

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“以山芋作玉糝羹，色香味皆奇绝”，所以又叫玉糝羹。

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“南海金齏脍”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”，大约有劝诫世人洗净心灵之意，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”。

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，拖鞋踩着达芙妮。他们可懂得保护自己呢，把一切貌似危险性的东西清除干净。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。

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，空气清新，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。珍重矾头石，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。

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，真人生憾事。

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，读之令人称羨。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、茺荳的香醋而已。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、镊、钳、铲、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。