

我参加过许许多多的诗歌朗诵会，每一次朗诵会必有李白的《将进酒》。与气势磅礴的“君不见，黄河之水天上来，奔流到海不复回”同台出现的，往往是徐志摩《再别康桥》婉约温柔的“轻轻地我走了，正如我轻轻地来；我轻轻地招手，作别西天的云彩”。一首千年名篇与一首现代名篇互为掩映，构成一道令人难忘的美丽风景，诉说着古国伟大的诗歌传统。感谢徐志摩，感谢他为中国新诗赢得了殊荣。举世闻名的英国的剑桥，被他译为“康桥”。一别康桥，再别康桥，便这样地叫起来了。

能与中国的诗仙李白千载呼应，这足以使写作新诗的人羡慕一生。大家都知道，新诗因为它先天的缺陷一般不宜于朗诵。能成为朗诵会上的传统节目的，往往有它的特殊之处。徐志摩是新诗诞生之后锐意改革的先锋。他在白话自由诗中竭力维护并重建诗的音乐性，他的诗中保留了浓郁的韵律之美。重叠，复沓，回旋……

一曲康桥便成永远

·谢冕·

如“我是在梦中，她的温存，我的迷醉；我是在梦中，甜美是梦里的光辉”“但我不能放歌，悄悄是别离的笙箫；夏虫也为我沉默，沉默是今晚的康桥”。这足可说明，徐志摩的诗能在千年之后与诗仙“同台演出”，并非无因！

经典的形成绝非偶然。经典是在众多的平庸中因维护诗歌的品质脱颖而出者。许多新诗人不明白这一点，他们往往忘了这一点，他们成了白话、甚至滥用口语的痴迷者。他们忘却的是诗歌最本质的音乐美、韵律美、节奏美，他们的诗很难进入大众欣赏的会场。当然，他们也无缘与李白等古典诗人在诗歌的天空相聚。

我认识并理解徐志摩有一个复杂的过程。在盛行文学和诗歌阶级性的年代，徐志摩被判定为资产阶级的、甚至是反动的，他的诗是“反面教员”。无辜的他，就这样和许多天才

的、杰出的诗人消失于当年的诗歌史。时代在进步。人们开始用公平客观的艺术眼光审视作家和作品。人们为所有真诚的艺术创造者恢复了名誉，徐志摩是其中一位。

在我的诗歌研究中，我终于能够判定，他是一位富于创造性的、为中国新诗的创立和变革做出了杰出贡献的先驱



镜子、少女与猫(油画)

[法]巴尔蒂斯作

者。中国新诗一百年，无论怎么写，他总是诗歌史绕不过去的名字！我对徐志摩充满了敬意，我为当年曾经对他的鲁莽深深内疚。

那年北京一家出版社约我写《徐志摩传》，我准备不足，不敢答应。但是心有余憾，总觉得应当为徐志摩做些什么。后来另一家出版社要出一套名家名作欣赏，徐志摩列名其中，邀稿于我，我接受了。我熟悉他的作品，我约了许多朋友共襄盛举。我不仅喜欢他的诗，喜欢他的“浓得化不开”的散文，我喜欢他的所有作品，包括他的情书——《爱眉小札》全选！

我总找机会去看看他生前走过、生活过的场所。有一年到他的家乡海宁观潮，我特地拜访了海宁城里他家的小

洋楼。小楼寂静安详，诗人此刻远游未归，也许是在霞飞路边的某家咖啡馆，也许是流连于康桥的那一树垂柳。在当年贫穷的中国，徐家客厅的地砖是从德国进口的，可见他的家道殷实，出身富贵。又有一年，朋友们取道鲁中去为他的遇难处立碑留念，牛汉先生去了，我因事未去。但我的内心总是念着、想着，想着他自由的灵魂、惊人的才华、浪漫的一生，以及美丽的恋爱。

我多次拜访康桥，康桥小镇的面包房和咖啡店也是我的最爱。第一次是虹影陪我去的，后来几次，都是自己前往。桥边纪念他的诗碑是后来立的，我在边上留影了。悄悄地他是去了，他不曾带走一片云彩！悄悄地他是去了，他带走的是我们无边的思念！志摩不朽，志摩永存。这永存，这永念，如今都化成了永远的“康桥”，也许还有永远的“翡冷翠”！（摘自陈建功主编《年度散文50篇（2022年）》，北京时代华文书局2023年4月出版）

睫毛上的光阴

·马卡丹·

泥地上墩着两条板凳，板凳上架着七八块木板，木板上铺着一抱稻草，稻草上卧着一张草席，草席上四仰八叉一个少年，少年稚嫩的脸上，亮晃晃闪着一团光，似圆，又似方。那是一束光柱，从少年的下巴徐徐攀登，攀上嘴唇，攀上鼻梁，攀上眼眶，攀得那么缓慢，仿佛在攀一座大山。

这座“山”起初无声无息，听任那光手足并用奋力跋涉，直到光的脚掌登上了眼眶，“山”方才打破了静谧。少年疲乏的眼睛睁开，睫毛一闪，又一闪。他把目光投向屋顶，光柱就那样斜斜地架在屋顶与他的草席上，像是这昏暗屋里一道承重梁。少年的心中有什么被触动了，柔柔的，在呼唤发热的他起来，旋转、摇摆。他抬起手，软软的，他伸出脚，软软的，除了忽闪着的眼睫毛，身上每一个零件都在拒绝旋转，拒绝摇摆。多年以后流行歌曲《一起摇摆》风靡一时，他踩着旋律疯狂嘶吼：摇摆，摇摆，一起摇摆……鬼使神差的，忽然他就看见了那座老屋，看见了那个15岁少年眼睫毛上停驻着的那段光阴。

这是我独立生活之后的第一个居所，远在千里之外、半个世纪之前。溪背生产队新建的一座仓库，中间一个大厅，左右两侧各一间厢房，藏公积粮、堆化肥、安置大型农具。15岁时我成了上山下乡知青，到溪背插队落户，左侧的厢房便被清开做了我的卧室。屋里无窗，只大厅有门与外界相通，门一关白天

也成了黑夜。在溪背的第一夜，数着厢房屋顶的屋角板和瓦片，闻着大厅尿素和碳酸氢铵的气味、听着梁上老鼠追逐喧嚣，我几乎一夜没能合眼。幸好几天队里派人来安了两块明瓦，给这洞穴般昏暗的小屋引来了天光、阳光、月光、星光。两块明瓦像是老屋的两只眼睛，紧紧挨在一块，病着的日子、寒风凛冽杜门不出的日子，以及天暗下来的时光，明瓦便是我与外界相会的鹊桥。

我的希望的风筝，常在夜色中经由明瓦腾空而起，遨游在无垠的星空。这无形无影的风筝飞得是那般自由、那般畅快，我的心被它牵引得一番番想要飞出胸腔、飞上高天。当然，“风筝”最终注定会降落我的脑海，连带着从明瓦上落下的一片星光，或是一团月光。不知不觉中它就爬上了你的床，不知不觉中它就爬到了你的眼睫毛上。然后它拖着你的目光爬上了墙，像一只壁虎在墙上游走，一转眼这只壁虎无影无踪了，而你，顿时怅然，仿佛一个多年的好友忽然失散，再也不见熟悉的身影。阳光、月光、天光、星光，轮番从我的明瓦出出入入，在我的眼睫毛上演绎光阴的流转：睫毛忽闪忽闪，闪过了，天光；闪过了，阳光；闪过了，月光……“一寸光阴一寸金”，那时的我并没觉出光阴的贵重，却实实在在感受到光阴的颜色：它有时是阳光昂扬的金色，有时是月光惆怅的水色，而有时，又是天光清冽的天青色……

半个世纪之后我带着孙儿重访溪背，漫步在我的老屋之前。老屋已经不是仓库，大门上那把锈迹斑斑的大铁锁还在把门，大门却封了，另开六扇小门，把一厅两厢房分割成六个小间，分给几户村民做了牛栏。老屋曾经荡漾着的气味：种子的气味、尿素的气味、石灰的气味都没有了，代之以牛粪的温热的气味。“六个牛栏”！刚上小学的孙儿嘻嘻笑着，给他爷爷的旧居命名，让沉湎在怀旧中的我哭笑不得。

孩子，你看到牛栏上方的那两块明瓦了吗？你看到穿过明瓦的阳光了吗？你看到阳光照射着的那满地的稻草，那半墙的蛛网、蝶衣、草屑了吗？就在这明瓦之下、稻草之上，你的爷爷度过了青春最宝贵的五年。两块明瓦，五载春秋，清人张潮有言：“艺花可以邀月，累石可以邀云。”如果不是两块明瓦为我邀来日月星辰，我不知道我睫毛上流转的光阴会是多么灰暗！明瓦是我朝天的窗户，它让我得以仰望星空，让我从15岁起便有了仰望的自觉！两块明瓦，五载春秋，不仅是我生命曾经的一段岁月，更是我生命的昂扬底色：仰望星空，不斤斤于眼前的苟且，愈挫愈奋，只执着于心中的远方。那一种永不言败的坚毅，正是这“六个牛栏”赋予的。

孩子，你能读懂“六个牛栏”深层的内涵吗？“六个牛栏”中，一头老牛忽然一声长“哞”，“哞”声高昂，久久萦回，并不耐烦听我说教的孙儿先是一愣，接着就哈哈笑了起来。（摘自5月29日《中国社会报》）

用芥末酱油做一道佐酒美食

·宿亮·

朋友去东京旅游，捎回一瓶包装精致的芥末酱油，原料用了长野的山葵和柚子。山葵味道的冲劲伴上柚子的香甜，一打开瓶盖就冲出来。闻到这种味道，脑子里一定是在想它和什么食材搭配会发生化学反应。

几年前去土耳其旅游，在伊斯坦布尔的集市上，有很多铺位卖藏红花。我不懂医，不了解藏红花有什么食补的功能。不过，它的确是炖肉能用得上的好东西，不仅香，还有鲜艳的色彩。西班牙海鲜饭那种金黄色就是用藏红花调出来的。

当然，我不是抱着给厨房进货的心思去土耳其转悠的。看着高昂的价格，实在不值当作为手信带回国。巧了，这种心态，土耳其的小店主也了然。他们会兜售一种小木盒，里面集纳了各种干调料，如薄荷碎、香菜籽、小茴香籽、牛至粉、咖喱粉、盐肤木，以及混合胡椒粒等等。最后，在中间放一小撮藏红花和一只精美的胡椒研磨器。

是不是观赏性和可玩性立刻就显现出来了？做饭捧着这么个盒子，就像画家拿着调色板，创作出来的是艺术品。在欧亚大陆交界处，土耳其的香料生意做了上千年，怪不得人家这么有创意。

没有油醋汁的意大利餐馆，一定是不正宗的。很多意大利小馆子，桌子上都会有一种双层嵌套的小罐子，内层是Balsamic，外层是橄榄油。Balsamic在意大利语里是“芳香”的意思，也就是意大利香醋，是用一种叫做白玉霓的葡萄品种酿造的，过程跟酿葡萄酒差不多。

到了饭点，意大利人坐进餐

厅，第一件事就是把香醋和橄榄油倒在盘子里。油和醋并不容易混合，只会纠缠环绕在一起。这个时候，服务生会端出一小篮面包。掰下一小块还冒着热气的面包，蘸点油醋汁塞进嘴里。面香、油香和醋香，一定是最开胃的组合。

按意大利人的说法，这种油醋汁是美第奇家的公主嫁给法王亨利二世时被带到法国的。于是，各种版本的油醋汁在法餐里大行其道，算是法国菜里的意大利基因。

做饭时用得最多的是盐。盐的历史值得大书特书，特别是在中国古代经济史中不可或缺。不过，现在市面上常见的精制盐虽然用途广，但味道没什么特色。其实，盐的来源和制作方式有很多，也有不少除了咸之外的其他味道。

我的厨房里常备竹盐，倒不是因为竹盐可减肥之类的传言，而是因为用松木、鲜竹烤盐，具有了一种独特的味道。

盐之花也很有趣，来自法国布列塔尼的独特紫罗兰味道，也能给食材混入别样的清新味道。还有大颗粒粉盐，特别适合放在肉上，激发矿物质的奇妙味道。

这几年，在上海举办的中国国际进口博览会上，有一对巴基斯坦兄弟年年来销售喜马拉雅盐灯。我总是有一种幻觉，想舔一舔，看看它的味道更适合做菜，还是做肉……

周末慵懒的下午，打开朋友带来的芥末酱油，让香甜的味道充盈在空气中。犹豫良久，我把手边的牛油果切成小片，再用蘸了粉盐的杯子倒一小杯酒。牛油果蘸芥末酱油，是最适合一个人独酌的小菜了。（摘自《环球》2023年第12期）