

轶纪风华

湖上东坡

■ 远人

离开颍州，再舟行两个月后，苏轼于熙宁四年(1071年)十一月二十八日抵达杭州，时已隆冬。仅过三天，苏轼就急不可待地独自出门，前往西湖。他倒不是久闻其名，想去赏景览胜，而是去孤山访友。虽说是“友”，双方却彼此从未见过，对方甚至还不知苏轼正自寻己而来。

其对寒风凛冽，雪意沉沉，脚踏残冰的苏轼看了看天色，继续朝西湖方向走去。

苏轼要访的是个法号为惠勤的僧人。知道这个名字，还是在颍州拜见欧阳修时，后者言及，当苏轼一路寻至，果见湖中一屿耸立，傍无聊物，冬日凄寒，四周景物更显凋敝。意外的是，尚在山下，苏轼迎面遇见二僧，上前一问，眼前一僧果然便是惠勤，另一僧法号惠思。二僧既与欧阳修为友，如何会不知其门下的苏轼之名？更何况此时苏轼，早声播天下。惠勤二僧见苏轼特意前来访己，大为喜悦，当即将其请入山中寺内相谈。三人俱是兴奋，“抵掌而论人物”，谈到欧阳修时，惠勤盛赞其为“天人”。二僧一俗一直聊到落日西沉，仍意犹未尽，苏轼想起妻儿在家等候，才颇为不舍地辞归。回家后的苏轼再次迫不及待，写下了关于杭州的第一首诗，诗名就是《腊日游孤山访惠勤惠思二僧》。诗不长，兹录如下：

孤山位于西湖西面，因多梅花，又名梅屿。当苏轼一路寻至，果见湖中一屿耸立，傍无聊物，冬日凄寒，四周景物更显凋敝。意外的是，尚在山下，苏轼迎面遇见二僧，上前一问，眼前一僧果然便是惠勤，另一僧法号惠思。二僧既与欧阳修为友，如何会不知其门下的苏轼之名？更何况此时苏轼，早声播天下。惠勤二僧见苏轼特意前来访己，大为喜悦，当即将其请入山中寺内相谈。三人俱是兴奋，“抵掌而论人物”，谈到欧阳修时，惠勤盛赞其为“天人”。二僧一俗一直聊到落日西沉，仍意犹未尽，苏轼想起妻儿在家等候，才颇为不舍地辞归。回家后的苏轼再次迫不及待，写下了关于杭州的第一首诗，诗名就是《腊日游孤山访惠勤惠思二僧》。诗不长，兹录如下：

水清出石鱼可数，林深无人鸟相呼。腊日不归对妻孥，名寻道人实自娱。道人之居在何许？宝云山前路盘纡。孤山孤绝谁肯庐？道人有道山不孤。纸窗竹屋深自暖，拥褐坐睡依团蒲。天寒路远愁仆夫，整驾催归及未晡。出山回望云木合，但见野鹤盘浮图。兹游淡薄欢有余，到家恍如梦遽遽。作诗火急追亡迹，清景一失后难摹。

这首颇见苏轼的抵抗心态。此时他对官场颇生失望，心中块垒便不吐不快。虽在赴杭途中，曾与弟弟苏辙有两个多月的朝夕相处，心情好了不少，此刻身入另一官场，内心既抵触难免，更想异地能逢知己。如今与惠勤、惠思见面交谈，果有相见恨晚之感，乃至“到家恍如梦遽遽”。回首京师数年，心情压抑不振的苏轼几停诗笔，此刻却觉“作诗火急追亡迹”，说明苏轼一人杭州，就在心扉尽敞的陈述与反问中，迅速回复到自己的诗人身份。

但诗人归诗人，苏轼写得再好，也无法用诗换取养家糊口的费用，朝廷给他俸禄，是需要他履行杭州通判的职责。苏轼既无力反抗新法，也没法按新法要求行事，抵触间遂以“拥衾熟睡朝衙后，抱膝微吟莫雪中”的方式应对。从他当时写给苏辙的“眼看时事力难任，贪恋君恩退未能。迟钝终须投劾去，使君何日换聋聩”一诗来看，苏轼想作为一方面，无法作为又是另一方面。

与惠勤、惠思二僧相识交往，是苏轼感受到的莫大安慰，同僚中也很快有了能与己唱和之人。以大理寺丞出为杭州发运司的李杞是皇祐元年(1049年)进士，曾任华州渭南主簿。在苏轼访过惠勤后不久，性好山水，又仰慕苏轼之名的李杞带他再游孤山和灵隐山。

文人习惯寄情山水，是因山水对心灵的滋养与抚慰无出其右，而且，越是出类拔萃的佼佼者，越对山水充满无法割舍的情感，尤其苏轼，刚刚经历了刻骨铭心的伤害，除了投入风景，再没有更好的疗伤方式，何况杭州本来就是“烟柳画桥，风帘翠幕”的山水之城，苏轼的本性与经历使他不知不觉地与杭州融为一体，更与西湖融为一体。当他第一次去孤山访惠勤和惠思时，西湖只一掠而过，与李杞再次游湖时，便不由发出“榻来湖上过佳句，从此不看营丘图”的赞叹了。

诗中的营丘是北宋三大家李成的号，“营丘图”便指李成的山水画。不论当时后世，李成的雄奇险秀之作堪为俯视千秋。与苏轼同时代的王辟之曾赞李成画作为“前人所未尝为，气韵潇洒，烟林清旷，笔势颖脱，墨法精绝，高妙入神，古今一人，真画家百世师也。虽昔王维、李思训之徒，亦不可同日而语”。但在苏轼眼里，一旦眼观西湖，竟觉李成笔下之图也难以媲美，可见西湖对苏轼的心灵冲击巨大。这是最初的冲击，杭州三载，苏轼还将在一次比一次更深的冲击下，为西湖写下一首比一首更令人惊叹的诗句。

苏轼词《减字木兰花立春》节选 钢笔素描(图) 刘锦作

隐者柴门内，畦蔬绕舍秋。盈筐承露薤，不待致书求。束比青白色，圆齐玉箸头。衰年关雉冷，味暖并无忧。杜甫去岁访隐者阮昉，阮昉无所赠，赠三十束薤。杜甫写了《秋日阮隐居致薤三十束》回赠。多么有意思。朴素的生活，深厚的友情。雍引杜甫与阮昉为知己。

薤，即野蒜头，别称莽头，属于石蒜科葱属(曾归类于百合科)单生组植物。单生组植物鳞茎常单生，罕为数枚聚生，球状、卵球状、矩圆状卵形或卵状；叶圆柱状、半圆柱状或棱柱状，少有条形，花葶被叶鞘所包。葱、韭、大蒜均属葱属植物，是我们不可或缺或调味佐料或调香佐料，和生姜一样，与我们餐餐相伴。唯独薤，并非家常日蔬，而是野蔬。

我很喜欢吃野蒜头。孩童时，春和水暖，放学了，我就去田埂采野蒜头的嫩叶，粗圆细空，抄在手上，抄了一把，用棕叶丝或稻草扎起来，有三把嫩叶了，带回家给我妈。三个鸡蛋炒薤叶，有了满满一碗。蛋炒薤叶，拍几个大蒜下去，切几片薤豆干下去，撮一把干辣椒下去，炒出了两碗。酱油润着蛋，润着薤叶，吃起来又香又辣，满口油滋滋。鸡蛋炒薤叶，是我最喜欢吃的菜。

田野开遍紫云英，粉红粉白。紫花地丁、夏天无、紫萼、斑地锦、酢浆草竟相开放，田野花花绿绿。每一条田埂都铺上了春天的花毯。野蒜头抽出细长的叶子，轻轻摇曳。野蒜头那么多，家里的鸡蛋却十分有限。鸡蛋积攒着，拿去换盐或酱油或白糖。临时有客人来了，家中无肉待客，我妈就喊我一声：你去扭点小细。

扭是拧断的意思。小细是乡人对野蒜叶的方言称呼。采野蒜叶不用剪刀，不用镰刀，用指甲扭。土肥沃，野蒜肥壮，白白的叶基裹在根株上，如少女细腰缠了一匹白带。

乡人中，也有人称野蒜头为野葱。其实，葱属有一个叫野葱的种类。野葱叶更粗，更短，更圆空，叶尖更尖，葱味更充分。野蒜头有葱味也有蒜味，气味更野性更鲜。

映山红凋谢了，野蒜叶就老了，有了粗纤维，便无人采了。立了秋，薤叶的叉尖上开出

名家专栏：大地岁时

野蒜记

■ 傅非

了花。花淡紫，伞形，疏朗有致，被圆柱状的叶顶着，一朵野蒜花就像一把撑起的小花伞。梦一样的小花伞散落大地。那是大地的灯盏。

花结了籽，野蒜头(鳞茎)就有人挖了。挖了一篮子，剪去叶莖，去了薤头外层的膜质皮，晾晒，切薄片，与辣椒、生姜丝一起腌制。也有直接用开水泡甜薤头或酸薤头，作早点、下酒小菜。

今年3月，去德兴市占才乡杨源坑，王根泉老人是十里峡谷居唯一住户。他爱人汪凤切了很多野蒜叶，晾在圆匾上。藿香一阵阵，被风送来。问王根泉老人：这个野蒜叶是晒干菜吗？

见过晒芥菜叶、雪里蕻、白菜、萝卜缨、茼蒿、山蕨，没见过晒野蒜叶。王根泉老人说，野蒜叶晒两日，和鲜竹笋、腊肉、熏豆干一起炒，作清明棵的馅料。老人晒了两圆匾野蒜叶。我还未吃过野蒜叶作馅料的，可以想象，那是何等美味。身处山野，以山野之物滋养自己肉身，是一种智慧。

把一种可食植物，在味觉上，我们似乎穷



《南国大果》(国画) 陈茂叶 作

风物与意

蒸烂女娲石

■ 刘绍义

我爱石，因为石头看似冰冷，但它们却是无情的，有时它们还真的能说话，是有声的。想想看，如今祖国大地上每一处名山、园林，哪里没有古人留下的碑碣、造像等艺术作品，这些石雕艺术记载的宝贵历史资料，不就是会说话的石头吗？古代石碑能够为我们研究古代历史提供重要资料，从此也可见一斑了。

我喜欢石头，在我的收藏品种中，数量最多的也是石头。我以为，石头的收藏简单易行，不容易上当，只要是石头，都有成千上万年的历史。更重要的是它易于摆设，院中、客厅、书房、卧室，甚至厨房和阳台都能有它的立锥之地。

爱石头的肯定不只我自己，就是在古代，爱石头的人也很多。宋代诗人梅尧臣就写过这样的诗句：“洒尽天汉流，蒸烂女娲石。”女娲石，就是那个炼五色石的女娲补天后留下来的石头，美丽的传说，让古时很多朝代都有向帝王进贡玉石的记载。《竹书记年》里说：“舜帝有虞氏九年，西王母来朝献玉块。”西王母就是传说中的王母娘娘，“玉石”“玉块”当然也是石头。

曹雪芹应该是爱石的，不然《红楼梦》不会又叫《石头记》了。吴承恩也应该是爱石的，他的《西游记》和《红楼梦》一样，开篇都是从写石头开始的。《红楼梦》中的主人公贾宝玉，他的前世就是大荒山无稽崖青埂峰下的一块大石头；《西游记》的开篇，也讲主人公美猴王孙悟空是从东海花果山上一块巨大的石头缝中蹦出来的。还有古代文学名著《水浒传》，虽然开头没有写到石头，但文中的“花石纲”，让人过目难忘。宋徽宗为了自己的享乐，不惜劳民伤财，从全国各地强征大量民工，从江南运来大量的太湖石，弄得当时民怨沸腾，怨声载道。这也让我们看出，古代帝王

尽了想象力。有一年我去婺源大鄣山，在一个小餐馆吃饭，看到店里有辣椒，对老板娘说：盛一碟辣椒酱给我调调味。枫叶翻红，正是深秋。辣椒汁液饱满，鲜美辛辣，有回甘。我把一碟辣椒酱吃完了。这是我在赣东北吃过的最好的辣椒酱。我问老板娘，辣椒酱可以卖一罐给我吗？

老板娘说，都是现做现吃的，吃完一罐再做，卖你半罐吧。

半罐辣椒酱足足有三斤。老板娘还不忘交代我：记得放在冰箱保鲜，不然，三天就变质了。我知道做这个酱，用的都是鲜料，辣椒、大蒜、生姜、野蒜头、橘皮。这些料与粗盐在一起磨，磨出了鲜红鲜美的辣椒酱。

8年前，我不做辣椒腌薤头。有一次，一个老中医对我说，野蒜头是唯一可以根治慢性肠炎、胃炎的蔬食，我便当真了。入了秋之后，我就去田野挖野蒜头。花已完结了籽，一个圆粒一个圆粒地往下坠，籽青黑，芝麻一样，油油光亮。剪了薤秆，挖了薤头，装进竹篮。一个下午可以挖半篮。

这些年，我每年都要做剁椒腌薤头。辣椒须是鲜红辣椒，土种，辣椒皮较厚，辣椒籽黄，剁碎，与生姜丝、薤头片装入盆，匀撒食盐，抱着盆抖，翻抖二十余次，装入玻璃罐。第二天，就可以直接食用，下粥下饭都很入味，鲜美，藿葱味足够，辛、辣。大多数早餐，我吃面条。面煮好了，用小勺子舀两勺腌薤头调拌。腌薤头口感爽脆，辣舌，开胃。一碗面吃下去，浑身冒汗。

烟花壮美，也令人伤感。野蒜花遍地，紫色褪去，白色浪浪地浮现，大地苍苍莽莽。

薤上露，何易晞。

薤之所以引诗人垂爱，或许是因为其叶纤细。纤细之叶垂着露珠，多可爱。苏轼也说：归途十里尽风荷，清唱一声闻露薤。《与胡祠部游法华山》

自薤头有了种植，四季食用，是餐桌上常见的素蔬。自种野蒜却远不如野葱之香、爽脆。野蔬在于野。什么时间发芽，什么时间开花、什么时间结实，晒多少阳光，经多少风雨，历多少寒暑，都需要一个定数。承受了定数，才生发原本之味。

或者“石鼓文”，就是东周时期，秦人在石鼓上刻下的文字，它们都是研究我国文字发展脉络的实物资料。

我是得不到这样的“石鼓”的，它们都在北京故宫博物院里保存着。我捡的石头都是大自然的弃物，它们虽美，但它们既不是女子也不是花，不需要那么娟秀和端庄，它越奇怪越能孕育美。太老实太方正，反而没人看没人要。清代著名作家李渔认为美石只要三个字：“山之美者，俱在透漏瘦三个字。”在他之前的石头专家米芾相石时也只说了四个字，说美石“要秀，要皱，要透，要漏”。两人的观点如出一辙，都赞成美石要有怪相，清奇如古松，丑得像钟馗。所以我在收集美石时，无论是采于悬崖还是拾于水边，都尽量做到“透漏瘦”，这样的石头不置于庭院作假山，还是摆放室内作点缀，都能给人美的享受，奇的遐想。

我最喜欢石头配以苔痕，斑驳的苔痕能让石头锦上添花，达到完美的境界。苔石相依，朝室内一放，什么俗气，什么尘气，都统统化为乌有。唐人王勃的赋把苔赞到了极致：“背阳就阴，洼喧处静。不根不叶，无迹无音。耻桃李之暂芳，笑兰桂之非永。故顺时而竟，每乘幽而自整。”正是苔这不甘寂寞又洁身自好的品格，与石头自然融为一体，让石头达到古雅而又幽冷的境地。

大自然的鬼斧神工，让石头浑然天成，每一块奇石都是人间唯一的、独一无二的至宝，这也是其他藏品无法媲美的。我之所以赏石、藏石、迷石、爱石，就是因为我能从石中聆听大自然的声音，感受大自然的雅韵，领受大自然的荡涤。在观赏美石中让自己的情感到升华，让自己的情操得到陶冶。只要把自己的心性融入石头，精美的石头会说话，真的！

如烟往事

家乡的土糖寮

■ 唐凯

唐白居易有诗云：“我有所念人，隔在远远处。我有所感事，结在深深肠。”我的心灵深处，珍藏着一份关于家乡土糖寮的甜蜜的记忆。

上世纪六十年代，我的老家有一座土糖寮。糖寮坐落在村庄的西南角，一间宽大的茅草房，宽六七米，长二十几米，一溜儿摆开，是煮糖的地方。茅草房后，地势稍高，是榨蔗汁的地方，那里竖立着两个硕大的圆筒的榨蔗石滚子，两个石滚子间挂着一个铁制的进蔗口，甘蔗从此处插入，又保护插蔗人的安全。两个石滚子上面连着一根粗大的树条，树条尽头配上一个牛轭，一头壮硕的大水牛套上牛轭，拉动大树条，从而驱动两个榨蔗石滚子，把一条一条甘蔗榨成糖汁。

蔗汁流到蓄存池里，沉淀后，加上适量生石灰粉，对蔗汁进行中和除酸，再将蔗汁舀到煮糖的两个大锅里煮。煮糖用的柴火是榨过汁水后草草晾晒过的蔗渣条，这不由得让人想起古老的“煮豆燃豆其”的故事。不过，乍一比较，就明白两者之间大不相同。曹植《七步诗》云：“煮豆燃豆其，豆在釜中泣。本是同根生，相煎何太急。”此诗所描写的兄弟之情太无奈，而煮糖燃蔗渣却是另一番情景：煮糖燃蔗渣，汁水变成糖。本是同根生，兄弟相帮忙。煮蔗渣促使蔗汁水得到升华而变成糖，而且，就近取柴，方便快捷，物尽其用，经济节约，两全其美。

糖寮的产品有黑糖(临高话习惯把红糖称为黑糖)，有糖条(糖寮制作的成块糖，宽约巴掌大，长约30厘米，厚约一寸)，有黏稠的糖浆，那可是原浆原味的土糖，又香又甜，是当地乡下人最常用的糖产品，尤其是糖条，能保存很久。有人备着，逢年过节时用以制作年糕；有人备着，农闲时制作糯米糕解馋；有人备着，待来日儿女结婚时制作糯米糕。

有歌谣道：樱桃好吃树难栽。我说，糖好吃，制糖难。别看甘蔗榨汁了，蔗汁煮了，就成糖了。说起来容易，做起来难。制糖是一个特别精细的技术活，所以，许多村子就是因为缺乏煮糖师傅，才不能建起土糖寮。我老家土糖寮的煮糖师傅是个五十开外的大伯，孩子们称他东伯。他是多年前从岛外迁移过来的，到岛上之前，他就从事煮糖这一行了。村里建起糖寮后，他顺理成章地成为掌瓢人。

东伯的煮糖手艺真是了得，他煮出来的糖，外观漂亮，味道正宗，经久耐用，拿到市场上出售，非常吸引顾客，在街上，顾客一看到我们村里人卖，就知道是东伯煮出来的糖，都抢着买。

东伯是老家糖寮的灵魂，啥事都离不开他。蔗汁池里要放多少石灰粉呢？放多了，碱性过大；放少了，酸性过大，都影响成糖。大锅里的蔗汁煮到什么时候才能舀到另一口大锅去煮糖浆，糖浆煮到什么时候可以出锅，炉火要烧大些还是烧小些，这些都是煮糖师傅需要准确掌握的。他不断地发号施令，一点也马虎不得，稍有失误，就会前功尽弃。

在糖寮里，东伯忙上忙下，难得有清闲的时候。他握着一个用长竹竿绑着的大大的葫芦瓢，在煮糖大锅里，这搅搅那搅搅，手都没停过。尤其是第一口锅里的糖汁，舀进第二口大锅里煮浆后，他更忙了，动不动就搅一下，时时时刻刻关注着糖浆，判断糖浆的粘稠度，粘稠度小了，结不了晶，成不了糖；粘稠度大了，就可能要焦糊。

成熟糖浆要出锅了，东伯更忙了。只见他手里握着的大葫芦瓢，频繁地在糖浆锅里来回搅着，糖浆很粘稠，在锅里“咕咕咕”地冒起一个个粘稠的糖浆泡。一会儿，东伯把大葫芦瓢翻过背面，从糖浆中提起，看着流下的糖浆线，可大致判定出基本的粘稠度。一会儿，又提起葫芦瓢，从背面稀薄的糖浆中刮一小撮放到冷水里，看结晶情况。稍等一会儿，又提起葫芦瓢，用食指往葫芦瓢背薄薄的热糖浆轻轻一刮，然后迅速地放入口中，嘴巴动一下，就用手指从嘴巴里拿出一个小糖丸，用力地往旁边那张大桌槽上砸下去，听见“咯”的一声，声音结实清脆，他点了点头，该出锅了。

他让副手把打糖浆的酒杯拿过来，酒杯摆放整齐，而后，他用大葫芦瓢打出糖浆，逐个舀进杯中。舀满酒杯后，等了一会儿，把锅里的糖浆舀入制作糖条的一个个木格子里。再待会儿，就将全部糖浆全部舀进那张大大的制糖桌槽里。接着，用一个木铲子在桌槽上的糖浆里慢慢地来回搅动。渐渐地，糖浆冷却了，继而结晶，就成了粉状的“黑糖”(红糖)，那边的糖条也冷却了，成为了一块块表面光滑的黑褐色的糖条。

这一锅糖就这样大功告成了。



投稿邮箱 hnrzpb@163.com