

佳作赏析

奔赴在“回家”的路上

——读苏童《八百米故乡》

■胡胜盼



春节是我国最隆重最盛大的传统节日。“有钱没钱，回家过年”春节期间，“春运”成为特有的人口流动现象，被称为“史诗般的人口迁徙”。“故乡的路，很短，也很长。”“春运文化”的背后是中华民族对“故土家园”

的眷恋。故乡，它是一根绳，永远牵连着游子的心。品读苏童的散文集《八百米故乡》，这种浓烈的情感总会在有意无意间爬上我的心头。

《八百米故乡》是作家苏童最新出版的散文集，分为“河流的秘密”“八百米故乡”“虚构的热情”三辑。苏童以小说闻名，其散文也是别具一格。苏童的散文贵在真切自然，简洁而又风趣，平实却又细致，犹如一幅白描画，恬淡而又蕴藏着浓密的情绪与体会。他的散文，若是把其中的一幅幅耐人寻味的常态生活图景收集起来，完全可以作为其笔下小说世界的补充，它是作者对生活与众不同的感受，也是作者多年深厚文学修养和文学底蕴的体现。

从童年回忆到故乡风物，再到创作经历，《八百米故乡》对苏童散文代表作进行了全方位的“扫描”。苏童对童年生活是留恋的。他的《露天电影》《过去随谈》《初入学堂》《童年的一些事》《九岁的病榻》等作品，均以沧桑与沉静之感来回溯童年生活。他在《露天电影》中动情地写道：“直到现在我的记忆中还经常出现打谷场上的那块银幕。一块白色的四周镶着紫红色边的银幕，用两根竹竿草草地固定着，灯光已经提前打在上面，使乡村寂寞漆黑的夜生活中出现了一个明亮欢快的窗口。”露天电影很简陋，却充满了故乡的韵味。那一面幕布，那一束追光，是留在苏童梦里的童年，也是留在许多游

子心中的童年。《初入学堂》中，苏童思念老师，情真意切地写道：“陈老师已经成为混乱年代里一盏美好的路灯……而我的耳边依稀想起二十多年前陈老师的声音：天快黑了，快回家去吧。”陈老师是一道光，这道光照亮了苏童文学创作的前行之路。

苏童的散文大致可分为往事钩沉、世相小品和文学琐谈三类。他常常驻足于古典与现代的边缘，东方与西方的交界，体验世态人生的变数，有节制地抒写生命的歌哭，体味文学大师的经典叙述，以散文的形式最大程度地满足自己的倾诉欲和呈现欲。他的散文，通过对故乡风物和人物回忆，对童年往事和过往生活的感悟和沉淀，释放出浓浓的温情。他的散文，也通过谈文说艺，勾画自己的创作心路。正如他所说，“我唯一坚定的信仰是文学，它让我解脱了许多难以言说的苦难和烦恼。我喜爱它并怀着一种深沉的感激之情，我感激世界上有这门事业，它使我赖以生存并完善充实了我的生活。”

“清新流利，情思悠长，美学价值出众”是苏童散文的审美特征所在。他以委婉的笔调描摹江南的生活场景，读来余味无穷。人生就是一棵树，人生如树，树如人生。《三棵树》这篇优美含蓄、颇有深意的抒情散文表面上叙述了作者生命中遇到三棵树（苦楝树、石榴树、枇杷树），却得而复失的故事，实际上运用隐喻与象征的

手法，以感伤的情调、细腻的文笔和多彩的意象，真切细致地描述了自己的心路历程。《雨和瓦》像是一首旋律多变、优美动听的抒情乐曲，又像是一幅充盈着童真童趣的水墨画，作者在如乐似画的描写中，尽情地抒写了如水般清澈纯净的亲情。在《女裁缝》《女儿红》《女人和声音》中，苏童写了一些给他留下深刻印象的“特立独行”的苏州女人。作品中，作者以融入的姿态重返记忆深处，钩沉并回味那些久落尘埃、饱含人间深情的诗性图景，“纸上江南”也随之显得更为丰盈饱满、亲切可感。

“我怀疑我的八百米故乡也仅仅是错觉。我内心需要一个多大的故乡？我需要的故乡究竟在哪里？我知道吗？也许我并不知道。所以我，直到现在，我还一直在想象故乡，发现故乡。”《八百米故乡》的结尾，作者这样回答自己。故乡在哪里，故乡究竟是什么，这样的问号也时常会在我们的心里划过。如同追问每年的春节，我们为什么要以“春运”的名义进行千里奔赴。然而，临近过年，“回家过年”又总会像一声无言的集结号，撩动我们的心弦。似乎没有理由，似乎又很有理由。苏童在《水缸回忆》中说：“我怀念那只水缸，其实是在怀念我的好奇心……我感激那只水缸对我的刺激。”是的，故乡就是一个永远值得我们怀念的梦，因为那是一方属于每个中国人的精神栖息地。

校园习作

寻味望江楼

西南大学附属中学2025届12班 汪昭余

常言道：“人生中唯有美食和理想不可辜负。”看着窗外渐亮的天色和飞驰的风景，我怀着期待，但又忍不住对此感到有些疯狂。一切要从昨天说起。

“啊！终于做完作业了！”看着时针落在下午三点的刻度上，我满意地伸了个懒腰。又是艳阳天，好心情翻倍，有时还遛弯儿了。爸爸驾驶汽车行驶在通往北碚水土的公路上，我们准备去尝尝美誉度极高的望江楼砂锅米线。阳光透过树叶，在公路上留下切割不均的碎金片，让我不由得想起了煎得金黄的蛋。万里无云，靠近太阳处，粉中带点鹅黄，让我想到了熬得滋味无穷的汤汁……我的大脑已经被美食所占领，渴望能立马尝一尝被万人称道的米线到底是何等滋味。

车轮在水土狭窄的街道上东绕西绕，终于在导航的指引下停了下来。我迫不及待地推开车门跳下去，看到的却是关着的卷帘门。“难道我们走错了？”但卷帘门上方顶着的一块“望江楼砂锅米线”牌子和近旁“下午2:00停止营业”的告知，彻底打碎了我残存的一点希望。“真倒霉！”我嘟囔着抱怨。

准备打道回府时，妈妈突然说：“不如我们明天六点半起床，到这里吃早餐吧！”六点半？这么早，是不是有些疯狂，对贪睡的我来说，这是个要命的考验。想想网络上被吹捧上天的味道，我又觉得妈妈的提议似乎很不错。刚好爸爸这两天都休息，如果明天不来，等到他下次休息，又不知是什么时候了。纠结的时候，我吸吸鼻子，似乎闻到了残留在卷帘门上的米线味道。我不再犹豫，做出了决定：“望江楼，明天早晨不见不散！”

汽车继续沿着嘉陵江观音峡疾驰，虽然心生向往，但仍旧难挡睡眼朦胧。到了目的地，不用爸爸妈妈催促，我依然清醒，动作麻利地下了车。“望江楼”开着门，已经有不少人在排队等候。一股凛冽的江风迎面扑来，让我情不自禁地缩了缩脖子：“大清早起床，跑这么远，就为吃个米线，太疯狂了？”但想到图片里的奶白色汤汁，嫩绿的薄荷叶，金黄的煎蛋，我又觉得大值得了。爸爸点餐时，我盯着那口正在熬煮肉汤的热气腾腾的大锅，心里瞬间激动起来。我眼睛都舍不得眨一下，火焰上的砂锅里，一片片诱人的肉、黄绿色的黄瓜、粉嫩嫩的火腿肠在滚烫的汤汁里翻腾……

终于等来了一大碗鲜米线，端着它，我仿佛端着整个春天。妈妈再次提议：“我们到观音峡江边去吃吧！”我们小心翼翼地提着店老板打包好的米线回到车上。在发动机急促的轰鸣声中，车子载着我们驶向观音峡。在江边停好车，江风徐徐，打包袋关不住的米线香味随风飘进鼻子，格外诱人。急忙解开打包袋，随之，热热的撒着细葱花的米线进入了眼帘，奶白色的汤汁显得愈发鲜美。我忍不住胃口大开，用筷子夹起一块混杂其中厚薄均匀的黄瓜片，轻咬一口，被吸进肉汤的汤汁在口腔里蔓延开来。搅动筷子，米线里搭配的牛肉、猪肝和火腿肠色泽鲜亮，尤其是牛肉，倘若附着朝霞的软雪，入口即化。牛肉特有的质感和味道被细腻而精致地展现了出来，配上脆嫩的豆芽，简直是人间美味。猪肝的口感也是绵延不绝，再喝上一口汤，我瞬间明白什么叫“不虚此行”。至于作为主打的米线，也非等闲之辈，软软的，咬上去，让人回味无穷。

从昨天的遗憾，到今天和爸爸妈妈打早起来不顾一切疾驰，为的就是一碗米线的满足。江风不断，碗中的米线余温未消。我相信，这次，我们一家三口寻到的不止是美味的米线，更是生活的温馨。在这个世界上某个不知名的角落，总有让你心动的人或事物在等着你去拥抱，你要做的很简单，便是不停地寻觅的脚步。

(指导老师：何彬璐)

《上团乡》 王波/油画

脆嫩的豆芽

■陈利民

心香一味

有一句戏言说：“餐桌上的豆芽，小菜一碟。”比喻办事容易，不费吹灰之力。但就食材而言，豆芽经济实惠，是我们日常生活中常见的蔬菜。

中国发明豆芽约有两千多年的历史，《神农本草经》里称豆芽为“大豆黄卷”，说：“造黄卷法，壬癸日，以井华水浸黑豆，候芽长五寸，干之即为黄卷。用时熬过，服食所需也。”看来，培植豆芽颇为讲究，得看好的日子。“壬”是阳气潜伏地中，万物怀妊之意；“癸”是万物闭藏，怀妊地中，揆然发芽之意。壬癸日，就是指冬末春初之时。

豆芽的“同门师兄”不少，如黄豆芽、绿豆芽、豌豆芽、花生芽、黑豆芽等等。豆芽脆而嫩，作为蔬菜食用，做法一般以凉拌居多，也有爆炒、炖汤，甚至粉蒸。

我偶尔做蒜泥白肉和筒子骨豆芽汤，这两道菜都离不开豆芽。蒜泥白肉的打底菜必须用绿豆芽，白生生的蒜泥，红彤彤的辣椒油，绿油油的葱花，加上酱油、醋、白糖、鸡精等调料，将切得薄薄的大块猪肉与绿豆芽拌在一起，食之既有猪肉的肉香，又有绿豆芽的清脆爽口。而筒子骨豆芽汤需用黄豆芽，以细火将筒子骨熬两个小时左右，加入黄豆芽再熬半个小时，汤色乳白，豆芽鲜美。

黄豆芽是重庆火锅的必备之菜，菜品麻辣入味，脆香可口。有一次，我烫火锅时欣喜地吃到了花生芽。花生芽洁白粗长，胖墩墩地甚是可爱，与黄豆芽相比，烫火锅又是另一番风味。

据《神农本草经》记载，吃豆芽可以治疗风湿与膝痛，这说明豆芽有较好的食疗效果。李时珍也曾说豆芽可“壮气力，润肌肤，填骨髓，补虚损”。他还有一附处方：“脾弱不食，大豆黄二升，大麻子三升，熬香为末。每服一合，饮下，日四五服，任意。”再者，注重修身养性的道家，对于食用豆芽十分偏爱。《延年秘录》中记载：“服食大豆，令人长肌肤，益颜色，填骨髓，加气力。”可见，小小的豆芽，大有作为。

在宋元之时，食用豆芽已相当普遍。豆芽与笋、菌并列“素食鲜味三霸”。《东京梦华录》中称豆芽为“种生”，写道：“又以绿豆、小豆、小麦于瓷器内，以水浸之，生芽数寸，以红蓝草缕束之，谓之‘种生’。”

到了明清之后，北方人叫豆芽为“掐菜”，顾名思义，估计是必须掐掉豆芽的根须。袁枚在《随园食单》里写道：“豆芽柔脆，颇余爱之。炒须熟烂，作料之味才能融洽。”

传说，明代郑和下西洋时，船队携带了大量易储存的豆类，可以随时发豆芽作为蔬菜食用，豆芽中含有丰富的维生素C，帮助中国远航人克

服了让欧洲航海人望而生畏的坏血病。还有另一个豆芽与航海的传说，古代瓷器海运外销时，聪明的中国人想到一个好办法：将瓷器装箱密封之前，在空隙处撒黄豆，浇上水，豆子遇水生发，占据所有空隙空间，将瓷器包裹得紧紧的，既可以保护瓷器历经万里航行依然完好无损，也可以作为新鲜蔬菜食用。

传说乾隆皇帝下江南时，曾在农户家吃到一种黄澄澄、金灿灿的菜肴。当时，乾隆觉得此菜脆嫩爽口，味道鲜美，问农妇此菜为何名？农妇不知眼前人是皇帝，就开玩笑地说：“此菜形似‘如意’，乃‘如意菜’也。”乾隆回京后，对“如意菜”念念不忘，但御厨不知“如意菜”是何种蔬菜，就到处询问。后来巧遇一位江南的小厨，才知“如意菜”是黄豆芽。古时江南一些地方吃年夜饭时，一盘“如意菜”必不可少，以寓来年称心如意。

多年以前，我在老家四川南充读高中的时候，吃到一种小吃叫“冲饼”，它的主要食材就是绿豆芽。薄薄的、圆圈的米皮上抹上少许的芥末泥，配上佐料，包裹上绿豆芽，放入口中咀嚼，既有米皮的回甜，又有绿豆芽的脆香，更有芥末的刺激，或许还会忍不住舒舒服服地打一个喷嚏。

豆芽虽是普普通通的小菜，却能以小见大。不然，为何上至乾隆皇帝，下至普通老百姓，都对它情有独钟呢。