

# “迟缓的,不可动摇的,永恒的命运”

龚静

“一个西班牙的城”、“一个农人的生活”、“山和牧人”,几个人物的侧影,灰色的石头,修伞匠……生于1873年卒于1967年的阿索林写着老城,石头,树,修道院,那些随处可见的人,女仆匠人,老人少女,热情的、沉默的、婀娜的、忧伤的人,他笔下的西班牙,全非我们想象中的西班牙:斗牛士、火热的色彩、高迪式的奇幻,却像轻雾,笼在清凉的城和山间。人们过着日子,劳作,听歌,死亡,我们读完他们,可能记得他们的名字,也或许不记得了,但又何妨呢,萦回着一些面影,一些歌声,就够了。这真是很阿索林式的审美体验。

汪曾祺说“阿索林是古怪的”,又说是“我终生膜拜的作家”。他在《小说的散文化》(1986)一文中说到阿索林。“有一些散文化的小说所写的常常只是一种意境。……阿左(索)林所写的修道院是静静的。声音、颜色、气味,都是静静的。日光和影子是静静的。人的动作、神情是静静的”,确实,读阿索林

的文章(何以文章称之,感其作品亦小说亦散文之故)让人静下来,这静静的感觉转成气息氤氲于周遭,身在现世又隐于文中。我们知道农人简单地生活着,“吃白菜,番薯,黑面包,葱,蒜,有时候,一年内只两三次,他吃肉;一手把的核桃或杏仁是他的无上的盛馐。”(《一个农人的生活》),农人渐渐成了一个老人。孩子们死的死走的走。有时候他也会叹息,但不久又振作起来。“这位可怜的人既无希望又无欲求地生活着。他的眼界只有群山,田野,天空”,“一切全凭天意”地活着,然后死去。

若一个个体,却又像某个群体的侧影,无太多情节,更别说跌宕起伏的命运,它只是叙说着,像水彩画的笔触,你看到了那些涸色,却总是隐淡的;你看到物象的造型,却又总有晕色,物象也漫漶起来;可是纵如此,我们还是能感到人物的气息,闻到天地的味道,虽然一切都似乎不那么容易抓住。这种感觉介于写意和工笔之间,

有时精准细节,有时率性块面,人物有名有姓,但似乎可以忽略不计那些名字,只要记住务农的修伞的卖饼的,或者女人僧人就可以了;场景也各种各样,可是却总浮现出巷子、石头屋、小花园、修道院,还有村子和土地和天空。最重要的是一双观察的眼睛带动你,一样一样看过去。看过去的所有杂驳在一起,像那种经年的石头的颜色,让你看了安静地想一想之前和之后的光阴。

他一笔笔描述着他的所见多感,不太评判,不太愤怒。《安命》一文颇能传达阿索林的作品气质。文章写了一位多思加诺先生,他“住在一条冷落的街上。他的房间是一间屋顶楼。”屋内很简单,但有书有四五幅古画。他“衣衫褴褛,但是总是清洁的”,吃简单的饭菜。天气好的日子,他便到处去散步,边走边观察周遭。其实,他原来有可观的收入,后来随着某银行家的破产而破产了,接着妻离子散,从“本来有一万四千杜洛斯的收入”到“每月只

有二十杜洛斯”,但多思加诺每天安然作息,“我时常在国家图书馆或帕勒多博物院碰到他”。“我对于什么也没有遗憾,我对于什么也不鄙视”,多思加诺这样说。“我将带着现在伴随着我的宁静死去。”

《安命》文末,阿索林写道:“这种精神上的宁静和幸福的秘密究竟在哪里呢?就是不要去管我们无法补救的事情,随着它们的迟缓的、不可动摇的、永恒的运行而乐天安命。”在这里看不到彼时彼刻的时代风云。查查资料,十九世纪的西班牙社会也是风云跌宕的。

出生于1876年的阿索林历史上素有“一八九八派”之称。所谓“一八九八派”,与1898年美国西班牙之间的美西战争导致西班牙惨败有关。这一年,古巴彻底推翻了西班牙的殖民统治。西班牙还将波多黎各连同关岛和菲律宾以20万美元割让给了美国。1899年,西班牙又将其所属的北马里亚纳群岛、加纳利群岛和帕劳卖给了

德国,至此,西班牙的海外殖民地所剩无几。由政治家和知识分子组成的“一八九八派”要求新政府变革。接下来的二十世纪初,西班牙盛行无政府主义和法西斯主义运动,各地有叛乱和起义等。但是,阿索林并没有在文章中刻意去描述所谓时代的风起云涌,他将人物命运置身于广袤苍穹,好比在多思加诺先生这里,破产,儿子阵亡于古巴战争,女儿肺炎病逝,妻子由此病倒并逝,放在任何一个人身上都是痛彻心扉的灾难,可大书特书,但他却清贫而平静有尊严地活着。阿索林看重的该是这样的宁静,暴风雨过后的宁静。他把人放在人的命运中来表达,生命从生到死,经历了许许多多,最终抵达安详。

阿索林看到人在天地间的必然命运,只淡淡叙说着,“迟缓的,不可动摇的,永恒的命运”。

若波涛过后的海面,只是一波一波地,平静地波动,波动下的涌动,一切皆于此波动中。

## 慈溪行

赵春华

达蓬山

重峦叠嶂,林木葱茏,给龙山镇作了山水画的背景了。

2000多年前,徐福从山南的河头横溪村还是山东麓的凤浦岙抑或山北的古道登山呢?

浩瀚的东海,远眺,在眼底。

从此出海,去蓬莱仙境,寻找长生不老的灵丹妙药。不止是秦朝始皇吧,乞求长命百岁,骄奢淫靡如斯!

是心知肚明的预谋还是皇命难违?徐福与三千童男童女东渡去了日本。几近于神话或者传说,凿凿于宋元的摩崖石刻,什么人马步金桥,鲤鱼跳龙门,麟凤呈祥瑞,无疑是中国唯一幸存的反映徐福东渡的史实。

成就了徐福,这中日文化交流的先祖。

谁不希望长寿?谁也不能达到长生!如今,长寿的理论众说纷纭。我说呢,活得坦然,活出精彩,活得有生命的质量,那就是人生的蓬莱仙境!

鸣鹤古镇

没听闻一声鹤鸣,怎么叫了鸣鹤镇?而且有一千多年的时光!一千多年前就叫了一个没有一声鹤鸣的地方为鸣鹤镇。

也许是另一种意味的鹤鸣吧。

唐代大书法家虞世南之孙虞九皋,字鸣鹤,少有文才,被人们推崇,后中进士,惜乎及第不久,英年早逝。乡人惋惜之,以“鸣鹤”命名其故里纪念之。

没有鹤鸣的地方,物华天宝,人杰地灵,有一个叫鸣鹤的青年以才华在历史的大潮中发声过,犹如天宇中的流星,倏忽便殒灭了。

依山成街,因河成镇,可渔可耕的人家呵,枕河而居。旅游的市民如鱼贯而入而出。鸣鹤古镇像一页千年册页,书写着一个不死的名字,细思量,少年强而国家强,少年强必须身体强,则可为栋梁!



水墨同里 陈恩汛/摄

## 隆昌义南货店

杨培怡

东浦桥往东五十米左右,也就是现在东大街博乐路的西侧街北,曾有一家世代相传的百年茶食老店——隆昌义南货店,大家都以隆昌简称之。主要商品是自制茶食糕点、休闲零食,以及批发销售火腿咸肉咸鱼、笋干木耳香菇之类的南北腌腊干货。

它坐北朝南两开间门面,后面还有加工食品的作坊。东边开间是L形的柜台和陈列货品的橱窗。西边开间用来现场制作各种时令食品:像现制鲜肉月饼、酒酿饼、生炒热白果(即银杏或梭眼)、现炒良乡栗子等等。这里也用来陈列上述腌腊干货,供顾客选购。

柜台那边的货柜和橱窗里摆放各种美味食品,琳琅满目。光是一种花生仁,这里可以加工成奶油花生米、鱼皮花生米、油果果肉、椒盐果肉,糖长生果等等花样。这里各种糕点更是不胜枚举:朝板糕、芙蓉糕、云片糕、绿豆糕、鸡蛋糕、橘红糕、雪饼、芝麻饼、杏仁饼、甘草瓜子、奶油瓜子、酱油瓜子等等,应有尽有。

隆昌名牌产品朝板糕,是选用优质梗米粉加入猪油白糖精心烘制而成。如果产奶水不足,朝板糕也可以作为“米脂”的替代品。旧时嘉定寻常人家婴儿很少能吃到奶粉,一般都是吃用梗米粉加糖调制成的“米脂”。而朝板糕用热开水化开后不就是米脂吗?如果产妇生下的是男婴,那送

朝板糕还有祝贺你家少爷将来持“笏”(朝板)上朝当大官的寓意。

用面粉、食油、鸡蛋、绵白糖烘烤而成的小鸡蛋糕香甜软绵,其口味远胜于朝板糕。走亲访友探望病人时到隆昌买一两斤鸡蛋糕,用油纸包好,放在一个竹篾制成的网兜里,上面盖一张红纸(这是当初最考究的包装了),送给亲友,很受欢迎。

隆昌独家生产的猪油米花糖最受小孩子们的欢迎。打开用白纸包着的长方形猪油米花糖,只见一片片炒米上有一层薄薄的桂花绵白糖,吃起来又甜又香又脆,入口即化。我小时候,恨不得爸爸下班时,天天都能带一包猪油米花糖回来。

在我的印象中隆昌里最好吃的糕点要数芙蓉糕,它因形态和色泽宛如芙蓉花而得名。此糕为长方形黄色,内部紧密并有匀称孔隙。吃起来有松软甜香之感,与现在的萨其玛很是类同。

中秋之际,隆昌里各种苏式月饼琳琅满目,豆沙月饼、百果月饼、椒盐月饼、白糖玫瑰月饼应有尽有,特别是现做现卖的鲜肉月饼更受顾客青睐。好像隆昌里不制作广式月饼。市场上所见,都来自于上海。

隆昌老板名叫陆同生,他有个小儿子,曾经是我启良中学的同班同学,他的女儿也是启良校友,现仍然寓居嘉定。他的大儿子,曾经是解放前潜伏在台湾的地下党老革命。

## 情之所钟

# 立夏美味数白寒

陆嘉祥

下午三点,忽闻叮咚门铃响。开门一看,原来是姐姐从乡下专门送鲜蚕豆来。姐姐抹一把额头汗珠说:“刚刚从地里摘下,今年蚕豆好年成,一荚三粒的蚕多呢。”

当晚,一碟葱油鲜蚕豆上桌,满屋清香,一家人赞不绝口,饭也多吃了不少。

嘉定有“立夏见三鲜”之说,三鲜在我们虹桥湾那边是指竹笋、蚕豆和蒜苗(苔)。竹笋的品种很多,春笋来得早些,立夏时节大量上市的是箴竹笋和婆鸡笋。蚕豆在嘉定俗称“白寒”“寒豆”。嘉定人把蚕豆叫寒豆,是因为蚕豆下种于深秋,在寒冷的冬天,它照样生长。来年春天开花,立夏上市,故称

寒豆。这是人们针对这个物种的特点而称之。嘉定本地蚕豆的特点是颗粒大,白皮、白眼、白肉,故又有“白寒”之称。

嘉定白寒吃口很糯,受嘉定人的喜爱。在嘉定农产名品中,白寒基本上是自产自销,很少有外销的。其主要原因是白寒虽好却产量不高。在农村,很少有成片种植的。农民通常把白寒种在杂边地上,如地头、河边、路边、坟头等等,蚕豆有个怪脾气,越是这种边角地,它长得越好。

嘉定白寒虽然品质好,但是它也有品种蜕变的问题,也需要农业技术人员不断对它进行优化提纯,才能保持特有的品质。

有一种来自日本的蚕豆,个头大得出奇,也是白皮白肉,吃口也蛮好。有人说,这是嘉定白寒传到日本,经技术改良形成的新品种。如果真是这样,它应该是嘉定白寒的一个优良品种。如果是通过转基因的技术使其然,那恐怕不好。还是守着我们嘉定的白寒品种为好。

立夏美味数白寒。嘉定白寒鲜吃最好,一碟清炒葱油鲜蚕豆上桌,青中透白,鲜糯可口,是立夏季节的上品。蚕豆长得快,稍过几天就变老。所谓变老就是指它的皮变厚变硬。但老一点的蚕豆肉变沙变饱满了,别有一股风味。这时用它烧成酸饭正当时。三年自然灾害时,我们村里因为多种了几亩蚕

豆,救了大家缺米断粮之急。记得那时,一村人天天吃蚕豆咸酸饭,米少豆多,但也吃得津津有味。蚕豆吃完了,元麦紧跟着上场,真是天无绝人之路啊。

蚕豆荚一黑,蚕豆就老了。老蚕豆劈开去皮取出豆瓣,可和雪里蕻烧成一道鲜美的雪菜豆瓣汤,也是嘉定农村的一道家常菜。老蚕豆和麦子炒熟磨成粉煮熟,就是做面酱的原料。做一缸面酱,是嘉定每个农家的必备品,它可腌制出鲜美的酱瓜。用麦粉和面酱可以烤出焦香的“酱缸耳”。美味中也有蚕豆的一份功劳。

一方水土养一方人。嘉定白寒每年如期而来,这是嘉定人的口福。

