

生活在现代化的大都市，虽然能够饱享现代文明带来的种种福祉，但同时也有不少劳心役神的苦楚，其中之一就是听噪声。

三十多年前，我家住在市内的一条旧式里弄，因为离马路尚有一箭之遥，算是隐隐听得车马喧，少受了几分车笛之扰，但左右两翼却噪声逼人。西边是一所小学，每日上早操，高音大喇叭必高奏运动员进行曲，继而是拍打调试麦克风的轰轰声、呜呜怪叫声，至于喊口令声、训斥声，以及眼保健操声，都无一遗漏，声声入耳，居家日日如同置身校园。西边的小学好不热闹，东边的板箱厂也不甘寂寞。厂里每日有大卡车装运巨木源源而来，其锯木声之尖利，铿锵作响，而且此起彼伏，更终日不息。锯木如同锯心，方圆数里，苦不堪言。

后来我家迁居到沪西的城乡接壤部。推窗眺望，只见对面村舍俨然，菜畦葱绿，左无小学，右无锯声，看来是一块清静之地。但“葛迁乔木”哪有不大事装修之理，随着楼中的新住户鱼贯而入，楼上楼下便是一片凿声、锤

插兄插妹，是上世纪六七十年代上山下乡“插队落户”知识青年的代名词。这个看似简单的称呼，却包含着异常沉重的内涵，它承担着知青个人的遭遇与不幸，凝聚了几代人的悲欢离合，牵涉到无数家庭乃至整个社会方方面面。面对艰难人生，有的人自暴自弃，消极沉沦；有的人顽强拼搏，百折不挠。田大头属于后者，最终磨砺成生活的强者。

田大头，大家都这么称呼他。他的大名叫田裕民，是当年大杨浦宁国中学的学生，也是我在淮北泗县插队落户时的“插友”。在当年县“积代会”上，我听过他的事迹介绍。犹记得，在大雪封门的寒冬腊月，每天大清早，他挨家挨户为村里老乡亲们挑水。自觉地接受贫下中农的再教育，为贫下中农服务，他的事迹感动了无数老乡，亦感动了无数知青，一时声名鹊起，成了知青们学习的榜样。

但我们一直无缘相识。我俩真正见面已是知青大回城后的1998年6月。那年，知青上山下乡30周年，我重返淮北，故地重游。在山头镇我见到了时任县城建局副局长

的田裕民，他正顶着39℃高温和老乡一起挑土，让我肃然起敬，刮目相看。一个上海知青，经30年乡村生活的磨炼，根已深深地扎进了乡土，除了文化和思想外，他简直和当地的百姓毫无二致。于是，我对他进行了采访，将他的事迹写进报告文学《重归淮北》。

田裕民是一个想干事、干实事的人，他满腔热忱地想用实际行动证明自己的人生价值。但社会现实并不遂愿，没有背景，不入圈子，有时很难在社会上有所作为的。在遭遇一系列的困顿之后，前景迷惘的他，决计离开这片他曾经倾注一腔热血的土地，按政策提前办理了退休的手续，回到故乡上海重新创业。真是应了一句古话，是金子到哪里都会发光。田裕民在上海的事业业红红火火，上海世博会工程建设有他的贡献。

田裕民是一个热忱的人，我们接触并不多，但他一直很关注我，去年拙作《钱汉东诗文墨迹选》在上海书城签售，他带了一帮插兄插妹前来捧场，让我感动不已。以后，我们有了较多的接触。我们一起回忆那战天斗地的艰难岁月，时光在不知不觉中倒流；我们一起感慨岁月的馈赠，没有



窗外的噪声

冯志雄

声、冲击钻声和半夜还在怪叫的电锯电刨声。时历半载，众声方息。一日清晨，我于枕上总算有幸听到了西郊林中传来的杜鹃啼声，暗想从此可以夏夜闻蛙，秋夜听蛩，一享天籁之声。但某日忽见有人在对面村边架钻机，探土样，我心知不妙。果然，时隔不久便开始拆屋、圈地、平土、起楼。

建造广厦，可以大庇天下寒士，可以发展经济，确实是造福于民，但土木之声也带来不少烦恼。夜半卧听打桩声就是一苦。那些打桩机不仅又黑又

大，浓烟滚滚，而且打桩日夜相继，更深夜静，其声奇响，咣当咣当，声传数里，闻者无不暗暗叫苦。至于夜间运土的重型卡车，也是个个身负土山，不但喇叭尖怪，而且引擎声隆隆作响，特别粗重，其来去如梭，灯摇床抖，也是一苦。最难以入耳的恐怕是混凝土的浇灌声，其声虽不高亢震耳，但如百余头

2月9日，台湾南台台慈济医院医师判定因脑干大出血的39岁男子萧某脑死亡，萧妻说服家中长辈，决定捐器官遗爱人间。于是，大年除夕半夜12点，万家团圆的时刻，医护人员摘除了萧的心、肝、肾及眼角

膜并分别移植入6位需要的患者体内；缝合后遗体回家过年团圆，虽然餐桌上空置的碗筷似真似幻，再也等不到男主人温暖一握，但其妻却在用“遗爱”造福6个家庭的丈夫遗体耳畔轻语：“你好伟大！”2月11日即正月初二，我从中国新闻网上看到这条新闻，感动得热泪盈眶。同时，也想起了去



那燃烧岁月的磨炼，也许就没有我们的今天。

知青受过的磨难不仅是体力上的，更是精神上的。裕民兄向我谈及的一件往事让人不寒而栗。那是一个物资极度匮乏的时代，终年不见掌醒的知青正处于生长发育时期。一天几个小伙子相约去打野猫解馋。因

“猫”与“毛”同音，有好事者告密，说是阶级斗争新动向。于是，小知青们被隔离审查，批斗达100多场。这对于今天想吃什么就能吃什么的年轻人来说，简直是天方夜谭，不可思议，但在那个荒诞的年代却是正常不过的事。

插兄插妹的人生经历丰富而饱含艰辛和痛苦。这一代人在长身体时，国家正遭遇困难时期，没办法吃饱饭；本该读书接受文化教育的时

云南巨蚁聚而鸣之，哼哼之声揪心刮肺，彻夜不绝，任你蒙被塞耳也无济于事，所以，辗转反侧、睁目待旦成了家常便饭。迁居沪西三十多年来，一楼未毕一楼起，噪声相伴至今，其中甘苦，唯有自知。

在都市中，有些噪声是不得已而产之，毕竟情有可原，最不能使人原谅的却是人为地制造噪声。我家楼前乃一通衢大道，有一货车司机经常三更半夜捂住喇叭开飞车，车未至而声先来，车远去而声不散，一路狂叫而来，绝尘而去，其状如同马疯。真不知他心中有什么冤屈，何以要恶声惊四野，无情地撕碎千百人的睡梦？至于除夕之夜吓哭宝宝、惊翻老叟的鞭炮声，和初五一早蹿入楼上阳台迎财神的“冲天炮”响，倘若谓之噪声，好像是在冲淡祥和的喜庆和财气，但谓之喜庆和吉祥之声，心底也别有想法：有些民俗宜于乡村，却不宜于人拥挤、楼碰碰的大都市，对其选择和改良，大有必要。

居都市，噪声苦，如果我们能够少作噪声，乃至不作噪声，多奉献给别人一份静谧，那真是一种无量功德。

年曾看过瓜田先生一篇谈遗体捐献的文章。于是把本已归置起来了的旧报又翻阅出来，终于找到了瓜田那篇《也谈“遗体捐献”》，反复细读。谈到捐献遗体的意义，瓜田用诗一般的语言写道：“你的眼角膜，让盲人重见了光明，你的肝脏让一个垂死的人得到了新生，这是多大的善举！你的遗体让医生们对

照病历研究一下生前诊断和治疗得失，会最切实地提高医生的业务水平，你的遗体能让医学院的学生深入地认识人的组织结构，还能从容不迫地剖来剖去，练刀法……”最后，文章号召：“愿文友们一块鼓吹，积极实



折耳根是生长于南方地区的一种野菜。初春，它青红的嫩叶冒出来，附近的农民就挖了来洗净，扎成一小把一小把，挑到市场上卖。小时候我和小伙伴也到郊外挖，在田埂上采到折耳根，肥肥嫩嫩一大把，拿回家让妈妈凉拌了做晚餐。折耳根吃法很多，重庆人偏爱它的嫩叶，加糖醋、麻辣，凉拌了吃；贵州人则喜食它的茎，凉拌、炒腊肉等等。

凉拌折耳根在重庆是最常见的家常菜。挑肥嫩的部分，掐成长约一寸的段，洗净后用食盐腌一下，拌上酱油、香油、麻油、醋、蒜茸、胡辣椒面和少许白糖，吃在嘴里脆嫩爽口，酸辣香郁。折耳根的香，有一种奇异的腥味，闻惯了觉得开胃，微腥中带涩味，这种味道与红油辣椒的干香交织在一起，滋味非同寻常，细细咀嚼，越嚼越有韵味，直到牙根和心尖都颤悠悠地痒起来，正是别有一番风味，是最好的下饭菜。

如果，你活到九十二岁，你在干什么呢？

我也许会回答：倘使有幸能活到九十二岁，那是上天的恩赐，为了不负上天，我要尽量让自己能吃能睡能走，不拖累子女和外人，高龄而独立行动，是我最大的追求！

但是，在现实生活中有这么一个人，她，很平凡，看似与我们所有的老人一样，满脸皱纹，慈眉善目，其实却很不一样。她磕磕绊绊地活到了九十二岁，她也面临了所有独居老人一样的境地：寂寞。譬如说，一到晚上，护工回家了，一周来一次的独子也要回去了，她顿觉空落落，希望儿子别走。独子健一明白妈妈的心思，他建议妈妈，写诗吧。九十二岁了，能行吗？写了有人看吗？她的疑问都从儿子那里得到了肯定的答复。于是，这个九十二岁的老人，动手写起诗来。

老人，对睡眠不需要太多的时间，睡醒了，她从不发

钱，共享这份快乐和自豪。”

被献出了“遗爱”的台胞萧某感动着，被瓜田先生的文章鼓舞着，我暗自下了死后捐献遗体的决定——除了到目前为止心肝脾肾完全正常足可造福他人和遗体可供医学院的学生练刀法外，我这副因自幼患小儿麻痹症而致畸形的骨骼剔净肉后，或许比他人的骨骼更多些研究价值。

虽然瓜田建议对遗体捐献者“想出名的，也要给出名的机会，可以上光荣榜，也可以有些奖励……想‘有偿’的，也要满足其合理的要求……”但这些，我都不需要。捐献，就是无偿，否则，与“捐”、“献”二字无关，只能叫“交换”、“交易”，或“出卖”。然冷静下来经过一番思考，决定我之捐献，无偿，却必须附加两项条件。第一：几十年的清贫生活让我的器官适应了粗茶淡饭，一旦移入填满鱼翅燕窝茅台酒中华烟的体内，

恐因难以适应而无法存活，如是，岂不把我那好端端的器官给糟践了？所以，卑贱地活了一辈子的我，不论器官还是眼角膜，绝不移植给富贵者，只可移植给贫困的患者。第二：使用我的遗体者，不论是用我的遗体诊断和治疗得失的医生，还是在我的遗体上练习刀法、缝合术的医学院学生，必须保证练出手艺后，不可凭娴熟的医术只伺候小病大养的权贵而轻视平民患者，更不可仗着医术高超而以“专家”自居收红包“宰”患者。倘不能保证做到这点，对不起，本遗体谢绝使用！

此两项条件，必须明文写入具有法律效力的我的《生前志愿捐献自身遗体申请表》并由遗体接收(利用)单位签字盖章且进行公证。否则，我不捐献——并非不愿享受捐献遗体“这份快乐和自豪”，而是怕我那遗体被不洁的灵魂所玷污！

然而对很多外地人来说，却是非常吃不惯的，说是一种令人恐怖的菜，连作家汪曾祺在文章里也说怪难吃。一位上海同事，听说我让家里带折耳根过来，让我要了几根，说打算去下面条，让我找麻烦。我告诉他做法后，第二天他皱起鼻子：噁，了不起，那股味儿，我闻着都想逃呢。这样的野草，你们还当它是佳肴。

这东西在重庆人饮食生活中的地位非同小可。基本上，我们会吃饭以前就吃过这的腥味，闻惯了觉得开胃，微腥中带涩味，这种味道与红油辣椒的干香交织在一起，滋味非同寻常，细细咀嚼，越嚼越有韵味，直到牙根和心尖都颤悠悠地痒起来，正是别有一番风味，是最好的下饭菜。

愁漫漫长夜如何打发，她在床上按自己命下的诗题，寻觅诗句，赶走了老人常见的这里酸那里疼。每周六儿子来了，她就兴致勃勃地将写好的诗朗读给儿子听，若唯一的听众有哪句不满意，老太太马上修改，直至通过。她将诗歌投给《产经新闻》“朝之诗”，编辑这样评价她的诗：有如手机短信一般简短易读，却又不失诗歌

如果，你活到九十二岁……

桑胜月

的优雅。柴田丰的诗歌很快风靡日本列岛。在柴田丰老太太九十九岁时，她出版了《请不要灰心呀》诗集，瞬间走红，感动了亿万读者。人们在地铁、公交、轮船、飞机上都能听到她温暖励志的诗歌。2011年大海啸时，100岁的她还到电视台亲自朗读自己的诗歌，抚慰、鼓舞灾民直面灾难战胜灾难。

柴田丰在诗歌的滋润下，度过了诗意的101岁，于1月19日仙逝。

92岁，是一般人敢期望，却没把握攀上的高龄台阶，即使攀上了，也只能做个晒晒太阳吃吃补品的老寿星了，谁也不指望他(她)有所发明创造或爱好追求喽。99

岁，是一般人敢期望，却没把握攀上的高龄台阶，即使攀上了，也只能做个晒晒太阳吃吃补品的老寿星了，谁也不指望他(她)有所发明创造或爱好追求喽。99

岁，是一般人敢期望，却没把握攀上的高龄台阶，即使攀上了，也只能做个晒晒太阳吃吃补品的老寿星了，谁也不指望他(她)有所发明创造或爱好追求喽。99

又瞅，生怕错过。偶尔从卖草药的小摊上淘到一把折耳根——那是闽南用来煲水当凉茶喝的，便是意外之喜了。

元旦那天，公司附近新开了一家重庆餐馆，朋友打电话来约我去吃饭，好家伙，桌上端出来一盘凉拌折耳根，我欣喜异常，老板说是从四川空运过来的。还是我的朋友理解我。

这东西在南方都市里无法买到，所以要空运，价格自然不可同日而语，小小一盘二十多块，仔细看端上来的这盘，颜色黄不拉叽，看上去挖出来不知多少天了，我猜测它其实是坐火车过来的。来之不易，老板没舍得掐掉那些老得吃不动的部分，连黑黑的根须都保存着。夹一筷子放进嘴里，味倒是那个味儿，只是嚼得累人，满嘴的渣，伸了几下脖子还是咽不下去。然而仍然满足，没嚼完的部分，打包带回家，加点作料继续又嚼了两天。而且心里想着：今年春节回老家，好好吃些折耳根。

岁的台阶，有几个人能攀上？100岁，有谁幻想还能上电视台鼓舞国民同胞的斗志？柴田丰做到了。因为她活出了明白——“人生，并非只有心酸和悲伤”。她在《请不要灰心呀》写道：

即使是九十八岁
我还要恋爱
还要做梦
还要乘上那天边的云
柴田丰老太太的大器晚成，固然有自己的天赋、毅力所致，但，谁又能否定儿子健一给出母亲的建议与支持？健一是个很

有见地的儿子，他没有只是让母亲吃饱穿暖睡好，他懂得物质的优劣、多寡，不是长寿与否的决定因素，精神需求的满足与追求，往往制约着人寿命的长短。柴田丰的长寿与

成就儿子功不可没。

令人欣喜的是，当柴田丰的中文译本在我国面世

时，许多儿女给自己的父母买来《请不要灰心呀》作为激励的礼物，这表明，他们认同健一孝顺的理念，当然，这并不表明人人都期望父母在晚年创造奇迹，然而，愿意看到父母有股精气神儿乐度晚年却是实实在在的。

猎获飞虫的神枪手

冯忠方

南洋沿海一带，生长着一种色彩斑斓的鱼，身长20-30厘米，因有喷水袭击昆虫的本领，人们称它为“射鱼”，俗称高射炮鱼。射鱼长着一对水泡眼，眼白上有一条条不断转动的竖纹，在水面游动时，不仅能看到水面的东西，也能察觉空中的物体。当它发现岸边植物枝叶上或水面上飞翔的昆虫时，就撮尖了嘴巴喷射出一股强劲的水，向昆虫袭击。顿时，昆虫便“中弹”落水，成为射鱼的美食。

射鱼产卵的方法也很奇妙。当雌鱼和雄鱼在水生植物较多的水面上，找到了适于产卵的环境后，就肩并肩，头挨头，身体靠拢，加快游泳的速度。于是雌鱼趁势冲出水面，把肚皮贴紧于水产下卵。如此反复多次，直到产完卵为止。

都市里的折耳根

陈明俊

然而对很多外地人来说，却是非常吃不惯的，说是一种令人恐怖的菜，连作家汪曾祺在文章里也说怪难吃。一位上海同事，听说我让家里带折耳根过来，让我要了几根，说打算去下面条，让我找麻烦。我告诉他做法后，第二天他皱起鼻子：噁，了不起，那股味儿，我闻着都想逃呢。这样的野草，你们还当它是佳肴。

这东西在重庆人饮食生活中的地位非同小可。基本上，我们会吃饭以前就吃过这的腥味，闻惯了觉得开胃，微腥中带涩味，这种味道与红油辣椒的干香交织在一起，滋味非同寻常，细细咀嚼，越嚼越有韵味，直到牙根和心尖都颤悠悠地痒起来，正是别有一番风味，是最好的下饭菜。

