



留下来，或者我跟你走

□ 黑 丁

“留下来，或者我跟你走。”他对她说。看《海角七号》的时候，还在猜测女主角的选择，虽然知道大团圆的结尾才符合观众的期待，却还是在想这个曾一度无法留住男主角阿嘉的地方，到底有怎样的魔力。

真的只是一片海？直到来到垦丁，见到那抹蓝色，才知道这个地方留住女主角友子的魅力。

从高雄一路南下的客运巴士要经过三个多小时的路程才能到达。沿途的濛濛细雨让人不由担忧此行的天气，却被司机打趣我们有“我在垦丁天气晴”的好运。感谢他的祝福，第二天，我们果然得到了蓝天白云的恩赐，还有碧蓝的大海。

垦丁，这个最初意为“开垦的壮丁”的地方，见证了百年前一群从大陆漂洋过海来到岛屿开垦的人们，辛勤耕耘，征服自然的故事。断壁残垣也许是一种表达历史的方式，代表着被撕裂的创伤，难免让人悲伤，然而垦丁记述历史的方式显得更为平缓。古老的灯塔，经历百年的洗礼，依然静静地伫立在“国境之南”的鹅鑾鼻公园，等待懂它的人们来读它，听它。

如果灯塔可以讲话，关于这片海的故事怕是三天三夜也说不完吧。不论是电影中含恨离别，抱憾终生的男教师，还是为爱守候一生的女学生，都应该对这片海倾诉过无数的心事。七封信的思念漂洋过海，虽然对方得知自己的心意时，已生死相隔，却也算是另一种层面的美满，虽然迟来，但还未晚。

沿着垦丁海岸公路骑电动车，是一次美丽的回忆。从最南端的鹅鑾鼻灯塔，途经船帆石，一路骑行到恒春古镇。聆听着浪花，任凭海风吹乱头发，心中却早已不知驰往何方。有人说，离开南方就怀念南方，谁去南方就死在南方。我没有死在这里那么大的勇气，深知遥远的北方有我的眷恋，却也难逃灵魂一次次出窍，深陷其中，不能自拔。

想着这些，未免觉得垦丁有些奢侈，拥有鲜活透亮海水不说，还有着和海水一样透明的蓝天。对于我们这些内陆来的人，那些恼人的雾霾，曾经只是团在城市的上空，不愿散去，现在，大家却已经对



水仙迎新

□ 李 丹

农历新年的脚步一天天近了，花店的角落里又有了水仙的影子。它们被随意地丢在室外的寒冷里，有的嫩黄的叶子还未长出来，刚刚露出一点点生长的迹象，而有的早已长出了长长的叶子，间或有芽苞隐隐约约地藏在枝叶间，欲出还休。

刚进腊月，我照例买了几棵水仙花。放在青花瓷盆里，每天记得给它换水，它也不辜负我的照顾，快快乐乐地生长着，其长势非常喜人，只几天的工夫，花苞便从枝叶间抽出来，亭亭玉立于绿叶间，犹如玉女临风。我欣喜地望着这些淡绿的微微浸出些黄色的花苞，心想：用不了几天，它就可以花开灿烂和我一起迎来新年的钟声了。

水仙花一般只有六七天的花期，花期一过便迅速地枯黄下去，浓郁的花香也随之飘散，知道花开的日子短暂，知道它不可能有着永恒的生命力来保持这份丰腴与艳丽，保持这份清丽脱俗的姿容，它的花期无论是短暂还是长久都有到来的那一天，也正因为这样，我才更珍惜和它在一起的时间，给予它最精心的照顾，每天都会站在它的面前，与它默默相对，像是面对着一段依依不舍的时光，我还会在它最为出色的时候给它拍照，传到微博上，与博友们一起分享它的清雅与脱俗。

我爱着水仙花，如今它被我供养在向阳的窗台上，每天都有灿烂的阳光抚过它的枝叶叶叶，它快乐地生长着。生长的不仅仅是那些充满芳香与希望的花朵还有那细长苗条的叶子，青瓷花盆上的好山好水也仿佛在随着花香流淌。这一片山山水水的水仙花成就了我每日里的好心情，原来，我带回来的不仅仅是两三棵水仙花，还带回了自己的好心情。

水仙花会在新年的脚步声里一朵一朵开着，那一室的清香伴着淡淡的书香，让我的日子充满了闲适安逸的味道。自然这样的情境中也少不了窗外的阳光以及播放着的一首首经典的老歌，它们和我一起迎着即将到来的新年。在新的一年里，给我新的希望与梦想。



人若爱电影，十之八九

是在电影的百味人生中找到

了自己心之所属。

它习以为常，稍有晴天，便觉得这是拜现世安好所赐，拍照留念已经成为必有仪式。相比之下，垦丁的人们每天都能呼吸到带着海味的新鲜空气，却不会举起手机疯狂自拍，可以淡定地享受着自然给予的良辰美景，也可以单纯地谈情说爱。内心有着海一样的纯净，也有着不被世俗侵袭的坚持。

另外一个地方，便是白沙湾。曾片刻神游，想象李安是否也曾被这温暖的海水所浸润，才会有那些温情却有张力的作品。到底是垦丁成就了李安，还是李安的电影成就了垦丁？这个从屏東县潮州镇走出来的翩翩少年，怀揣着理想与激情，离开家乡，闯荡在外，多少年来，他的镜头捕捉了太多人情冷暖、世间百态，而这次，镜头落在了家乡的那片白沙湾上。老虎帕克走出沙滩消失后的故事，我们不得而知。一千个观众心中自然有一千个答案。

来到那片白沙滩时，心里不免有些失落，这里只是普通得不能再普通的沙滩，没有马尔代夫的沙白，也没有想象中那么细腻。沙滩上玩耍的游客来来往往，让人很难静下心，去回味少年派在老虎离开时的复杂心情。然而，当耳边响起温暖的浪花声，就又找到了那久违的温馨感，还是那片海，还是那样美好。想来也罢，又何必赋予它更多的符号，刻意的寻找影片带给我们的线索，岂不是违背了导演自然本真的初衷。如果现实是残酷的，眼前的美好，足以编织一个一生信服的童话。搭上离开白沙的街车，竟恍惚觉得丛林中仿佛也有只老虎看着自己，我不知道那是过去的我还是一个将来的我，如果可以，我都希望可以留下一个在这里。

告别之时，海水一浪浪地漂过，生活一天天如流水逝去，好像也不记得有什么特别的事情发生过。就像这次在垦丁的短暂停留，有着挥挥衣袖带不走云彩的哀伤，说好了再会却不知何时再见的无奈。也许，若干年后，才能体会到一转身就是一辈子的含义，但是仍然会记得，自己曾经在台湾最南端有一个叫做“垦丁”的地方，有过美丽短暂的停留，那是一段温暖的旅程。

阳台菜园

□ 郭宗忠

盛，特别是冬天给人一种清新绿意之感。

一个冬天却能品尝到新鲜的味道浓郁的小西红柿，对这棵小西红柿树也开始有了一份喜欢。

它开始爬秧，爬满了我的阳台窗户的格子上，一年四季开出的花，结出的小西红柿一茬接一茬；红的小西红柿在冬日的阳光里格外红艳饱满，让人垂涎欲滴。品尝一个，久久回味着余香。

现在，它在我家阳台上已经度过了四个冬天，长成了一棵小西红柿树，在我对面的书桌前的阳台上，每天我自己看着仿佛在花园和菜园里，朋友们来了也无不感到新奇惊喜。

如此，我把快下霜前的辣椒也移栽到我家阳台上的花盆里，辣椒也开花结果两三个冬天了。阳台上的辣椒，秋天

落完了叶，又开始发出新芽，又开花结果，等到年关，炒菜的时候，摘下一两个红红的辣椒当调料，那种鲜艳和辣味，又增加了食欲和快乐。

韭菜种了两盆，香菜也一茬高了。去年秋天从老家带来的芹菜种子，以为不适应这里的环境，长得很纤细。没想到，冬天来了，阳台上的阳光，让芹菜很快根深叶茂，叶子大大的，绿绿的，而且已长高到三四十厘米了。

快到春节了，今年的年夜饭，我阳台上的绿色小菜就足够了：辣椒炒肉，蒜苗炒腊肉，素炒芹菜，韭菜炒鸡蛋，香菜丸子汤，一盘小西红柿……

绿色又健康的一桌菜，品着温热的二锅头，门外鞭炮声声，大雪飘飘，这种简单日子品尝出的喜悦和幸福，余韵悠长。

湘西三味

□ 解黎晴

“湘西的（酸）鱼湘西的（腊）肉，湘西的牛肝菌你等不到熟！”

因为太好吃了，以至于等不到弄熟，你就味蕾大开。不信，你走在武陵山中，步入湘西地界，无论在州府吉首，边城凤凰，还是古镇王村，无不让人感受到湘西的正宗滋味——酸辣，仿佛金秋时节湘西大山里一座座吊脚楼檐前悬挂的一串串火红的辣椒，饱含着武陵秘境千百年来充满辛酸的历史，又展示了湘西苗疆一代代土著的火辣的性格。

湘西采风之行，几乎遍尝湘西风味的美味佳肴。让我回味无穷的，是湘西的三种传统美食——酸鱼、腊肉、牛肝菌。

酸 鱼

在王村牌坊，沿着当年拍摄《芙蓉镇》走过的通幽曲径一级级延伸向下亲近西水，回头仰望，王村绝非一座傍河而筑的孤寨，而是古风犹存的八百零年土司王城。脚下铺垫的青石板路陡峭、险峻，大红灯笼高高挂的一户户酒家对峙两旁。在“瀑布”酒店，酸鱼是我们那张桌上最受欢迎的美食。

酒店老板笑嘻嘻地介绍说，湘西酸鱼的腌制颇得祖传——先祖从荆楚江汉千里迢迢地避难与迁徙，水祸旱魃的肆虐与横行，历朝历代官兵的围剿与匪患，注定着湘西的饮食定位在酸辣上，才能使食物不轻易变质，成为大灾大乱时的救命粮。苗寨土家主要以食酸为主，酸鱼即是湘西待客的上等好菜。细品品尝酸鱼酸甜悠长、香辣可口的滋味，佐以香浓性烈的苞谷烧别具风情。

湘西人家腌制的酸菜有上百种，但湘西酸鱼却是最具“酸”味代表的佳肴。制作湘西酸鱼的最佳鱼种，是德夯苗寨稻田间的一尾尾活蹦乱跳的鲤鱼。再用当地人土法腌制，少则可保鲜一两年，多则可保持八九年不腐烂，开坛时一阵阵馨香而又酸甜的气味直冲五脏六腑，出坛后一条条酸鱼清蒸、油炸均可。

这种湘西特有的贮存保鲜的良方在吊脚楼里山岚一般的流传，就像武陵山脉连绵起伏的峰峰岭岭隐约于神秘的巫帷之风里，眺望远古让人充满对那些面乱狰狞、摇曳着鱼尾龙须的先祖满眼的敬畏……

腊 肉

在湘西大大小小的酒桌上，还有湘西土家喜爱、湘西苗寨酷爱的湘西腊肉。

湘西腊肉的贮存比湘西酸鱼更为便捷。将切好的猪肉放在陶缸里一层食盐一层猪肉地腌制，并在每块肉上均匀地抹上酒糟和糯米饭，有的还掺入辣椒粉或花椒粉，融入了一些四川麻辣的味道，似乎颇具兼容与开放的气度。

湘西腊肉的香美之味，不在腌制，而在熏烤的功夫上。将腌制好的腊肉悬挂在木楼横梁用葛藤绑紧的树杈、铁钩上，日夜接受着火塘里冷烟文火祭祀般的熏烤。湘西人家还将松果、茶壳、柏叶、橘皮、谷糠等燃烧在火塘里，如此这股熏烤得干透了心的腊肉便更具香味，虽然外观布满烟尘，有的甚至长出了一层绿霉，但洗净后仍香味如初，切片、入锅、上桌，宽厚的肥肉不腻不腥，黑紫的瘦肉越嚼越香，随着悠悠飘荡的热气满屋弥漫……

湘西腊肉，既是最具平民化的消费食品，又是飘香的大众菜谱，更是招待远方客人的经典美食。贵客倚坐在木桌旁，或围坐在火塘边，待到吃饭时，主人就会将蒸得香喷喷的腊肉端出来，直到看着你吃得心满意足的模样，主人才憨厚地赞美道：“噯，这就好，这就叫腊肉骨头——有啃头，你吃了——有发头，生活就——有看头，这样有奔头的腊肉骨头——你多吃才好哩！”

牛 肝 菌

湘西的崇山峻岭，深涧溪流，蕴藏着有待开发的宝藏和采撷不尽的美丽。

牛肝菌便是湘西大山里的珍宝。在隆冬雪飘的土家苗寨，木楼中，火塘边，土陶里，煨着一罐喷香的牛肝菌。它可与嫩软鲜香的“红烧寒菌”媲美，誉为湘西菌类中的珍品。但牛肝菌摒弃了“红烧寒菌”的那种贵族气派，成为湘西山民每家每户必备的菜肴，备受青睐。湘西菌类中的极品当数经深加工后的菌油，可谓菌油点点透瓶（瓶）香。下面条或米粉时，浇上一勺菌油，其散发出来的鲜香绕梁三日而不绝。

走湘西时值初夏，未能领略到寒凝湘西氛围里菌油的风味，但亦无遗憾。在凤凰土特产专卖店里，购买几袋地道的湘西牛肝菌。待严冬降临，在炭火上炖一只乌黑的牛耳陶罐，倾听罐中的鲜汤咕咕地欢唱，欣赏罐口的牛肝菌上翻翻腾，深深地呼吸好像湘西大山飘起的晨雾似的菌香。我以为，真正品味湘西的饮食文化需要慢慢咀嚼与回味，而不在于饱餐。

我的嘴唇不由自主地轻轻蠕动，舌头上的每个味蕾也似乎饱含着令人神往和心动的湘西酸鱼、腊肉、牛肝菌——久不褪去的滋味。

村里古老的盐井还在出卤水，游客可在卤房中隔围栏参观制作过程，有时还会听到老人讲他们小时传统的熬盐制法。如今村民们制盐则简单得多，用大铁锅熬井中的卤水，一锅卤水可以熬出十余块盐。

诺邓村也是滇西北地区年代最久远的村落，“诺邓”在白族语中意为“有老虎的山坡”，所有的民居几乎都建筑在山坡上。经历了千年沧桑的诺邓，村中现代民居建筑不多见，却保留着大量的明、清两朝建筑群100余处。妙的是每户的门梁、柱檐都雕有精美的图案，而正房、厢房、面房或照壁的布置和工艺都各有特色，几乎找不出完全相像的两家来。今天，诺邓村明清建筑群的老性、完整性、集中性具有不可多得的历史文化承传价值。

“万驮盐巴千石米，百货流通十土奇。行商坐贾交流密，芒铃时鸣驿道里。”这曾是每个诺邓人都能骄傲说出

来的句子。当年，马帮云集诺邓，热闹非凡，去时驮盐，回时驮米，还有现在出名的诺邓火腿、猪肝粿等土特产也被顺带运走。成也盐业，败也盐业。为了熬盐，过度的砍伐已使周边尽是童山，只有村里与岁月同老的大夫第、盐务署、龙王庙、五课提举司剥落光鲜，告诉你一个始于汉代的盐业的没落传奇。

游历在石板路与红墙之间，你会忍不住惊叹岁月之手的神奇，每一处精雕细琢都藏着祖祖辈辈努力的辛酸和游离的沧桑，彰显着岁月的久远。但正是这样的落后，会让你体会到一种质朴的真实，一种从容的安静，一种凝于土地的时光之美。

