

清水湾的晚霞是迷人的。哦，仅仅以迷人两个字，形容清水湾的晚霞，似乎不够，远远不够。

一过了深秋，人们就从全国各地涌来。坐火车，坐轮船，坐飞机直达。越是临近春节，来的人越多。以至于节前想方设法要赶过来的机票，涨到了天价。随之，节后离去的机票，也跟着水涨船高。人们都奔海南温暖的气候而来，都奔着这清水湾的海滨而来。

这地方宣传得不多，记得中央电视台曾晃过一个镜头，镜头里的海滨浴场，煮饺子一般挤满了洗海水澡的游客。主持人在呼吁，别再涌过去了，宾馆里已不再有空余的客房，即使豪华套间，溢价数倍，仍然争抢出纷纷来。人们都是奔着家人团圆、奔着度假去的；奔着美不胜收的清水湾而去的。

只因清水湾的避寒名声，经过

口口相传，已经使得蜂拥而来的游客人数，大大地超越了它已有的接待能力。争相跳进滚沸的饺子锅儿般浑浊的海水中，暖和是暖和了，尽兴据说也是尽兴了，但毕竟是有几

清水湾的晚霞

叶辛

分遗憾的。挤在人堆里，踩在脚印零乱的沙滩上，是没有多少余兴欣赏清水湾的晚霞的，况且晚霞往往在天边，而且一瞬即逝。

我作为一个远客故地重游地走进世界清水湾的海天之间。

说是故地重游，讲的是十多年前，这一片12公里的清水湾海滨，初开发时，我来小住过几个月。那时忙着参观，忙着听介绍和游览规划中的景点及视察初建成的宾馆设

施，无限静静地坐在海边，欣赏旭日东升时的景象，更没有时间徜徉在沙滩上，远眺清水湾的晚霞。

这一次我是补课来了，原来决定开发清水湾，是人们发现，这里的沙滩天然地细腻温柔，踩上去足部的感觉特别舒服。原来这一片辽阔的海湾格外吸引耀眼的阳光，虽然同样有风，也会来雨，但风雨和海浪在这里都显得比他处要温存得多。

澳大利亚不是有黄金海岸吗，墨西哥湾上不是有坎昆吗，美国不是有闻名世界的夏威夷吗？嗨，来清水湾看看吧，海南陵水海滨，丝毫不比那些名震遐迩的度假胜地逊色。

清水湾的晚霞，那落日熔金彩霞放光的景色，在每一个黄昏，都会给你带来新的惊喜。

让客人在微风里，在落日的余晖中，尽兴地放松心情的那一份美好。



和风(纸本设色) 沈小倩

西湖摇船工

陈甬沪

秋色夕阳洒落在西湖静谧的湖面上，给这片水域披上了一层梦幻般的金沙，波光粼粼，犹如万千光点在舞动，宛如无数的宝石在折射，这是光影盛宴，这是天堂美景。下午的四点许，游客仍然熙熙攘攘，游船码头更是摩肩接踵。排队轮到咱们时，一位年轻的摇船工说，一条船可上四个乘客，每小时150元，如果无异义，上船后扫码确认登录游船公司App再支付。随后把船停稳，让我们穿好救生衣后扶稳上船，开始摇桨离岸。

上船后孙女可乐与阿婆在议论着断桥、白堤、白娘子，又指着对面的宝塔说着什么。这时这位年轻的船工娴熟地划着船，很优雅地接过可乐的话茬。

断桥之所以得名“断桥”，并不是因为桥断了，而是因为在雪后初晴时，桥面的积雪在阳光的照射下融化，露出斑驳的桥面，远看像断了似的，他说白居易“断桥残雪”诗句描写的就是这美景。他介绍，断桥是白堤的起点，也是内湖与外湖的分界岭。他特意提到了断桥上的“雪泥鸿爪”碑，讲述了碑文来历及故事。苏轼的“鸿雁踏雪泥”诗句，透视了许仙与白娘子凄美爱情及身不由己，警示着人生短暂和世事的不确定性。据说，每当月圆之夜，人们在断桥附近能见到一条白蛇似在湖面游弋，许是白娘子的化身，断桥正是他们相会与重逢的地点。

当船划近断桥时，他指着拱桥中央的三个字，这“段家桥”原本是居住于此的一位段姓的官员在此修建的桥，后人为了纪念他，就将此桥命名为段家桥。我想，“段”与“断”音同义近，显现了中国文字的博大精深。

摇船工指着保俶塔说，这座古老佛塔历史悠久。在近代，由于战乱和自然灾害等，保俶塔曾受损严重。为修复宝塔，当时的杭州市市长带头募捐，并发动市民积极参与。修建过程中有一位姓吴的商人捐出了大量的钱财，但他却不愿意留下自己的名字。后来，人们为了纪念他的善举，就近建了一座吴山庙来供奉他。

摇船工的娓娓道来，让我顿生好感就与这位摇船工攀聊起来。他姓王，1999年出生，来自绍兴。小王说，接受9年义务教育后，正是人生初成的叛逆期，离开父母只身到宁波谋生路，2年后创业失败来到杭州，现在已干了四年的摇船工。西湖摇船工始于何时，难以考证，但形成职业业态可以追溯到宋代。过去摇船工的生活十分单调，入睡都在船上。如今，作为游船公司的员工，他们的福利待遇有了很大变化，例如公司提供住宿、餐饮和培训等，收入稳定。小王说，类似他年龄的摇船工为数并不少，有的尝试走网红路线，让游客体验更加独特的游览感受来提高收入。在西湖的摇船工中，小王可能不是佼佼者，但从他双眼透露的获得感与满足感中，表达出年轻一代在创业、就业、职业上的选择性、独立性与务实性。

与女友约饭，在晚风还不带凉意的初秋。女友与我同龄，也有两个小孩。不同的是，我时时想躺平，而她似乎永远活力四射，除去工作和亲子，日常被健身、旅行、聚会、看展排得满满当当。见面这天，她一如朋友圈中展示的那样，穿一身粉红色运动背心加短裙，搭配白袜白球鞋，妆容精致，长发及腰，眼神明亮，笑容灿烂，无论远观还是近瞧，都是一副中年少女的模样。我其实并不明确“中年少女”指代哪部分人群，是褒是贬？因此夸赞女友时说的是：“没变，和二十年前一样。”

“中年少女”一般指年龄已经迈入中年、心态依旧非常少女的女性，她们大多已经30岁+，却自然散发少女气质，不强行扮嫩，也不刻意走阅历丰富的路线，甚至还会对爱情抱有些许幻想。90后小朋友则向我科普道，“中年少女”作为网络热词，本意是指年纪轻轻的女性过早拥有了一些“中年”才会有习惯，比如二十岁开始喝枸杞茶养生，放假不爱到处玩只想在家休息，出现了脱发、发福、失眠等初老症状，提早感受到了中年危机等等，表达的是对

年轻人未老先衰的调侃。好吧。四十岁之后，我主动站到中年之列，所以现在能明确的是，自己属于前者。记得大学毕业刚工作那会儿，整个冬天都是室内连衣裤，室外多套一件大衣，还是薄款。并非美丽冻人，而是真心不觉得冷，偶尔熬夜只要补上一觉，又是一条好汉。现在？春捂秋不冻，秋风一旦起，不光蟹脚痒，我的畏寒基因也动了，早早将短衫短裙一并束之高阁，直到来年春天才能重见天日。所有喝的只分热饮和常温，所有袜子只分羊毛和全棉，所有护肤品只分低度防晒和高度防晒。碰到朋友邀约，先看地点远不远，再看吃得辣不辣，最后琢磨时间晚不晚——睡不足八小时内分泌都会失调。一切为了健康，一切为了生存啊！当然，换来的是细纹长得慢了点儿，头发掉得少了点儿，还有力气和孩子在运动场上冲一高下，也能做到时不时陪父母吃顿饭。夕阳下山时漫天的晚霞，通勤路上的一本好读的小说，早起时营养丰富的早餐，稍稍抱怨几句就收到来自朋友的关怀慰问，这些可谓中年人的小确幸吧。张爱玲就

说过，“所谓‘哀乐中年’，大概那意思就是他们的欢乐里面永远夹杂着一丝辛酸，他们的悲哀也不是完全没有安慰的”。有被安慰到。

女友很健谈，记忆力极好，连回忆初恋男友送的某件不讨人欢心的礼物也是细节满分。彼时一脸青春痘的少年，如今已是上市公司高管，打趣女友，错过了绩优股一支。女友笑得花枝乱颤：“如果跟了我，说不定没有这般好运气。”佩服女友的豁达与通透，据说两人还联系，但仅限于工作上的解惑与答疑，以及共同朋友群中逢年过节的彼此问候。尽管对于现代人来说，年龄基本等同于一个符号，不带任何色彩和性别，且无任何“规章制度”。比如，二十几岁一定要结婚？三十几岁一定要生娃？四十几岁一定要周游世界？五十几岁一定要财富自由？没

有的事。但是，孔子老早就说过，四十而不惑。人到中年，还是不要打着少年人的调子的好。这句话是朱自清九十年前写下的一篇散文中提到的，他还说：“中年人无论怎样不好，但看事看得清楚，看得开，却是可取的。这时候眼前没有雾，顶上没有云彩，有的只是自己的路。……他回看少年人那些情感的玩意，觉得一种轻松意味。”是不是和蔡依林有点异曲同工之妙？蔡小姐几年前在出道二十周年巡回演唱会上真情流露：“四十岁是一个很棒的年纪。如果你还没四十岁，我跟你讲，四十岁真的感觉好极了！”

不必纠结少女感，也不必焦虑中年危机，更不必在意往事不可追。人生每一段路自有每一段路的风光，任何时候做你想做的事，都不晚。最重要的是，生命不息，奋斗不止，这当然不是让你去内卷去内耗，关心自己，爱惜自己，人走向成熟是正常的，是自然规律，只要心中住着少女，充满好奇，相信我，每一天你都会更爱生活。

曾经看过一篇文章，赞美杨绛先生“柔弱，又坚韧，深自敛抑，且一生有少女相”。我懂里面的点，相由心生。再来看杨绛先生在接收百岁祝福后的回复，她说：“我现在很好，很乖，虽然年老，不想懒懒散散，愿意每天都有一点进步，better myself in every way,过好每一天。”中年少女可以共勉。

诗魂不死读痼弦

陈建功

今年的11月11日，痼弦先生逝世一个月后，加华作家协会的朋友们发起，举办了隆重的追思会。追思会的主场在北美，那边应正秋风萧瑟，而我在万里之外的北京，窗外也是落叶纷飞。忽想起痼弦先生曾感叹过：“君不见秋天的树叶纷纷落下，我虽浪子，也该找找我的家”，先生这诗，题目叫《我的灵魂》，熟悉痼弦的读者无不耳熟能详。

先生在这首诗的最后说，我的灵魂要到长江去\去饮陈子昂的泪水上去送孟浩然至广陵\再逆流而上白帝城，听一听两岸凄厉的猿鸣。先生吟诵说，我的灵魂必须归家，君不见秋天的树叶纷纷落下。

先生远行之后，重读这首诗，自认为对先生一生更有新的领会，那就是，先生之灵魂就在诗里——他浪迹天涯追诗，又归心似箭寻觅于故园。恰是这种浪迹和归来的纠结，造就了这位诗人情感的凝重、诗意的斑斓。如今，无论是北美还是北京，秋天的树叶真的纷纷落下了。想起痼弦先生，我们的心大概都和那秋风中的枝条一样抖着。但又想起先生四十年前那句话何其豪迈，先生在洪范文学丛书《痼弦诗集》的自序里说过：“人生朝露，艺术千秋，世界上唯一能对抗时间的，对我说来，大概只有诗了。”

斯人已逝，灵魂不灭，因为他的诗魂永在。以他的诗对抗着时间，这对抗有时明丽——“斑鸠在远方唱着\我的梦在桦树上……”(《斑鸠》);有时苍凉——“樵夫的斧子在深谷里唱着\怯冷的狸花猫躲在乡村老妪的衣袖间\当北风在烟

筒上吹口哨\穿乌拉的人在冰潭上打陀螺\冬天啊冬天，我在古寺的裂钟下同一个乞丐烤火”……(《山神》)。《水手·罗曼斯》是一首关于水手的作品，却忧伤、无奈、悲苦：“他拉紧盐渍绳索\他爬上高高的桅杆\到晚上他把他想心事\的头\垂在甲板上有月光的地方……”而在地球的另一端，“他妹子从烟花院里老远捎信给他\而他把她的小名连同一朵雏菊刺在臂上\当微雨中风在摇灯塔后边的白杨树\街坊上有水歌是关于他的”这首题为《水夫》的小诗，吟咏的是相思情、离人泪，而诗人在这无言的思念中，反复叨念“地球是圆的”，最后吟出的一声叹息是：“海啊，这一切对你都是愚行。”这种沧浪浩瀚里的浅烛微光，恰因其渺小，越发唤起永恒的情感力量。

这次追思会前，我又一次翻开痼弦先生的诗，再一次被痼弦先生跨越时间和空间的诗意所感动，我想，这就是他的诗心足以战胜时间和空间的明证。

我不懂诗，和先生也只有几面之缘。第一次是在北京，由北师大的王景山教授引荐，听先生介绍组织撰写一部《中国副刊史》的构想。第二次是在温哥华，由诗人汪文勤邀请家中茶叙，痼弦先生也应邀前来。我那时当然已为痼弦的诗作所倾倒，但听闻先生出席，甚至还专门做了功课，岂料先生温文尔雅平实平易，记得我们谈到创世诗社，也谈到《联合报》副刊，还谈到大陆的现代新诗潮流，两岸新诗的比较。仅有的两次晤谈，若用俗句，叫如临秋水如沐春风，更真实的感觉是，他的伟大，不动声色。

有的事。但是，孔子老早就说过，四十而不惑。人到中年，还是不要打着少年人的调子的好。这句话是朱自清九十年前写下的一篇散文中提到的，他还说：“中年人无论怎样不好，但看事看得清楚，看得开，却是可取的。这时候眼前没有雾，顶上没有云彩，有的只是自己的路。……他回看少年人那些情感的玩意，觉得一种轻松意味。”是不是和蔡依林有点异曲同工之妙？蔡小姐几年前在出道二十周年巡回演唱会上真情流露：“四十岁是一个很棒的年纪。如果你还没四十岁，我跟你讲，四十岁真的感觉好极了！”

不必纠结少女感，也不必焦虑中年危机，更不必在意往事不可追。人生每一段路自有每一段路的风光，任何时候做你想做的事，都不晚。最重要的是，生命不息，奋斗不止，这当然不是让你去内卷去内耗，关心自己，爱惜自己，人走向成熟是正常的，是自然规律，只要心中住着少女，充满好奇，相信我，每一天你都会更爱生活。

曾经看过一篇文章，赞美杨绛先生“柔弱，又坚韧，深自敛抑，且一生有少女相”。我懂里面的点，相由心生。再来看杨绛先生在接收百岁祝福后的回复，她说：“我现在很好，很乖，虽然年老，不想懒懒散散，愿意每天都有一点进步，better myself in every way,过好每一天。”中年少女可以共勉。



深秋时节，走进菜场，摊位上放着新鲜芋艿进入我的视野。芋艿品种有多样，但我喜欢崇明芋艿，口感香、酥、糯，隔三岔五地买些做成美味菜肴。

崇明芋艿种植历史悠久。据说清代，芋艿从美洲引入我国种植，崇明、启东一带气候、土壤最适宜香芋繁殖生长。芋艿形如小土豆，表皮黄褐色，肉细白，好似板栗，甘而芳香，食后余味不尽，故又名崇明香芋，成为当地名菜，烧、炒、炖皆可。最简单的烧法是蒸煮，将整个芋艿洗净连皮煮熟，皮薄易裂开，撕掉皮后一咬，香味扑鼻，让人久久回味，打嘴不丢。除了蒸煮，芋头吃法还有很多：可与五花肉一起红烧，与扁豆一起煨汤，与小青菜一起煮芋头片儿汤等等，都是美味，其味香而不腻，酥而不烂。而我最难忘的还是祖辈烧的香喷

的芋艿扁豆饭。小时候，每年随父母去探望祖母，祖母总会烧一锅芋艿扁豆饭。我跟着祖母先从房前屋后的扁豆棚上扯红扁豆，她告诉我扁豆有青扁豆、红扁豆。青扁豆外形瘦小，颜色为青绿色，豆粒较小，用来烧熟食用；红扁豆外形肥厚，颜色是绿中透紫，豆粒圆润丰满，壳软籽软，这样的红扁豆煮饭好吃。接着又跟着她从芋田里挖了一些新鲜芋艿。我刚要去拿，祖母一把推开我，操着浓重的崇明口音说，奥去碰伊，泥芋头有刺激，手碰到会发红发痒。回到家自己却拿起芋艿，扯毛、刮皮、洗净。她教我撕掉扁豆两边上的丝儿，从中间攀折成两段，洗净待用。然后，点燃柴火土灶叫我在土灶肚里添木柴，不一会听到祖母喊道，少放点

柴，烧开了，小火焖。我没看见祖母怎么烧的，只闻到芋头香、扁豆香、锅巴香一起“争先恐后”地溢出，飘进我的鼻，挑起我的味蕾。盛饭前，祖母把另炒熟的青菜放在饭上，因如将青菜与饭同煮，会黄，没有品相。此时盛饭入碗，青菜的绿，芋艿和米饭的白，扁豆的红，简直色香味俱全，令我食指大动。

我还吃过母亲做的芋艿扁豆饭，那是在煤球炉上，用钢宗钹子(铝制品的锅)烧的，食材是从菜场买的。那时物资匮乏，烧一顿芋艿扁豆饭不易。记得有次天不亮，母亲就叫醒我去菜场排队，排到我，我不管扁豆是青的还是红的，芋艿不管是哪里买的买回了家，母亲则拿着购粮证、粮票去米店买定量供应的大米。我想帮母亲刮芋艿皮，母亲像祖母一

样推开我，刮芋艿手会痒的，你不用动手了，去把作业做好，拿个100分回来。我嘴上答应，却站在一旁看着，母亲在铁锅里放入冷油，烧至稍滚，将切好的肉丝放进油锅，下生姜片、料酒少许，炒至肉微黄，香味冒出后，加入芋头、扁豆，盐一起翻炒，待芋艿和扁豆七成热后，把淘好的大米倒入铁锅里拌炒均匀，倒入钢宗钹子，添适量水，盖锅烧煮。

煮饭时，母亲正忙着其他事，叫我站在煤球炉边看着，当心烧开后水溢出来浇灭炉子。等大火烧开，小火烧焖，约半小时就可以了。成家后，我没有忘记芋艿扁豆饭，每逢芋艿上市，会去菜场的崇明专卖摊位买芋艿、红扁豆和青菜，照着祖辈传下来的做法做。芋艿扁豆饭里有着儿时的记忆，那是家乡的味道、祖辈亲情的温暖。

美食

七夕会