

人间物语

片羽

在南方

| 周微文 |

目光从手上捧着的书移向窗外，高铁的车窗外，景色飞速地倒退，而颜色却渐渐丰富，多了些生机和活力。11个小时，我从北京抵达了珠海。

我曾经是在南方的，珠海就是我的第二故乡。此时的北方早已寒风萧瑟，满目苍凉，而珠海这座南方安静的小城依旧绿意盎然，一阵温暖的微风吹来，便吹散了2023年所有的疲惫和晦暗。

25岁时，我因工作调动，迁到了珠海这座花园般的滨海小城。而这之前，我是生活在另一座北方城市：兰州，那是我“热恋的第一故乡”。我也如此热爱珠海，而我和它的缘分只是10年，35岁时，我又因为一场爱情离开了它，北上京城。

我们已经分别了整整20年，但我大抵每年都会回来看看它。而我每次回来，都是小周妹妹来接我。眷恋一座城市的原因不外乎两个，一个是风物，一个便是人。小周妹妹便是其中的一个人，我们是在当时珠海广播电台的一次见面会上认识的，当时她是听友，我是主播。

她当年也只有14岁，还记得她说，每晚都和宿舍的舍友一起听我的广播夜话节目，听完便一起猜测我的年龄，想象我的模样。正是这种令人着迷的神秘感，令我痴迷，令我做了32年的广播。

到了珠海的当天黄昏时分，我和小周妹妹走进了南屏的北山，这里车水马龙，小店林立，潮湿的空气，错落的灯光里，是扑面而来的烟火气。选一家小店，和小周各吃一碗“老友粉”，味道依然“正点”，那是记忆和时光的味道。

一抬头，穿过烧烤摊弥漫的烟雾，忽然看见了满树的紫荆花，摇曳生姿，更显妖娆。第一次看到紫荆花是在二十几岁的时候，当时就很喜欢它那兰花质地的花叶，盛开时繁英满树，终年常绿繁茂。

人吃饱了才会感到踏实，一碗粉下肚后，漫步走进小巷深处，感受世间的烟尘。这里是南屏镇北山村村民的地界，后来租给各路商人，经过十几年的打磨，现在已成为了热闹的网红打卡地。

这是我第二次来到南屏，上一次是来这里的酒吧，酒吧的名字叫“北山三时”，当时一群老友同来，颇为尽兴，还结识了驻唱歌手巴丽娜。她也是兰州姑娘，也是歌手，也是老板娘。

珠海的雨如人间的事，总是说下就下，让人猝不及防，我和小周都没有带伞，看看将近9点，就赶紧躲进了“三时”，希望能听到巴丽娜的歌声。

酒吧并没太大变化，只是人世沧桑，匆匆半百，唏嘘难免。老地方，朝向演台45度角的那张桌子恰好空着，我和小周互换眼神毫不犹豫地坐了下来，点一壶黄酒。

9点整，兰州姑娘准时登场，只是发型有了变化，眉宇间似乎多了一丝凝重和焦虑。她的声音还是那样清亮，娴熟的手指拨弄着吉他。这次她又唱了两首新歌，让我感受到她对生活依旧的热情。

上次来我还没学尤克里里，而这次看她弹吉他，我也不禁手指痒痒。唱到“莫名我就喜欢你”时，我也莫名身体微热，想来不单纯是因为那壶87元的热黄酒吧。

她唱完离开演台，我并没有和她打招呼，就这样默默关注，安静地听，是另一种美好吧。午夜，我已一个人喝光了那壶老酒，和小周走出了“北山三时”。刚才的蒙蒙细雨此刻已停，走到巷口处看见一棵高大的木棉树，树身的小木牌写着树龄：68年。68年前小周的妈妈就在这里出生。

珠海的南屏镇西北方向与中山市坦洲镇隔河相望，明代时都属香山县。第二天，小周开车带我去中山市的南朗崖口，这也是近两

年的网红打卡地，当年我在珠海工作的时候却从没听说过。

崖口村是珠江口伶仃洋边一个村庄，与孙中山故居所在的翠亨村毗邻。崖口村之所以声名远播，是因为村里至今还坚守着大集体道路，被外界称之为是珠三角唯一的“人民公社”。崖口村已有近700年历史，拥有农田近3000亩，一年分两季种植水稻。其中，早稻收割期一般在6月底到7月初，晚稻收割在10月底至11月初。这两个时间段也正是稻田的最佳观赏季。

小周说若是再早一点来就可以体会到李健《风吹麦浪》那首歌的意境，特别的美。崖口稻米的味道也格外的香，才有了远近闻名的崖口煲仔饭。当地另一道著名美食是崖口云吞，听说可以在崖口祠堂里吃到。我们在中午11点多才赶到祠堂，却被告知云吞已售罄。没能在祠堂吃云吞，我正略感遗憾，“没事儿”小周说：“咱们去餐厅吃煲仔饭也算没白来一趟。”

说是餐厅，其实就是人工搭建的大棚，里面有无数张小桌子，此时都已坐满了人。看到店外长长排起的队伍，才知道这家看起来不起眼的店，却是一家网红店。这家煲仔饭最大的特色就是自选四种荤菜，选完后就回到座位等餐。等待时看见一个中年男人推着一辆三层小车，里面盛放着各种插着号码牌的煲仔饭轮流递送，阵势不小。

大快朵颐之后，小周妹妹又带我去看海，沿着煲仔饭店那条路一直就开到了堤坝，堤坝外的海就是伶仃洋，隔海望过去就是香港。遗憾的是有台风影响，海水的颜色就像是黄河的水，汹涌而浑浊。

沿着堤坝是一排咖啡座，桌布被风吹起，阳伞也都收起被海风吹得摇摇欲坠，猎猎作响。小周说，无风的时候她们几个女孩子来到这里看海上日出日落，浪漫而惬意。而此刻的我坐在车里，看着长长的堤坝，却觉得没有人的风景或许更加纯粹吧。

惬意而舒适的时光总是过得飞快，返京的前一天，我去珠海星期五书店看望老友红梅。那是早在1996年，她辞去了珠海丽珠药业的工作，成了一家独立书店的老板。

那一年也恰逢我的夜话节目改版，我想开辟一档读书时间，于是她成为我的节目嘉宾，每周在电台推荐新书。上世纪九十年代的珠海，广播仍是媒体之王，星期五书店因此被很多的读书人知道并喜欢。那个时期，星期五书店仿佛是一座灯塔，引领着当时人们的阅读方式。

现在再走进这家书店，不免生出些许感慨，很多年过去了，书店的模式悄悄发生了变化，店里书籍越摆越少，反而添了些鞋包衣服。红梅见到我，第一句话是：疫情我们熬过来了，但接下来可能要关门大吉了，店员的工资已经是在用积蓄垫付了，这次你就多看看多买买，明年就不一定还有星期五啦。

她用轻松的语气说出，我却反而感到沉重。把握住这可能是最后时光，我细看架上这些可能以后将不再见的书。一本《香山记》进入了我的眼帘，作者是舒媛，是红梅的朋友。我将书取下，翻开，看见书中写到“古代的香山是孤悬于珠江口伶仃洋上的岛屿群，境域为现今的五桂山(中山)和凤凰山(珠海)及周围的山地和丘陵”时，我便买下了这本书。

买下这本书是因为我正在看的汗漫的《在南方》，里面17篇南方记，独独少了香山记，而这本书恰恰叫做《香山记》，这是什么冥冥中的因缘么？

汗漫在《在南方》后记里写道，文天祥有名句“南方心事北方身”，他用这本书向文天祥乃至一切前贤，向南方北方乃至一切方向，致敬。

而我，也在北方与南方之间奔赴，只是，不知有没有心事与疼痛。

秋冬萝卜

| 虹全文 |

立冬。石塘湾乡下田里的萝卜成熟了，壮壮实实在立在那儿，犹如那腰身丰腴的农妇，很有精气神儿。见我们喜欢，小姨夫拔了十来个，带上山芋和其他菜蔬顺便送来城里。那白胖的萝卜用自来水洗净，水灵灵的让人忍不住咬上一口，一股甜脆透凉的感觉瞬间荡漾全身。

早在两三千多年前，我们的祖先就已经知萝卜之美，《诗经》中有“采葑采菲，无以下体”的美丽诗句，“菲”指的就是萝卜。劝告人们不要因其叶的不好看而忽视了其根茎的美味。

汪曾祺在散文《萝卜》中谈到台湾女作家陈怡真来北京拜访他，汪老亲自下厨，其中有一道菜就是烧小萝卜。文中说：“她吃了赞不绝口。那当然是不难吃的；那两天正是小萝卜最好的时候，都长足了，但还很嫩，不糠；而且我是用干贝烧的。她说台湾没有这种水萝卜。”

梁实秋有意思，还能从一钵萝卜汤中得出启示，他在《雅舍谈吃》中说杨太太做的排骨萝卜汤堪称一绝：“排骨酥烂而未成渣，萝卜煮透而未变泥，汤呢？热、浓、香、稠。大家都吃得直吧嗒嘴。”从这道萝卜汤中，梁先生悟出了为文之道，只需做到言中有物即可。其实做人又何尝不是如此呢？不能华而不实。

记得当年上班时，在机关附近的西横街上，有一家金裕大众饭店，一道招牌菜就是红烧萝卜。一块萝卜切得像一副扑克牌，又大又厚。据说烹饪讲究，功夫了得。果真酥烂入味，香甜可口，非常开胃。每次吃饭总喜欢点上几块。普普通通的料，也能做出招牌菜，关键是肯动脑筋肯下功夫，万事成功慨莫如此。

我至今仍认为，猪排烧萝卜是人间美味。夫人专门上天惠超市买了排骨，用温水清洗干净，随后放高压锅加清水，开盖烧滚，先焯一下把脂肪油腻污子清除掉，加入葱姜酒盐；把萝卜削了皮，切成滚刀块状，加入锅内盖上，高压五分钟即大功告成。半小时后开盖，香喷喷的排骨烧萝卜酥嫩可口，百吃不厌，实在令人食欲大增。

著名学者易中天说：“萝卜有三个特点，第一是草根，第二是健康，第三是怎么吃都行。”萝卜虽为平常之物，却与老百姓生活紧密相关，它演绎着本真的生活，滋养了一代又一代人。

我国是萝卜的故乡，栽培食用历史悠久，除了《诗经》中的记载，民间素有“秋冬萝卜赛人参”“萝卜上了街，药铺无生意”之说。就家乡城北的父老乡亲，能将萝卜制作各种可口菜肴，生吃、腌拌萝卜丝，还可制成酱菜、泡菜等，晒成萝卜干成为四季米粥、稀饭的美味佐菜。香甜清脆的“常州萝卜干”便是儿时的最爱小吃。

中医认为，萝卜性味辛、甘、凉，入脾、肺经，有清热生津，凉血止血，下气宽中，消食化痰之功，适用于消渴口干，食积腹胀，咽痛失音等。《新修本草》言其“大下气，消食去痰癖，生捣汁饮服，主消渴”。《本草纲目》言其“可菹可酱，可豉可醋，可糖可腊，可饭可蔬中之最有益者”。营养分析表明，萝卜含丰富的维生素C及一定量的蛋白质、钙、磷、铁等，另外，还含有木质素、胆碱、氧化酶素、苷酶、淀粉酶、芥子油等有益成分。呵呵，秋冬萝卜是个宝，吃了对健康长寿大有裨益啊！



秋冬旋律
摄影 刘国良