肤色驳杂,西语呜呜。晨钟暮鼓,手机相机,古迹亦展新容。建大堂悠声载道,修官邸猗蹊遍野,唯斯楼历代官衙不逼而常新者,皆因女娲功高而不骄,绩伟而愈谦,根基立于民心耳。民心千年而不衰,古迹亦千载而不朽也。故曰:敢笑阿房命短,堪比广寒寿长,白云悠悠,始见此言之不谬!

■ 张强勇

几十年前,乡下日子清苦,去山里掏食,就是大家赖以生存的活计。大到起屋、打家具用的木料,小到围菜园子的栅栏,烧火做饭的用柴,哪一样不是从山上采伐回家? 没柴烧了,就去山上捡拾腐柴断枝;没钱用了,就上山采摘野果、菌子,或是打几只猎物,去镇上换回几个零花钱。如今是好多了,去山上掏食成了大家生活的调味品。现在的人们,吃腻了大鱼大肉,就喜欢吃点儿土味、野味,吃点儿自然生长着的食物。

春天时,人们会上山采野蕨、蘑菇,还有小竹笋,山上到处都有时新的野菜在排着队,等着大家去采摘;夏日里,山野里各种野果应有尽有,它们都兴奋地在向你招手,已经是积蓄着整个冬天、春天的能量,急切地盼望着大伙儿上山;秋天了,你就能尽情地采摘金樱子、野柿子、野山楂;到了冬季,凛冽的寒风将山上的枯枝黄叶吹得七零八落,唯有红彤彤的野果挂在枝头,对于采山人来说,这不只是视觉上的盛宴,更是触发大家味蕾的诱惑。

采山的收获,从来都是丰盈的。小时候,我害怕上山。不是怕累,而是怕在山里走丢了。山连山岭挨岭,绵延延延,真的要是山里迷了路,不但自己心慌,等到大伙儿从山里走出来,一看少了一个人,那急切呼唤的声音,响彻山谷,



徐建军摄

行走在山中,我看到山谷的沟岔里还居住着几户农家,见证着山里人家的祥和快乐。早上八九点钟的阳光,缓缓迈入了他们的院落。随着一声声鸡鸣犬吠,炊烟袅袅,四散于青山蓝天间,在红日的照射下,化成一片片紫色的云霞,慢慢远去……

一群一群人,又要踩遍走过的山头,去寻找走失的孩子。当然也有胆大的,跟着大人去了几次深山,便会自告奋勇去山里掏食,小孩子不会进入深山之中,只会沿着山道向山中走上几步,走到山林的边缘,眼睛里会看得着出山的路。虽然也是要跟着大人往山里去,可是看到山路边有喜欢吃的野果子,有蘑菇躲在松毛丛里,都是欢喜得说不出话来,生怕它们会飞跑了似的,静悄悄地爬到松树下,小心翼翼而又兴奋地去采摘。

进入山中,密密树林里,有构树、枫树、榉树、榉木、香樟、楠木等杂树;山谷间,有连绵千亩的茶油树、桐油树、板栗树等经济林木,还有上百亩的野生杨梅林;当然,还有绿盖千山的杉树,松涛万顷的松林。参天乔木下,遍布草药材、草莓、野菌、蘑菇。丛林中,隐匿着野兔、野猪、野羊、野鸡、画眉等飞禽走兽。

林子里蘑菇真可爱! 金黄的,浅黄的、灰色的,采到手里,一种特有的芳香就蔓延到四周。还有野葡萄,有豌豆那么大,却是圆鼓鼓的,立秋后,那泛着蓝黑的野葡萄透着成熟。摘一粒放进嘴里,甜甜的,却又有着一点儿微微酸,还有饱满的水分。大家边摘边吃,边吃边放入篮中,双手都黑了,嘴唇也是黑乎乎的,肚子也是圆鼓鼓的,可是大家丝毫都不在意,只是一个劲儿地采摘着。

从山上捡来的蘑菇,母亲照例会择取

一些老了的、发黄了的、起皱了的蘑菇,洗干净后,用开水焯了。我们不知道母亲会从哪里弄来一点儿新鲜的猪肉,切碎一起放入开水中,等到煮沸后,盛入碗中,一两片猪肉,三五片蘑菇,上面还漂着几点油星子,微微地冒着热气,光是看上去,就觉得味道会很好。等着用鼻子轻轻地闻了,一股清新的,爽口的味道摄入鼻中,慢慢地喝下去,细细地品味着,清新入口,香甜并济,那是一种怎样销魂的体验啊? 但在当时,谁又奢侈到能享用这样的美食呢? 即或是从山上捡拾回来的,也是要拿到集市上去换几个钱来贴补家用。

也许这就是“靠山吃山”。去采山,不像是做田土,不需要划定区域,也不需要和村里报告,山是大家的,随时随地,谁都可以去采山。村民们上山捡干柴、采药材、挖野菜、拾野果、撵野兔,都是为生存。几十年前,村民出门采山,累了,就靠着树根躺一会儿,到了夜晚,不能赶回家,就睡在山洞。身边是古木参天的山谷,还有很多野果子尽饱口腹。

乡间山谷,都有一个形象的名字,口头相传,只是很多的山名并不是能用汉字书写出来的。能用汉字表述的老鹰岩、月光坳、断魂崖、老虎冲,哪一个名称都让人恐惧。民间词汇的运用,总是能将抽象的东西具体化,比喻指代不但贴切,而且形象。

记得有一次,我们去月光坳,去往山

转瞬幸福