



阅读

乐书

□ 宗 璞

第632期

生活里没有书籍，就好像没有阳光；智慧

中没有书籍，就好像鸟儿没有翅膀。知识是人

类进步的阶梯，阅读则是了解人生和获取知识

的重要手段和最好途径。

流动的夜之盛宴

□ 老了的李

“吃俺老孙一棒！”这一句是我童年时的口头禅，也是当时很多同龄人的口头禅。动画片《大闹天宫》是我看得次数最多的电影，没有之一。看电影需要幕布，当幕布在方圆数里村坊的晒谷场里升起来，我们就知道晚上有电影可看了。电影是神奇的，它像一道门：好像在我的世界之外，又像是紧密相连的。

比如孙悟空，石头缝里蹦出来的美猴王，多么自由自在，他的“七十二变”和那转瞬万里的“筋斗云”，在孩子们的心里，都是真实的。

在晒谷场看电影需要占位置，如果是在本村，或者近处的村子，一般午饭后就急着要爷爷奶奶带上小板凳或小椅子去排队：相当于预定位置。幕布已经挂好，最好的位置就是它的正前方15米左右吧，太远了，声音听不清楚，太近了，要仰着头看。

那时，尽管乡村里人们文化程度普遍不高，但大家遵循一种规则和秩序。乡里乡亲的，如果没占位置，去挤别人的，会被人看不起的，所以很少会因为抢位置而发生争吵。看电影发生过打架，但那是另外一回事，往往发生在不同村落的年轻人之间，基本是男女之间争风吃醋所导致的。

放好座位以后，就眼巴巴盼着天黑，但墨菲定律无处不在，放电影的日子往往会下雨：晴天早已离开我们的记忆，而不好的阴郁的天气却如影随形，甚至，它伴随着我一生的记忆。

即使是在看电影的日子，作为孩子，天性就是麻油屁股，坐不住的，除非放映的电影像《大闹天宫》一般。但当时放映的往往是那些戏曲电影，我最厌倦的便是碰到听不懂的京剧，冗长的唱词常常让我塞住自己的耳朵，不让那些歌词滑到耳朵的客厅里来。

这种时候，我们很快会找到自己的乐趣：在人群中捉迷藏。对于孩子的游戏，多数人都能够宽容以待，甚至会成为游戏的一环，比如把我藏在身后，然后告诉寻求的小朋友“没看见”，我们乐此不疲。

后来发现了更为好玩的游戏：我们溜到幕布的背后来。大人们是禁止我们去的，电影开始以后，如果我们在背后，幕布上就会有影子，这多多少少影响了电影的连贯性。但我们慢慢发现，如果离得远一点，幕布后看到的电影和正常看的电影不一样——一样的声音，但那些人像是反过来的。

这种反过来的图像，在我的心里会产生一种特殊的效果，那个时候我并不懂这种荒谬：在许多年之后，我猛然意识到，在潜意识中，这种颠倒的图像也是生活的一种。

就像那些在电影中死去的人，在另外一个日子里，他们又重新活过来，重新去战斗，重新去寻找生活，然后再次死去，或壮烈、或卑微，即使我对于他们的故事知之甚详，却依然感动于他们的一举一动和他们的慷慨激昂。

他们死去、他们复活，像是生活在一个个平行的宇宙，宇宙的多少取决于我们观看的次数。我产生过这样荒唐的疑问：电影里的他们，在这样一次次的重复中，会厌倦吗？这个疑问注定没有答案，是孩子奇异的想法之一，就像我在幕布背后，在反向的图像中得到无与伦比的满足一样。

幕布里活着的人要比我们高大，会让我们情不自禁地去仰望，如果是恶人，那么痛恨也是加倍的。在夏夜或秋日舒适的风中，当我的眼睛被一只趋光的昆虫所吸引时，那些在幕布上抑扬顿挫的剧中人，突然间和声音一起戛然而止，而晒谷场上，在片刻的寂静之后噓声四起：断片了。

这是多么常见的事故啊，就像是高速公路上的车祸，在流畅的速度中一往无前时，突然就停顿下来。

仿佛生活中一道神秘的断裂，黑暗填充其中。当时我并不能察觉其中的隐喻，但几分钟之后，电影胶片重新接上，黑暗被光所充满，电影得以延续，片中人的生活也得以继续。

（摘自2025年8月8日《杭州日报》）



（图片来自网络）

清味鸡头米

□ 吴春富

莹白脆嫩的鸡头米，与银耳一起炖了。热气袅袅，鸡头米香甜的气息钻进鼻腔。舀一勺放入口中，轻轻一咬，细嫩的质地 in 唇齿间化开，初秋的燥热情无声息地散了。

“最是江南秋八月，鸡头米赛珍珠圆。”早秋新上市的鸡头米，携着湖水的澄澈，奉上一季的鲜甜。银耳炖鸡头米，让鸡头米内吸纳的湖泽清气一点一点地释放出来，汤底自生甘美。倘若加放一小勺冰糖，甜味绕会弯了舌尖。

入秋的鸡头米，脆甜可口，拿来与虾仁、豌豆一同清炒。铁锅便是一方戏台，鸡头米是台上主角，油盐是道具。将铁锅烧得滚烫，虾仁先出场，炒至略微变色，盛起。这时鸡头米登台，大火爆炒，再倒入豌豆同炒，最后倒回虾仁混炒，好似一众角儿尽数亮相。

带着湖乡的风致，一盘清炒鸡头米上桌。鸡头米脆白，虾仁嫩红、豌豆鲜绿，色泽斑斓，晃了众人眼眸。湖鲜与时蔬的本味一齐迸发，复合的清鲜落入喉底，凝滞了一

浆水鱼鱼

□ 孙亚玲

岷峪村人的夏天，解暑消夏要靠酸香四溢的浆水。而浆水鱼鱼，更是村人夏日餐桌上当之无愧的“宠儿”。

天刚蒙蒙亮，高岭山的晨雾还没漫过岷峪河，巷子里静悄悄的，母亲已经坐在院子里的小木凳上，剪辣椒、择韭菜了。刚割回的菜，叶子上沾着夜露，她的指尖轻轻捻掉枯黄老叶的动作，像抚摸着熟睡的婴儿。灶台上的浆水泛着特有的酸香——那是秦岭七十二峪之岷峪的山泉水，浸润了母亲在村北向阳地里种下的芹菜，经时光发酵而成的味道。这气息在夏日的每个清晨都准时漫出窗，和着巷子的鸡鸣犬吠，荡得满屋都是。

我打小就对浆水鱼鱼情有独钟。那时候的浆水鱼鱼都是用玉米面做的，母亲总说玉米面“败火”，三伏天能吃消夏、解暑。

母亲做浆水鱼鱼，是很讲究的。新磨的玉米面倒进瓦盆，左手按住盆沿，右手拿着筷子顺时针搅动。清水与玉米面渐渐缠绵，从松散的颗粒变成绵密的糊糊。每次做浆水鱼鱼时，灶下添柴的父亲总念叨柴火不能太旺，不然糊锅夹生。母亲手腕一倾，面糊顺着勺沿滑进沸水里。等面糊全部滑进锅里，母亲便用力地握着擀面杖一圈一圈地搅动。鱼鱼要光滑筋道，全在一个“搅”字，搅之愈久，则质愈细，味愈醇。母亲说：“搅团要好，搅一百八十搅，好的搅团，才能做出‘爽快’的鱼鱼。”

等一锅搅团做好，母亲衣衫已湿透。她顾不上擦汗，转身从橱柜最底层摸出那把外祖父传下来的像葫芦瓢一样的漏勺。装满搅团的漏勺在盛着冰凉井水的瓦盆上方缓缓旋动，金黄的面线便争先恐后地从圆孔里钻出，落进凉水里蜷成胖乎乎的“小鱼”，有的垂着尾巴，有的挺着肚皮，在盆底翻来翻去地跳跃，看得我直咽口水，忍不住伸手去捞。母亲用勺柄轻轻敲我的手背：“急啥？等浆水炒香了，调上油泼辣子，再配上韭菜，那才好吃。”

灶膛里的火舌“舔”着锅底，母亲捞出浆水菜，切成半指长的小段，把红辣椒剪成圈，生姜、小葱、蒜切碎，花椒粒、小茴香等全码在粗瓷盘里。待菜籽油在大铁锅里烧得冒烟，就把提前备好的食材放进去，香味瞬间炸开。浆水菜随即入锅，翻炒至四五成熟，再舀两大碗浆水倒进锅里，煮上三五分钟，盛进粗瓷盆里放在厅堂的条桌上，让穿堂风慢慢吹凉。这时候的浆水，酸得清亮，香得醇厚，舀一勺尝尝，酸爽气从舌尖窜出，浑身的毛孔都透着舒坦。

浆水成了，其他佐料也马虎不得，尤其是油泼辣子。老家的辣椒面是自留地里种的“线线辣”，秋日里摘下来，穿成串挂在房檐下晒得通红发亮，干透了再用石碾子碾成粗细不同的辣面，装在黑釉瓷罐里。吃的时候

夏的胃肠顺畅舒爽快意。

鸡头米更予人一份源自自然、滋养身心的清润。舀一碗小米放电饭煲里，加十几粒湖里新采的鸡头米，按下煮粥键，半个时辰，一小锅温润的鸡头米小米粥便成了。喝粥的时候，夹一口腌菱角菜放嘴里，胃里熨帖，口舌亦生津。

鸡头米单用清水熬煮，原汁原味，最能衬出它的清香。儿时立秋过后，身上暑气未消，不断地冒出疖子热疮。父亲寻来鸡头米，让母亲煮水给我喝。大火煮开，放冷了，我捧起蓝边碗一饮而尽，那甜味仿佛加了冰糖。也许是鸡头米的疗效，也许是到了季节，不出几日，身上的火毒全散去了。

寻常日子里那份熨帖，正来自湖泽风物的慷慨馈赠。“三伏池塘沸，鸡头美可烹。香囊联锦破，玉指剥珠明。”宋代陶弼的诗句，将鸡头米的鲜润与采剥劳作描绘得轻巧清雅，甚至有些诱人。孟秋时节，芡实丰收，宛如玉盘的芡叶铺满湖面，采收木船缓缓犁开一湖绿叶，身着彩色衣裳的采芡妇女星星点点，一派鲜活的水乡秋收图景。

入秋的仪式感，未必非要点一杯奶茶。于我而言，只需在客厅小圆桌上摆上一小碟鸡头米。拈一粒鸡头米入口，窗外秋光缓缓流转，恍惚映出湖田的光景——妇女们戴着塑胶手套，俯身拨开阔大芡叶，小心翼翼地摘取顶部遍布尖刺的鸡头苞。恍然领悟，原来这一口清味，得来竟如此艰辛。

瞬间，心底漫开的，便不只是鸡头米的甜润与秋日的仪式感了……

（摘自2026年9月2日《人民日报》）

候根据饭食品种挖几勺或粗或细的辣面，撒上干椒叶、盐、白芝麻，把滚烫的菜籽油“哧”地泼上去，香气便弥漫了整个院落。炒熟后半寸长的嫩绿的韭菜，更是浆水鱼鱼的点睛之作。红红的辣椒油，翠绿的韭菜，酸脆的浆水菜，齐齐盖在金黄色的胖胖的鱼鱼上，吸一口，酸爽攒劲，吃一碗，酷热暑燥立即消除。

母亲总把第一碗浆水鱼鱼盛给父亲。一碗下肚，他会抹着嘴满足地拍着肚皮说：“这鱼鱼，比啥解暑药都灵。”

以前做浆水鱼鱼的材料全是自家地里产的。玉米面是经受了秦岭日照与岷峪河水灌溉的老玉米磨就的；浆水菜是秋天地里拔萝卜时拧下的嫩缨子做的，带着泥土的气息。萝卜缨子被母亲洗净切碎，在大铁锅里焯过水，趁热一层一层摆到瓷缸中，再用一块大石头压实。缸得放在灶房角落背光处，青灰色的缸身布满细密的冰裂纹，母亲常说这缸“透气”，窝出的酸菜不发闷。这口缸，盛着我们一家人一年四季的滋味，盛着父母的汗水和抚育儿女的艰辛。

我怀儿时，空调还没普及。我吃啥吐啥，母亲急得团团转，每天变着法子给我做饭，最后还是浆水鱼鱼救了急。她每天早早起来去经二路早市买菜、做鱼鱼、炒浆水，等我睡起来，鱼鱼总凉凉的，浆水也酸得恰到好处，很是开胃。那段日子，靠着一碗碗浆水鱼鱼，我熬过了最艰难的酷暑和生产前的不适。浆水鱼鱼承载了母亲对我所有的爱和夏天里最深情的清凉。

20世纪70年代末，每逢麦收时，队长文盛哥就会让我母亲和几位婶子，把从生产队菜园子割回来的芹菜洗净，控干水装进两口粗瓷大瓮后，再把烧开的面汤倒进去，盖上盖晒在太阳下发酵两天，脆脆爽爽的浆水菜就算做好了。等开镰割麦时，母亲和婶子们一大早就支起两口大锅忙碌开了。有的炆浆水，有的打搅团漏鱼鱼，等太阳竿子高时，用水桶把玉米面鱼鱼担到地头，割麦子的人吃一碗滑溜酸爽的浆水鱼鱼，既解暑又解渴，还解乏。

去年夏天回到岷峪村，正逢细雨。母亲说要做鱼鱼，我看着她从橱柜里拿出那把漏勺，动作比从前迟缓了许多，搅面糊时手微微发颤，可漏出的鱼鱼依旧胖乎乎、滑溜溜，在凉水里打着转。浆水菜炒出来的香气，穿透雨帘弥漫开来，伴着雨打梨叶的沙铃声，急吼吼地勾着我的馋虫。父亲已走了四年，这次帮母亲添柴烧火的人换成了我。灶膛里的火光在她脸上明明灭灭，我忽然觉得，漏出的鱼鱼像她走过的路——从山王村那个扎着麻花辫的少女，到岷峪村屋里儿女绕膝的妇人，又到如今添了白发、子孙满堂的老人，她始终守着家里的灶火，用地道的饭食和日子周旋，养育了一家人的岁月。

今年西安的夏天格外炎热。空调房待久了，肩膀和膝盖隐隐作痛。我收拾了几件衣服，驱车回了岷峪村，说是给母亲做伴，其实是馋那口老家的清凉。城里建国门的搅团店也有浆水鱼鱼，浆水是现成的，鱼鱼是机器搅出来的，吃来吃去总觉得少了点什么。或许是煤气少了柴火的清香，或许是自来水少了岷峪山泉的甘甜，又或许是母亲低头搅面团时那使不完的劲儿，是任何餐馆都复制不了的。

岷峪村的夏天，浸润在浆水的酸香里，清凉沁骨。日头毒辣时，一碗鱼鱼下肚，额头上的汗珠立刻逃遁；傍晚纳凉时，喝一碗浆水，听着河边的蛙鸣，日子慢悠悠地，凉在舌尖上，凉在记忆深处。

（摘自2025年8月7日《陕西日报》）