

名家随笔

铜岭村的田园之夏

□ 万华伟

我去铜岭村时,正是夏天。阳光从婆娑的枝叶缝隙洒下来,在路面落下不同形状的斑点。四周安静,风穿过漫无边际的林子,各种鸟的啁啾声传进我耳膜的时候,变得如羽毛一样轻柔,轻吸一口气,每一片肺叶里,都是草木的清香。

出了丘陵,便是豁然开朗的平原。远远望去,大片的绿色掩着错落的农舍。拐进路边的牌坊,进入一个蔬菜主题公园。水渠两边种着薰衣草,穗状的花序举起一片幽蓝,倒映在水里。有风的时候,影子慢慢洒开,平静的水仿佛注入了色彩和香气。彩葵就在路边,只把高的苗,密密匝匝,心形叶片上爬着清晰的脉络,白里带紫。这些都是通往阳光的道路。离开还有些时日,只能面对着它们,想象各种颜色的花瓣在阳光下灿烂绽放的光景。远一点是辣椒,青椒指向土地,白色的花朵面朝天空,这是花和果的特质,轻盈和厚重,泾渭分明,一种最寻常的植物,诠释了春华秋实的哲理。玉米长得比人还高,叶子宛如一柄长剑,交叉纠缠,刺向缤纷的阳光,拳头般的棒子镶嵌在绿叶之间,紫色的须微微蜷曲。像武士头盔上那一簇簇艳丽的红缨,正好暗合了这片土地的意思。

这里有一片古墓群,是楚文化的标志地。这里是曾一个古战场,曾经有数不清的红缨在铁马秋风里飞扬。一路踩过来的是历史的尘埃。伸手可触的是楚人的血泪和荣光。走过玉米地,看到一亩亩稻田。晚稻刚插下去不久,水光托起开始返青的叶片,流动着一片盎然的生机。水稻,是贴在南方村庄上的一枚标签。每一片叶片后面,都藏着一条路。这条路通向某一个农家院子,院子的门口,坐着皮肤被太阳晒成古铜色的男人。远处的荷塘边,几个女孩子在拍照。她们反复摆着造型,不停地调整着自己的肢体动作。最后似乎是满意了。身子后仰,双臂张开,头微微抬起望着天空。飞扬的青春后面,荷叶亭亭如盖,风随意地摇动着白色的、粉色的荷花,送来淡淡的荷香。几只黄色的蝴蝶扇动翅膀拍打着镜头,它们并不知道,就在这一瞬间,短暂的影像获得了永恒,成为了这片热土上的一个符号,供很久以后的长夜里作为记忆来打捞。

出了公园沿着公路走一段,就到了另一边的梅园。入眼全是梅树。修直的、弯曲的、虬枝密布的、截掉了树梢的。它们以不同的姿势覆盖了这片五百亩土地的一角。路还在修,路边堆了些长条形的麻石。大概是准备用来铺路的。石头上边,月季好似在静静地燃烧,火焰从绿色的叶子中升起。黄金蝶开得正旺,花形如蝶,仿佛能听到拍打翅膀的声音。我一边信步走着,一边想着梅花盛开时的景象,寒风猎猎,白雪皑皑的平原上,浮动着一片云霞,云霞里晃动着一个个人影,从中传来风声、笑声和雪花翩然飞舞的声音,还有一双双脚踏在雪地上的“嚓嚓”声,热烈与冷寂形成鲜明的对照。古老的土地被这样一种全新的形式唤醒。眼下,梅花早已凋谢。花影在时间里沦为尘土,而风中似乎还残留着冬雪的凛冽,能闻到梅花的香味,看到风雪骤歇时丢弃在花瓣上的冰纹。梅子黄时家家雨,但雨并没有下,阳光均匀地洒落,把枝条上一串串的梅子染得金黄。柔软的枝条被压向地面,呈现出一个个难以察觉的弧度。梅子挨挨挤挤,满怀喜悦。没有谁去动它们,听其落向露水滴落的早晨、悠长的午后,或者雨水

淋漓的黄昏。在路过一处水塘时,看到成群的青蛙在岸上扑腾。很快一只接一只扑进水里。水花四溅,受到惊吓的野鸭钻出草丛,在水上轻盈地掠过。大半个上午,我就这样漫无目的地在村庄里走着。路过一家农舍。屋边的菜地里,黄瓜蒂上还缀着花,茄子弯弯地坠在植株上,南瓜藤悠闲地爬过,黄豆郁郁葱葱。菜地边上,石榴树缀满嫣红的花朵。偶遇一位群群的鸡鸭中间,夹着几只大白鹅,在屋后的小树林里自由自在地歌唱。偶尔有一口池塘,有人搬了凳子坐在树下垂钓,清冽的池水,恰到好处地捕捉到了云朵、屋檐、人影及树影。地上是一种生活,水里是同一种生活。一条鱼弹出水面,“咚”的一声又落进水里,荡起一圈圈涟漪,把水里的烟火揉成一幅层次分明的画。

走累了,去村部歇脚。经过一栋小楼,走进一个院子。围墙边的玉兰开了,树上像挂着一盏盏乳白色的灯。从树下经过,我第一次感到玉兰花香气原来那么浓郁。几个老人坐在那里看书,趁着放下书的间隙,我和其中的一位攀谈起来。老人姓郑,已年近古稀。他告诉我,这个村庄原来叫铜铃岗,传说关羽在这里驯马时一只铜铃掉落,然后这里就变成了铜铃的形状。后来改名为铜岭村。大凡传说都是有共性的,无一例外的带着人格倾向,寄寓了炽热的情感和美好的祈愿。楚人的先辈们希望脚下这片土地像一只铜铃,坚如青铜,风雨不摧,一代接一代在大地上清脆地摇响。愿望美好,而现实总爱与之作伴,残酷地碾碎希望的光芒。有很长一段时间,这里和众多的村庄一样苦难沉重,一度成为荆州地区典型的贫困村。这片土地与水的关系一度不和谐,河流曾经来过,那是在很早很早的时候,后来因为各种原因逃往了别处,一年又一年风沙淹没了它们流过的痕迹。有一年大旱,导致庄稼颗粒无收。许多人只好外出谋生,以至人口大量减少。农耕时代,偏僻、干旱、贫穷、饥饿,这些带着冷色调的词语,成为铜岭村曾经梦魇般的痛。村民们拖家带口,背井离乡都是迫于无奈,就像当年山东人闯关东、山西人走西口,无不是为了混口饭吃,不在通往异乡的路上越走越远。一步一回头,一堵断墙,一树槐花,一片高粱地,都是插在他们心里的刺。

改革的春风吹来后,这片沉默的土地开始焕发生机。村里抓住这个契机,硬化了道路,修好了水库和标准化的水渠,完成了基础设施。从2015年开始,采取土地租赁、自愿入股、招商引资等多种方式,自筹资金150多万元,走上了现代农村观光的致富路。铜岭村的发展有自己的特色。开发了那么多项目,却没拆一栋房子。即便在公园内,没人住的空房子依然会保留下来,经过修葺后做民宿。在这里,我就见到了一栋这样的房子。房子并不大,普通的民居。木窗,白墙,黑瓦依偎在一棵大树下。里面空荡荡的,什么也没有。不久之后它将在设计者的手下,迎来别具一格的转身,成为城市的栖息者唤醒乡愁的驿站。绿化做得这么好,但从未在外面买过一棵苗木,村里有自己的苗圃,所有用来绿化的苗木都由自己的苗圃提供。不管是什么项目,除了技术性特别强以外,都不用外地劳动力,道路硬化、蔬菜栽种、绿化、餐饮、接待都由村民自己来做。这样做,发展速度是慢了一些,但是环境没有被破坏。山峦、田

土、林木、农舍像钟表一样固守着原来的秩序,村庄还是熟悉的村庄,不是城市的翻版。它面目温和,既有“阳春白雪”的景致,又有“乡里巴人”的烟火。同时节省了成本,为村民提供了就业岗位,解决了剩余的劳动力。

“发展最快是近几年的事。”老人自豪地说。我笑着问他:“假如现在在城里送你一套房子,请你去城里住,你不去?”老人呵呵一笑,“那我不去,还是这里好!这么好的环境,多少钱都买不到。不光我不去。现在一些出去的人都回来了。”老人说的话不假,村里完成基础设施后,一些在外创业的村民也看到了巨大的变化,陆续回乡发展。金用武是土生土长的铜岭人,一直从事园林绿化,早年将本地的苗木运往安监局销售,后来生意越做越大,业务遍及浙江、上海等沿海省市。他看到家乡的发展势头后,选择回乡建了一个梅园,先期投资2000万元,流转土地450亩,现已栽种各种苗木,分为梅花园、海棠园、樱花园、采摘园。对他而言,效益并不是最重要的。环境的优美,故乡的发展,带动更多人创业,才是他念念不忘的所在。

不到三十岁的马夏,从国有单位辞职回来,已成为蔬菜产销合作社的发起人。合作社通过各种渠道筹措资金1200万元,流转土地1000亩,集瓜果蔬菜采摘、农家趣味体验、果树认养、认购代租、认猪禽认养、亲子种植体验于一体,另建成一座游客服务中心,日接待量可达1000人。在马夏的心里,故乡并非只是一般人心中的概念那么简单,早已赋予了新的内涵,不仅是从那里传来过自己第一声带泪的啼哭,也不仅仅是身体里蕴藏着这方水土的气息,而是他心中的蓝图,他要在这里挥洒色彩,实现自己生命的价值。

告别老人,已是中午时分。我来到了游客接待中心,这是一个四合院,白墙黛瓦,红色的走廊围绕着一个巨大的水池,池水清幽,偶尔有几条鱼游到边上,像在窥视走廊上来回穿梭的脚步以及一张张浮着笑容的脸。这里供应的都是农家土菜,产自蔬菜主题公园。绿色食品,农家口味,从田园到餐桌,简单清爽,正好慰藉疲惫的乡愁,抚平心中的忧思。

我从乡村走出来,故乡与他乡。乡愁与乡土,一直沉沉地,压在心中。这些年读书,我往往会在一个深夜里,在书本中走进一个个村庄,似乎只有萧索、破败、空寂这些元素,似乎在一夜之间,大地上的村庄都已人去屋空,只剩下一片荒芜。冯骥才、十年砍柴和黄灯等一批作家把这里归结为城镇化进程的后遗症,他们试图用过度的焦虑来拯救村庄。事实上,这样的村庄终究是极少数,随着时间的流远,只要留得住绿水青山,只要留得住乡愁。很多人从一片土地上出走,还会,重新回到了那一片土地。毕竟那里是他们血脉的源头,精神之旅的归宿,是生他养他的故土,那里有他的父老乡亲,有他挚爱的亲人,有他儿时的玩伴,有血浓于水的亲情,有无尽的乡愁。只要身体里的血还在流动,生命还在延续,村庄就不会消失,它们,只会以新的面孔出现在我们的面前,这正是中国农村和中华民族新的希望所在。

离开铜岭村是午后时分,车行驶在公路上。平原辽阔,但见姹紫嫣红。轻风拂来,鼻腔里进进出出的是满满的花香,布谷鸟的声音远远地传来。我真希望,时间就这样静止。

(万华伟,湖北洪湖人。作品散见于《北京文学》《天津文学》《湖南文学》《四川文学》《山东文学》《山西文学》《安徽文学》《广西文学》《长江丛刊》《雨花》《清明》等文学期刊。入选《2017中国年度随笔》《散文选刊》等选本选刊。著有散文集《故乡在远方》《旧时月色慢》。获第八届冰心散文奖。荆州市作协副主席,沙市作协主席。)



铜岭村油菜花海。

征稿启事

为庆祝中国共产党百年华诞,深入贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想,贯彻落实党的十九大和十九届二中、三中、四中全会精神,《荆州日报》(荆州晚报)开展党史学习教育“初心百年恰风华”主题征文活动,现将有关事项通知如下:

- 一、主办单位:荆州日报文化评论部
二、征稿对象:全国广大作家及文学爱好者
三、征文时间:即日起至2021年12月底
四、作品内容:围绕纪念建党100周年主题,书写中国共产党带领中国人民为实现中华民族伟大复兴中国梦而奋斗的光辉历程;记录广大人民群众在党的领导下,大力弘扬“中国精神”,结合个人经历和所见所闻取得的成就及生活发生的改变,抒发对中国共产党和新时代中国特色社会主义的热爱之情;展望党和人民事业发展的光明前景,以文学的力量鼓舞人们更加充满信心朝着实现全面建成小康社会奋斗目标、实现中华民族伟大复兴的中国梦胜利前进。

五、征文体裁:以诗歌、散文、纪实文学体裁为主。诗歌一般不超过100行,散文字数在3000字以内,纪实文学字数在5000字以内。作品须为原创作品,杜绝抄袭、剽窃。荆州日报客户端、掌上诗荟微信公众号将设专栏刊发优秀作品;征文作品将择优在《荆州日报》《荆州晚报》副刊发表。

六、投稿方式:本次征文谢绝纸稿,来稿请发箱568649157@qq.com,并在“邮件主题”栏注明主题“征文”字样,来稿以附件形式附作品文档,作品文末须详细注明作者的真实姓名、手机号、邮寄地址、邮编(邮寄报刊,以刊代酬)。

荆州日报文化评论部 2021年3月25日



早堂面,沙市传统小吃,风格定型于晚清时期,咸鲜味型的碱水汤面。通常以整只土鸡、猪筒子骨、鱼等熬制的高汤作为汤头,佐以油炸鳝脆、鸡脯丝、熟猪肉薄片和葱花,肥内小码可视食客需要入碟。此面风味与江浙一带的长鱼面有相似处,但并不雷同。价廉物美,是沙市过草的代表性小吃。因为此面的盛装容器为大碗,故亦以“大连面”之名行世。



沙市早堂面

□ 刘德建

五更时分,凌晨的沙市笼罩在夜幕之中。静静的小巷传来门扉轻掩的吱呀声,青砖黛瓦屋舍里,蹒跚走出拄杖的耆老,洋灰马路上,昏暗的路灯投射出老人们斜长的身影。他们,是家境殷实的食客,在拂晓前吃上浓醇高汤碱水面,是他们日夜的梦寐。

这是民国时期沙市早餐文化的缩影。高汤碱面,沙市称其“早堂面”,此面惟沙市所特有,即使毗邻的古城荆州,也很难寻觅其踪影,然我们往往无限延伸美食区域的外延,将其冠以“荆州早堂面”。

“堂”,汉字释义为“正房,高大的房子”,通常指高大场所。顾名思义,凡早晨在面馆厅堂用餐,即在食用“早堂面”。如此这般,那华夏岂不比皆是“早堂面”?其实不然。

2013年,商务部会同中国饭店协会评出“中国十大面食”,武汉热干面、北京炸酱面、兰州牛肉面、山西刀削面、四川担担面以及河南烩面……诸面食赫然上榜。这些全天候供给顾客的面食,有着独特鲜明的个性名字,以至于未见其“庐山真面目”时,味觉香型却略略一斑。它们虽然亦在晨间面市,却不叫“早堂面”,可以想像,它的初始也就是诞生之日,多是街头的“提篮小卖”“登大雅之堂,车推挑担是它的主流。他们以为吃碗面条,又不是什么钟鸣鼎食,哪有那么多讲究,用得着馆堂高座?于是,早堂面,如此高雅含蓄的名字,与他们的不屑擦肩而过,成为中国早餐中的独韵。

早堂面,尽管从名字上读不出它蕴含的味道,却能感受它透着一股浓浓的荆楚早餐文化的气息。与著名菜肴鱼糕的境遇一样,早堂面的身世扑朔迷离,正因为如此,才给后世留下了无限的想象空间。上世纪80年代,《沙市纵横》刊载袁郁抚《沙市竹枝词》,记录了民国时期沙市食肆的盛况“早堂面沿江各码头,独沙市有早堂汤面,为劳人力夫所惯食。半夜开业,鼎沸汤鲜、面白条劲,小菜碟、姜葱御寒、芥菜宜夏。”尽管它的行文断句颇有商榷余地,仍不失为一份抢救性文献。但“劳人力夫所惯食”却令我深深置疑。劳人力夫工钱几何?偶尔为之不足为奇,倘若“惯食”,那血汗换来的养家糊口油盐钱,又怎换得几顿早堂面?大抵是作者高估了城市贫民的消费能力。

“劳人力夫”正襟危坐于面馆,在烟缕缭绕中吸食本文屡屡提及的“早堂面”,其既没有热干面芝麻酱的恣意厚重,也没有炸酱面蔬菜酱汁的无章堆砌,担担面麻辣咸鲜与其无缘,更无河南烩面的羊汤膻香。干呼万唤叫出来的早堂面,其命名方式缺乏先人为主的味觉风格,究竟何为早堂面?我会这样回答:以碱水面条为主料,辅之畜肉禽禽地煮提取汤汁,添加其它菜肴的高汤面条”。我自己都感受到了冗长,有什么办法呢?民国时期的沙市,达官贵人荟萃津津,十三帮云集沙头,当然食不厌精嘛。

早堂面真是一道工序繁复的汤面。猪筒骨、老母鸡,业经慢火细炖5小时,取其浓稠高汤就面,这是构建早堂面的基础。仅此一点,早堂面就背上了“奢侈无度”的名声。其实工序远没有告罄:幼细划为细条,佐入姜丝食盐腌渍入味,起油锅,首炸定型,复炸至鳝丝酥脆;红卤腱子肉,冷却后切成极薄的肉片;鸡脯肉剥成蓬松丝;五花肉切成丁末,煸炒吐油后红烧至酥烂,沙市人所说的早堂面“码子”,概指上述林林总总亦鱼亦肉的菜肴。

碱水面条,色泽微黄,筋道十足,早堂面的不二选择。汤面是考验后厨的关键,老练的师傅,会趁熟掌控碱面断生的那一刻,毫不犹豫用笊篱奋力捞出面条,悉数浸入清澈凉水之中,碱面骤然收缩,热与冷的碰撞,收获了极致的韧劲,亦荡涤了残余的碱味,这是技术与力量的结合,万万不可掉以轻心。早堂面的弹牙口感,正是食客追求的目标,软烂的碱面是无人口津的。

冷却后的碱面光洁细滑,手疾眼快的师傅抓起一把放入捞箕,千万次拿捏过手,准确分量均在胸中。汤面师傅攥着捞箕在沸水中摇曳滚烫,沙市人自有它的词语即“冒”热,吃早堂面要的就是热气腾腾,倘若似热非热的“温吞面”,老道的食客定会愠怒不已。

师傅短促有力地挥动捞箕,甩去捞箕中的余水,残留的水珠飞溅而去。冒热的碱面倾入沸腾的高汤,滚烫相互碰撞。若碱油不足,舀一勺细小的红烧肉丁,俗称“小码”,让肥瘦在汤中荡漾。鳝脆、鸡丝、肉片在眼花缭乱中鱼贯般掷入,食客侯面,排队蜿蜒,烟火同时,迟缓不得哟。天长日久,师傅那些精准的一招一式,无一不是在食客的催促抱怨怒骂甚至谩骂中历练而成。

“油大码肥”,是对早堂面的调侃,或许还有几分自嘲,字里行间流露出对早堂面的微微不恭。“油大码肥”成了佐证民国苦力嗜食油荤的丹书铁券,以“油大码肥”形成与“码头工人”的呼应关系,此语究竟是褒是贬?至今尚费解。为何民国时期的沙市“劳人力夫”惯以早堂面充饥?

究饥之说肆意流布,自媒体搬运此类文字甚多,此系沙市版的“何不食肉糜”新刻划,是对旧时食不裹腹贫民的粉饰,更是媒体中的经典笑话。

《早餐中国》也循着此语,将“油厚码肥”四个油腻腻的大字呈现在屏幕上,向世人传递早堂面的内涵。其实,早堂面的肥硕并非高汤而是恼人的五花肉末,它同样归属在“码子”之列,“小码子”是它在早堂面里专属名字,它的食材与烹制和台湾卤肉饭如出一辙,但后缀的“小”字降低了它的尊贵。

“小码子”也非早堂面的必需,师傅添加小码子的瞬间,你紧急高叫“不要小码子!”师傅的铁勺会在半空戛然而止,接着用三个手指拈上几根鳝丝做为舍去小码子的补偿,服务与被服务在细微之处彰显着童叟无欺。

上世纪80年代,早堂面又凭空臆造出什么“大连面”抑或“小连面”,这些煞有介事的称谓让人莫名,即使我这个土著也傻傻分不清,只得弱弱地小声问询。民国时期沙市面馆,确有堂信唱喏大连小连,这并非非物质文化类是指容量,《扬州画舫录》对“大连”多有记载,即大碗之意。

史料留下的只言片语,我们将沙市风味早堂面追溯到民国,那些棋布于江津的早堂面馆,彼时鼎沸的人声伴着堂信的唱喏音犹在耳;沸腾的汤汁堆砌的肉肉让人馋得香气;那些身着长袍马褂的饕客亦真亦幻历历在目。岁月荏苒,他们早已作古,面馆堂舍也在战乱中灰飞烟灭,但早堂之非物质文化类遗产的技艺,却被传承下来,但愿世代坚守。

借用曹孟德之语,结束早堂面文字随笔。何以解忧,唯有汤头。