

突兀的峰顶以70度的锐角直刺蓝天,薄薄的云雾向峭壁飘移,为青灰色山体披上一袭绉纱,整座山恰似一面东风鼓荡的高牙大纛。

是的,它就是旗山。与它遥相呼应的数座山峰如枪似戟般林立,这是枪山。有枪有旗,中间留出一块平地,一行行茶树像无数条卧龙盘旋而上,于是,浙江遂昌县龙洋乡的这个小村落就被叫作茶园村。村里男女老少世代习武,且

以罗姓居多,以作为罗成后代自豪。见到罗村长我就说:“罗成是小说里的虚构人物,你们就当真了?”肤色黝黑的村长呵呵一笑:“别搞错噢,罗成是有原型的,他是我们的祖宗罗士信。”

如果在十多年前造访这个村落,只能从山脚下唯一的路边小道拾级而上,犹如《桃花源记》里的描述:山有小口,仿佛若有光……从口入。初极狭,才通人。复行数十步,豁然开朗。

当时茶园村户籍人口147人,常住人口却只有35人,年纪最小的一位65岁,好几位年逾九旬的老人每天照样干农活,星罗棋布的屋子大抵为茅草顶,乱石碎瓦铺地,夯土墙基因受潮、剥落而松动。到处是霉斑、苔藓,南瓜花、扁豆花倚着篱笆墙毫无心事地疯长,在年复一年的光阴里被凝固成无边的寂寞。

嘀 嘀

蒋 帅

晌午,车载空调认真地忙碌着,安抚着我赶路的情绪。距开会只有二十分钟了,为了避开几个红灯,我顺势拐进了一条乡道。这条道很窄,只能通过一辆车。也巧,对面几百米处也拐过来一辆车。我忙闪车灯,打招呼示意。那车立即刹停,准备倒车。此时,右侧正好有一个空当,我索性将车停在那里,并招手示意对方先行。二秒后,车辆驶过,司机摁了两下喇叭,那清脆的两声“嘀嘀”是在感激来自陌生人的善意。

我想起来了另一件事。阿龙是有几十年驾龄的出租车老司机,有一天我去机场,请他送我。早高峰的外环,也是一条长啸的巨龙,堵车是意料中的事。车行至外环春申路段,我们要从左侧道向右侧变道,因为前面十几米就是实线了,但此时右侧车跟得很紧,阿龙有点急了。我摇下车窗,双手抱拳,向右侧的司机打招呼。果然第三辆车降下了车速,驾驶员面带微笑示意我们变道先行。礼让是双向的,释放善意往往会收获善意。我把这个故事说给朋友们听,大家都说,先让别人好。



7月8月的天,从南疆的喀什坐车到塔县,竟然是狂风呼啸,身上的那点衣服都嫌不够,一路都不愿意下车,只有到达白沙湖,那湛蓝色的湖水顿时改变了我。周围盖着白雪的高山连绵起伏,直入云霄。那种宏大和美好是真正能够直击人的心田的,我当即要求司机,在这里待上一会儿,我要欣赏这

罗雷是乐领公司的老总,曾参与开发上海外滩源项目。十年前他意识到乡村振兴这块有许多事情值得尝试,就在全中国范围跑了一千多个原生态村落,却敲不定一个如他所愿的“标的”,后来有员工对他说:“罗总你不妨去我们老家看看,绝对原生态,快成空心村了。”

油菜花开、野蜂狂舞的那个早上,罗总带着几个部下走进茶园村,凭借着对老建筑保护修复的经验,断定眼前这些房子将在十年后倒塌。乡长带他们来到罗村长家里吃午饭,罗姓人家,四手握紧,一见如故。

罗村长是村里脱贫致富的带头人,他利用自家的四间瓦房开起了农家乐,食材新鲜,油多味重,镬气磅礴,再卖点茶叶、蜂蜜和苦槠豆腐、苦槠糕等土特产,衣食基本无忧。不过现实的另一面相当骨感:青壮年都带着孩子进城了,丢下老人守家,光靠种茶和卖点土特产。再说凭什么叫游客来这个犄角旮旯玩啊,老头老太黄泥墙,连个下钓钩的黄泥塘也没有。

罗总决定将“赌注”押在这里。有一次他召集项目参与方开会,散会后被一个在门口坐了整整三小时的老人堵住:“你是跟政府‘下套子’、讲故事呢,还

是要真刀真枪地干一场?”罗总极认真地点点头。于是老人向他摊牌,说早在比利时定居的儿子一再叫他过去,他也准备一周后动身了,但听说村里有一个振兴计划,如果真有这回事,他就不走了。罗总按着老人肩头说:“我明天就去县里签合同。”

罗总请来个能人,他叫柯卫,30岁不到就主持了美国华盛顿新闻博物馆的概念主设计,36岁那年又担当韩国仁川歌剧院的总建筑师。北京中华世纪坛世界艺术中心、五星公社、目参与方开会,散会后被一个在门口坐了整整三小时的老人堵住:“你是跟政府‘下套子’、讲故事呢,还

县府为此还投资兴建了一条盘山公路——旗

路过白沙湖

马亚平

里的美景,我还要将这里的美拍摄下来。这里毕竟是天下闻名的帕米尔高原,但在帕米尔高原上能看到如此美妙、灵秀的景却是原来没有想到的。置身于其中,人会有一种深深的感慨,感慨大自然的鬼斧神工和打动人的巨大神力。正所谓:湖色斑斓如画卷,云影徘徊似梦间。岂止画家能描绘,自然妙笔更非凡。

早上从浦东机场送别儿子回来,我没敢直接回家,而是转身去单位上了最后一堂“考前辅导”。回到办公室坐下,才终于能歇口气。我怕一推开家门,看到恢复如初的整洁与安静——过去这两周,忙着给儿子儿媳做好吃的,给小孙子张罗好玩的,虽然累,心里却满是踏实和欢乐。

前些年儿子回来探亲,每次他走后,曹老师总会趁着我还没下班,悄悄把屋子收拾好。她怕我看到儿子用过的东西,触景生情崩溃大哭。这次我本想着,不过是短暂分别,两周后我们就要过去帮他们带孩子,应该能稳住情绪。可谁能想到,晚饭后一个人待着,眼泪还是止不住地流。

儿子收拾行李时,我突然意识到,对他来说,这次不是“出发”,而是“回家”。曾经塞满他童年回忆

山十八弯,从此,村民们彻底告别了“初极狭,才通人”的桃花源进村仪式。

茶园村的改造采用的是租用模式,第一期租用30户农民房,总面积七千多平方米,租期20年。原址上的新建房子不超过两层,砖木为主,在外观上与当地民居基本一致,但民宿的内部设施参照星级宾馆标准,每幢楼的名称都源自金庸的武侠小说。这个项目就叫乐领·旗山侠隐。2018年,乐领·旗山侠隐项目参加威尼斯建筑双年展,获中国馆特殊贡献奖。评委会给出的理由是:“茶园村在传统与现代之间探索出了一条中间道路。”第二年又获得英国伦敦杰出地产大奖(OPAL)。

白露过后我应邀参加“第四届海派风韵节”开幕活动,有幸进入旗山。村里有一片幽深的古树林,每棵直指苍穹的苦槠树都有超过四百年的树龄,树冠边缘互相礼让,留出明晃晃的空隙,不经意间勾勒出一个巨大的心形图案,难道这是大自然的神谕?通向树林深处的小径由二十多块鹅卵石铺成,雕刻了当代艺术家徐冰的“天书”,破译后就是《桃花源记》里的一句话。

我们在草坪上欣赏了《画廊遗梦·海誓山盟》的定制版音乐剧和昆剧《牡丹亭》片段,在悬崖咖啡馆喝了手冲咖啡,还跟着罗总参观了土地庙和药王庙。药王庙旁边有间厨房,村民举办祈福活动时生火煮饭,熄火后就转身为乡野美术馆。此次正好撞见诗人朱增光的诗歌实验展,灶台、烟道、缝纫机、翘头案、长条凳都成了作品的呈现平台。青年诗人

露天的菜市场在炎热的七月开得更早,荤腥容易腐败,早卖早收摊嘛。花生包和空心菜卖得最快,长在水里的空心菜碧绿养眼,扎成捆后立在地上,有一尺半之高,像一棵棵小树。最好的本地猪肉在八点前收摊时,只剩下一堆白花花

的肥膘,也有人喜欢。澄海樟林的妇人会担着林檎来卖,此时也是龙眼、莲雾、林檎、柚子的高产期。林檎贵得离谱,平时不舍得吃,七月拜大家慷慨一番买两个,似乎有了崇高的理由。龙眼在山里平地都种,串串压枝,本地盛产核大小品种的,未嫁接福建种,极甜。油柑也在这个月盛产,但油柑不算果子,最近有人

将其做成饮品,一不小心成了网红。本地人平时顶多只买一点炖汤润肺。

这条街中间的那座善堂,进入一

民间有善

杨韦丽

年中最忙碌的时刻。米蒸好了用桶装好,放在地上,上面铺菜脯、豆腐干、卤肉。方便面成箱叠起,像新造楼房一样亮丽。用来放生的小黄鲢、小泥鳅、甲鱼、黑鱼也用红塑料桶加冰水摆起来,一连几排老式水碗也铺开摆在地上,用旧的三色布垫底。

什么是家

陈 美

人们常说:“父母的家,永远是孩子的家。”可仔细想想,这话并不全对。就像曹老师反问我的:“你把自己父母的家,当成人生的港湾了吗?”这话一下子点醒了我。老家那几间瓦房,虽承载着儿时记忆,但我这些年漂泊在外,真正当作“家”的,是单位分配的小宿舍,是初到上海时那十八平方米公租房。在那里,我们做饭、读书、休息,日子虽不富裕,却充满温暖。十岁的儿子在简陋的木床上蹦跳,从木板搭成的“小床”跳到破旧的大床,再跳到吃饭写字的桌子,那些画面至今仍历历在目。

曹老师的姐姐曾开导我风华正茂的公婆说,想留住孙子的心,

周末回乡下老家,我照例坐在灶门口,当起了火头师傅。铁钎拨弄着柴火,突然想起最近网上热议的预制菜,灶膛里噼啪作响的火星,倒让我觉出些别样的意味——今天不争论,且从这灶火说起。

第一个菜是爆炒青蜊。青蜊是我们浙西的特产,壳细长墨黑,肉灰绿带青肠,《舌尖上的中国2》认定:“最好的螺蛳,是藏在开化山里的青蜊。”这道菜的魂,就在一个“爆”字,如何“爆”?用猛火,通过高温快速使螺肉与壳分离。不紧不慢的文火,只会让螺肉越缩越紧,到时便“嗦”不出半颗来,甚是恼人。

等锅滚烫,倒进菜油,“刺啦”一声,青烟冒起。撒点碎生姜,把剪掉尾巴的青蜊“哗”地倒进去。飞快翻炒一会儿,就沿锅边浇料酒、加盐、加水。这时,要把灶门关上。灶膛吸入氧气,火苗更盛,“轰轰轰”地扑向锅底。过一两分钟,掀开锅盖,汤汁“噗哧噗哧”地冒着泡,撒入紫苏、辣椒,整个屋子就都弥漫了鲜香味。铲出这盘青蜊,轻轻一吸,“嗦”的一声,螺肉带着汤汁滑进嘴里,痛快至极。上海人也爱吃螺蛳,不过是酱爆,讲究浓油赤酱,而家乡的爆炒青蜊,则突出一个“鲜”字,靠这猛火逼出山野的原味。猛火的刚劲成就了青蜊的酣畅淋漓。但灶膛里的火,并非一成不变。当它烧一碗家常的红烧清水鱼时,便多了几分张弛有度的从容。

所谓清水鱼,并非特定鱼种,而是开化一种独特的养殖方式。山里人从明末清初起,便在堂前屋后的池塘里,用山泉水、青草喂养草鱼、鲤鱼等。这样养出的

在黄泥墙上留下了诗行:“旗山的美,是身体远游后的精神归隐,是远在江湖之外的,诗意微醺。”

罗总还讲了一个故事:有一次,一对城里来的夫妇,在古树林里拍了套西装婚纱的结婚纪念照。谁想到围观的村民后来纷纷来到这里拍了一生中第一张结婚纪念照。“一个大叔扛着锄头,两腿泥巴地从山上下来,他老伴穿了洁白的婚纱,提着一只内有西装皮鞋的竹篮在树林

露天的菜市场在炎热的七月开得更早,荤腥容易腐败,早卖早收摊嘛。花生包和空心菜卖得最快,长在水里的空心菜碧绿养眼,扎成捆后立在地上,有一尺半之高,像一棵棵小树。最好的本地猪肉在八点前收摊时,只剩下一堆白花花

的肥膘,也有人喜欢。澄海樟林的妇人会担着林檎来卖,此时也是龙眼、莲雾、林檎、柚子的高产期。林檎贵得离谱,平时不舍得吃,七月拜大家慷慨一番买两个,似乎有了崇高的理由。龙眼在山里平地都种,串串压枝,本地盛产核大小品种的,未嫁接福建种,极甜。油柑也在这个月盛产,但油柑不算果子,最近有人

将其做成饮品,一不小心成了网红。本地人平时顶多只买一点炖汤润肺。

这条街中间的那座善堂,进入一

什么是家

陈 美

人们常说:“父母的家,永远是孩子的家。”可仔细想想,这话并不全对。就像曹老师反问我的:“你把自己父母的家,当成人生的港湾了吗?”这话一下子点醒了我。老家那几间瓦房,虽承载着儿时记忆,但我这些年漂泊在外,真正当作“家”的,是单位分配的小宿舍,是初到上海时那十八平方米公租房。在那里,我们做饭、读书、休息,日子虽不富裕,却充满温暖。十岁的儿子在简陋的木床上蹦跳,从木板搭成的“小床”跳到破旧的大床,再跳到吃饭写字的桌子,那些画面至今仍历历在目。

曹老师的姐姐曾开导我风华正茂的公婆说,想留住孙子的心,

周末回乡下老家,我照例坐在灶门口,当起了火头师傅。铁钎拨弄着柴火,突然想起最近网上热议的预制菜,灶膛里噼啪作响的火星,倒让我觉出些别样的意味——今天不争论,且从这灶火说起。

第一个菜是爆炒青蜊。青蜊是我们浙西的特产,壳细长墨黑,肉灰绿带青肠,《舌尖上的中国2》认定:“最好的螺蛳,是藏在开化山里的青蜊。”这道菜的魂,就在一个“爆”字,如何“爆”?用猛火,通过高温快速使螺肉与壳分离。不紧不慢的文火,只会让螺肉越缩越紧,到时便“嗦”不出半颗来,甚是恼人。

等锅滚烫,倒进菜油,“刺啦”一声,青烟冒起。撒点碎生姜,把剪掉尾巴的青蜊“哗”地倒进去。飞快翻炒一会儿,就沿锅边浇料酒、加盐、加水。这时,要把灶门关上。灶膛吸入氧气,火苗更盛,“轰轰轰”地扑向锅底。过一两分钟,掀开锅盖,汤汁“噗哧噗哧”地冒着泡,撒入紫苏、辣椒,整个屋子就都弥漫了鲜香味。铲出这盘青蜊,轻轻一吸,“嗦”的一声,螺肉带着汤汁滑进嘴里,痛快至极。上海人也爱吃螺蛳,不过是酱爆,讲究浓油赤酱,而家乡的爆炒青蜊,则突出一个“鲜”字,靠这猛火逼出山野的原味。猛火的刚劲成就了青蜊的酣畅淋漓。但灶膛里的火,并非一成不变。当它烧一碗家常的红烧清水鱼时,便多了几分张弛有度的从容。

所谓清水鱼,并非特定鱼种,而是开化一种独特的养殖方式。山里人从明末清初起,便在堂前屋后的池塘里,用山泉水、青草喂养草鱼、鲤鱼等。这样养出的

在黄泥墙上留下了诗行:“旗山的美,是身体远游后的精神归隐,是远在江湖之外的,诗意微醺。”

罗总还讲了一个故事:有一次,一对城里来的夫妇,在古树林里拍了套西装婚纱的结婚纪念照。谁想到围观的村民后来纷纷来到这里拍了一生中第一张结婚纪念照。“一个大叔扛着锄头,两腿泥巴地从山上下来,他老伴穿了洁白的婚纱,提着一只内有西装皮鞋的竹篮在树林

露天的菜市场在炎热的七月开得更早,荤腥容易腐败,早卖早收摊嘛。花生包和空心菜卖得最快,长在水里的空心菜碧绿养眼,扎成捆后立在地上,有一尺半之高,像一棵棵小树。最好的本地猪肉在八点前收摊时,只剩下一堆白花花

的肥膘,也有人喜欢。澄海樟林的妇人会担着林檎来卖,此时也是龙眼、莲雾、林檎、柚子的高产期。林檎贵得离谱,平时不舍得吃,七月拜大家慷慨一番买两个,似乎有了崇高的理由。龙眼在山里平地都种,串串压枝,本地盛产核大小品种的,未嫁接福建种,极甜。油柑也在这个月盛产,但油柑不算果子,最近有人

将其做成饮品,一不小心成了网红。本地人平时顶多只买一点炖汤润肺。

这条街中间的那座善堂,进入一

家里得“树上有桃,地里有瓜,院里有鸡鸭,河里有鱼虾”。这朴素的话语道出了老一辈的期盼。当年我们调到上海,婆婆哭得厉害,念叨着没法给我们送粗山药、青毛豆、大白菜了。我们安慰她,说“儿子在哪里,家就在哪里”,还说上海也是她的家,随时能来住。可到头来,老人还是习惯守着老家的一亩三分地,城里的生活再好,也抵不过熟悉的乡音和邻里。

如今,这样的情景又在我们身上重演。看着儿子离开,心里既有欣慰——欣慰他在远方有了自己的小家,事业家庭都安稳;又难免失落——曾经那个依赖我们的孩子,如今有了属于自己的天地。

余光中在《左手的掌纹》中写道:“所谓父母,就是那不断对着

鱼,肉质细嫩,毫无土腥味,清水煮煮都足够鲜美。据说,杭州唯一的一家米其林二星餐厅,烧西湖醋鱼用的就是这鱼。

但开化人嗜辣,更偏爱红烧。红烧鱼,火候的转换很关键,和本帮红烧鱼有异曲同工之妙。第一步,要用恰到好处火候把鱼块“煎”住。

用中火把锅烧热,倒油,放生姜,看油烟冒起,“滋啦——”一声,倒进鱼块,一块块铺好,撒点盐留底味。这个过程,火势要稳,火太大,鱼皮瞬间就焦了;太小,又煎不出那层焦黄,鱼肉的水分跑了,吃起来就“柴”。等两面都煎好,倒一

瓢清水入锅,正式开煮。这时要加木柴调大火势,让鱼块在浓郁的汤汁中“咕嘟咕嘟”跳动,慢慢吸足滋味。等汤汁变得越来越浓稠,再把刚从菜园里掐的紫苏叶和切好的青红椒撒进去,让香气彼此交融。很快,汤汁收得恰到好处,一道鲜嫩香辣的红烧鱼就出锅了。

如果说烧鱼讲究的是耐心,那炒一碟青菜,要的就是一个“快”字。这火候,要像寸拳,于方寸之间发力,一击即中。锅烧得极热时,用锅铲刮一片雪白的猪油,下锅,蒜末爆香,青菜下锅,“噼”的一声,绿叶子在高温下被迅速烫熟,内里的汁水又被瞬间锁住。快速翻炒几下,不等叶子塌软就立刻出锅。这样的一碟青菜,鲜绿脆嫩。

这变幻的火候里,藏着玄妙的“锅气”,这是标准化预制菜最难复刻的灵魂,也是我们难以割舍的人间烟火。

边等他……城市文明就这样润物无声地改写了古村的日常生活。”

古村落活化了,花草人畜均是生气勃勃,青壮年村民回来了,城里人纷纷前来度假,农民的年收入来自房屋租金、茶园流转、劳务工资(应聘成为民宿的员工)以及农产品销售等,“比以前翻了两三倍不止”,罗村长很有底气地说。当年他带头将自家的房子让出来,让罗总改建

成七侠五义餐厅,原木结

过了一会儿,商贩和居民摆桌出来,大家会在午饭前祭孤,因为老人们认为午时阳气最盛。大家神情庄严,这是发自内心的施舍与敬畏。老百姓的生活庸常而烦琐,人与人之间难免有罅隙,到了此时相视一笑,说几句不淡不咸的话,算是将嗔怨放下。

潮汕地区在中元节这天祭祀宗祠里的祖先,潮汕人情重,民间传统代代相传,他们也让孩子在细节和氛围中受到教益,懂得为他人服务、兼济天下,才能超越个体局限。民间的善滋润着每个孩子的心。小时候我最期待这场七月拜,又庄严又好玩。天气燥热,人心宁静,瓜果丰饶,不用上课。

本报零售价每份 1.00 元

背影既欣喜又悲伤,想追回拥抱又不敢声张的人。”无独有偶,莫言在《晚熟的人》里写:“世间的爱都指向团聚,唯有父母的爱指向别离。”细细品味,这话虽有些伤感,却道出了人生的真相。一代代人走出原生家庭,去开创属于自己的人生,这是生命的轮回,也是成长的必然。

家的意义,或许就藏在这不断的聚散离合里。父母的家是孩子的起点,而孩子的家,终将成为他们自己的归宿。我们能做的,就是在每一次相聚时好好珍惜,在每一次离别时默默祝福。毕竟,“人有悲欢离合,月有阴晴圆缺”,这世间的事,哪能事事圆满呢?

就像现在,我上完中考“考前辅导”,又有一批孩子奔赴自己的山海了。我心里满满的都是祝福。



边看边聊

边看边聊

边看边聊

边看边聊

边看边聊

边看边聊

边看边聊



边看边聊

边看边聊

边看边聊