

浮萍上的蜻蜓

虞宵
著

南方日报出版社
NANFANG DAILY PRESS



浮萍上的蜻蜓

虞宵／著



南方日报出版社
NANFANG DAILY PRESS
中国·广州



图书在版编目 (CIP) 数据

浮萍上的蜻蜓 / 虞宵著. -- 广州 : 南方日报出版社, 2014.10

ISBN 978-7-5491-1182-4

I. ①浮... II. ①虞... III. ①散文集 - 中国 - 当代
IV. ①I267

中国版本图书馆CIP数据核字 (2014) 第230688号

浮萍上的蜻蜓

虞宵 著

出版发行: 南方日报出版社
地 址: 广州市广州大道中289号
电 话: (020) 83000502
经 销: 全国新华书店
印 刷: 广州中福彩印刷有限公司
开 本: 787mm × 1092mm 1/32
印 张: 5.5
字 数: 81千字
版 次: 2014年10月第1版
印 次: 2014年10月第1次印刷
定 价: 25.00元

投稿热线: (020) 83000503 读者热线: (020) 83000502

网址: <http://www.nfdailypress.com/>

发现印装质量问题, 影响阅读, 请与承印厂联系调换

序

一幅乡村记忆的风情画

虞宵是一位真实、热情、有担当的朋友，也因为文学的事，我们会经常做些交流，但说到让我来给她的散文集作序，是有些惶恐的。当打开这部集子读下去，却是越读越感到一种敬佩。

作者以饱满的热情，写她的故乡，故乡的亲人，唤醒了一代人的整体记忆，以及在特定的历史环境中人与人之间真挚单纯的情感；从生态的大视角，揭示了人与自然的主题，将人回归于自然，重现了土地、山川、气候、阳光、植物、动物等与农民的劳作、生活的密切关系，以及人对大自然的依赖和敬畏；生动地讲述了多民族融合的故乡连山还没有消逝的民间风俗和人文精神，为岭南乡村文化增添了一笔重彩。

散文集以《乡村四季》开篇，展开的是充满色彩变化的春夏秋冬山村画面。人与自然万物共存，依水而建

的村庄，披着蓑衣扶犁的农夫，溪边洗涮的村妇，游戏的孩童，与觅食的家禽、鸟雀唱和，百花竞香。给人以鸡犬之声相闻，“黄发垂髫，并怡然自乐”之感。真是惊异作者的记忆力，在她的笔下，能叫出那么多鲜花、果实、动物的名字，还能细致地讲述各种农事和儿时游戏的过程，让人体会到其中浓浓的恋乡意味。让我印象深刻的是作者的故乡利用自然的能力和智慧，比如用苦瓜叶熬水给小孩洗澡，热痱子就消得快；糯米酿甜酒，喝醉却不伤身，是女人在月子里催奶的上好滋补品；冬天用生茶油当润肤品涂手防冻裂；干稻草和牛粪，能腐化出白色草菇，并做出一道美味的菜；说老鼠肉有祛湿毒健脾的功效，就腊成老鼠干，可以炒或焖着吃。总之，那些田里和山里的蛇虫鼠蚁，人们觉得滋补，养身，都可以吃。故乡人靠山吃山，靠水吃水，世代代，生生不息。这也体现了一种生活观和更加宽广的文化心态。

在这个唯利是图的时代，虞宵的散文可以成为一种警醒，我们需要重新辨认人与泥土、山川、植物、动物，以及这个世界的关系。我们得有所敬畏，有所节制，贪欲是无止境的，是狭隘自私的，也是毁灭性的。我们中华民族多少年多少代积累下来的精神成果，仍然是我们生命成长的泥土和阳光。回不去的故乡依然是故乡，它可以是人生的镜子，可以是力量的源泉，可以是我们一生情感的巨大盛器。它可以让我们明白是怎么来的，可以让我们知道该怎么去，也可以让我们明白自己是谁。

虞宵的故乡连山县，地处粤、湘、桂三省接合部，她少年时居住的地方也是汉、壮、瑶等多民族融合的村庄，这部亲情散文集集中描写的也是那里的人文风情，是岭南文化里除广府、潮汕、客家之外的独特体现，在原始、古朴、自然、野性的地理环境中，壮族的山歌、瑶族的舞蹈、汉人的礼仪等相互影响、相互交融，激发出茂盛的生命力。

散文集前一部分写故乡的人和事，后一部分写亲人，这就立体地展示了故乡的整体风貌，贯穿始终的是作者真挚、温暖的情感。作者在讲述的同时，有感怀，也有对照和批判。比如说到村民制作干货泡菜时，作者写到“都是自然晒干，风干，让自然发酵。它们身上饱含一种叫益生菌的天然物质，是当下任何食品添加剂都无法比拟的。有着天壤之别的营养价值，还有良心、道德的价值。”（《秋》）；“家乡的食物从小吃到大，没有添加剂，没有人工色素。”（《趁墟忆旧》）；“我们的确比小时候有钱多了，但是，我们没了信任，丢了良心，失了善良。”（《孩子的游艺》）。

作者的语言干脆，不拖泥带水，传情达意到位，比如“记忆中，身光颈靓、头发梳得锃亮的姨丈，可以把树上的小鸟讹下来，何况女人。”（《出轨的姨丈》）；“烘干后的衣物散发出一种竹炭的香味，盖在身上脆脆的，暖暖的，像母亲的手。”（《乡村四季》）等等，都具有很强的表现力，让人读来心生诗意和美感。

虞宵是一位勤奋、有想法的作家，也是值得更多期待的作家。

孙夜

2014年4月18日于深圳

孙夜，江苏连云港人，南京师范大学中文系毕业，先后任教于连云港师专和东港学院；八十年代开始文学创作，诗歌、散文、短篇小说散见于《诗歌报》《青春》《人民文学》《大家》《芳草》《诗林》《作品》《南方文学》《鸭绿江》《连云港文学》等刊物；出版诗集《我需要的七》《新地址》，现供职于深圳市作家协会。

目录

序

一幅乡村记忆的风情画 /001

1

第一辑

乡村四季 /002

饥饿的滋味 /021

赶墟忆旧 /031

乡音的长度 /036

溪流·飞鸟 /044

菜园小记 /050

走过的小路 /058

风过山岭 /062

过寨过水 /066

过节耍耍 /070

目录

2

第二辑

桀骜的父亲 /076

明月山中 /083

有一种疼痛 /091

出轨的姨丈 /096

阿猫阿狗 /100

亲戚之间 /107

孩子的游艺 /131

清屋·门楼 /142

春天放牛牛 /145

发髻上的花开 /150

代跋

我的呼唤总有回声 /157



诗上的诗

第一辑⁹

乡村四季 孔雀东南飞 赶渡临阳
多音的长度 溪流中的飞鸟 蒙面小偷
走马的小路 风过山路 独舞过水 过智德寺

乡村四季⁹

春

春头天，细雨纷飞，潮湿而寒冷。

家乡的春季与沿海相比，更趋湿冷。此时的沿海地区多已陷入春旱，与粤北山区长时间的湿冷大不一样。

春寒料峭，云雾缭绕，到处湿漉漉，一片阴冷。

丝丝冷雨挡不住春暖花开，油菜花、桃花、梨花、李花开满了田间、地头、村头、溪旁。春意融融的日子，我们会在放学后或周末，相约去田里和山上玩。以前上山叫“去岭”，现在叫春游、踏青。

春耕劳作的水牛，披着蓑衣扶犁的农夫，开始泛青的田埂，灌满春水的水田，构成一幅淡雅清新的乡村水墨画。

雨后的群山，云雾缭绕，山峰若隐若现。村中少年跃上牛背，拍拍牛肚子，水牛就在田野上撒起欢来。

河水变得湍急，几个村妇提着大桶的衣物，到河边、溪边洗涮。河水、溪水经村民的驳引，绕村头村尾而过，为村民们提供了灌溉、洗涮、玩耍和议论村事的地方。

所有的村子都依水而建，千百年来，每个村子都是如此的生机盎然。村妇们用自制的茶敷洗衣，用木槌捶打又

硬又沉的粗布麻衣，口里呵出雾气，双手冻得发红。水鸭在溪里扑腾，觅食，一头扎进水里，半晌才冒出头来，嘴里呷吧呷吧着水草和浮游生物。祠堂前那棵古枫木的红叶也已落尽，枝丫冒出点点粉绿芽蕊。水塘边的柳树也长出嫩枝，纤细的枝条在细雨微风中飘拂摇摆。

这个季节的衣物总是晾晒不干，太阳甚少出现，偶尔只是若隐若现闪个脸就嗖地不见了。雨水淅淅沥沥下个不停，屋内也是一片潮气，冷。此时母亲会烧上一大盆干木炭，搭上一个大竹笼，把家里潮潮黏黏的衣服鞋帽、被单棉套统统搭在竹笼上边，让这些透着寒气的衣物在炭火的烘烤下，慢慢舒展开来，变干，变硬。

在炭火的烘烤下，衣物冒出缕缕白烟，蒸腾的水汽弥漫了整间屋子。烘干后的衣物散发出一种竹炭的香味，盖在身上，脆脆的，暖暖的，像母亲的手。

山区的人们对节气有着十足的把握，基本上能判断，几时晴天，几时雨天，几时霜冻，几时起雾。在乍寒乍暖的春季，令人厌烦的倒春寒还在“负隅顽抗”，屋外头依然寒气逼人。孩子们仍然会提上一个小火笼，一路甩着上学。有时，母亲会灌上一个热水瓶，包上毛巾，给我一路抱着去上学，暖暖手，暖暖肚子。

油菜花种还没撒下，野生红花菜已冒出了大片。这些紫色的小小花朵貌似娇艳无比，却无惧凄风冷雨。鲜嫩多汁的红花菜最适合牛吃了，它们吃了这些草，才有力气干犁田、拉车的重活。有时，我也会掐几根红花菜塞到嘴里

嚼嚼，一种酸酸涩涩的味道。红花菜长得好看，我们常会掐下来，把一朵一朵扎成一把一把，做成花环戴在头上，也会把花插在小玻璃瓶里，摆在房间的窗台上，装点已来临的春天。

烂在田里的干稻草经过春雨、牛粪的浸润，腐败发酵后冒出一个个白色的草菇（连山人叫禾秆菌、牛屎菌）。刚结出的草菇如鸡蛋般大小，待再过一夜，会开成一朵朵可爱的小白伞。采回家洗净，与猪肉、猪肝或鸡蛋煮成汤，再撒上一撮农家葱花，那种鲜美的滋味无与伦比。此味只应天上有。

春天，家乡的春笋也露尖尖角，采了回来煮过水，泡过水，再与五花肉炒了，那种鲜嫩爽脆，洁白如玉，堪比山珍，吃过让人三日不知肉味。

吃不完的笋会拿来腌酸笋，晒笋干，制成笋罐头，一年四季都有得吃。

每次回家乡，二姨妈都必做草菇汤和酿笋这两道菜招待我们。几十年不变的味道，直捣舌尖和肠胃。每次嚼着，吞咽着，都让我想流泪。

田边的艾草、车前草、地黄草、紫贝叶、鱼腥草，种种野菜在春风和春雨中蓬勃生长，它们不需要任何肥料也能长势良好。小时候，母亲会在这个季节采了鱼腥草，铺在肉饼上隔水蒸了给总是胃口不好的我来下饭吃。鱼腥草有药用价值，能治我的支气管炎。

母亲把采回来的新鲜艾叶揉碎泡开后揉进糯米粉做成

艾糍，用茶油煎炸成糍粑，最香最地道。这些极为普通的小食有着一种独特的野草的浓郁清香，在春天里食用，不仅能祛湿驱寒气，还可驱虫。

竹林深处的人家在春日里带上竹笠，赶水牛到田里，开始一年之计的春耕。现在的农人大多采用机械化耕种，只是在一些高山梯田，人们依然沿用着这种古老的耕种方式，牛耕地，人推犁，纯粹的手工农业，种出纯粹的有机稻谷。

那个年代，农民最大的心愿，就是让全家吃饱穿暖，少生病。

夏

夏季的阳光毒辣辣，能把农家人的后背晒得脱层皮。

骤晴骤雨，雨水多光顾，家乡的稻田大多时间都是水汪汪的。泥土软软的像揉过的糯米粉团，赤脚踩下去，整个脚丫马上陷进去，黑油油的泥巴“咕吱”一声从脚趾缝冒出来，想拔出脚来得费很大劲，这种田在老家叫“烂拌田”。家乡的湿地其实就是沼泽地，只是从不见牛儿陷下去。如人不小心踩下去，容易没顶，危险。

大山深处，当地人开垦出的梯田，层层叠叠如银子一般银光闪闪，一泻而下，壮观雄浑，开到天边，开到云端之上。到了秋天，这些梯田变成一道道弯弯曲曲的龙脊。那是希望的田野。

家乡人一年种植两三造禾稻，世代代的农民都用草木灰当肥料，既可杀虫，还可中和土壤中的酸性。没有化肥农药的水稻容易惹来虫害，人们要经常手工抓虫。禾稻上有一种虫叫禾虫，专吃稻的芯，因而常常被农民抓了，回家用炭火煨了吃，又香又脆，富含蛋白，营养丰富。

农民们还时常能捕捉到专偷吃红薯、花生、稻谷的田鼠，焖了或炒来吃，有的还腊成老鼠干，那个味道，真叫一个好。老人说田鼠肉有驱湿毒健脾的功效。还有专吃嫩竹叶竹芯的竹虫也可以炒着吃，同样富含蛋白，味道鲜美。山区的田鼠长期与庄稼打交道，吃住都在田里和山里，与城市里那些长期生活在下水道吃泔水油长大的老鼠不可相提并论。南方人就是敢吃那些长在田里和山里的蛇虫鼠蚁，他们觉得滋补，养身。

这里的人们靠山吃山，靠水吃水，靠田吃田，繁衍生息，生生不息。

田里的水自然流动，带点浑浊。水中富含泥沙和浮游生物，却不含生活污水，更没什么乱七八糟的工业废水。田里的泥巴滋生出许多小鱼小虾，小虫小螺，泥鳅田鸡。黄鳝水蛇也常出没，田里常年蛙声一片。水鸭最爱来田里戏水觅食，呷水草，吃小鱼小虫小螺，再把排泄物直接排到田里，就成了水稻的天然好肥料。这里的生灵都是自由的，游水，飞翔，奔跑，无拘。

农民除草施肥的同时还不时能捕捞到田螺、泥鳅、塘鲢，当然还有机会捞到当地人爱吃的野生鲤鱼。野生鲤

鱼用来包韭菜香煎红烧，是农民家中难得的一道好菜。然而，大多数农民拿到圩镇上卖了，换回一些油盐钱，作为给孩子的学费、医药费。

连山的气候早晚清凉，昼夜温差大。早上还穿两件厚衣服，到了中午脱剩一件单衣，三伏天的晚上基本上不用空调，一把大葵扇就能轻松度夏。小时候，人们的纳凉方式主要靠一把葵扇，条件好一点的家庭，在客厅装一把吊扇。人们把凉席铺了，几个孩子横七竖八地躺着互相嬉闹，老人在一旁轻摇葵扇，赶走蚊虫，哼着当地的儿歌，哄孩子们入睡。

六月天，日头毒辣，小孩子身上多会长热痱子和生毒疮。小时候的我身上的湿毒总不断，一不小心淋到雨就会招来湿疹风疹。逢夏季，还免不了长一脖子的热痱子，总是忍不住又挠又抓。母亲到菜地摘上一把苦瓜叶熬水给我涂抹或洗澡，热痱子和毒疮消得快。碰上小孩长“猪头皮”（腮腺炎），母亲割来一块仙人掌，拔去刺，将厚厚的肉切成薄片，敷到孩子肿成猪头的两腮上，两天就可消炎。

小时候，我们经常吃母亲做的苦瓜干苦瓜叶滚鸡蛋汤，那些都是苦口良药，是上一辈传下来的食疗法。那时，家家户户都会用一些土方子治疗一些小病小痛，人们甚少吃药打针。遇上头疼脑热，在家里刮个痧，煲点草头汤（中草药），喝点姜汤，泡个热姜水澡，出一身汗，熬一熬，就好了。不到万不得已，人们不轻易上医院。

夏天，山区的水果也多。这些“水果”其实不过是些

本地产的土水果，多是野生的，长得瘦瘦小小，大多数酸涩涩，但我们却百吃不厌。记忆中，常年种植水果的晚舅的果场里就有沙田柚、沙梨、甘蔗、杨梅、板栗和西瓜等品种，晚舅并不懂现在盛行的转基因技术。

那时我们吃得最多的当属山里的野果，都是现在人们没听过的名字，鸡球麻、菇善子、禾善子、鸡铜盎、嘞泡、鸡儿泡、牛奶子、蚊帐子、和熟子、枫木子、海蛤子，这些用连山话称呼的山野果子，漫山遍野都是。街市上摆卖的山捻子、杨梅、李子，通常五分钱一碗或一竹筒就有得交易。草地里结出的地捻只有自己上山去采，我们常常能在山间阴生的地里找到这种叫地捻的紫色浆果，吃了满口发紫。这都是一些天然、纯粹的果实，也是小鸟和其他生灵果腹的食物。

漫山遍野的茶树在这个季节长出茶子泡和茶子饼，那是一种从茶树上衍生出来的“茶”水果，有一种淡淡的甜味和茶味。茶树上结出的茶籽如鸡蛋般大，能榨出世界上最健康的茶油。这种茶油据说在日本最受欢迎，现在也是市面上售价最高的食用油。

本地产的花皮西瓜每个足有二三十斤重，常常要俩兄弟一起扛着回家。买西瓜前，顾客先自己挑了，拍拍瓜身，听听西瓜发出的声音，是脆脆的响声，还是沉闷的响声，以此来判断这个西瓜到底是生还是熟。老板先用刀尖挑出一个小三角口，拔出瓜皮一看，红的，自然就会被顾客欢天喜地地买走，不红的，老板就搁一边，再挑一个，