

语丝·五里湖

人老当学江郎山

| 阳美法公 文 |

近日,几位年已古稀的老友相邀,一道去了趟浙江的江郎山。江郎山饱经沧桑,雄伟奇特,还承载着千年文脉——辛弃疾、陆游、赵孟頫和徐霞客等文人墨客均在此留下传世诗篇。2010年8月,江郎山作为中国丹霞系列提名地、老年丹霞的代表,列入世界自然遗产名录。

远眺江郎山,宛如一幅气势磅礴的山水画卷在天地间展开。位于山巅的三片巨石,高300多米,傲立于海拔500米的群峰之上,以“川”字形巍峨相峙而立,构成了“三峰列汉”的奇观。相传,江郎山之得名,源于古代江郎三兄弟与龙王的女儿须女的动人故事,最终江氏三兄弟登巅化石,成就了这方天地的传奇。

站在景区门前凝望,郎峰、亚峰和灵峰如同三位仙风道骨的老人,身披云雾轻纱,静立云端,向世人娓娓诉说着丹霞地貌亿万年的沧桑史诗。那一刻,我分明感受到,这三片石中,定藏有某种震撼人心的力量。

踏入景区,沿着蜿蜒的山间小路拾级而上。经过伟人峰观景台,穿越古老的会仙岩,登上清雅的霞客亭。在这里近距离平视三片石。阳光下的“江郎三兄弟”,褪去了几分遥不可及的神秘感,多了些平易近人的亲切。导游笑言,这里是拍照留念的最佳地点。我们在霞客亭小憩,用镜头定格这美好的瞬间。

继续前行,很快来到闻名遐迩的“一线天”。那是隐匿于亚峰和灵峰之间的小弄峡,全长298米,均宽3—4米。立于谷底,仿佛置身于巨人的脚畔,仰头相望,两侧峡谷岩壁陡峭如削,挺拔直立。一线天光呈弧形连接山峰两头,两壁平行而立,恢宏险峻,网民所赞“全国一线天之最”,名不虚传。沿峡谷向上,来到海拔615米的登天坪。在这里,“江郎三兄弟”肌体相连,雄浑壮美。登天坪右侧有盘山道可登上海拔819米的最高峰——郎峰,往下则是大弄峡。考虑到年龄和体力,我们选择从大弄峡下山。

大弄峡,位于郎峰与亚峰之间,西北宽阔,东南狭窄,呈喇叭口状。峡谷最宽处达50米,最窄处不足10

米。因而又被称为坎坎坷。行至坎坎坷岭中段,一块图文并茂的路牌映入眼帘,上面赫然写着:坎坎坷岭共有365级台阶,在这里,我们可以感受丹霞地貌“越老越挺拔”的姿态。伫立于此,仰望郎峰和亚峰那直插云霄的身姿,“越老越挺拔”这句话,竟让我内心激荡起来,这不就是江郎山的生动写照么。

“越老越挺拔”,是江郎山镌刻在岁月里的长者风范。在中国丹霞地貌群中,江郎山属老年丹霞。江郎山形成于白垩纪早期,经历1000多万年的时光岁月,历经风霜,成为全球罕见的老年期丹霞地貌。江郎山老了,但它依旧以挺拔的身姿昂立于世。它更是勇担重任,率团申世遗,为中年丹霞、青年丹霞们作表率,值得敬仰!

“越老越挺拔”这份坚韧,源于江郎山有着坚硬的内核。早期的江郎山,海拔应该也是很高的,在漫长的岁月里,经历风化剥离,流水侵蚀,岩性差异及重力崩塌等多重考验,三片石凭借紫色砾岩坚硬的质地,在岁月的淘洗中抵抗侵蚀。时间淘汰了软弱、浮华,留下坚硬成就了旷世奇观,也塑造了江郎山三片石屹立不倒的强者形象!

“越老越挺拔”,更是江郎山参透岁月后的智慧抉择。江郎山也曾年轻过,有过靓丽的外表,引得世人赞叹。但最美的外表也抵不过岁月风寒的雕琢。如今的三片石因年迈而呈紫黑色,不再靓丽,但更显沉稳大气坚毅,正如辛弃疾诗言:“三峰一一青如削,卓立千寻不可干。正直相扶无倚傍,撑持天地与人看。”江郎山坦然舍弃漂亮外在的浮华,留下铮铮风骨,这份豁达与智慧,令人叹服。

参悟到“越老越挺拔”的深意,是我游览江郎山最大的收获。江郎山虽已年迈,但它老得明白,活得通透且坚韧挺拔。山如此,人亦当如此。岁月的流逝不可避免,但我们可以如江郎山那样,以挺拔的姿态、坚韧的内核与豁达的心境,直面人生的暮年。

人老当学江郎山!



众生·人民路

厨艺在中年等我

| 刘浩 文 |

厨房的抽油烟机嗡嗡响着,我握着锅铲的手微微发颤。油星子溅在手腕上,烫出一串小红点,倒让我想起三十年前母亲说的话:“灶台边的烟火气,不是读书郎该沾的。”那时我趴在课桌上背“君子远庖厨”,哪里懂这烟火气里藏着多少人间真味?

初中住校时,最盼着周末去校门口的小馆子。玻璃橱窗里挂着油亮的红烧肉,铝锅里的蛋炒饭滋滋作响,最勾人的是老板颠勺时腾起的白雾——像极了老家西沟村的晨雾,裹着稻花的香。有回路过厨房,看见大师傅手起刀落切鳊鱼,红褐的鱼丝在案板上跳着,我站在门槛外看得入神,直到老板喊:“小同志,要吃就进来,别站凉了。”那天我捧着碗青椒鳊鱼丝,看油亮的酱汁裹着鳊丝,咬一口,鲜得舌头都要化了——原来这就是老家的味道,是田埂边的风,是稻田里的蛙,是奶奶煮的藕汤里浮着的油花儿。

高中住校更严,每月只能回家一次。有次父亲去部队看堂哥,带回来张照片:一个穿军装的人系着蓝布围裙,站在大铁锅前颠勺,身后堆着半人高的南瓜。父亲说那是炊事班的班长,能做一桌子好菜,连首长都夸他“手巧”。我盯着照片里翻飞的锅铲,突然想起自己总被说“笨手笨脚”——小时候学系鞋带来要半小时,削铅笔总削到手指,原来都是“笨”的伏笔?

大学去了省城,食堂的菜总少点地方滋味。有回和室友去校外吃夜宵,老板操着仙桃口音问:“小老乡,要不要试试沔阳蒸菜?”瓷碗掀开的刹那,粉蒸肉的香混着荷叶的清,在冬夜里烫得人眼眶发热。我夹起一块肉,米粉裹着肉汁,突然就红了鼻子——原来想念是有味道的,是沔阳的米香,是家乡的月光,是母亲在灶前忙碌的背影。

后来在无锡安了家,日子过得像台精密仪器。早上送孩子上学,白天在单位改材料,晚上辅导作业,厨房成了最陌生的角落。家人总说我“连煮碗面都能煮糊”,我却只是笑——读书时没学过做饭,工作后没空学做饭,人到中年,难道还要补这门课?

转机出现在去年春天。小区里来了位卖菜的阿婆,竹筐里堆着青生生的鳊鱼,说是老家仙桃沙湖镇的野鳊。我蹲下来翻拣,阿婆突然说:“小伙子,你这手势像极了我家小子——他在部队当司务长,刚开始切菜也总抖。”我一愣,阿婆接着说:“他后来跟着炊事班老班长学,每天天不亮就去河边摸鱼,手被刀划得全是口子。”

那天晚上,我翻出积灰的菜谱。书页间掉出张旧照片,是高中时和同桌的合影,背景是校门口的小馆子,我们举着青椒鳊鱼丝比大拇指。突然就想起母亲的话:“读书是为了走更远的路,可路再远,也得记得回家的味道。”于是我翻出压箱底的围裙,系上时竟有些恍惚——这是我人生中第一条围裙,洗得发白的蓝布,边角打着补丁,倒像极了记忆里外婆的围裙。

第一次炒青椒鳊鱼丝是在周末朋友聚会,比拼厨艺。我特意去

水产市场挑了条活鳊,摊主教我捏住尾巴褪骨,刀刃沿着脊椎游走时,黏液滑得我直皱眉。切鳊丝时,刀工歪歪扭扭,粗细不一,倒像极了小时候写的字。热锅凉油,葱姜蒜爆香,鳊丝刚下锅就粘住了锅底,我手忙脚乱地翻搅,油星子溅得满脸都是。最后盛盘时,鳊丝焦黑,青椒蔫软,朋友夹了一筷子说:“嗯……有股子勇气。”我挠挠头,却没觉得难堪——至少,我迈出了第一步。

后来大概每月要和朋友们“比拼”一次厨艺。我跟着视频学处理鳊鱼,把去骨、去黏液、去血筋的步骤写在便签上贴在冰箱上;买了几本《湖北家常菜》,对着青椒鳊鱼丝的做法反复琢磨,连“火候要旺,油要热,翻炒要快”的口诀都抄在小本子上。有回切鳊丝切到手指,血珠滴在菜板上,我自嘲道:“我这哪是学做饭,是给厨房交学费呢。”我却想起部队老班长说的话:“好厨子都是拿锅铲磨出来的,手上的疤,都是勋章。”

转机出现在梅雨季的一个下午。那天我照着菜谱试了第七次,油锅烧到七成热,鳊丝刚入锅就“滋滋”一声,青椒丝裹着蒜末倒进去,香气“腾”地蹿起来。我握着锅铲的手稳了些,手腕跟着锅的节奏颠了两下,收汁时淋了点米醋——这是阿婆教我的,说沔阳人做鳊鱼,最后得浇一勺“神仙醋”,提鲜又解腻。

开饭时,朋友夹了一筷子,眼睛突然亮了:“你这……和我妈做的有点像!”朋友的儿子举着碗凑过来:“叔叔,这个比学校食堂的好吃!”最惊喜的老乡老夏,他是仙桃同乡,尝了一口突然放下筷子:“这味道……像极了小时候在通顺河边上吃的。那时候我娘在河边洗鳊鱼,我就蹲在旁边闻香,现在都四十年了!”

那天晚上,我们围坐在餐桌前,喝着黄陂湖的莲藕汤,聊着各自的老家。老夏说:“我娘常说,好厨子得有‘心尖子’,把对家的念想揉进菜里。”我突然想起第一次学做饭时,母亲在电话里说:“别总想着给别人吃,先做给自己吃——你对菜用心,菜就对你真心。”原来这些年,我不是在学做饭,是在找自己。

现在,厨房成了我最爱待的地方。周末的早晨,我会去菜市场挑最新鲜的鳊鱼,和卖菜的阿婆聊几句家长里短;中午的阳光透过纱窗洒在案板上,刀锋与鱼骨碰撞的声音清脆悦耳;傍晚的抽油烟机嗡嗡响着,锅铲与铁锅的摩擦声里,藏着越来越熟练的节奏。

有人说,中年人的生活是被琐事串起来的。可我觉得,中年人的幸福,往往藏在最烟火的地方。就像这盘青椒鳊鱼丝,它不只是道菜,是我和过去的和解,是对故乡的回应,是在柴米油盐里找到的,属于自己的那束光。

如今,每当我在厨房颠勺时,总会想起母亲的话:“读书是为了走更远的路,可路再远,也得记得回家的味道。”而我终于明白,所谓“厨艺在中年等我”,不过是在岁月里慢慢懂得——最好的味道,不在远方,而在当下;最暖的光,不在别处,而在自己手中那团跳跃的烟火里。