



□ 龙柳仙

母亲种的菜

周末回家,黄瓜、茄瓜、丝瓜、苦瓜、毛冬瓜、西红柿……红的绿的紫的,各种颜色;大包小包,各种袋子塞满了后备箱。

每次回家,返程时,母亲总会把我的车塞得满满当当,而其中最多的,便是她亲手种的各类蔬菜。

母亲的菜地,是她精心呵护的一方小天地。从年轻时的几十块菜地,到现在的几块菜地,不论大小,那菜地里的每一寸土地都饱含着她的汗水与心血。从春天的播种,到夏天的灌溉,再到秋天的收获,母亲像照顾孩子一样,悉心照料着那些蔬菜。逢干旱的季节,母亲为了让蔬菜免于干涸而死,她会每天提水去浇菜。隔壁的嫂嫂跟我说,有

□ 杨胜章

下司,无尽的酸汤鲜味

一条缓缓向东流去的清水江,造就了“水落鱼梁浅,天寒梦泽深”的诗意下司,更是给下司带来无尽的酸汤鲜味。

七月的太阳火辣辣地炙烤大地,仿佛随时能把整条江都蒸干一般,却无法磨灭我们对酸汤鱼的向往。在凯里市下司古镇清水江边,土生土长的苗家大厨张天道站在岸边,带着我们领略了下司酸汤鱼的原始烹制过程。

张天道挽着袖子,手握竹竿,我们才发现他抓鱼的方式有点不一样。别看张天道叉鱼的动作容易和娴熟,实际上需要一定的技巧和力度,真是难以想象,鱼游那么快,而且个头很尖,就一根看上去也不怎么锋利的竹竿,能在水中叉到鲜鱼。我有些表示怀疑,不过张天道讲,叉鱼是江边人必须学会的技巧。因为下司地处清水江上游,水路运输已成为历史,所以自然环境保护得比较好,自古以来下司人都是喝着江水,吃着鲜鱼长大,在水面上叉鱼是江边下司人儿时最美好的记忆。

不愧是从小在江边长大的人,张天道接连扎几下,竟然接连叉到了三条鱼。没想到如此大一条鱼,张天道竟然不想拿回去做酸汤鱼,而是直接在岸上现杀现吃,这条鱼由于外形像一根柴条,所以被下司人称之为“柴鱼”,其实是一种误传,它的学名叫乌鳢,是一种生性凶猛的肉食鱼类,抓到这种鱼必须趁新鲜马上吃,否则就会影响鲜味。

生吃鱼片的吃法在下司一带很出名,最特别的 是调味方法。青红辣椒、干辣椒配合大蒜、青葱、生姜、花生碎,再加上山里人喜欢的折耳根,放在白醋和酱油里混合,就是极具独家风味的蘸水了。

吃法有两种,口味淡的稍沾一些蘸料点到为止,吃的是鱼的鲜味;口味重的可以用鱼片把调味料卷起来吃,口感更丰富,味道辛辣。也许是想体会生鱼片的独特风味,我多蘸一下,觉得吃起来特别有嚼劲,一点腥味都没有。在嘴里嚼到一口折耳根和花生碎,鱼肉蘸一起的时候特别香,口感饱满。

接着,张天道稍微往下游走几步,把鞋脱了淌水叉鱼。青山之间,绿水之畔,用最原始的方法寻找最新的食材,这是大自然给人们带来的最本真的快乐。下司人做酸汤鱼大多用大鱼,越大的鱼味道越好。而在清水江里有一种鱼正是吃酸汤鱼的极品食材——那便是三斤重的大鲤鱼。现在鱼有了,酸汤也准备好了,各种调料一齐备齐,终于可以开始制作一道最地道的下司酸汤鱼。

西红柿要用手撕,尽量保持原汁原味的酸味在里面。下司本地西红柿个头小,品种味道更酸,是烹制酸汤鱼的绝配,但所有调味料和配菜都已下锅,打开灶头慢慢煮,这一锅美味会开始

提醒的鼓点

读越山的诗,我感觉像是半空中传来的阵阵鼓点,一下重,一下轻,一下敲在心脏上,一下像雨滴拂在脆弱的皮肤上。是的,当你感受越山传给我们的那些鼓点的时候,本来麻木的皮肤,它变得敏感了脆弱了,这种异常情况会让我们警觉起来。在《假冒的道德观念》他写到,“当肮脏离得足够远/而灯光往往静止不动,但当/它更好的部分,我的影是散开的。”是的,不知从什么时候,那些美好的部分蛰伏起来,那些假冒的道德倒是蒸蒸日上,每日里在我们眼前肆意表演,这是时代的病,也是我们/在一个人的病。所以他又说,“而我们其余的人/在测试我们的智商/我们紧张的/假冒的道德观念”,是自省,亦是批判,更是提醒,是对我们每一个人的提醒。还有他那首《盛开的谎言》他写到,“已经盛开的谎言/绽放成了/一束美丽的恶之花。”

这让我突然想起柴静曾经说过一句话,大概意思是,“这个时代病了,坦坦荡荡的君子需掩人耳目,而厚颜无耻的小人却趾高气扬。”而越山的诗歌就带带如此警醒的可能。我认为好的诗歌是需要引发思考的,那些富有节奏、张力和美好的文字,并不只是想表面上看上去那么简单,细品,必然发现诗人想向我们传达的更深层次的意蕴和思想,而不仅仅只是肤浅的抒情和歌颂,以及所谓的正能量。正如越山自己说“现代诗歌是我们醒着的梦……它是一个伟大而又自相矛盾和戏剧性的说谎者。”我的理解,诗人,无疑是“说谎者”,是醒着的梦中人,我喜欢越山这样的诗歌态度。

他是一个“挑衅”

事实上,越山最初给我的感觉是一个画家(这也来源于他的父亲带给我们的影响),是一位特立独行的甚至有些避世的人(因为我很多年都没有见着他),但是最近这几年我读到 he 大量创作的诗歌,看到他许多关于艺术关于文学的思考和

一次下午四点多看到母亲拿着一只灰浆桶,半桶半桶地提水到高坎下的一块菜地浇水,爬上爬下、趑趄趑趄来回了十多次,看得她心惊肉跳。

母亲身体不好,不能快走,也不能提过重的东西。可对待这些蔬菜,却没有过丝毫的马虎。

母亲种的这些蔬菜中,大多是我喜欢的,水果玉米、生菜、紫薯……有时候我随口一提的蔬菜,母亲总会偷偷记下,然后在应景的季节种上。待到快成熟,便会打电话问我什么时候有空回家。记得有一次,我提前告诉母亲不要准备太多东西,因为车子装不下。可当我要离开时,母亲依然拎着大包小包蔬菜向车走来。在她蹒跚的脚步中,

发生神奇的变化。香味真的是太浓了,完全让我食欲大开,口水都流下来,再看颜色变化,可以开吃了。

下司古镇酸汤鱼的鲜,是苗家人与酸为伴的生活方式,白酸作为一种来自大自然的馈赠,渗透在人们生活中的方方面面,既是解暑饮料,也是滋补佳品,更是下司苗家酸汤鱼味道的根源。

酸汤鱼主要秘诀还在于原料的添加比例和发酵工艺上,看似简单,但是靠的都是经验,靠的是实践,靠的是一股精气神。鱼的选择最为讲究,需辨认其是稻田鱼或养殖鱼,方能体会出入口之际独特味道。养殖鱼比较粗短,肥胖,肉质松散,嚼头差,味同软泥;而稻田鱼较为细长,偏瘦,肉质紧,有嚼头,味道鲜美。养殖鱼食物充足,运动量小,反而长胖;稻田鱼食物来源不稳定,活动区域宽运动量大,造成野生鱼体型细长,瘦小,因而清水江鱼、稻花鲤、鲢鱼或草鱼成为下司酸汤鱼首选。

在下司,每家每户都会酿造一缸酸汤,每缸酸汤装满一升,放在锅底煨熟,以保持酸汤味道不变,而且酸汤的密封性很强,即使有人偷取,也不容易破坏酸汤。因为,酸汤在锅里不会腐烂、发霉,还带有一种刺激胃部,帮助消化的功效。它,上世纪五十年代时,随着下司成为湘黔公路上的一个重镇,往来就餐的旅客真是不少。“桥头合作饭店”的几位老阿姨把酸汤水煮得汤清菜亮,煮出几大桶,任随顾客们取食。于是,“到下司桥头吃酸汤”成为来往旅客挂在嘴上最多的一句话,从而一传十,十传百。自此,下司周边建设了许多酒楼,专门卖酸汤菜。

这一切,都带动了下司古镇的发展。

下司苗家酸汤餐馆是下司的特色餐馆之一,有着丰富而浓厚的地道民族风味,目标是将酸汤鱼做成下司一绝,不仅仅是下司,还有周围的酒楼和餐馆,都会受到张天道的影响。因此,在张天道的计划中,酸汤鱼就是他未来的主打菜。这些年的苦练,张天道的厨艺已经达到了炉火纯青的地步。

“我不知道,酸汤鱼是什么味道。”在张天道任职的餐馆,我们开始怀疑。“这个东西,吃了就会明白,很美味。”张天道说道。

这天,苗家大厨张天道要为我们做道大菜,先用江里捕捉的新鲜鳊鱼作为基本的食材,加上酸汤调制一道大菜。这是一道酸甜相交、口齿留香、味甘醇厚的酸汤大菜。这道酸汤鱼做出来,可谓是口味清淡鲜美、味道醇厚,吃了一口便难忘记。不仅是口感,而且它的肉质也极为细腻,非常嫩滑鲜美,吃了一口便想吃第二口。

张天道制作的酸汤鱼有着浓郁的地方风味,所选

我看到细密的汗珠从她的额头滚落下来,在阳光的照耀下,那些汗珠就像璀璨的珍珠。那双手,因为长期的劳作而干燥粗糙,却稳稳地拎着装满蔬菜的袋子,好似拎着无比珍贵的宝物。

嫩绿的青菜,叶片上还带着清晨的露珠,新鲜得仿佛能滴出水来,像刚出浴的绿衣仙子。母亲小心翼翼地把它们放进车里,嘴里念叨着:“这青菜是我今天早上刚摘的,嫩的很,回去赶紧吃。”红彤彤的西红柿,圆润饱满,散发着诱人的香气,宛如一个可爱的小灯笼。母亲拿起一个,用衣袖轻轻擦了擦,说:“这西红柿,没打一点农药,纯绿色,吃着放心。”还有那一根根的水果玉米,颗粒饱满、新鲜水灵,像晶莹的珍珠。母亲边塞边说:“这是你喜欢的,看看我种成功了没有!”

不一会儿,车子的后备箱、后座,甚至副驾驶的位置都被蔬菜占满了。看着被塞得几乎没有空隙的车,我的心里既感动又有些无奈。感动的是母亲对我的那份深沉的爱,无奈的是她总是不顾我的阻拦,执意要给我这么多。

在母亲的眼中,这些蔬菜不仅仅是食物,更是

她对子女的牵挂和关怀。每一棵蔬菜都承载着她的辛勤付出,每一次塞满车的举动,都是她爱的表达。

有一位名叫“是个懒妈LM”的网红说:你可知道在你眼里不起眼的东西,那都是父母满满的爱意。你觉得板栗现在吃可惜,而父母觉得孩子没吃上才是可惜。钱可以随处买到这些东西,却买不到父母赋予它爱意。父母的爱不分贵贱,他们用最朴素的东西,表达最深沉的爱意。再大的后备箱也装不下父母的爱和牵挂。所以,大方地接受父母的东西,也是一种孝顺。

所以,现在在每每回家,我都会主动地挎上菜篮,拿上镰刀,去菜地里采摘母亲亲手种下的那些“爱”。生怕母亲辛苦地种下了还要她亲自采摘送到我的面前。

如今,每当我打开冰箱,看到那些母亲种的蔬菜,就仿佛看到了她在菜园里忙碌的身影,那弯着腰除草的样子,那专注浇水的神情,心中便涌起一股暖流。这些蔬菜,不仅滋养了我的身体,更温暖了我的心灵。



刊头图

吴德军 摄

选的鱼头鲜嫩,鱼身细嫩,鱼尾粗长,鱼鳍纤细,鱼头细长,鱼尾尖长。鱼鳍上带着亮晶晶的鳞片,鱼尾上有些像鱼刺,但鱼尾并不锋利,而且鱼尾上还有许多的细小的刺,这是下司酸汤鱼选鱼的特色。在众多游客面前,张天道将大鱼放在案板上,切成两段,加入葱花、姜末、蒜末、胡椒粉、辣椒粉和鸡精等佐料,撒上少量盐巴,将大鱼翻转,鱼身倒立起来。鱼身在空中翻转的时候,发出阵阵清香。这样做法可以最大程度保留鱼的鲜嫩口感,那种神奇的变化,是在分分秒秒里完成。

而这一点,也正好体现了下司酸汤鱼的高端。当苗族大厨张天道打开锅盖时,一种清香在美味的酸汤鱼里弥漫,红彤彤的酸汤鱼颜色也让你瞬间食欲大开,让每个观看的人,口水都流了下来。因此,在此时此刻,很多人都想尝试一下张天道烹任的酸汤鱼到底是什么味道。

肉质鲜嫩,口感细腻,鱼骨酥脆,张天道的酸汤鱼一经上市,引爆了下司的市场,许多人都疯狂购买,这使得整个酸汤鱼的销售额呈直线增长。而酸汤鱼的名气也随着酸汤鱼的火爆,开始扩散开来。这一切都在张天道的预料之中,酸汤鱼的出现,让他的梦想有了实现的机会。

酸汤美食是下司在每年“五一”期间推出的一档主打活动之一,在下司景区内,苗族歌舞表演、拦门酒等表演以及展示苗族青年男女交往唱情歌

相识并谈情说爱的“行歌坐月”表演也正在上演。游客来来往往,场面热闹火爆。芦笙响起,苗家阿妹阿哥准备好了米酒和美食,只为迎接风尘仆仆的远方客人。喝完阿妹手上的米酒,吃上一口肥肉,你就是苗家最尊贵的客人。

俗话说:百味百酸,每个人对酸的味道都有不同的感觉。张天道经过多年的实验,调出一款人人都最爱的酸汤口感。酸汤鱼制作技艺在2021年被评为国家级非物质文化遗产代表性项目,得益于此,张天道的酸汤鱼事业蒸蒸日上。

下司酸汤鱼是长期传统农耕文明的结晶。经过内涵的积淀,制作技艺的不断改善,如今已由当初“小家碧玉”跃升为“大家闺秀”。其知名度和美誉度已是今非昔比,不仅被央视《舌尖上的中国》提及采拍,其鲜嫩酸美更是誉满神州,俘获了国内外众多食客舌尖……

而今,阡陌交错的水田、吊脚楼和青山互相辉映美不胜收的苗乡侗寨,闻名遐迩的酸汤鱼成了下司地区日常款待国内外贵宾的美味佳肴,一张下司美食的经典名片。慕名而来的游客和食客最大的乐趣就是坐于香味扑鼻的餐桌前,伸箸夹一块酸汤鱼片……闻一闻,香气扑鼻;尝一尝,啧啧称赞;嚼一嚼,喜不自胜。你会久久沉浸于苗族同胞家人与美食、故土与苗韵、迁徙与融合的情情故事。

在给我们营造这些审美的过程中,读者必须静下心来,多读几遍,一定能感受到他想告诉我们的、这个世界的真相,或者说关于某一方面、某一件事,某一个人人们共同认可的事实的与之相反的真相。那是一个秘密,唯有诗人如知晓的秘密。

诗人该是智慧的

我相信我们身处的时代是美好的,我们歌颂它赞美它,我们沉浸在静好的幸福里。但是,我又想说,每个时代都有它的诟病和顽疾,而作为一位诗人,我认为诗人是智慧的,他与常人是不一样的,他是善于思考的、能明辨是非的人,他不仅能看见冰山之上的华丽和花边,还能一窥冰山之下的寒冷和荒寂,乃至污垢和死鱼烂虾。

如果一位诗人只看见冰山之上的美丽风光,只歌颂美丽和荣光,而忽略了冰山之下的真相和善恶,那我以为他只是个半吊子诗人,甚至是对“诗人”这个身份的亵渎和轻薄。正如卡夫卡说,写作是一种催眠术,我以为诗人是更加高级的催眠师,他不仅告知我们一个真实的人间,还能给我们提供一个通道,那个通道与灵魂有关,与人类的救赎有关。我不敢说越山已经真正做到了这样一种境界,但是,在他的诗歌中,我看见了这样的端倪,这在黔东南的诗人中是少见的,是让我感佩的。

“贫乏时代已把家圆粉饰成/冷酷的重金属”(趟zan程),“我会不会遇见/那群奇怪的人/那群往基督伤口上/撒盐的人”(秋天里的一群人),“它把僵固铺在黎明胸前/背后支持的/是精力充沛的乌鸦”(空的空间)……每一个意项后面似乎都有一把刀,刺啦啦地从皮肤上划过,你可以忽略,你也可以只窥见那些沉甸甸的词,但也可以由此进入一种与这个世界并不相融洽的探索和思考。



□ 陈有志

新书的味道(外二首)

九月的风,轻拂校园的角落
新学期的钟声,欢快地敲响
怀揣着满心的期待
奔向那书的海洋

一本本新书,整齐排列
散发着迷人的芬芳
洁白的纸张,像初雪未染
墨香在鼻尖,悠悠地荡漾

指尖轻触,那细腻的纹理
仿佛是知识的脉络在伸张
翻开扉页,听见了梦想的吟唱
新文具也在一旁,跃跃欲试地闪亮

彩色的笔,等待描绘未来的模样
精致的笔记本,准备收纳智慧的光
新书的味道,是希望的味道
引领我们,在学海中扬帆起航

每一行文字,都是一座宝藏
每一个章节,都是未知的远方
新书伴着新的憧憬
在成长的路上,洒满灿烂的阳光

舞动的秋叶

秋意瑟瑟的风里
落叶挣脱了树的挽留
以优雅的姿态起舞

宛如灵动的黄蝶
在时光的舞台上跳跃
每一道弧线都是命运的倾诉

脉络里藏着岁月的故事
阳光穿透它轻薄的身躯
投下斑驳如梦的影

它与风交织的旋律
是生命终曲的绝唱
却又似新生的序曲

翩跹,飘落
亲吻大地的怀抱
化作春泥,等待下一季的繁华

在凋零中舞动希望
用最后的绝美姿态
书写着轮回的密码

味蕾上的秋天

秋意,在南瓜的金黄里流淌
圆润的柿子,似灯笼高挂
点亮了季节的甜蜜渴望

厨房里,刀与案板轻唱
南瓜被切成块状,入锅蒸煮
热气腾腾中,香甜渐渐弥漫
仿佛是秋天温柔的呢喃

柿子去皮,果肉晶莹剔透
在阳光的轻抚下晾晒
风携着秋的问候,轻拂而过
酝酿出软糯的甜霜

一勺南瓜羹,入口即化
那是秋的醇厚与温暖
一颗柿子干,甜在齿间
这是秋的馈赠与浪漫

味蕾在秋天的盛宴里沉醉
每一口滋味,都是时光的珍藏
秋的故事,在舌尖缓缓流淌
化作心底,永恒的诗行

□ 范秀智

曙光就在前方(外一首)

山青,天蓝
蔓延的小路满眼风光
幸福在路上

你和我
一路放歌,低语
忘却了脚下崎岖
驻足
赏山色,听鸟语

静思,惊悟
与世俗纷争挥手
就精彩,出奇

致扫街人

灯,黄晕
街,寂静
拐角处,一抹身影弯腰挥帚

在与风斗勇,与叶拼智
还得和晨曦赛跑
势必赢得这场比赛
给匆忙的路人留下光鲜

行路匆匆,人影绰绰
谁留意到
孤寂与清冷中擦汗的你