

H 琼州风物

苏展

寻访东坡的“雪泥鸿爪”



海南东坡书院(儋州)。

飞机抵达海口时,正好是晚餐时间。露天餐厅的餐桌上用玻璃水壶泡了一壶茶,里面舒展着几枚大大的绿叶。朋友告诉我,这叫鹧鸪茶,能清热解毒,有保健功能。

我喝了一口,清凉甘润,心里不禁一动:这茶,会不会就是900年前东坡先生发现的呢?

东坡来到海南后,曾亲自到乡野采药为百姓治病,并考订药的种类,撰写医学笔记。

朋友让我点菜,我说:“有烧蚝和芋头汤吗?”

读《东坡传》得知,东坡刚到海南时,生活异常艰苦,当地百姓的主食是芋头,副食是海鲜。美食家东坡先生便试着将蚝肉放入浆水,酒中炖煮,又拿个儿大的蚝肉在火上烤熟,这就把蚝吃出了新的境界。而芋头粥,则是其次子苏过的发明。因东坡有文“以芋头作玉糁羹,色香味皆奇绝”,所以又叫玉糁羹。

店主问:“苏氏做法吗?我们这还有东坡鸡、东坡肉、东坡肘子等东坡系列菜呢!”

菜端上来时,我发现烧蚝肉质醇厚,汤汁鲜美,果然如东坡所言,“食之甚美,未始有也”。芋头粥则软糯绵口,素淡真味,“香似龙涎”,比“南海金齑脍”还要好吃。

吃罢与东坡先生渊源深厚的美食,我们来到海南省博物馆。博物馆游人如织,里面有石器、陶瓷、金属、书画和虚拟五大展馆,展品精彩纷呈。然而,最吸引我的,却是15号展厅的一组雕塑。

雕塑由五个人物组成。两个黎人站着,两个坐着,全都一副恭敬有加的样子。东坡先生则布袍长衫,手执线书,面容慈祥,大约正在教他们读书,或劝他们重视农耕,告诉他们“春无遗勤,秋有厚冀”和“咨尔汉黎,均是一民”的道理。那语重心长的话语,仿佛穿越千年还在人们耳畔回荡。

从博物馆出来,我们进入海口五公祠。东坡前往儋州任职时曾经过此地,见当地百姓饮用水质量极差,便“指凿”两井,一口“洗心泉”,一口“浮粟泉”。“洗心”,大约有劝诫世人洁净心灵之意,可惜这口井现已湮没尘世。而浮粟泉,则因水面冒泡似粟得名。东坡仙逝后,琼州士子在双泉旁筑起苏公祠以表纪念,后人又在苏公祠的基础上修建了五公祠建筑群。

苏公祠中有一尊东坡石像,身躯伟岸,长须飘飘。目光炯炯,仿佛在注视着人间,欲把自视清高的理想主义置换成温暖的人间情怀。

堂内两根黑色石柱上刻有金色对联:“此地能开眼界;何人可配眉山。”书法沉雄老迈,气势磅礴,恰如苏轼的博大胸襟。

从五公祠出来,我们马不停蹄地前往儋州东坡书院。

听说有苏东坡后人前来寻根,当地百

姓表演了儋州调声以示欢迎。《迎客歌》节奏明快,旋律优美,感情热烈;舞蹈动作简洁有力,富有动感。“蛮唱与黎歌,余音犹杳杳”,牵手其中,我仿佛看见东坡穿着黎服,与儋州百姓载歌载舞的情景。

从东坡书院大门进去,首先进入眼帘的是载酒亭。再往前些,便是“载酒堂”。这是东坡居住生活、讲学授书、喝酒会友的地方。初建时只是一间简陋的屋子,后经几朝人扩建,方有如今模样。

大殿上有一块木匾,题名为“鸿雪因缘”。这个词源于东坡诗句“人生到处知何似,恰似飞鸿踏雪泥。”可见在这里,东坡已将他的“爪痕”深深地烙在人们心中。“问汝平生功业,黄州惠州儋州”,东坡自己也认为,儋州是成就他奇绝人生的重要地方。

殿内有一组塑像,东坡在讲学授课,当地文人黎子云和苏过恭敬地站在一旁聆听。先生既有文人之雅,志士之慧,又有平民之朴,拜谒者无不被他这种浑然一体的气质所打动。

书院两侧还建有东西院。西园立着一尊东坡铜像。铜像头戴斗笠,身穿长袍,右手持着一卷书,左手提着长袍,走在乡间小路上。明代画家唐寅的《坡仙笠屐图》表现的就是这种形象,在海南多处可见。铜像栩栩如生,其泰然神情隐约可见。——“竹杖芒鞋轻胜马”,在宋代的风雨飘摇中,东坡始终以豁达乐观的心态,一边“吟啸”,一边“徐行”。■

H 世说新语 王国华

无名火

南来之后,很少想到“火”。偶尔在一个宣传标语上看到“防火防盗”字样,脑子里突然燃起熊熊烈火,红彤彤地摇曳,晃得我头晕。马上提醒自己,别慌,假的。

真的“火”都在北方。有雪的地方必有火。有冰的地方有火。有夜的地方必有火。雪、夜、火,似乎从没分开过。雪的白,夜的黑,火的红,一定要在一起。雪和夜都冷,都是对世界的绝望。绝望之下,使出蛮力要去覆盖什么。火如影随形。是和它们一同覆盖,还是悄悄撑起另外一个角落,避免整体坍塌?谁知道呢。反正看到就行了。别问。看破不说破。

大漠孤烟直,也一定是在北方。清冷的深秋。有烟必有火,火在下,烟在上。烟是火的旗帜,是它的雉鸡翎。小时候看戏,穆桂英伸手挽住雉鸡翎的样子,笑也罢,嗔也罢,又美又帅,让人爱煞。火举着烟,只宣示自己在场。再冷的天空,再寂寥的心灵,都因这一团小火而悄悄叹息一下。

火组成的大队伍,一刻不停地跋涉,从西北走到东北,所向披靡。一路往南,到长江一带的时候,打了大败仗。等越过南岭,到了我所在的深圳,所剩无几。几乎见不到火了。

如果让我总结,原因或有二。

第一个就是南方水多。树木潮,道路潮,空气潮。火手足无措,踌躇着,不知跟它们聊些什么。倒不是说水火不容。雪也是水,而且硬,但雪是地上长出来的,去年种下的雪被收割后,今年还会重生。一年一年绝不断根,冬风吹又生。有时丰收,有时歉收,毕竟年年长出来。火也是地上长出来的。本是同根生,天然的亲近。南方的水来自天上。有时是雨,有时是江河水,哗哗地流淌,曲里拐弯。

火远远地看着。天上一日,人间千

年。这么多年过去了,火还是没想好如何与天上掉下的水相处。这事不要想着一蹴而就,非经深思熟虑不可。以后几千年几万年都要用这种方式。所以火一直在看,在打量和揣摩。它不急着来。

还有一个原因就是大城市里人多,地铁里面人挤人,拖鞋踩着达芬妮。他们可懂得保护自己呢,把一切貌似危险的东西清除干净。人迹到处,老虎没了,金钱豹没了。火也藏起来。火同毒药一样,救人也伤人。谁能想象大团的篝火在市中心点燃。消防队的水枪可不是吃素的。

蜡烛是最小的火(火柴不算,火种与火苗有本质的区别)。我希望能停一会儿电,让蜡烛派上用场。但停电机会不多。偶尔停一次,便是大事故。到超市里去问,蜡烛在哪个柜台?导购员愣愣地望着我,嘴巴张张,又闭上了。

在深圳二次遇到火,印象深刻。

一次。老友小迈到访,我和元涛请他吃饭,需找一正宗东北饭店。见一个二层小楼,墙面上大刀阔斧地画着20世纪80年代的大花,仿佛挂了一床农家棉被。进门问服务生,WiFi密码是多少,服务生没听清。多问了几句,柜台后面的中年妇女不耐烦了:“墙上贴着呢,自己看”。三人同时看到一团火在她头顶燃烧。大喜,说,绝对正宗。

二次。高速公路上,一辆汽车着了。火光很大,有人在呼喊。烈日晒得厉害,车轮碾轧着柏油,有点发粘。瞬间就过去了。心里一直惦念着,想,他们还好吧,他们还好吧。■

H 季候物语 周晓庆

古诗词里的霜降

近来骤然降温,好像刚迎来秋天就要进入冬日,霜降之至,冬天加紧了脚步,匆匆追赶秋天的尾巴。大地和人们都将放慢节奏,迎来一段休养,正如欧阳修的诗句所言,“霜降百工休,居者皆入室。”

霜降为秋日最后的节气,透明的露珠凝为雪白的霜花,大地覆上一层浅浅的轻纱。霜降的景色是萧条的,万物都蒙上一层微凉。“九月降霜寒草衰,三秋落木塞鸿来。”花草衰败,树叶飘落,断鸿飞来,诗句中透着一股冷意。“气当霜降十分爽,月比中秋一倍寒。”霜降之时,空气清爽,但是月亮却比中秋更为寒冷。月亮哪里有温度呢?不过是诗人身上感觉到了寒冷。

送别是霜降的主题之一,止庵法师有诗句“老夫莼兴动,霜降橘书来。珍重矶头石,留予一片苔。”于霜降分离,互道珍重,依依惜别,留一物为念,所思所念都深深融于那一片苔中。离别本就苦涩,霜降的萧瑟与寒意更为这离别增加了一份伤感。

韦建在《泊舟盱眙》中写道,“泊舟淮水次,霜降夕流清。夜久潮侵岸,天寒月近城。平沙依雁宿,候馆听鸡鸣。乡国云霄外,谁堪羁旅情。”霜来夜寒,鸡鸣落雁,月亮离小城很近,可是家乡却像在云霄之外那样遥远,对故土的一片思念之情涌上心头,忧愁难耐。对于羁旅之人而言,霜降带来的不只是微寒,更是深深的忧愁。

刘长卿的《九日登李明府北楼》同样寄托了诗人的游子之思,“霜降鸿声切,秋深客思迷。无劳白衣酒,陶令自相携。”鸿声何其悲切,深秋甚是思乡,不需友人来送酒,自己携酒,自饮自醉,悲苦寂寥之感幽幽袭来。

与他人的萧瑟之感不同,王冕的诗

句反倒透着一丝柔然,“老树转斜晖,人家水竹围。露深花气冷,霜降蟹膏肥。”老树斜阳,水竹人家,露珠花香,霜来肥蟹,宁静祥和之景跃然纸上。霜降日联想到肥美的螃蟹,可见诗人的勃勃兴致,虽然秋末寒凉,诗人内心却温暖如潮,心情舒畅,诗句也活泼。看来,不同的心境对同一景象会有不同的解读。

“霜降水返壑,风落木归山。”水回深涧,落叶归山,人也归巢。于秋末的午后,泡一杯茶,栖于简室,清浊一口,看窗外西风,品诗中风情。屋外自是冷风萧萧,我心却是美而宁静。■

H 写食主义 方华

秋来烹蟹时



晚清杨柳青红楼梦年画《藕香榭吃螃蟹》。

“和露摘黄花,带霜烹紫蟹”。秋风劲菊花开的时节,约三两好友,煮几匹螃蟹,就一杯老酒,道古今话岁月,真人生惬意事。

菊黄蟹肥,正是啖蟹时。说到吃蟹,自然会想到《红楼梦》三十八回里的场景,一群才子佳人赏菊品蟹赋诗,读之令人称羡。以蟹佐酒,吟诗作赋,是古代文人骚客的一种风雅。螃蟹,不仅满足了人们的口食之欲,还成了诗情画意中一个特别的元素。

大部分人认为,吃蟹要吃母的,其实非也。吃蟹讲究的不在于雌雄,而讲究吃在它们各自成熟的季节里。古诗有云:“九月团脐十月尖,持蟹赏菊花天”。就是说,在农历九月,吃蟹要吃母的,因此刻蟹黄最多。而到了十月,就要吃公蟹了,这时节公蟹膏腴鲜肥,乃最佳品尝时机。

与食蟹有关的文字不少,据说《周礼》中即有“蟹胥”(一种蟹酱)之载。最著名的当属《世说新语》中记述的晋人毕卓,“右手持酒杯,左手持蟹螯,拍浮酒船中,便足了一生矣。”如此逍遥,实令我辈泛泛尝蟹鲜者羡慕。

恐怕已无从考证谁是第一个食蟹者。鲁迅先生曾说:“第一个吃螃蟹的人是很可佩服的,不是勇士谁敢去吃它呢?”我不但佩服第一个食蟹者的勇气,更为其为后人开一味佳肴美味而赞叹。

我等常人吃蟹,无非手抓嘴啃,顶多也就是用一根牙签剔剔骨缝里的蟹肉,蘸蘸碗里调好姜末、芫荽的香醋而已。旧时讲究的人家,却有一整套吃蟹的工具,有“蟹六件”“蟹八件”之说。查找资料得知,“蟹八件”即锤、镦、钳、匙、叉、刮、针,一般为铜或银质。据说,用这些工具吃完螃蟹,将掏空的蟹爪蟹壳重拼一起,俨然一只整蟹。

虽住大湖边,在物资匮乏的年代,食蟹也是一件稀罕事。家中偶得一两匹蟹,基本是蒸熟了后左剔右刮,将那可怜的一点蟹肉“打”(熬制)成半锅蟹糊,一家人尝那特别的鲜味。

记得小时候,在塘边沟畔稍翻翻石块,即可见到许多小石蟹。一次,拣了不少石蟹回家,硬缠着外婆要烧着吃。外婆无奈,只得将小蟹刷干净,裹上面糊,放到油锅里炸,一边炸一边说:“还不抵我这个油钱呢。”那炸过的螃蟹又脆又香,现在想起都流口水啊。■