



◆ 连 录

门口的父亲

父亲走了。

从一个终日笑呵呵的人，变成了一摞尘渣。骨灰盒是他最后的归宿，一场炙热的火炼，让他回到生命本初。

父亲出生在战乱年间，我极少听他讲及童年，兵荒马乱，除了惊恐，大概也没多少是愿意去回味的，倒是听他讲了不少年少时忍饥挨饿的故事，譬如夜里，饿得睡不着，睁眼看看，家徒四壁，总不能抠墙上的土充饥，就喊起三叔，挎着篮子，踏着清寡的月光，走出家门，去田野里找些东西垫肚子；讲他少年时，枕头大小的地瓜没人收，扔在地里冻坏了，他和三叔捡回来，晒干，码在囤子里，我奶奶用清水浸泡了一遍又一遍，把苦水浸泡掉，再晒干磨成粉，让全家不至于在饥寒交迫中毙命。小时候，每每父亲和母亲讲从前挨饿的艰难，我都希望自己有什么特异功能，带着吃的，回到那个年代，让他们免于饥饿的煎熬。

爷爷三个儿子，父亲排行老二，爷爷对三个儿子的安排是伯父和三叔上学读书，父亲帮他种地守家。偶尔，和父亲聊起当年，父亲对爷爷的安排并没有埋怨，说当年就那样，家里有几个孩子，这个干什么，那个干什么，都是家长酌情安排，孩子没有自主选择的余地。

若非如此，以父亲的聪慧，他的人生应是另外一番模样。所以，我觉得父亲应该是发自内心地喜欢这个新时代的，因为新时代里的孩子们，可以自己选择人生方向。

上世纪50年代，农村成立互助组、合作社，

再后来是生产队，用不上父亲这样的半大小子，他才得以上学，读到三年级，又因为年龄太大，被学校劝退回家务农。

成年后的父亲，想过参军，以他的聪明，若参军，大抵是不用回农村的。但那会儿，大姐出嫁了，伯父参军走了，三叔还在读书，爷爷早逝，奶奶哮喘，一到冬天就困在炕上。抛下这一切去追求自己的人生，需要钢铁一样的坚硬心肠。父亲没有。就留在了老家。

父亲自学能力很强，虽只读到小学三年级，但他爱看书。关于童年，我记忆中有许多画面是父亲抱着大部头在灯下苦读，有时候也读给我们听。我小时候听过的稀奇古怪故事，大多是父亲讲的，故事充斥着怪异与荒诞不经，有着天马行空的想象力。所以，如果说我走上写作之路，有引路人，那就是父亲。

父亲还曾有个机会跳出农门改变命运，上世纪60年代，父亲因会根据实际需要设计并画各种建筑图纸而被镇团委推荐去读工农兵大学。那会儿，父亲已结婚成家，完全可以把手头托付给我母亲去上大学，但父亲回绝了。为此，镇上的团支部书记到家里动员了三次，父亲不为所动。我问父亲为什么？父亲说自己只有小学三年级的水平，去念大学，肯定跟不上课，怕招人笑话。

父亲是村里的团支部书记，冬季农闲，他带队修水利，身先士卒跳进水库干活，刺骨的冰水冻坏了脚上的汗腺，脚无法排汗，干了一辈子也火烧火燎了一辈子。再后来，他到镇上的计划生

育办公室工作十几年来，轮到该他转正了，却因各种原因重回乡村。做回农民的父亲勤勤恳恳，舍得往地里施肥，舍得下力气，所以，在同一片地里，我家庄稼，永远是长得最好的。

父亲也尝试做过生意，我还陪他一起赶过集，但那会儿的做生意，不过是东集买了西集加价卖，这与父亲耿直的性格不匹配，最后作罢。我家门口就是一条贯穿东西的主要交通要道，父亲从镇计生办回家后，把前面的一趟房开成了商店，但最后也不了了之。

2017年冬，我母亲突然脑梗，康复后勉强能生活自理，不得已，舅舅把姥姥接走，不承前年舅舅去世，舅舅带着姥姥返回高密老屋居住。

母亲脑梗后落下了抑郁的后遗症，尽管父亲承担了所有的家务，把她照顾得很好，但母亲依然整日闷闷不乐，挑父亲的刺，看他干什么都不顺眼。好在父亲乐观，觉得母亲这样，只是因为病了，完全不在放在心上，每天养花看书种菜，和老朋友们喝茶聊天，拉二胡，听收音机，养花种菜，玩智能手机，虽然玩得不是那么顺手，经常把我们拉进黑名单，害我们打不进电话，但这并不耽误他喜欢上头条看新闻、看文章，在抖音上看视频，偶尔还会给我的朋友点个赞。

还健康的父亲乐观得像个天真少年，尽情地享受每一天的阳光雨露，春华秋实，我从没听他说对这世上的一样实物有憎恶。在他眼里，除了愚蠢，一切都是好的。我曾问他怕不怕死。父亲说不怕，该走的时候，怕也要走，怕什么？

父亲一天一天地老了，除了吃药控制着哮喘，还非常遵守纪律地吃各种保健品，但他还是病了，从高密往青岛转院期间，他跟我姐夫说，他能活到八十岁，够本了，很知足。下一步要进行什么样的救治，让我们看着办，他无所谓。话虽然这么说，但父亲一定没想到这次发病，会要了他的命。他虽然也哮喘，但没像大姐那样缠绵病榻，也没像伯父那样得上肺癌。发病当天还一如往常地做饭、洗澡，完全没有走到生命终点的兆头。

父亲这一生，前半生是中国八亿农民的半生，在困苦中求生存，他的后半生还是中国八亿农民的半生，为着希望拼搏。但无论怎样困苦挣扎，父亲从不缺乏勇气，有把一棵苦菜吃成大菜的快乐和勇敢。哪怕跌落在生活的低谷也笑得像个阳光少年。

父亲这一生，前半生是中国八亿农民的半生，在困苦中求生存，他的后半生还是中国八亿农民的半生，为着希望拼搏。但无论怎样困苦挣扎，父亲从不缺乏勇气，有把一棵苦菜吃成大菜的快乐和勇敢。哪怕跌落在生活的低谷也笑得像个阳光少年。

老了的父亲，笑起来像弥勒佛，坦荡，充满天真的稚童之气。最后的离场，干净利落，没用我们任何一个人伺候，也算得偿所愿吧。葬礼之后，我们站在门前，湛蓝的天上，飞云横渡，原野青碧，生机盎然，而我们的父亲，再也不能置身其中，再也不能站在门口等我们了。



◆ 姚法臣

犹是旧岁暮春时

我回到家里，收拾停当后，便将那张老旧的藤编小圆桌从天井里搬出来，安置在屋门前那棵歪脖子杏树底下，将一身的疲惫倾泻在一张帆布座椅里，泡上一壶好夕无谓的茶，翻阅攒下的报纸、献上几眼未必读得进去的书籍。

杏树挂着擦痒擦的青果，垂首贴地。一夜雨声潺潺，正间窗外台阶上已是落红满地，虽经风吹雨打，繁花过后的紫红蔷薇仍一副绰约的模样，难得一向不闻花事的老爹没有扫掉台阶上、夹道里飘落的花屑。一只黝黑的大蚂蚁机警地爬上圆桌，在“青春咖啡馆”的书页旁嗅来嗅去。雨又下起来，不大，不必躲藏。

想起小时候，夏秋时节，放学回家的路上，常被雨追着四处躲藏。有时躲进玉米秸搭的专门用于“看场”的窝棚里，那里面玉米秸、杂草混合的潮湿气息至今不能忘记。这个季节雨水都是急脾气，大雨夹杂着冰雹，噼里啪啦，冰雹满院子跳舞，打得家什叮当作响。趁母亲不注意，顶着锅盖蹿进天井里抓几粒塞进嘴里“嘎嘣”脆，舌头冰凉！母亲此时的行为有些怪异，只见她嘴里念叨着，“嗖”地一声将一把菜刀或是饭勺“咣当”撂进天井里，也不怕东西不会摔坏，母亲说这样能叫老天爷别再糟践庄稼了，碰巧，有时候雨和冰雹真就停了，母亲说灵验了吧。

此刻，母亲就坐在我旁边，搞洗刚从菜地里割回来的新鲜韭菜，母亲已是满头白发。岁月流逝，我们谁也没有理会昨天和今天有什么差异，直到有一天突然发现母亲的一头乌发怎么说白就白了呢？这才回过神来，时间夺走了多少东西。母亲的身后就是我家五十余载的老屋，我还从来没有认真打量过它。

傍晚，雨后的西山格外清幽。周围除了几声并不嘹亮的蛤蟆叫，再也没有别的声音，安静得可以挤出水来。老屋那么安顺妥帖地呈现在我的眼前：三间正房，一处坐西朝东的厢房，连着一袭青砖碧瓦的照壁，照壁对应着简陋的门槛。母亲常用的一枚“指扣”搁在门槛上，这枚青灯下依旧闪亮的指扣，承载着多少岁月的印痕。

现在的街巷已经看不到绣花边的女人了，但往上数三四十一年，几乎家家的炕头都坐着绣花的女人。尤其是雨雪天，围炕而坐绣花边成为乡村炕头上妇女的冬日“茶会”。冬夜，一点也不暖和的土炕上我们早已进入梦乡，半夜醒来总是看到母亲披着一件薄透的棉衣，在火油灯昏黄的灯影里一针一线绣着花边，她右手手指上的那枚指扣随着针线的一起一落反着微光。屋里头因缺少柴草而生冷，水缸结了一层薄冰和舀勺子冻在一起。母亲时不时地将冻麻的手放到嘴边哈哈，然后用绣针挠几下发根，继续灯下的穿针引线。

现在想想，过去几十年的穷日子是怎么过来的？我数了数大体生活进项是，父亲挣工分，母亲养猪和绣花边。这三项当中有两项是母亲操持的。这还不是母亲的全部，她还要操持家务“伺候”一家子。当然我半点也没有抹杀和埋怨老父的意思，我只是想说在农村父母那一辈人身上，女人肩负的生活重负其实一点也不比男人少，只是平时我们都疏于理会。

母亲其实就是一位崎岖山路上的挑夫，一头是父亲，另一头是我们，她的生活里再也没有别的了。作为一名村妇，她一生的骄傲大概就是生养了三个还算听说的孩子吧。我记起母亲过去的一个生活习惯，往常搞集体那会生产队里的杂事多，父亲半夜还不回家那是常事，母亲就一直等着，直到听见大门的“咣咣”一声，知道是父亲回来了，才长嘘一声放下心来。

现在的夏夜，很少有人去户外乘凉了。过去我们都到屋南的石坡上，躺在草席上，母亲摇着蒲扇驱赶着四周的蚊虫，我们则自在地看天上的星星以及遥远闪亮的银河，不知道什么时候就睡着了。

最美的事大概就是在母亲身边。我现在的每周都要回家一趟，甚至一周数趟穿行于城市与乡村之间。我坐在马扎上与母亲东拉西扯，就这样我成为过去的自己，心慢慢落了地，而母亲成了我记忆里的模样。

◆ 王开生

闲话菌菇

农贸市场售卖菌子和蘑菇的摊位，通常紧挨着各色蔬菜，又自成体系，另立门户。野生菌菇的上市期，是每年七八月份，云南应时会举办菌类展会，大造声势。如今人工种植技术的推广，虽时值初冬，菌菇类的品种，毫不逊色。

昔年孟秋，曾在长白山深处吃过一回野生松茸。松茸是当日新采，饱满，丰腴，透着一股大山里的野逸之气。雪白的松茸两三片，飘浮在汤盅里，入口，一种从未体验过的鲜劲儿，慢慢地盈满舌尖，口腔；松茸的鲜法，不似味素的直接、猛烈，而是层次递进式的征服你的味蕾，让人吃一次，回味半天，记一辈子。

某年夏末，友人自云南寄来一小盒野生鲜松茸，虽经保鲜处理，两三天抵青启封后，仍多少有些干涩状。切大片，用炭火两面微烤，香气凛冽，口感可圈可点，然不及长白山新采松茸之二三。故在松茸产地所采之名贵菌菇，定要趁早售罄，过了赏味最佳时辰，顶级食材也要打折贱卖，逐天跌价。

黄耳，菌子中名贵的品种之一，长在山中的红梨楠木上，模样有点像银耳，却比银耳更紧实，色如桂花，鲜黄！黄耳宜水发后煲汤食之，入口有胶质感，有果香气，齿颊芬芳，价格亦不菲。

和黄耳同样名贵的菌子，小巧的羊肚菌绝对算一个，其属食用菌中的高端食材。羊肚菌形似小伞，棕色菌体，柄呈白色，外表的蜂窝状褶皱，极似羊肚，故名。羊肚菌被称为“素中之荤”，可煲汤，可配炒素菜，亦有将虾茸塞入菌肚中，煎而食之者，此是鲜上加鲜的功夫菜无疑。

曲径通幽处，禅房花木深。此诗所咏之地，是常熟虞山脚下的千年古刹兴福寺。兴福寺的僧人曾创研了一款素面：蕈油面，如今已是常熟市的非物质文化遗产，被誉为“素面之王”。蕈是野生菌的一种，产于虞山的这款，称为松树蕈，附生于松树根部，多长在春秋雨季，营养丰富，味极鲜美。

一种叫“虫草花”的菌子，细条状，橘黄色，近些年，频频出现在大众餐桌上，通常以配角形式出现，或点缀在冷盘上，或搭配在热炒中，又或为煲汤众配料之一，价廉。虫草花刚出道时，可不是这般光景，其价格也曾经高得离谱，只因沾上了“虫草”二字，热度蹭得好！追根溯源，它跟虫草没有半点关系，大致与金针菇相仿佛。

听过一个故事。上世纪七八十年代，西南某省组队参加一档全国烹饪大赛，在强手林立的各菜系高手决赛中，其凭借创意的一款“鱼虾满仓”的创意菜，获得大奖。评委对该菜中呈现的渔网食材，啧啧称奇，认为雕工细腻，惟妙惟肖，浑然天成。其实，此种食材称为竹荪，是野生菌子的一种，外型天然而成，并非人工雕琢，乃厨师巧思妙用之。那年代，物流信息不畅，新鲜野生竹荪并不为外人熟知，故留下笑谈。

岛城市肆中所见之菌菇，平菇，花菇，香菇，草菇，杏鲍菇，金针菇，鸡腿菇，蟹味菇，海鲜菇，金钱菇，白玉菇，姬松茸，牛肝菌，绣球菌等，林林总总，眼花缭乱。早年间，口蘑最常见，多以罐头形式面市，原产于蒙古草原，因在河北张家口集散，故曰“口蘑”。

汪曾祺在云南生活七年，写过多篇有关野生菌子的散文。他尤爱吃一种叫干巴菌的东西。他赞叹道：“世界上还有这么好吃的东西？”

我第一次去云南时，首餐在昆明吃了菌子汤，十几种时鲜野生菌，汇于一锅汤，菌汤入嘴，真是鲜出了新境界。当餐或饭后吃过鸡枞菌，或是干巴菌之类，但皆未觉出有什么特别出彩之处，莫非是让一锅菌子汤先人为主，抢了风头？

爱屋及乌。若有机会再去彩云之南，干巴菌这堂美食必修课，是要补上的。

◆ 张 彤

用摄影家的眼光看世界



油画 潘文逸

有一天我看到校友们在转一条微信，标题为《这门开了40年的课，教学生捕捉美》。这是一篇记叙母校开设的摄影选修课的，文章里说，虽然四十年间，摄影已经从胶片时代走进数字时代，相机更是升级迭代，但这门课还是一直开着。这门课我也选过，选课的时间是1994年，任课的老师叫李浙江，也是这门课的第一位老师。

李老师真是那种典型的浙江老师，认真又和气。时隔多年，我还记得这门课对我的影响。在传授技法的同时，李老师也会讲一下他的摄影实践。一个老师在课堂上讲到自己的不足，这也恰好彰显了他求真务实的精神。后来我谈到报社工作，在摄影部的同事那里看到一些摄影方面的期刊，在扉页上的编委里，经常能看到李浙江的名字，这才知道他是一个有名的摄影家。

这门课对我们来说最重要的还是做实验，摄影课的后半程主要是讲冲洗胶卷。每周的课后，我们三个人一组，发一台相机，一卷胶卷，用一周的时间拍完，然后拿到暗室里练习冲洗。暗室在三号教学楼的二楼，我现在还能想起暗房里药水的味道，每一个实验台设有水槽、放大机，墙上有一盏小红灯，在冲印照片时，红灯照在同学的脸上，个个像关二哥。胶片洗出来之后，卡在放大机上打试条，测好显影的时长，然后把照片洗印出来，这个过程充满了不确定性，经常洗出漆黑一片的小黑板，引起一阵哄笑。

在大致掌握了这些技巧后，我们骗来了一位女同学的标准底片，想印一张整张相纸那么大的黑白照片，上课时带去，挂在黑板上，搞一个恶作剧。印照片时，我们发现放大机根本放不了那么大的照片，于是就印了一张五寸的，虽然没有起到预想中的轰动效果，但是也让课堂上热闹了一阵。这张照片上的女同学很漂亮，她看到照片并没有气恼，照片在传看一番

后，居然又回到了我的手中，就一直夹在我的摄影书里，毕业时我特地请她签了名字，现在想起来，都是很美好的青春往事。

到晚报工作时，报纸还没有彩印，我们办公室旁边就是摄影部的暗室，摄影同事在拍完片子后，把胶片装到小黑圆盒子里，一边晃一边四处走走，那个小圆盒我很熟悉，可是我在报社并没有用过。当时文字记者与摄影记者还是严格分开的。

岛上的日子

大鱼群，鱼饵全部清空，钓上来七八十条，过完秤九百多斤，创造了筐子线钓黄姑鱼的纪录。

更多的岛上日子，村人星散，懒猫倦怠，土狗无吠。一根不知挑了什么的挑担，也不知正挑在谁的身上，闻声而近，吱吱呀呀叫着，伴着沙沙嗦嗦的脚步声。我杵在断墙旁，正微距逆光拍渔网，听见这样一段生活交响，蓦地，就有什么东西在胸腔轰鸣而起了。不管是谁在挑着什么走，不管是挑着水，挑着菜，挑着鱼，挑着粪，我都听到了天籁，听出了人间独有的节奏。

傍晚，岛上染金，或或踟蹰或独坐，在港湾堤坝上，把自己活成金色夕阳的一个影子。等到天黑尽，就去小酒馆吃一顿“鱼羊鲜”，有时候是砂锅炖，有时候是火锅涮。羊是爬山长大的，肉质鲜红，几无脂肪。海货则根据潮水随意搭配。潮水来了，好鱼挡不住，黑头鱼，大黄花，牙片鱼，海鲈鱼，都是炖汤的王牌军。鱼鲜内香，我都在一处，去膻去腥，鲜上加鲜，一口灌顶，无需多言。汤过三碗，还可续水，放两把萝卜丝，小火至酥软入味，白胡椒提味，出锅的时候撒点香菜，又是一番身心皆醉。

酒过三巡，我就跟渔夫聊天，任其吹嘘海上奇闻。渔夫们脸膛黑红，一笑便露出一排大白牙，那种时候，我觉得他们吹破了天也应该被原谅——

“我家弟兄三个，从小都是在船舷、船帮和船舱之间长大的，不用教习，也可以腾挪于桅杆缆绳之间。”

“五六岁吧，跟我爹下海，海上只有我们一条船了，忽然刮起十二级大风，我只能趴在船舷

底下，随着船上下左右的翻滚，我爹，竟然还能把船开回码头……”

“出了黄海，偏西一百海里，有一条大海沟，是个鱼窝子，什么鱼都有，产卵繁殖，不挪窝了……”

直到那一次，我在码头上碰到个独饮的疯渔夫，被他的疯话蛊惑了，从此梦中总是出现莫名的小岛。怎么说呢，疯渔夫并非真正意义上的疯子，衣衫齐整，留着山羊胡，酒壶不离身——我打眼就认出那是老物件，锡制的，一咋来高，壶口张开成漏斗型，壶身上的纹饰繁复，却也只剩岁月摩擦的痕迹。疯渔夫喝了几口酒，眼神游离，望着不知名的方向，一开口就气盛轻狂：

“我爷爷是把好手，他可以驾着船在海上漂七天七夜，有一次，大风把他送到了很远的地方，他看到了真正的鲸，兴奋不已，甚至想融入那群精灵，他觉得自己能听懂它们的话语，可以和它们交流。在很远很远的地方有一座岛，那是鲸的天下。”

后来呢？我完全着迷了。

“后来，他的船被狂风和海浪弄坏了，岛上空无一物不能过活，伴随他余生的只有鲸的叫声，只有浪的拍打，只有风的嚎叫，在饥饿与无边的孤寂中，爷爷死掉了。”

我很想找到那座岛，四处打探消息，翻阅典籍，仍然无法锁定。但我始终相信，最远最远的地方，有一座小岛，那里常年充斥着鲸的声音，大海无边，鲸们把五十赫兹的声音存放在那里，向那座岛屿，诉说它们的欢喜与哀愁。