

## 名家特稿

## 指甲草小记

■ 乔叶

美甲如今是很多女孩子的日常。说起来我也美甲了很多年，从记事儿起就算是开始了，直到现在五十多岁也还在进行中。只是我的美甲史有些特别：从没有进过美甲店，没花过一分钱。我的方式非常古早：用的全是指甲草。

在我小时候的杨庄村，只要有女孩子的人家，必种有指甲草。也有叫指甲花的，都行。花草不分家么。我爱叫它指甲草，草的感觉更有力道。

指甲草极皮实极好养。春天撒下隔三岔五给它浇点儿水，其余就不用再操心，不几天就出了两芽儿嫩嫩的翠苗儿，出了苗儿，就一天一个样儿，像女孩子的身子一般，葱葱茏茏，苗苗条条地，就长起来了。等到了初夏，叶子就抽得细细的、长长的，叶子根儿那里就打起了绿色的小苞，这时候，就该开花了，一开就是一个长夏。

指甲草开起花时，白的、粉的、黄的、紫的、大红的……对了，还有两样女儿女孩子叫它们花花儿——花的花儿，有点儿绕口，开的是白底红晕和红底白晕的花，是最名副其实的花。这些花都是好看的。当然，更好看的，是这些指甲花开到了女孩子的指甲上。说来奇怪，无论什么颜色的指甲花，染到了女孩子的指甲上，都一样是红的。

那时候，在这乡村里，染指甲似乎是女孩子们的必修课。课上了一代又一代，染法倒没什么大变。先把开饱的花儿摘了，在太阳下晒晒，去去水，然后放到碗里，加上点儿白矾，用蒜锤子捣碎了，一直碎成花泥，这就成了染料。至于包指甲的叶子，都说还是用指甲花的叶子最好，原叶配原花，染出的指甲最是漂亮，可是用它来包的人却少之又少。因用它包需要两样铁板钉钉的功夫：一是包的功夫。它的叶子只比柳叶大一圈，用来包指甲显得过于窄小，容易让花泥跑出来，滴滴答答地蔓延一手。二是睡觉的功夫。即使好不容易用这叶子包好了指甲，睡觉时要是不老实，胡乱挠的，半夜里也很容易脱落，末了还是洋洋洒洒处处红。因此，若是这两样功夫都平常的女孩子，是绝不敢用这叶子包的。

通常用的都是豆角叶。豆角叶是圆圆的桃子形，叶面阔大厚实，韧性好，包起来最是趁手。包的时候，只需将花泥在指甲上按瓷实，然后将两张豆角叶交错叠放在指肚下面，自下而上，将指甲轻轻包裹起来，再将指尖外多出的那点儿豆叶尖朝里折下，最后用白棉线不松不紧地缠好，就算停当了。第二天早上，解开白棉线，摘下绿叶套，那鲜红的指甲出现在指端的一瞬间，如同一个小小的绚丽的魔术。

记忆中，我包指甲的情形通常是这样的：放学回家，进了院子，一看见东厢房的窗台上放着一个小小的白瓷碗，碗上盖着一叠鲜碧鲜碧的豆角叶，我就知道，这一年的头茬指甲花开了，今天晚上就是头茬染。都说头茬的花染出来的指甲颜色最纯正。于是急慌慌地写完了作业，洗净了手，就开始实施包指甲这件事。要么是妈妈包，要么是奶奶包。

她们先是仔仔细细精精细细地把花泥敷在我的小指甲上，一点儿也不多，一点儿也不少。那感觉，润润的，凉凉的，真好。然后是豆角叶，像一个小小的绿色怀抱，稳稳妥妥地把指甲包住。再然后是细细的白棉线，一道道一圈圈，像绿裙子系上了白腰带。脚上八个，手上八个，一共一十六。我看看自己的脚，再看看自己的手，这样子是有些奇怪的，然而也是好看的一——还没有等到明天早上，光想就能想出这份好看来了。对了，手脚加起来不是应该二十个么，为什么是十六个呢？因为手的食指和脚的二拇指都不能染。据说染了的女孩子长大了会远嫁，谁家大人舍得呢？

我家西屋是间小平房，夏天的晚上，我喜欢在这平房顶上乘凉。我小心翼翼地护着手脚，乖乖地躺在凉席上。这一夜一般是睡不好的，不是怕从房顶掉下来，而是因为红指甲。我生怕豆角叶子会脱落。

乡村的夜晚真静啊。天空是深蓝色的大布衫，上面的小星斗是黄灿灿的玉米粒，蛐蛐儿啾啾地唱着，青蛙也呱呱地配着乐。东院的猪在打鼾，西院的老母鸡不时发出一声声轻微的“嗤啦”响。这间平房下面垛着干草，冬天的时候，村里的人都要在床上铺一层厚厚的干草。这些干草洗三遍，晒三遍，躺在床上，身子一动，就会有一股清香汨汨地涌出来……在我无边的漫想中，露水悄悄地下来了，是一种无声无息的滋润，在这滋润里躺着，感觉自己一点一点地变成了一株庄稼……我还是不知不觉地睡着

了。早上一激灵醒来，连忙看看自己的手脚，还好，豆角叶都好好地在上面呢。

用指甲花染出来的指甲，无论红得多深或者多浅，都很润，很匀，很亮。指甲也不用担心刮，因这红是浸透了指甲的。这红只会随着指甲慢慢地往上长，一点点离了指甲根儿，等长到指甲顶的时候，就成了一枚弯弯的红月亮。

日子是有脚的。在人身上有脚，在花身上也有。过了立秋，指甲花明还艳艳地开着，那红却成了空的，染到指甲上怎么都上不了色。然后，花样子也渐渐地空了，渐少，渐败。秋分之后就开始打籽儿，霜降之前，籽儿就一个个结实了。籽儿也很有趣：如果不动它们，它们就严严地裹在一个绿色的圆团籽苞里，这个籽苞嫩绿嫩绿的，看起来像没开的花苞。采的时候，要格外小心地从籽苞根处下手，连带整个籽苞都采下来，这样就省事了。如果稍一粗鲁，触到了苞身，那可就难收拾了。籽苞在你触到的一瞬间便会爆裂开来，如一枚小小的炮弹，炸出了无数的籽儿。有的籽儿落到地上，有的籽儿落到花枝上，有的籽儿则落到你的手里和衣服上，而那张包着籽儿的嫩绿皮儿呢，也顿时蜷缩起来，如同一颗瘪了气的心。

长大后离开了杨庄，我曾在郑州生活多年。自家虽然没有种指甲草，但不用担心，小区里一定会有种，等到花开的时候采一把就是了。采花是容易让人有负罪感的，但指甲草除外，因它有比观赏更可爱的实用性。这似乎决定了她天生就是让采的，似乎不采她就辜负了她。当然，采了以后不让她开到自己手

上，就更是辜负了她。

在北京定居的第一年，我在小区里散步的时候留意了一下，果然也找到了指甲草。不多，只有几棵，却也足够我用了。我朝她们点了点头，仿佛见到了老朋友。她们不就是老朋友么？

有一次去京郊办事，居然在田野里见到了指甲草。或许是因为田野里地气足，这些指甲草长得格外高，花开得格外盛。在或急或缓的风里，这些花儿扬着笑脸，缠缠绵绵地晃着身子，妖妖娆娆地舞着胳膊。她们是不怕晃，不怕舞，看看她们的枝干，多么结实！多么粗壮！有些地方还暴出了一根一根的红筋儿呢。

我看了很久，舍不得走。看着看着，就觉得自己的心也成了她们中的一个。忽然想：听说风有风神，雨有雨神，雷有雷神，电有电神，河有河神，并有井神，树有树神。那这些指甲草，也该有个花神吧？那花神该是什么样的呢？会有一副什么样的眉眼？穿着什么样的衣裳？她要是说话，该是什么样的声音？她的指甲上，会不会也染着红指甲？

因为爱指甲草，我曾以《指甲花开》为名写过一篇小说，特意查阅了一些指甲花的资料。得知她居然还是味中药，药典上性味归经的判定是：甘，温，微苦，有小毒。她还有几个别名：急性子、小桃红、凤仙花、透骨草，这些都是她。急性子，像说人的脾气似的。小桃红，这味道像个姨太太。凤仙花，让我想起了和蔡锷将军英雄美人了一把的那个风尘女子小凤仙。透骨草则显得杀气十足，不过这个最酷，我最喜欢。

■ 郑凌红

很多感觉，在瞬间。喜欢，是瞬间的生发。

远方朋友发来照片，和偶像并肩，春意妍妍，那是她的喜欢。相逢短暂，马不停蹄，想见而得见，眼眸自然放光，我见尤喜。

旧年初夏，在严州古城遇一酥饼店，迈不开腿。陌生城市，熟悉味道，馋心萌动，逐一品尝，嘴上生花。临别之际，心生“他乡即故乡，何日君再来”之感，加了店主微信。

食欲之欢是小欢喜，但生平快意可绵延数十年不忘。

近年，疏忽外物，却对纸上之欢锲而不舍，纠缠缠绵，有执念，有妄念，有贪念。每每见好书，忍不住下单。欲改之，却未能改。辰光有限，未能一一翻阅，但那样的冲动，自以为乃读书人之性情、真情、痴情、迷情、长情，抵流年光影，抵岁月变迁，抵世声喧嚣。

追书如此，为文亦然。心中每每藏着万千思绪，朝思暮想，剪不断理还乱。若逢灵光乍现，立马下笔，洋洋洒洒，飞流直下，信马由缰，娓娓道来，是真欢喜，见真性情。对应真文才是新文，落在纸上砰然有声。前几日上古镇，逛老街。记忆中的宽巷变窄，记忆中的人事沉了又浮，浮了又沉。最是容颜留不住，当时只道是寻常。是乡邻，是故人，是尊长，是饥肠辘辘时排队等候的那一份蛋炒饭，加了一分偏爱，加了一分变化中的不变。

不声不响，好时光匆匆，好时光默不作声，好时光总在当时，好时光总在记忆里。

## 登龙门 梯子崖

■ 庄千慧

在山西运城河津市大梯子崖景区，攀登那三百六十五级挂壁天梯古道，让人听到每个人发自心脏腹腔的“搏突搏突”声。

这心跳声伴随着力的跃动，是从亘古传递过来的吧。

站上一处高崖的台地，可以俯瞰眼前的黄河龙门，一河如带，石门耸峙，远山如堵，下临无地。从山巅直视山脚，再放眼远方，仿佛能听到当年禹王挥斧抡锤劈石凿石的“嘎嘎”声。

在山崖之颠悉知，河津的东龙门山一带为八百里吕梁山的最南端，这一片山川正好是吕梁山脉和汾渭平原的衔接处，西依黄河天堑，为军事战略要地。北魏时期，当时的戍守兵将无惧地势高险，夯土垒石，在梯子崖的上面建筑屯兵之所“倚梯城”以御敌。

在这处高崖之上，或许在无数个西北风沙的狂飙下，或许经无数个近天烈日的曝晒，将士们开山崖、筑栈道、搬巨石、垒高墙……我们怎样描述这种意志和力量的成就呢？来自每一位将士肌体里的血汗，长年累月一滴滴渗入墙隙石缝，沸化为金汤……这处紧倚黄河龙门的天险之地梯子崖、倚梯城，硬是被打造得不可逾越的雄关铁壁。

那绝对是一种意志力的传衍——在梯子崖一处叫“滑岔”的岩壁处，留有一段让世人刻骨铭心的记忆。这处峭壁近八十度峙立，呈现拔地倚天之势，岩罅间偶有零星几块虬曲的小松树小杂木顽强生长，整个岩壁光滑无蹊径。

抗战时期，为给日寇以出其不意的突袭，我抗日健儿一部，身扛武器，附援岩隙，徒步攀爬这处光秃秃的绝壁。中途，很多战士因体力不支或失足，摔下悬崖而牺牲。

沿栈道肃立于这处绝壁之畔，只有唏嘘感泣，石壁无痕而记忆永恒，英灵永在，这就是保家卫国精神下所体现的一种意志力！

回到耳熟能详的传说，山川形胜告诉我们，滔滔黄河，到了这处龙门山，被山体挡住去路。禹王用大斧劈开山体，这里留下了万里黄河上最窄的一道石门，据说河流浅水时石门宽度只有三十八米，滚滚黄河水就是从这石门之间奔腾而出。

我们形象地形容这种水流形态是“束水”。雄浑的黄河水经此一收一放，响锣冲决的水势，催生出的是文化和社会发展的能量和激情。在这里，最能深切地感受，山河的伟力庇护着一个伟大的民族，万里河水，源远流长。

## 一个人的勇气

声回响。

现在，我带来了自己的新作《一个人的人生未爆弹》。此前，我的作品已有6年没上新了。

这本新书，其实我本来也没打算出版，不过是留给自己的一本日记。日记嘛，也就记录了我和自己的对话。

那还是在疫情期间，世界像被按下了暂停键。一时间，没了昔日的应酬和工作，推着我晕头转向地走。我也就突然有了大把时间和自己相处，可以坐在万籁俱寂中，审视自己的人生。

自我审视像是一场雨。而过往的一幕幕、身边人的故事，以及这些事件裹挟的开心、难过抑或委屈的情绪，都像雨中小溪里的鱼一样，悄悄浮出水面。我花了近两年时间打捞它们，把这些情绪和故事画成漫画。就这样，180则手写绘的情景故事诞生了。

我猜想，也许有人可以从中看到自己的倒影。我的猜想成真了。出版社的人告诉我，编辑们都一边看我的画，一边掉眼泪，还有人是笑着笑着就哭了。

他们说，几乎每个人都能从那180个情境中认领一个自己。他们说，当下，人们就是太需要这样一本接住每个人情绪的书。当然，这也促成了出版。

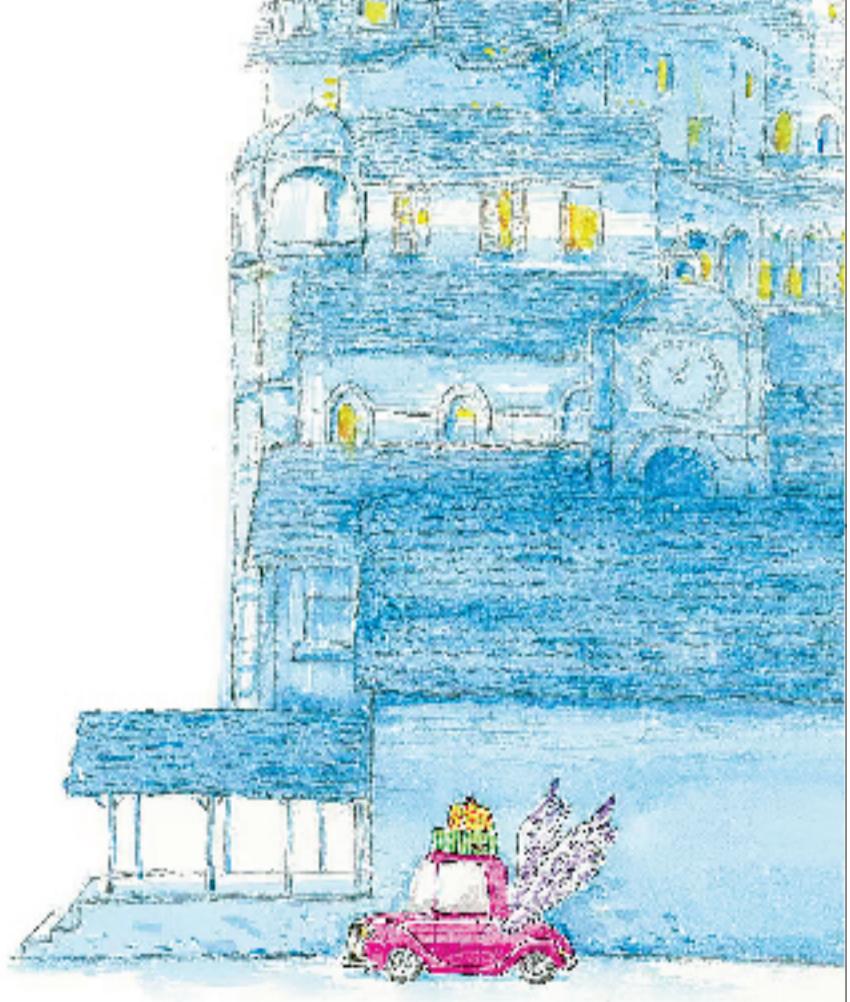
说起情绪，我一直觉得情绪是灵魂的发问。

小时候我总觉得妈妈偏心，当我质问她的时候，她却又不承认。那时候我还小，只能用哭闹表达因为不理解产生的情绪。

长大后，步入职场，我不再急着解决那些悲喜，但那些咽下去却消化不了的情绪，都成了心里的结。

该怎么处理情绪？没人教给我们。我们唯一被教导的，就是做情绪稳定的大人，好像情绪就是不成熟、不高级。

什么是“人生未爆弹”？它就是藏在你灵魂深处的情绪TNT。每个人的引爆阈值不同，是万吨级的烈性炸药，还是0.1克的微量火药，这完全取决于你对情



Remember, 记得我们该记得的。Remember, 忘记我们该忘记的。

选自朱德庸新作《一个人的人生未爆弹》

绪的消化能力、心理阈值，以及你的人生态度。我唯一可以确定的是，你的未爆弹在漫漫人生中，至少会爆一次。

我就在父亲突然过世时，经历过这场爆炸。那瞬间，我一度坚信的东西，都成了假象。崩溃只距离我一厘米远，倒计时器只差一秒归零。然而努力多年，我终于卸除了引线。

你看，情绪多么重要。如果为了承

受世界的重担，只做一个理性的人，只保留理性的生活逻辑，认为自己的情绪和感觉是“不理性”的，长此以往，你会和内心的那个自我相距越来越远，甚至失散。

重视自己的情绪，你越了解它，才越能拆卸自己人生的未爆弹。

就让你心里那场情绪的大雨落下来吧。

## 妈妈的菜

全鸡。

离开时，她丈夫说：“我这家店回头客不少，靠的就是老婆烧的菜像家里母亲烧的菜。”

“妈妈的菜”为什么有这么大的吸引力？就是因为妈妈烧的菜，食材真、不花哨，看似简朴，却全尽心思。

不久，我的猜想得到了一次验证。

在江南某城，位于市中心的一幢大厦里，找到了一家名叫“妈妈的菜”的餐馆。

中午饭点，几百平方米的大厅，几乎

座无虚席，曲里拐弯中，找到空座。桌上的菜单，正面写着“您养我长大，我陪您到老”。菜价从3元起到68元止。有一些菜以妈妈打头，“妈妈醉鸡”“妈妈梅干菜肉”“妈妈油爆虾”“妈妈蛋蒸肉”，自然还有“妈妈的红烧肉”。

我们点了红烧肉和醋溜鱼头及蔬菜若干。红烧肉肥瘦相间、咸甜糯软，吃后齿留香，勾起了我对母亲烧的红烧肉几十年来的味感；醋溜鱼头配以白萝卜，鱼肉嫩滑、萝卜软酥、酸甜咸香得恰好。

邻桌是4位二十几岁的姑娘，大块夹菜，满嘴大嚼，丝毫没有矜持之态，只

有在妈妈身边才有的无所顾忌。

回到家，一查才知道，标注“妈妈菜馆”的有一长排。郭家、李家、张家、王家，用“妈妈”两字，是一个显示诚恳的手段。

再进一步搜索，有开了“妈妈菜馆”难以继的；有得到几百万元来投资的；有与电视台合作搞“妈妈的菜”推销的，热闹非凡。

但是，妈妈做的菜朴实、本真，甚至也有家常的精致，不知有几家店会得以为。

我去过那两家一大一小的餐馆，简朴的菜品，热忱的服务，表达的是菜馆的

真诚和诚恳。

其实，自己母亲烧的菜，是母亲带着心血的作品，最终只属于她的儿女。

这样想着，书房里，抬头就看到母亲的照片，她的笑容正对着我，温婉、朴素、安静。

■ 宁白

母亲走了之后，她经常烧的几只菜，会时常浮上我的心头。很长一段时间里，听到“妈妈的菜”这样的字眼，我会特别敏感。有时，路过有这样店招的餐馆，便很想进去，品尝一下是否真有母亲烧的味道。

那一年，去桐庐的一座古村落。在溪边的一户农家吃饭，点了鳊鱼、青菜、豆腐、螺蛳四菜，滋味清鲜。近50岁的女主人亲操烹饪，走出厨房，笑容热忱。问我：“口感可好？”我答，就像家里的菜。她得意了：“前几天，有几个小青年吃了