

【浮世绘】

## 老范和他的鸿雁们



□明前茶

在盐城大纵湖的外湖边,老范与他饲养的鸿雁们生活了8年。每个风和日丽的清晨,游船上的船老大们会用对讲机告诉老范,每至整点的鸿雁放飞是否如期进行。这取决于游客是否已经坐满航船,以及鸿雁们的情绪是否愉悦又饱满。

老范像个大将军,一言九鼎:“太阳像个火球,中午就不飞了啊!我的鸿雁也要午休,你们让游客到太阳西斜的时候再来。这节气,头脑灵活的人,不该等着看下午5点钟那场表演吗?那时,鸿雁脚丫子上的橙色,会被太阳染成金色,天是红的,像烧过的钢水,鸿雁被这天空衬托着,灰突突的身影有点发钢蓝色,那个时候,小视频拍出来才美。”

船老大有不同意见:“还有客人要赶下午回去的高铁。上午11点,你必须放一场,让公雁们出来,它们翅膀更长,体力好,不怕晒。你呀,就是偏心鸿雁,都把它们养成‘惯宝宝’了。”

老范只是笑,也不反驳。是的,这200来只会表演的鸿雁,可都是他从破壳的小雏鸟开始,一手一脚带大的,老范肯定对它们有一份“老母亲”式的情感。但既然他发愿,要用一场又一场空灵美妙的表演来激发游客对湿地保护以及对这种聪明水鸟的关注,他就必须拿出教练的威严来,让那些爱躲懒、爱耍小聪明的鸿雁一样能够“服从命令听指挥”,能跟着他的哨声前行、拐弯和绕圈,并且不受快艇上柴油发动机噪音的影响。

办法还是有的,就是把手上刚灌浆的鲜玉米粒以及早上才挖来的雪白清甜的芦根攥得紧一些,让表演前的鸿雁稍微“空点肚子”,这样,快艇上替它们准备的美味才更有吸引力。

来了,来了,它们来了。老范的快艇冲出芦苇荡,就能看到他的艇身周围都是翅膀的迷人光影。这些鸿雁排成“人”字形,与快艇伴飞,它们飞得很低,贴近快艇的头尾,就像给快艇本身插上了宏阔的翅膀。忽然,老范的铜哨声响起来了,两短一长,鸿雁们开始拐弯,几乎是擦着航船上举着手机的游客的镜头飞过,气流扇在了游客的脸上。就在他们讶然的惊呼声中,鸿雁们忽然像航展上进行特技表演的歼击机一样,紧密排列,同时拉升,飞过大航船的船顶。铜哨声又响了,两长一短,鸿雁们迅速变换队列,头雁沉着又笃定地向老范驾驶室的前端俯冲,所有的鸿雁都压低了翅膀跟上,它们就像行将在航母上降落的歼击机,呼啸而至,飞行的轨迹迅速拉成直线。

并没有一只鸿雁在快艇上降落,它们依旧在与老范的快艇伴飞。飞得最近的鸿雁,腹部离快艇的挡风玻璃只有一尺,脚趾差一点刮到了老范的头发。

在阳光的照耀下,可以清楚地看到鸿雁背部和双翼上的覆羽是铅灰色的,下腹和尾部的覆羽是白色的,鸿雁向后伸直的跗跖与脚趾,将身体拉伸成流线形,并向虚空中踢出一点明亮的橙红色,这绝妙的配色,使得鸿雁飞起来时,空气中仿佛绽放出欢快的交响音符。40只鸿雁破空而出,天空中似有一双无形的大手,在指挥贝多芬的《欢乐颂》。

这场飞行表演,是紧紧围绕湖中央的四艘航船进行的,为了确保每一艘航船上的游客都能欣赏鸿雁伴飞的韵律,老范带着鸿雁绕飞了五大圈。于是,这种爆发式的喜悦和惊讶,也整整持续了五次,这是翅膀呈现的礼花,它一次又一次在水波和风之间绽放,似乎是对老范训练的无数次肯定:“你不是在做梦,就是有这般纪律铸就的自由之美。”

春天是鸿雁的繁殖旺季,老范的伴飞表演面临更多考验:鸿雁们心猿意马,光想着“谈恋爱”了。老范已经将公雁与母雁分开放飞,饶是如此,仍然不能避免每次雁群归来时少一两只,“有些公雁有的是办法当‘群舞演员’中的逃兵,它们藏在芦苇荡里,靠吃芦根、芦苇的嫩芽和咱们这里的白壳螺蛳过活。等它看中的母雁也出来飞行,它就会发出‘昂,昂’的呼唤,好了,又招走了一只……”

鸿雁们想方设法“私奔”的故事,说到这里竟有一丝好笑。老范每晚都会划着小船来到芦苇荡,在形似八卦阵的水道里去找这些“离家出走的孩子”,他嘬起嘴唇,吹动脖子上的铜哨,连续的三声长音,是鸿雁归巢的召唤。有些鸿雁会回来,反正约会过了,母雁还没产卵,跟着老范回去能得到很好的照料;而有些鸿雁似乎彻底消失在瑟瑟作响的芦苇深处。老范想起他的童年。他是东北人,小时候划船在春天的水荡之中,经常可以在芦苇深处的一小块高地上目睹鸿雁的巢穴,这是鸿雁孵化鸟蛋的地方,巢材为干芦苇和干草,巢中央呈凹陷状,内垫以细软的禾本科植物和鸿雁夫妻四处寻来的绒毛,那些即将孵化出小鸿雁的蛋呈乳白色或淡黄色,像一枚枚安静的美玉安放其中。人不会去动鸿雁的巢,这种珍稀的鸟类,每一枚蛋都极为珍贵。

去年,整个春天,老范找遍了芦苇荡,还有一对鸿雁杳无踪影。每念至此,他就怅然若失,担忧它们离群后会遭遇天敌。今年4月的一天,也是在三声铜哨长音发出后,老范清点鸿雁,竟多了五只。正在纳闷,忽见有一只尾上覆羽特别白的公雁摇摇摆摆走来,亲昵地蹭了蹭他的裤脚,老范惊叫出声:“第二名,你回来啦!”

是的,这就是那只走丢整整一年的公雁,它在伴飞表演中牢牢占据离头雁最近的位置。老范记得,它很聪明,别的鸿雁远远绕一个大圈绕行船头的时候,它会以最刁钻的角度飞过航船的顶棚,像特技飞行员一样,翻一个身,抄近路迅速归队。这次,它回来了,带回了它的“妻子”,还有三个儿女。老范还没来得及做出任何反应,这五只归队的鸿雁就飞起来了,它们排成一个小小的“人”字形,在他的头顶盘旋了三圈。

在那一刻,仰头望天的老范,眼睛里不知为何突然蓄满了泪水。无数小时候在语文课本上读过的有关鸿雁的诗歌在他脑海中翩飞,他终于明白,古人借鸿雁来表达怀念故国、思念亲人之情时,也会如他今天一样仰望天空。他所目睹的,既是今天的鸿雁,也是千百年来横贯天空的所有的鸿雁。

(作者为江苏省作家协会会员、江苏散文学会理事)

□萧萧

秋分一过,粮仓里的黄豆便簌簌作响,这是母亲开始做酱的讯号。我总记得那些浸在晨光里的日子,整个屋子里都浮动着豆腥气,像被装进了一只鼓胀的豆荚。

做酱的前夜,拣豆的光景最是动人。母亲搬出那张瘸腿的榆木凳,就着十五瓦的灯泡筛豆。灯光在墙上映出她佝偻的剪影,她的指尖在豆堆里游走时,发出沙沙的细响。瘪豆被拨到搪瓷碗里,圆润的则排着队跳进陶盆,像在接受某种庄严的检阅。

煮豆的清晨总是来得格外早。锅底的水泡顶着锅盖“噗噗”作响时,我常疑心是豆子在说话。蒸汽从厨房门缝钻进来,带着潮湿的甜香,把被窝都熏得暖融融的。待我趿着布鞋跑去灶间,必能看见母亲正用铜勺搅动一锅金黄的浪,豆沫在勺沿堆出小小的雪山。

晾豆的工序最见功夫。母亲把煮好的豆子摊在竹匾上,像给婴儿扑痱子粉似的撒盐。她那双结着茧的手在豆粒间穿梭时,总带着某种韵律,时而翻搅,时而轻按,像是在安抚躁动的生灵。秘制香料的配方她从不外传,只在我偷看时故意漏些桂皮末在案角,由着我像发现宝藏般雀跃。

封坛那日必是晴好的。粗陶坛先在日头下晒得发烫,盛满调好的豆料后,母亲会扯块新纱布蒙口。系绳结时她总要念几句吉祥话,红绳在坛颈绕三匝,打个如意结,最后还要在坛肚上拍三下——这是跟外婆学的老规矩。

发酵期的天台成了圣地。母亲每日要去巡坛三次,晨起掀纱透气,正午转坛受光,傍晚还要贴着坛壁听声。某次我见她弯腰嗅闻时,鬓角的白发垂进坛口,竟分不清是白发染了酱香,还是酱气浸透了白发。

开坛那日的酱色最是惊艳。原先金黄的豆粒已化作琥珀,揭纱时“啵”的一声,窜出的香气能惊飞檐下的麻雀。第一勺母亲总是先敬灶王爷,第二勺必定抹在我手里那刚出锅的馒头上。酱体拉出的金丝映着晨光,能把整个堂屋都照得亮堂堂的。

## 母亲的酱事

那年,济南的冬天来得比往年都急,我漂泊的脚步停留在城郊一栋老式民房的顶层,锈蚀的暖气管道整夜在墙内呜咽。11月刚过半,窗棂上就结起了冰花,泡面的热气在玻璃上呵出一小圈雾气,很快又被寒意吞没。清晨,门卫老张的拍门声惊醒了整条走廊,他怀里抱着个缠满布条的包裹,活像个襁褓中的婴孩。“闺女,你娘寄来的宝贝。”老张呵着白气说。拆开层层棉布,粗陶酱坛上还沾着老家的黄土,坛口塞的玉米叶已经泛黄,却依然散发着晒场上的阳光味儿。当酱香冲破霉味的瞬间,二十瓦的灯泡似乎都亮了几分。我的食指在酱膏里画着圈,突然碰到个硬物——油纸包着的“全家福”,照片上有母亲、父亲和哥哥,还有笑得傻傻的我,照片背面是母亲歪歪扭扭的字迹“酱吃完,就回来吧”。我舀了半勺酱拌进冷饭,咸香在齿间蔓延时,忽然听见窗外有雪粒轻叩玻璃的声音。那一刻才懂得,这坛酱里封存的不只是大豆与盐,还有母亲凌晨起身看火的脚步声、父亲在晒场翻动豆子的沙沙响,以及年年岁岁沉淀在陶坛上的,那些我未曾留意的家人目光。

整个冬天,我守着母亲做的那坛黄豆酱,用勺子一遍遍轻刮着坛壁,动作总是极缓、极仔细,像在完成某种虔诚的仪式——生怕惊动了沉睡在坛底的光阴,也怕碰碎了那一丝似有若无的故乡气息。而正是凭着这一点点咸香、一点点残留的暖意,我才得以在呼啸的北风里,一寸寸地回暖,一寸寸地扎根,终于没有在那个冬天里飘远。

这些年,我照着母亲的方子做了许多次黄豆酱。一样的粗陶坛,一样的青盐粒,连晒坛的方位都分毫不差。可每次开坛,那香气总是差了几分意思。起初以为是火候不对,后来疑心是水质的原因,最后连黄豆的产地都计较起来。

直到某个深秋的清晨,我在厨房里熬煮豆子,蒸汽氤氲,渐渐在玻璃窗上凝成一片蒙眬。恍惚间,水汽中竟映出二十年前的灶台——母亲系着靛蓝围裙,俯身搅动着锅中的酱料,父亲添柴,哥哥嬉笑,他们的身影在雾气中时隐时现,温暖如真。我不由自主地伸出手去,指尖触到的却只有冰凉的玻璃和一行不知何时滑落的泪。这才惊觉,我复制的不过是酱的形骸,那些真正重要的东西——晨光里浮动的尘埃,母亲哼着的小调,还有等待开坛时,心里那点雀跃的期待,都随着年岁飘散了。就像母亲总说的“好酱要等”,可人生最等不起的,偏偏是那些以为永远会在的人。

如今我的酱坛里,到底还是少了最关键的一味引子。那不是盐,不是豆,不是时间,而是母亲以爱为火,用光阴慢熬给我的——那段再也回不去的团圆时光。

(作者为媒体人、作家,代表作品有《慢煮光阴——盖茶:中国茶人录》等)