



作者在德令哈的“海子诗歌馆”。

红人堂·陈云其

在“诗歌之城”德令哈

想念海子

“姐姐，今夜我在德令哈，这是
雨水中一座荒凉的城
……姐姐，今夜我不关心人类
我只想你”

这是诗人海子，1988年在德令哈
写下的诗《日记》。

“荒凉”与“孤独”的意象，使这座大
西北戈壁滩上寂寂无闻的边城，成为现代诗歌的经典地标。

在我们持续不断打造并挖掘城市
文化的热潮中，海子的诗，如同被太阳
擦亮的砾石，正好镶嵌在德令哈的宽大
胸膛。

是巧合？还是必然？

当年轻的海子，1989年3月，在遥
远的山海关卧轨自杀的时候，他稍稍抬
起的眼睛里，是否看见了他孤独思念的
“姐姐”？也许只有穿过身体的那阵风，
才能回答。

而风是无踪的，我们抓不住。

当我走进德令哈，城市中心矗立的
“现代诗城”大块石碑，似乎能诠释风的
回答。

生于1964年的海子，原名查海生。
查氏一族的宗祠，聚落在皖南离太平
湖不远的查济古村。查氏族谱上，还
有一个大名鼎鼎的人物——金庸，他的
原名叫查良镛。

现代诗歌和武侠小说，如此血脉
相通。

海子15岁时考入北大。

学法律，教哲学，却疯狂地痴迷
诗歌。

他短短一生，创作了近200万字的
诗歌作品。

他在其“太阳”系列的长诗中，耗
尽了心血，试图构建人类生命的长叹与
绝唱。而最终，他以死亡，叩问了太
阳的永恒。

巴音河流经德令哈，这条源自祁
连山系的哈尔拜山的清澈河流，使德
令哈成了戈壁上美丽的绿洲。

“海子诗歌馆”，就在巴音河边。

馆内有海子的生平介绍和他的手
稿陈列。

在午后的阳光下，陆续有游客进
来。

他们兜一圈，拍照，打卡。

拍照的人，会自觉站在“姐姐，我
在德令哈”的匾额下，并大声要求，把
“姐姐”两个字拍进去。

然后，他们得急着赶去看托素湖和可

鲁克湖，再到柏树山，去看夜晚的星空。

再多的游客来，海子诗歌馆，其实
是孤独的。海子的诗，真正能照耀的，
也只能是内心孤独却追寻远方的人。

“站在一片荒芜的草原上

那时我在远方

那时我自由而贫穷

远方除了遥远一无所有”

我听到在馆外的诗歌碑林里，有一
年轻人轻声地念着海子的《远方》，他
风尘仆仆的手里，拿着一本海子诗选。

我想对海子说，这就足够了。

总会有人真正地热爱诗歌，即便一
无所所有。

在我们最柔软的内心，只有诗歌可
以着陆。

出海子诗歌馆，小君见我黯然神
伤，问我在想些什么？我说，我穿越了
往事。

记得是1987年的深秋，有天傍晚，
诗人刘毅然领了两人来我魏公村的宿
舍，他介绍了当时在《十月》任诗歌编
辑的骆一禾，而骆一禾拉了身边哥们说：
这是海子。

海子瘦弱，有点孤独。

听我们寒暄，他不说话。

这是我和海子的一面之交，当时他
正处在《太阳》长诗系列的创作磨难中。

令我没想到的是，不到一年半，海
子便在铁轨上消散了肉身。而诗人骆一
禾，在1989年5月31日，也因脑出
血，溘然而逝。

海子曾有两次青藏高原的远行。

他的大量短诗，来自对高原自然的
生命领悟。

他的《面朝大海，春暖花开》里，“喂
马、劈柴”“我有一所房子”。这些温
暖词句中隐藏的尘世幸福，却指向了生
命的悖论。

至于诗中的“姐姐”，只是缥缈爱
情中的存在。她在德令哈，她也在“把
青稞还给青稞，把石头还给石头”的更
远方。

以诗歌的名义，感谢德令哈吧。

这座城市，让海子得以重生！

诚然，德令哈也感谢

海子。

只要有诗歌升起，美
好的憧憬就不会落幕。

诗和远方的德令哈，
今夜，我在你不再荒凉的
绿色臂弯中。



扫描二维码
可欣赏全文

红人堂·剡溪水暖 没有一只鸭子 能游出南京……



美味的盐水鸭。



充满烟火味的科巷。



盐水鸭广告很特别。

秋风起，万物丰。

这时节，我来到心心念念的“六
朝古都”南京。

虽非吃货，但喜美食。于是每
到一座城市，常常从当地美食开启
一段难忘的时光。说起来，可能你
不相信，“六朝金粉地，金陵帝王州”
的南京，最具人气的美食，竟然是一
只普通的鸭子。南京人讲话很朴
实，但很有感染力：没有一只鸭子能
游出南京。

南京人说的鸭子，是南京著名
特产盐水鸭，也称金陵盐水鸭，还有
一个很诗意的名字叫桂花鸭。

桂花鸭，名字带着金陵的浪漫
和韵味。从前，每年秋天，桂花吐
芳时，盐水鸭厂会收集新鲜桂花，阴
干后和盐、香料一起封存，来年用这
些“桂花盐”腌制鸭子，卤香里就多
了若有若无的花香，制作出来的盐
水鸭色味最佳，故名桂花鸭。

《白门食谱》就有记载，“金陵八
月时期，盐水鸭最著名，人人以为肉
内有桂花香也”。把桂花的清雅揉
进普通的鸭子，盐水鸭就有了“皮白
肉嫩，肥而不腻，鲜美可口”三绝。

在仙林，第一餐自助餐就有鸭
肉。取少许，夹一块，瞬间清香入
鼻，入口咸鲜正好。忽然想起，这会
不会是曾在南京读博士的师姐常常
带回的盐水鸭？拍照发去请教。师

姐回复正是，且推荐了“德裕祥”盐
水鸭，玄武湖东岸就有一家。

第二天，在一条不宽但很有历
史感的街道上，找了好久终于找到
了几乎被各种饭馆淹没的“德裕
祥”。说明来意，对方如数家珍：“德
裕祥”盐水鸭讲究香、酥、嫩，盐水鸭
一般二斤八两上下，现称现包，冰块
保鲜。扫码付款，挥手告别。

好家伙，十二个小时不到，新
鲜的盐水鸭便出现在甬城家里的
餐桌上。

可别小看小小的盐水鸭，它既
是金陵菜的代表，还是江苏十大经
典名菜，更是中国地理标志产品。

早在春秋战国时期，《吴地记》
中就有“吴王筑城，城以养鸭，周数
百里”的记载。六朝时期，就有鸭饌
制作的记载。到了明朝，南京美食
家顾元起在《客座赘语》中介绍了盐
水鸭的制作方法，它成为宫廷宴席
上必不可少的名菜。明朝民谣唱
道，“古书院，琉璃截，玄色缎子，盐
水鸭”。到清朝道光年间，更形成了
“炒盐腌、清卤复、烘得干、炖得足”
的盐水鸭工艺口诀。

南京有“鸭都”美称，湖泊棋布，
河流网织，极适合鸭子生长。南京
历来以鸭肴驰名，其鸭肴之多，食鸭
人之众，可谓中华之最。南京人每
天享用多少只鸭子，目前找不到准
确数据，但可以这样说：南京人的生
活中不能没有鸭子。“三天不吃鸭，
走路会打滑”，南京人如此说。你
看，菜场里人气最旺的几乎都是盐
水鸭店。

有人称赞，盐水鸭是从宫廷秘
方到市井烟火的六百年味觉传奇；
它用最质朴的盐卤锁住了鸭肉的本
真，以及南京人的乡愁。

没有一只鸭子能游出南京，是
因为能代表金陵烟火气的盐水鸭，
既保留老祖宗传下的咸鲜精髓，又
跟得上食客们变化的味蕾节奏？还
是因为盐水鸭比起
糕点多了份风情，
比起猪牛更多了份
柔美？这个南京人
说了算。



地道的秦淮八绝。