

砚边吮毫

起头如握手

□ 王晓莉



生活悟语

又见炊烟升起

□ 程华

朋友从微信发来汪曾祺先生随笔《五味》给我看，附加读后感。大意是汪先生不愧为大家，这篇文章谈吃谈得她如何念念不忘，口齿生津。酸甜苦辣咸各味，又写得多么细致入微一读难忘。

赶紧去读。读完之后我回友人说：“要说这篇文章的好，那得属汪先生起头起得好！”

汪先生此文起头只一句：“山西人真能吃醋！”接下去他就开写山西陈醋逸事一则。有一年，汪先生去山西，正逢春节前夕，别的城市该都供应好酒了。可在太原街头，那些店面都贴着纸：“供应老陈醋，每户一斤。”

醋比酒更应景更重要，也只有山西了。醋味比酒味更招人待见，也只有山西。汪先生以一则这样的轶事逗人哈哈大笑，五味中“酸”之一味也在轻快的阅读里，悄然深入读者之心。

一般人眼里，一个文学大家的文章起头，要么如托尔斯泰的《安娜·卡列尼娜》，一起头，便道出一段关于幸福人生的警句。后来那警句路人皆知——我一直觉得像托尔斯泰这样在作品起头就开谈宏大的哲理，很像是一片混乱的场面里突然来了老大，场子一下就镇住了。要么像张爱玲的小说《沉香屑·第一炉香》开头：“请您寻出家传的霉绿斑斑的铜香炉，点上一炉沉香屑，听我说一支战前香港的故事。您这一炉沉香屑点完了，我的故事也该完了。”这样的起头，不紧不慢又艳丽妖娆，传统说书人一般沉稳，却又挑破传统小说起头笔法，横空出世。几乎不可模仿。

而汪先生这样的文章起头，却不炫技、不布道。也不摆谱、不拿谱。只是直白、平淡。连老太太、小朋友讲话，也能这样起头。可是事情不求大，只求巧。要谈柴米油盐这样的事情，就得有这样一朴素、直接，兼带诙谐的起头来相配，才是最巧妙契合。

就像一个敞亮的窗口，你一打那经过，就知道里头

有没有内容。那内容，又有味道，值不值得你为之流连。

于读者而言，读文章起头犹如初次见面时的握手。双方一握触，即可大致判定对方身体体质、健康度、为人的真伪度。甚至也可决定以后的交往深浅度。虎口阔厚绵暖，握之妥帖安心；指尖或掌心冰凉，大约是气血不畅。又或者与你的掌都来不及相贴，只轻轻掠过，像风掠过一根草茎，则对方大约是没把你放在心上。

文章起头，读者一看，也能大略得知作者是否扭捏作态、是否王婆卖瓜。又是否举世高人，是否世外仙姝。最终决定是否值得花上一时半刻读下去。这一个起头，着实要紧。

汪先生这一握，爽朗直白有劲道。不绵软，不空洞，关键是一点儿也不造作。是一个走南闯北之后，已不屑于耍弄噱头卖弄见识的人，他只定定地瞅你两眼，是有话则长、无话则短的那种直接。他如是厌弃对方，一句都不会开口；如他愿意倾吐，那你是有福了。他就会如这篇文章的起头那样，跟你爽朗一握。握过之后，你静静地等着听就好了。

你得到的，终将超过你想要的。

汪先生早期文章的起头却是另外一番光景。

“一枝素烛，半罐野蜂蜜。他的眼睛现在看不见蜜。蜜在罐里，他坐在榻上。但他充满了蜜的感觉。浓稠。”

如果不告诉人，谁也想不到这是他写于1944年的小说《复仇》一文的开头。

这起头，信息杂而密集。视觉、味觉、触觉都有。也不能说不高明。可是，读者会有点蒙。不知道接下来要说什么。

新鲜或是陈腐，“行家一出手，就知有没有”的“有”，

在这个起头里，还不能够判定。

年轻时写作是会这样的，情感无限放纵，胸怀与见识却没有储备齐全。同时下笔之时，功利心、得失心也翻卷上来。文字因而难免跳跃、抓狂。

两相比照，你还是愿意听老来的汪先生谈吃谈喝谈俗事情吧？山高水远，风云诡谲，都漫漶在那絮絮的质朴文字里，却举《洛丽塔》的开头为例。天才如此耀目，你读之时不由得要微微眯缝上眼睛。

经典之光有两种。一种如汪曾祺晚期几乎所有作品，如狄更斯《双城记》开头：“那是最美好的时代，那是最糟糕的时代；那是智慧的年头，那是愚昧的年头；那是光明的季节，那是黑暗的季节。”这样的作家，愈老愈平和，愈老愈全面而中庸。平和与中庸中，发散出景德镇古瓷那样的“宝光”。

而另一种是纳博科夫、张爱玲那样的天才之光。纳博科夫《洛丽塔》起头是这样的：“洛丽塔是我的生命之光，我的灵魂……洛——丽——塔，舌尖得由上颚向下移动三次，到第三次再轻轻贴在牙齿上：洛——丽——塔。”这样的起头，具象、动感、直击内心，几乎是不可再生。一首诗也不过如此。很多年前她莉谈对她影响深刻的作家作品，即举《洛丽塔》的开头为例。天才如此耀目，你读之时不由得要微微眯缝上眼睛。

作为一个贵族后裔，一个一生用英语写作的俄罗斯人，一个美国大学教授，纳博科夫终生游弋于写作与蝴蝶新品种研究两大领域。而两样都做得极为成功。他有些像武侠小说里的顶尖高手，左手和右手使不同的武器，可以同时表演，同时杀人。

起头如握手。纳博科夫这样的，他摆弄文章之时根本没打算跟谁握手。他弄完小说，就急着要带上捕蝴蝶的网兜到山里去。发现一个新品种的蝴蝶，与写出一部好小说的愿望，对他一样强烈。

至于你跟不跟得上他，就看你的了。

心香一瓣

夕拾满怀

□ 高流军

独自坐在阳台，却突然感觉到一缕夕阳飘近我，像要抚慰我什么。这才发现自己已在阳台呆了许久，此时已近黄昏。一整日的幽怨，各种思绪充斥着大脑，越觉得孤单与悲哀。昔日的抱负与理想似乎再也经不起一丝风吹，灰飞烟灭。望着西沉的太阳，那朦胧的红，似乎蕴含着生活的真理，我不禁想去西边的城北公园散心。

迈着疲倦的步伐毫无目的地晃悠着。这是一个新公园，原本是一块堆放垃圾的郊外荒地，如今经过改造，成了一座美丽的公园。园里闲来散心的好去处。公园有人工堆成的小山，山上各种花草，吐着芬芳，若羞着少女，惹人怜爱。山下蜿蜒的小路边生长着移植过来的树木，身姿婀娜。在这花红柳绿中，别有生趣地坐落着一个人工小湖，鱼儿欢腾与赏者相嬉，与夕辉相映。我试着忘却所有，与鱼儿相怜，与花草相悯。眼前人来人往，浮影翩翩，而我却在想，他们也和我一样，想找到能慰藉心灵的一点幸福感吗？

沉思之际，一个高大的身影闯入我的视野，仔细看去，原是一棵枯死的大树，它是被人截去枝叶、精心修剪之后移植到这里的。它为什么会死？也许不堪千里之徙；也许不堪被截枝的痛苦；也许不习惯人们这近似无情的“呵护”；也许向往大自然，向往深山而无法适应；也许……总之它放弃了生命。它竭力撑起无枝无叶的躯干，耸立于这争奇斗艳的公园，虽高大却很孤独，虽苍劲却很悲哀。

我望着这苍劲的孤独者，想抱着它好好地哭一场。我要用泪水去浇灌它，我不想它死去，更害怕它死去，因为我已将它视为“同是天涯沦落人”的知己了。

就在我无力自拔时，一位老者过来为它浇水，我掩饰悲伤问道，这棵树已经死了，为何还要为它浇水？一棵枯死的树在这里多么不和谐，为什么不将它处理掉？老者告诉我，这棵树新移植过来，还不适应新的土壤，虽有一年没有发新枝，但仍有复苏的希望，所以他按时为这棵枯树浇水，已经一年多，从没放弃过。为希望而不放弃，就算希望变成失望也仍不放弃，老者的话深深打动了我的心。

生命也许只是一个由适应到改变的过程，也许只有适应才能更好地改变，因为改变所以会更加美丽。由适应到改变也许是一个艰辛的历程，但只要“不抛弃，不放弃”的坚定信念，就一定会绽放生命的光彩。

已将归去的夕阳，还在遥远的山头眷恋，洒下一片朦胧的红，公园的生灵们披上霞光，更是楚楚动人。我多想为知己拾一缕夕辉，为彼此点亮生命之光；我更想种下一颗希望的种子，开启彼此平凡而不平庸的生命历程；我要留下我的眷顾，与苍劲的孤独者相濡相依，只为互诉那平凡的希望……

滕阁听风

地震那年，我去四川

□ 李冬明

算来已经15个年头了。2008年5月，在那个地动山摇的日子，顶着余震，我去了四川，去了成都、都江堰。

“简单收拾一下，赶到南昌火车站，那儿有一班南昌铁路局接运伤员列车，前往四川灾区，你随车采访……”5月18日中午，在朋友孩子满月酒席上，我接到单位领导电话。去四川？去灾区？眼前是杯盏交错的安然，远方是山河破碎的纷扰，顷刻间仿佛时空穿越。

半夜从南昌出发，过了麻城、汉口、襄樊、十堰，再往前是汉中盆地、巴山蜀水……一座又一座崖桥，一段又一段隧洞，列车风驰电掣，赶赴灾区。

20日5时许抵达成都火车站，仍有余震。从医院转运伤员，工作千头万绪，颇费周章，列车在车站待命。江西媒体一行记者请假外出察看情况。一家天府之星商务宾馆外墙开裂。对面是西南交通大学，学校操场上人们露天而睡。一位杨姓先生正在整理帐篷，他说“已经住满了8天，因为害怕余震，没敢回家睡觉”。

成都由府河、南河环绕，合称府南河。晚饭时，我们过了府南河，上到九里堤，堤上一家爬爬虾小餐馆，女店主一只脚打上夹板，裹着纱布，用成都方言笑着说，地震那天，从家里六楼顺楼梯跑下，结果折到了脚骨。天府之国，生活“巴适”，虽遭此劫难，人们难改乐观天性。

5月21日夜，成都一场大雨，余震警报解除。列车仍然待命。征得同意后，我们去四川省人民医院草堂病区采访，那里有一支江西医疗队。“昨晚穿着雨衣，睡在外面，凌晨两点还有余震。”江西省中医院两名医护人员张英、胡晓凡，每天早上7点开始忙碌，直到第二天凌晨两点。张英之前有过援藏经历。胡晓凡女儿在大连读书，担心妈妈安全。

地震发生后，大量伤员送到医院急救，工作量极大。江西医疗队，来自南昌大学一附院、江西省中医院等医院。大家干劲十足，每天自愿坚持工作12个小时以上，忙起来甚至“喝水时间也没有”。一名来自都江堰震区的伤员，才21岁，大腿被截断，刚从ICU重症病房转出，得到悉心照料，感谢江西医护人员。他们中还有黎广祥、张敏秋等。

全国哀悼日从19日持续到21日。在天府悼日，人们络绎而来，悼念遇难同胞；广场上摆满了鲜花，路边青柏缀满白花，人们双手合十、默哀祈祷。一名年轻女士眼含泪水，折着纸花。一名戴墨镜的小伙举着条幅“中国最强、四川必胜”。没有喧哗、拥挤，每个人脸色忧伤，伫立片刻，然后默默离去……

5月22日，列车仍在待命中。得知两名江西水文人将协同国家水利部工作组前往都江堰测量水情，我火速赶到工作组驻地。

酒店大堂行李车上，满满当地摆放着装备：睡袋、帐篷、防护套靴、饮用水、方便面、手电筒等等，一应俱全。路上情况不明，万一有余震，回不来，准备在外面露营。

两辆越野车穿行在成都平原上，向西进发。车上都是水文专家，先聊起都江堰：“深淘滩、低作堰”“遇湾截角、逢正抽心”“内江外江，四六分水”……

岷江上游4个水位监测站全部倒塌，同行的四川省水文局副局长林伟很担心：地震后，下了雨，有河道垃圾，山体滑坡造成堰塞湖。水利部要求尽快将都江堰水情水质监测准确，为科学决策提供参考。

坐一旁的杨小波话不多，听到介绍他是汶川县水文局副局长，我很惊讶。“5月12日那天，我来成都开会，突然地震了。”当时，杨小波赶紧掏出手机，拨了几个电话，结果始终打不通，意识到通信已瘫痪了。杨小波快急疯了，幸好汶川县水文局有短波电台，经话务员操作，奇迹般地与世界联系上了。也正是通过这部电台，汶川县向外界发出了灾情和求救信息。

回不去了，杨小波就留在成都参与抗震救灾。“家里单位都安然无恙，单位组织职工集中粮食，上山采野菜，统一开伙，开展自救……”

上午10时抵达都江堰，城区、景区设施损毁很大。安澜桥已封闭，二王庙附近的一些建筑成了残垣断壁。

江西水文专家陈厚荣、蒋志兵，分别来自赣州水文局、景德镇水文局。在都江堰外江堤上勘测水情时，我们遭遇了最惊险一幕，余震发生了！陡然间，大地摇晃，全身随双脚颤动。“当天13时53分、15时18分、15时57分，我们遭遇余震。15时18分余震时间持续长达数秒之久。”采访本上如是记录。

终于要回程了。5月23日，列车前往绵阳接收伤员，再运至武汉继续医治。每节车厢4名医护人员，每个病人一张卡片，写上姓名、铺位、病历，重症病人重点照顾。

这趟列车运送伤员及家属534名，年龄最大的90岁，最小的仅7个月。长达19个小时的旅途中，我不忍心多打扰他们，只是安坐一旁，静静地听他们的故事——

王宇轩，刚出生7个月，北川县擂鼓镇人，父亲王波，地震时在家看电视，半小时后被乡亲救出；

龚悦，北川中学高二学生，妈妈陪同，震后17个小时被救出，不幸的是班主任老师遇难；

罗应进，11车17号，54岁，右胫骨骨折；

赵春林，女，北川中学高二学生，右手断了，地震时正在二楼教室上课，班上58人有40人救出；

李永彩，80岁，绵阳市安县花菱镇人，左手骨折，家里厨房倒塌，被110警察救出，二女儿在四川德阳，老四在江苏打工；

谭亚珍，77岁，正在输液，绵阳市安县安昌镇人；

母拉诗易，3岁，女，幼儿园，羌族，家住北川县城，地震时在学校，左大腿骨折，右腿划伤，妈妈当日晚上10时才找到她；

何鑫怡，8岁，什邡县（今什邡市）龙居镇人，小学二年级，脑外伤，地震3个小时后被救出；

如今，十五载时间已逝，他们情况如何，已无从得知，但他们的故事，是更宏大故事中不可分割的一部分。

四

“锦江春色来天地，玉垒浮云变古今。”今年6月底，我重游成都都江堰。站在玉垒山的观景台，俯瞰整个都江堰，安澜桥上游人如织，鱼嘴堤前浪花滚滚，岷江东去，川流不息。

参观5·12抗震救灾纪念馆，“四川依然美丽”展区，有小朋友画的一幅“熊猫与鲜花”图案：“One world, one dream. 同一个世界，同一个梦想。”我想起著名的社会学家G.H.埃尔德所言：“每一代人都受命运的摆布，都与他人生命历程中的事件有着密切的关系。”是呀，生命的河流里，我们是一个共同体。

青山凝翠，微风如醉。今著此文章，难以不永怀。

为烧好菜，在超市、菜市场时，我会跟着那些看起来很有经验的阿姨挑蔬菜，会向卖家或一同买菜的人交流这个菜怎样做更好吃。把握不好的新菜，我也会向星级大厨请教，可大厨一听我的基本认知，便说，你这要从头来，没有一点基本概念。有一次，和一个朋友聊天，讨论该去上点什么课。他毫不思索地说，你该学学做菜，那会让你后半场受益匪浅。

是的，人生并不是只有玫瑰色，身为母需要不断拓展能力边界。我开始关注一些做菜的视频，购买一些书籍，各种拜师学艺。偶尔听孩子说哪个同学妈妈的点心做得好，谁家妈妈的菜做得好，我尽量克服内心的自卑和尴尬，主动去找她们讨教怎么做孩子爱吃的饭菜。从灶具的选择，食材的挑选和采购，到如何漂亮地烹煮出来，以及荤素营养的搭配等；再从五星大厨那里学习，如何保持食物的味道，如何清洗海鲜，如何摆盘等等。用著名美食家科罗斯基的话就是，做出原汁原味。

渐渐我发现，厨艺是一门博大精深、无比诱人的学问，也充满乐趣。

功夫不负。一年来，孩子夸我厨艺大长。其实，我只是开始突破自己。学习粤菜、川湘菜、北方菜，偶尔做个网红菜。记得第一次做椰子鸡的情景，去菜市场买了个椰子回来，可不会打开，后来求助能干的闺蜜，告诉我用剪刀撬开孔，再用锤子打桩，可还是陷入椰汁出来了、椰丝打捞不出的尴尬。

也会做个煲仔饭，可担心把握不好火候，我会把饭做好，装进煲仔，再铺上一层腊味，起锅时撒上一把葱花，拌上酱油、香油等等，端出来也感觉色香味俱全。孩子夸我做得不错，可明眼大厨直击问题：为什么饭不是一粒一粒的呢？当然，我还体会了铺上添花的蒜蓉粉丝蒸肉片、理气健脾的陈皮蒸鲍鱼、小炒牛肉的鲜椒鱼滑、萝卜羊腩煲的汤道。