

## 月光下的童年

江初昕

入冬了，冬天的月，有一种冷寂的深沉。

过去农村基本不通电，晚上点盏煤油灯，也没有什么娱乐，一般吃过晚饭就上床睡觉了。但到了月中，有月亮的晚上例外。一轮皎洁的明月从山梁上升起，银白色的月光如水一般洒在大地上，小孩们唱道：“月光光，照厅堂；照阿妈，进厨房；照姑娘，入绣房；照小孩，四处忙。”

有月光的晚上，大伙喜欢到开阔的晒谷场上玩。那时最喜欢玩撒网捕鱼的游戏。两人手拉手搭起“拱门”比作渔网，其他伙伴们手拉手围着我们转圈，大家按逆时针方向一边转圈一边唱儿歌：“小鲫鱼，大草鱼；细昌条，胖甲鱼；蟹将军，虾小兵……”大家边走边唱，还不时警惕头顶上随时落下的“渔网”，要是被“渔网”捕获，就要表演节目，一般唱歌，或讲一些吉利的话，有的羞于表演，就学猪叫狗叫小鸡叫都行，只要两个拉网的人认可，就抬起头予以放行。

提到月光，不能不提中秋节的月光。一年当中，要数中秋节的月光最大最亮。那时农村里的人也多，家家户户张罗好吃的来过中秋节。吃完晚饭，等月亮升起来就开始祭月。大人安排家里的座椅端到院子里。月亮也比往常更加亮洁清朗，可她似乎跟我们开玩笑一般，早早就升起来了，却迟迟不肯落进我家的院落，院外早已经是银光满地了，受房屋的阻挡，月光总也没有进到

院内。没有办法，只能耐心等待。月亮终于爬上屋脊，轻柔透亮的月光，丝绸一般，从天空中飘落下来，铺漫在地面上，整个院子顿时亮起来。方桌摆在院子当中，用果盘装着月饼、水果、花生瓜子摆在方桌上。最后在祭桌前面两侧，各点上一支红烛。祭桌中间，放一盏香炉，点上三支香火。按照习俗，虔诚地给月亮焚香祭拜一番。袅袅的香烟、跳动的烛光、晶亮的水果、澄黄的月饼，与夜空里皎洁的明月遥遥相对，空气中氤氲着一股微微的凉爽和淡淡的桂花芳香。按照过去的规矩，祭月是要等香烛燃尽方能开吃的。可我们这些小孩眼巴巴地看着方桌上的月饼。父亲主祭，一旁的祖母也象征性在边上双手合十，嘴里念念有词，默默祈愿着什么。等祭月仪式结束，父亲就开始切月饼，我们几个把眼睛都盯直了。只等父亲把月饼切好，我们就伸手去抓，抓得慢的，盘子里早就空空如也，于是哇哇大哭。祖母呵呵一乐，说屋里还有呢。等吃上了月饼，这才破涕而笑。

有月亮的晚上，大人小孩都跑到晒谷场上赏月。晒谷场中间燃起了熊熊篝火，各家都拿来一把新鲜的稻草，轮番朝火堆里扔。皎洁的月光宛如白昼一般，月光地里都在扎堆闲聊，聊聊收成，说说家事。我们小孩则围在火堆旁，稻草上一些没有脱尽的稻谷在火堆里发出“啪啪”的声响，我们小孩手拿一根木棍在火堆里扒拉开，捡拾那些炸开的米粒吃，焦黄喷香。也有从家里拿来土豆、红薯、芋头埋在火堆里，慢慢煨着，等闻到香味捞出，外焦里嫩，吃起来格外的有滋味了。

不知不觉露水下来了，晒谷场上的稻草也燃尽了，火堆渐渐熄了下来，大人小孩也都回家睡觉了，晒谷场上处处都是瓜子花生壳。一轮如盘的明月隐藏在树梢后，影影绰绰，几时的月光是那么的洁净，那么的清朗，想到月色下静谧的村庄，我不由自主想起儿时的那首关于月亮的儿歌：“月光光，照厅堂；照阿妈，进厨房；照姑娘，入绣房；照小孩，四处忙。”

再把这只熟鹅除来右手扯着，把左手撕来只顾自吃；行不过五里路，把这两只熟鹅都吃尽了。”每读《水浒传》到了此处，都会让人馋得直咽口水。

看来，食物是否精美并不重要，吃得香才是最重要的。因此，看了《水浒传》一书中武松吃鹅的这一段描写，除了眼馋，心中还会想：武松那么神勇，是不是吃了熟鹅的缘故？武松不到五里路的光景，就吃了两只鹅，吃得快，吃得香。武松这个快意恩仇的英雄，吃了两只鹅以后，大闹飞云浦，血溅鸳鸯楼，留下了一段传奇。

其实，从《水浒传》一书中还可以看到，宋朝人常常吃鹅，特别是常常吃肥鹅。鲁智深大闹桃花村前，吃的也是鹅。此外，像赵员外那样的文人，家中备的饭菜除了鲜鱼、嫩鸡之外，也有酿鹅。从当时的人们常常吃鹅来看，那时的生态环境是很不错的，山清水秀，草木茂盛，养的鹅多，鹅就成了当时人们经常吃的一种食品。

西方人也吃鹅。《福尔摩斯探案》里有一个故事，是圣诞节前夕，华生拣了某位先生慌慌张张掉下的帽子和一只大鹅。根据西方史书记载，以前，西方的圣诞节和感恩节都吃烤鹅，后来有了火鸡，就改吃火鸡了。现在，大概西方只有法国人吃肥鹅肝酱了。只是，鹅肝酱太贵，法国人又非常高傲，做鹅肝酱的手艺一概不外传。因此，大多数人吃不到正宗的鹅肝酱，或者吃不起正宗的鹅肝酱。

要说起来，吃鹅之风在中国历史上真的曾经非常盛行，北魏的贾思勰在他的《齐民要术》中就有吃鹅的记载。唐宋时期，鹅就已经普遍食用了。明朝文人王世贞在他的《觚不觚录》中曾记载，他老爸以御史的身份回归故里，有一次请巡按吃饭，十几种菜肴里有一只“子鹅”，“必去其首尾而以鸡首尾盖之……”可见，明朝人依然喜欢吃鹅。一直到清朝，吃鹅之风才衰减下来。

鹅有佳味。鹅肉的味道品起来甚美，令人食之难忘。

海口自古多小码头，灶煮三江水，来的都是客。海口人自己也是客，落脚一二代的为多，记得自家的出处，见有船来便高兴，不管在哪启的碇，遇上都欢喜，上前看看瞧瞧，闻个味道，说个话儿。特别兴奋的是女人，又好奇，又害羞，不敢问客人话，问身边的男人或女人，从哪来的？来做什么？来的几人？海口人有一股很强的寂寞劲儿，他们打听客人其实是对自己遥远故乡的想象。

小时候带内地亲戚行街，是一件自豪的事情。走进商店，几乎全店的人都停下工作参观你的亲戚和你。

我买感冒药……

他是你亲戚？

嗯。

他是哪里人？

武汉。

哎，那么远啊？他来做什么？

看我妈妈。

他是你妈妈什么人？

弟弟。

哟，你是你舅舅呢，很亲啊，你们要多留他住几天。家里有鸡么？要杀大阉鸡……

我要买感冒药。

咳嗽么？有痰么？痰是白的？黄的？

接着所有店员凑一起商谈给什么药，他们要商量出一种又对症又便宜的药。

他们自然不好与我舅舅说话。现在舅舅走了，他们于心不甘，不约而同望着我舅舅笑，说，好心行——小心走的意思。

现在再话痨的海口人也不会这样了。经济发展，文明进步，海口人已不那么孤独，他们笑迎天下客的风气没变，给1998年闯海的十万人才一个温暖的怀抱与宽阔的台阶。人才租本地人的房住，他们天亮出去，半夜回来，房东除了开门的一张笑脸，不会询问你去的哪里？干的什么？这让很多人才感动，觉得自己来对了地方。据说他们家乡，有一种叫小脚老太婆的人，坐在胡同口，自己不动，更不想别人动，你动她不痛快，要考你哲学，你是

## 海口人二三事

慧慧

谁，从哪来，要到哪去……

旧时海口人的嘴很钢，吃东西讲究的。番薯要吃澄迈定安的。南渡江有小舟如箭，小帆船一溜轻烟一夜就到海口了，番薯受伤的口子还是雪白的，新鲜着呢。海口人吃什么都讲究。大米要吃龙岐、攀丹的，这里水好田好，站在三里亭上往东望，千亩稻田，白酥酥的稻花随风起伏，那种淡淡的清香入肺入胃，先入为主了。蔬菜瓜豆自然要吃八社、龙昆上下村的。这里的水土不说的更好，肥下得更足。人人看得见的，天没亮这三村的女人挑着水桶，叮咚叮咚，挨家挨户进进出出。菜地就在城边，这么近，买回家的豆角还滴着绿液，用水冲冲入罐了，炒起来青翠翠的，入口即酥，嚼都不用嚼，入肚了，牙颊留香，全世界没得比。

尽管那时经济不发达，人人穷，没得对比，大家都满意而且快乐。喜欢吃油腻的东西，又有点怕太多的油，所以最好吃的佐餐之物是用肥猪肉熬吸油的东西，比如五花肉焖咸红鱼，五花肉熬酸芋杆，五花肉煮酸竹笋或咸菜等等。房屋简单，灶火一升，四邻都闻得到那飘远益香的香。如果一个家庭经常飘出这种既肥又爽的香味，没人敢小觑的，要嫁女娶媳妇，可能要比别人家容易得多。海

口鱼多，再好的鱼几角一元钱就买下了，可是一般人家买不起。很多人家不肖吃大鱼，大鱼淡，不如小鱼；一些人家买大鱼，还得特别给老人买些小鱼。小鱼香，特别是煎得透透的，那种带着火辣味的香味喷喷而出，老人都受不住诱惑，食指大动。海口老嫗还有一个嗜好，喜吃鱼骨头，一个两指头大的鱼头吮半天，一边吮一边扒粥，鱼头没吮完，几碗粥下肚了，赶快去干活。

一般市民外出不多，没有对比，都认为海口是世界上最美妙的地方。有些人知道事情不是这样，比如经常出差的官员，人数不少的各类采购等等，他们走南闯北，见过世面。有采购悄悄对人说，某地某地，路上车辆川流不息，载的豆类与煤碳，车一拐弯就甩下东西来（那时普遍野蛮装卸）。人家拿扫帚在路边扫扫就能过日子。但这话只能对个别人说，如果在大庭广众面前说，会被孤立。我在自来水厂工作时，工地上一汕头小伙子口淡，吹嘘说自己家乡的饭菜有多好，比海口好多了的话，激起众怒，双方摆事实说道理，吵了很久。汕头小伙寡不敌众，还困兽犹斗，差点动手，好不容易被人劝开了。

据说那时内地没人愿意到海南来，其实海口同样没人愿意到内地去。一些好不容易上大学留内地工作的青年，被他们父母骚扰不轻，爹妈要他们回来。北斗又冷又没吃的，待在那里做什么？子女不肯回来，街邻都同情，说送子女上大学不如不上——吃苦啊！

现在整个世界是一个地球村了，海口人仍然不愿意大学毕业的子女留在内地，留下的，三几年内自己会跑回来。当然不是回来吃五花肉熬酸芋杆，新疆饭店、参谋天下的湘味餐厅里坐着很多海口人。学成归海口的学生有很多现实理由，回家热闹，又不折腾；一辆车全家用，住一起省费用；大家努力，海口买房不容易吗？……风和日丽，环境又好。

这有道理，海口很好的。这回真的好。

H诗路花语

十月雨纷纷  
■ 田杰  
走在陡峭的山路  
牵着你的手  
石板上的重音调和秋风的节奏  
雨滴塑造的长廊  
被誉为磨平了岁月  
长满了爱情的语言

弯曲的山，路过十月  
迈过一道道沟壑。此刻雨纷纷  
顺着叶子滑落的音符  
在山涧的缝隙中充满红红的果  
十月深处的雨声，和着恋人的低吟  
放大鸟儿的歌唱

## 秋风中的遐思

■ 倪俊宇  
黄叶告别枝头  
向下，悄然地给  
滋养一树青翠的土地致意  
秋虫争相朗诵  
汗水写在田野上的  
色彩斑斓的颂辞

而蒹葭，倚着几声断鸿  
将被霜染的心事  
向渐次焦急的秋风  
表白，一帘秋雨  
卷动谁的情愫  
一些私语，让檐滴  
延绵成一串串晶莹的回忆

一管箫声横贯秋水  
让一朵菊花  
在荡漾的幽思中颤抖  
那被岁月润化的背影  
有否被晨风暮雨的凝望烫伤？  
远方的你，能从  
飘飞的落叶或炊烟  
解读故乡那一茎稻穗么？  
向故土低眉或弯腰的  
该是沉甸甸的乡思与亲情啊

## 台风里的背影

■ 徐永清  
风声凄厉  
来自沉默的码头  
据说有台风  
看那披头散发的椰子树  
看那穿着雨衣艰难行驶的行人  
把门关上  
把世界的声音调小  
我应该体谅上一个季节的所有经历  
虽然很多故事已经陈旧  
像裹过油条的报纸  
也像好久没有清洗过的梳子  
今天的日记本写下大风大雨  
也写下很多的祝福  
包括风里跳舞的树叶  
雨里奔跑的背影

## 关于海口

■ 韩中州

河流入海的地方有很多  
独有水巷口这个地方叫作海口  
清凌凌的水，流进了巷子口  
水在街中流  
船在水中行  
人在画中游  
这个浸润乡愁的名字  
带着腥咸的海风  
一下子吹开遥远的记忆  
吹动一片片桨声帆影  
南洋的季风  
在水巷口经年游走  
巷子两边慢慢长出  
风情迤逦的骑楼  
一个个手牵着手肩膀着肩  
倚窗听河，如温婉水灵的女子  
在水边浣洗，在窗边梳妆  
在水光波影轻摇小浆缝连流  
百鸟朝凤双龙戏珠的前店后街  
一簇簇三角梅浅吟低唱  
绽放昔日的火红  
一面面女儿墙身姿妩媚  
美丽的裙裾飘动旧时的光景  
婀娜的腰线蜿蜒连接海岸线  
一声声莺歌燕舞  
在河岸长廊悠悠回荡……



投稿邮箱 hnrbbyfb@163.com



《秋语》(中国画) 周建宏 作

## 书法三境界

程应峰

砚艺事。

从五十岁至六十五岁，“颜体”形神兼具，已趋成熟，此第二境。经历了“安史之乱”的动荡，加上其后接二连三地被黜，使他一次又一次拓展了心灵的空间；从书生到斗士到统帅，从立朝到外放到立朝，生活方式频繁转换，人生体验多样化，艺术体味也就更为深刻。颜真卿将前期的“颜体”反复锤炼，炼形炼神，从而神形兼备，终至成熟。他加强了腕力，中锋运行，取篆籀方法，圆转藏锋，如印印泥。笔画形成或是蚕头燕尾之状，或是弓弩蓄势之形。笔画之间采取横细竖粗的对比错综方法。在钩末、捺末挑踢出尖锋，耀其精神，其捺笔表现出一波三折的节奏。其直钩、平钩、斜钩，饱满取势，弯度均匀，圆劲有力。其折笔则提笔暗转，形成斜面折下，以“折钗股”拟之。从结体上，方正端庄，稳健厚重，中宫

宽绰，四周形密，不以重心欹侧取势，不以左紧右松取妍，而像篆隶以对称的正面形象示人。在布白上，字间栉比，行间茂密，以形密取气势，不以疏宕取秀逸。至此境界，颜真卿一扫初唐以来的楷书风貌：前者侧，后者正；前者妍，后者壮；前者雅，后者直；前者瘦，后者肥；前者法度深藏，后者有法可循；前者润色开花，后者元气淋漓。可谓“变法出新意，雄魂铸‘颜体’”。

颜真卿六十五岁以后，其书法火候老到，由成熟而神奇，此第三境。于他而言，这以后的书法，一日有一之进境，一碑有一碑之异彩。在老辣中富有新鲜活泼的生机，在疏淡中显示质朴茂密的风神，在笔锋得意处显现功力的炉火纯青，在圆润丰腴中透露自己的豪迈气度。可谓从心所欲，不逾矩。在生命与书艺的反省中，他得以彻悟，将生命哲学与书艺哲学打通，在其点捺撇画中既留着生活的血泪斑驳，又在笔墨的动势中洋溢着生命的颂歌；既在线条的起落移动中灌注一腔豪情，又在栉比鳞次的布白中激射人格光辉。至此境界，其书如老枯枯木，却有浓花嫩蕊，一本怒生，万枝争发，生机盎然。

颜真卿书法，既映现了他在不同人生阶段展现的笔墨技艺，也折射了他在人生进程中的立世为人之境。这缘于书法也缘于生活的三重境界，是身体力行、立德修身、风节无比、励志人生的样板，足以予后人诸多有益的启示。

风物写意

## 鹅有佳味

王玉琴

说起吃鹅，我一直想说四个字：“鹅有佳味”。其实，说到吃鹅，不能不说地处我国南方的广东和海南。这两个地方的人在吃鹅这方面颇具智慧，他们把鹅做成烧鹅、卤鹅、大鹅煲，味道鲜美，令人吃了还想吃，真是不简单，也真是合了我的“鹅有佳味”这四个字。

其实，从《水浒传》一书中还可以看到，宋朝人常常吃鹅，特别是常常吃肥鹅。鲁智深大闹桃花村前，吃的也是鹅。此外，像赵员外那样的文人，家中备的饭菜除了鲜鱼、嫩鸡之外，也有酿鹅。从当时的人们常常吃鹅来看，那时的生态环境是很不错的，山清水秀，草木茂盛，养的鹅多，鹅就成了当时人们经常吃的一种食品。

西方人也吃鹅。《福尔摩斯探案》里有一个故事，是圣诞节前夕，华生拣了某位先生慌慌张张掉下的帽子和一只大鹅。根据西方史书记载，以前，西方的圣诞节和感恩节都吃烤鹅，后来有了火鸡，就改吃火鸡了。现在，大概西方只有法国人吃肥鹅肝酱了。只是，鹅肝酱太贵，法国人又非常高傲，做鹅肝酱的手艺一概不外传。因此，大多数人吃不到正宗的鹅肝酱，或者吃不起正宗的鹅肝酱。

在施耐庵写的《水浒传》一书中，写到吃的都是非常朴素的，没有曹雪芹在《红楼梦》一书中写得那么花哨和细致，而且，《水浒传》一书中写到吃的作法也很简单，甚至只要煮熟了就行，简单得不能再简单了，比如《水浒传》中“花糕也似的好肥肉”就算是对牛肉的细致描写了，在《水浒传》中，吃的作法通常只是“二斤熟牛肉而已”。不过，《水浒传》第三十�回里写到武松吃鹅的情景，却是非常诱人食欲的。当时，武松因为帮助施恩醉打了蒋门神之后遭人陷害而又遭发配，施恩就挂了两只蒸鹅在武松的行枷上，于是，“武松右手却吃钉住，在行枷上，左手却散着。武松就枷上取下那熟鹅来只顾自吃，也不睬那两个公人；又行了四五年里路，