

登山观云,可真是一种极为震撼和惬意的身心享受。

如今城市人生活丰富多彩,但在高楼林立车流如蚁尘世喧嚣之中,空气混沌,身心压抑,视野也狭窄。若是有片天地放眼观云,放飞视野,放牧身心算是一大乐事。为此我经常登上松江天马山主峰,立于苍松之下或静坐于巉岩之上,沉下身心仰望苍穹极目风云,以释心情。尤其是夏日傍晚雷雨过后,随着太阳西沉暮色降临,天边的云层透着夕阳的余晖由绛紫到金黄再由金黄到通红,最后形成一团团一层层一片片熊熊燃烧的“火烧云”,并瞬间烧红了天际,染红了河流和遥遥相望的佘山圣母大教堂。有时云层浓厚火烧云“火势”不足,可云的变幻就像黛青猩红橙黄相融的浓烈油彩,富有肌理和层次地向四周漫射,或氤氲一片或聚集一团,其万千气象足以使人心绪荡漾,浮想联翩。

最初登山观云是上世纪70年代某夏日的一次偶然。有一天午后我和阿群建卫等伙伴一鼓作气登上天马山主峰突兀的岩顶时,恰巧天空白云升腾乌云翻涌,大有遮天蔽日暴雨袭来之势。就连原本清晰的东西佘山和小昆山也影影绰绰模

观云——天马山印象

刘向东

糊不清。但我们并不慌张张意,反而互相拉起手搭着肩,仿佛勇敢的海燕正等着暴风雨的来临。然而一阵狂风一阵闷雷却没有带来半点雨滴,只是一大片浓厚的絮状云团万马奔腾般地从天边浩浩荡荡奔涌而来,且很快扩展蔓延形成了无边无际的茫茫云海。我们抬头仰望放眼驰骋,那些云团时而排山倒海、汹涌澎湃的磅礴气势;时而萦绕盘旋、翩然浮游的魔幻景象,以及利剑般刺透云层的金色阳光让我们惊叹不已。而我当时的感觉就像是置身于浩瀚的云海与天相融与云共舞,忽而惊心动魄忽然而宁静缥缈。从那以后,我们发现登山观云无比兴奋开心,还专门在暴风雨到来之际,乐此不疲地登上天马山顶或躲于古斜塔残缺的塔基内欣赏那变幻莫测、风卷残云、气吞山河的恢宏气象。即便后来我离开了天马山,也依然与昔日的伙伴们一起登上天马山观云。那种无法形容的风云景象

和雄浑气势不仅能瞬间扫去一切的烦躁抑郁和杂念,而且云开日出的光明和日丽天青的旷远也让自己开阔了心胸,充满了激情。

我喜欢观云,不单是为了身心放松和视觉享受,更重要的是这种纯粹执著的观云会让自己明白人生如云的深刻哲理。因为每一个人都会有美丽梦想和追求,但并非都能梦想成真一帆风顺。即使百折不挠付出了巨大代价,也未必有所收获。就像天空浮云一样飘忽不定。同样,人生之路犹如浮云,有翻涌奔腾的高潮,也有阴沉凝滞的低潮;有云雾迷茫的彷徨,也有烟消云散的明朗;有乌云密布的昏暗,也有云彩绚丽的璀璨。而面对人生逆境和低谷,有的萎靡不振,哀叹命运不佳或怨声载道,甚至如一片残云随风而逝。但也有保持缄默,任凭风云变幻山雨欲来,照样处之泰然逆行应对,并最终获得成功。就像国画大师刘海粟所称:“宠辱不惊,看庭前花开花落;去留无意,望天上云卷云舒。”而这样的人正是明白了人生如云的真谛,把人生逆境视作一片浮云,以“乱云飞渡仍从容”的镇定和胸怀,泰然自若笑看沉浮且始终坚信着:乌云遮不住太阳,更遮不住我心光明!

风扇吱哑啜刨冰

任炽越

上世纪70年代盛夏的一个傍晚,我在西藏南路大世界对面的一个刨冰店里。头上是吱哑作响的摇头风扇,前面大玻璃上画了个大大的装满刨冰的杯子,杯沿还垂着冰帘,旁边写着绿豆刨冰,每杯0.15元。那年代没有广告,这个图像只是个店的标记。

我坐在湿漉漉的方桌旁,地上也是湿漉漉的。操作台前,一位师傅正躬着腰,在机器前打着刨冰。我等着刨冰,无聊地看看玻璃上大大的刨冰两字,再看看师傅手里不断刨下的碎冰屑,心里在琢磨,那刨冰两字,应该是动词,即:刨下来的冰,这样才能引得众多冰客趋之若鹜。

那时市场食物供应不太丰富,大多数刨冰店都只有绿豆、赤豆两种刨冰,少数店似有咖啡、橘子、黄桃(均是罐头里的)等刨冰,价格自然也上去了。每到夏天,另引刨冰店顾客盈门,市民都来吃刨冰消暑,与冰砖相比,刨冰又便宜,“制冷”效果又好。许多食客皆喜欢绿豆、赤豆刨冰,价廉物美,特别是绿豆刨冰,有祛暑解毒功效,更受冰客青睐。

在摇头风扇的吱哑声中,只听刨冰师傅一声大叫,×号刨冰好了!我连忙奔向窗口前,取了我的绿豆刨冰。只见一只喝啤酒的大玻璃杯里(有的店用喝啤酒用的硬质大号直筒塑料杯),放着一截由冰屑粒凝成的冰团,下面是半小杯绿豆汤。插在我家不远的晓东小东门长江食品店刨冰部,也是我经常去的地方。有一次我写炉前工的一首诗,被登在了图书馆的诗画廊上,还配了幅画,虽然不发稿费,但我心里还是有些小高兴。从图书馆回家的路上,我就弯到长江食品店刨冰部,要了杯水果刨冰,自我微庆贺了一下。

我先将调羹小心拔了出来,然后用调羹在冰团上轻轻地凿,等冰团慢慢松开,一点点掉落下去,溶化在绿豆汤里时,整个杯体里就成了一杯绿豆冰屑。这时,我一调羹一调羹,悠悠地品尝起来。

离我家不远的晓东小东门长江食品店刨冰部,也是我经常去的地方。有一次我写炉前工的一首诗,被登在了图书馆的诗画廊上,还配了幅画,虽然不发稿费,但我心里还是有些小高兴。从图书馆回家的路上,我就弯到长江食品店刨冰部,要了杯水果刨冰,自我微庆贺了一下。

独自去刨冰店多了,我发现吃刨冰最适合情侣档。在湿答答、黏格格的环境里,在甜言蜜语中,感情会变得更加黏糊。只是我那时在小翻砂厂干着现在农民工也不愿干的活儿,上班穿得像“叫花子”,也没姑娘会看上我。等我后来交了女朋友,消暑的地方多了起来,湿答答的刨冰店已没了吸引力。

长江食品店刨冰部还是弄堂里邻里的消暑之处。有一次我在长江刨冰店里吃刨冰,忽见我们弄堂里小黑皮的爹,端着只钢精锅子走了进来,里面盛了半锅子西瓜瓢,我一看直咽口水。那时夏天酷暑,上海滩最受大众欢迎的防暑降温物是,就是绿豆刨冰和堂吃西瓜。

黑皮爹对做刨冰的师傅说,来六杯绿豆刨冰。刨冰师傅是弄堂里大扁头的过房爷,认得黑皮爹的。他有意作弄他,板着脸说,上头规定,一人只好买3杯!黑皮爹求他道,依帮帮忙,否则我回去后,家里“领导”那儿不好交代。刨冰师傅一本正经说,依也不要为难我。黑皮爹突然回头看到了我,立刻求救我帮他买3杯,答应分一些西瓜刨冰让我品尝。

我对刨冰师傅说,加上我的3杯刨冰。结果等6杯刨冰倒入黑皮爹的钢精锅里后,他头也不回地端着锅子,瞬间消失在店外的人流中去了。后来,黑皮爹赖掉我西瓜刨冰的事,被刨冰师傅在弄堂里传了一个夏天。

风扇还在吱哑摇着头,我边吃着刨冰,边透过玻璃向外望去。正是下班时分,暮色中,西藏路上来来往往的行人多了起来。太阳已落到对面大楼后面去了,空间的热量在慢慢地下降。我将刨冰在嘴里轻轻地咬动着,享受着冰粒刮散出的阵阵凉爽。

几十年后,也是7月的一天,我又冒着酷暑走过西藏南路。大世界熟悉的塔楼依然矗立着,刨冰店早已被现代化商铺替代。刨冰虽未成为历史产物,沪上无数个堂吃刨冰店却已不见踪影。据说酒吧里有类刨冰的东西,但产品本身、吃刨冰的环境早已物是人非,刨冰还是刨冰吗?

“四处野鸭和菱藕啊,秋收满稻稻谷香,人人都说天堂美,怎比我洪湖鱼米乡……”歌剧《洪湖赤卫队》中的这段歌词,让我们充分展开想象的翅膀:洪湖地区的莲藕产量,全国数一数二。

事实也是如此。《湖北日报》2021年12月17日的一则报道说:“日前,洪湖市野生莲藕面积10万亩,人工种植莲藕21万亩,莲藕面积跃居全国县市第一。”

照例,洪湖湖地处长湖北,那么,湖北的藕着自然高举起打。实际不是。我几次踏鄂地之软土,居然难觅藕着踪影。

唐鲁孙《武汉三镇的吃食》里不见莲藕;陈荒煤(湖北籍)《家乡情与家乡味》里不见莲藕;周芬娜《饮饌中国》“湖北菜”一节里不见莲藕;最匪夷所思的是:湖北“美食前十名排行榜”,藕着也是缺席的。

而在莲藕产量少得可以忽略不计的上海,糖藕却随处可见。

元代大画家倪瓒在《云林堂饮食制度集·熟灌藕》中描述道:“用绝好真藕,入蜜及麝少许,灌藕内,从大头灌入。用油纸包扎煮。藕熟,切片,热啖之。”被认为是糖藕的雏形;而清代大诗人袁枚在《随园食单·熟藕》中更加明确:“藕须贯米加糖自煮,并汤极佳。外煮者多用灰水,味变,不可食也。余性爱食嫩藕,虽软熟而以齿决,故味在也。如老藕一煮成泥,便无味矣。”

梁实秋回忆:“我小时候,早晨跟我哥哥步行到大鹤鸪市陶氏学堂上学,校门口有个小吃摊贩,切下一片的东西放在碟子上,洒上红糖汁、玫瑰木樨,淡紫色,样子实在令人馋涎欲滴。走近看,知道是糯米藕。一问价钱,要四个铜板,而我们早点费每天只有两个铜板,我们当下决定,饿一天,明天就可以一尝异味。所付代价太大,所以也不能常吃。”(《馋》)

金庸《书剑恩仇录》第八回里有个情节:红花会总舵主陈家洛幼时的丫鬟晴画,喜滋滋地捧了一碗桂花白木耳百合汤和一碗四片糯米嵌糖藕,放在主人面前。陈家洛把糖藕中的糯米球一颗颗用筷子顶出来,自己吃一颗,再往晴画嘴里塞一颗。晴画笑道:“你还是这个老脾气。”

如此做派,虽然在江浙沪一带极为罕见,但是对于调皮的小孩子来说,应该能

糖藕

西坡

够获得他们“会心一笑”吧。

闻一多引《红楼梦》中的句子赞赏家乡湖北黄冈浠水县巴河镇出产的一种多孔优质莲藕,曰:“心较比于多一窍,貌若西子胜三分。”据说那里的莲藕有九孔,而一般莲藕达七八孔(小微孔不计)算是“天花板”了。

可是,“孔”再多,又有什么用?闻一多的乡亲们做糖藕了吗?

笠翁有言:“以美菱(莲藕)之可人,其事不一而足。”然而他老人家恰恰不去经营糖藕,所以最终只好喟叹:“殆所谓不善养生,而草菅其命者哉!”

用八九孔甚至更多孔的莲藕来做糖藕,其状态未必臻于顶流。试想:孔一多,便意味着莲藕表面积缩水,注定米多藕少。我不禁要问偏好孔多者:你是来吃藕的还是来吃饭的?

好吃的糖藕,莲藕和糯米必须上乘,莲藕的粉、嫩、肥、白及糯米的糯、凝、亮、

饱,是糖藕的品质保证。当然,那些粉、嫩、肥、白,那些糯、凝、亮、饱,丝毫也不可以成为软不拉沓、萎靡不振的糖藕的借口。吃口Q弹,加上足够的桂花和蜂蜜,似乎是我们对于一片还过得去的糖藕的基本要求。

有时,面对一盘小芥苳、薄薄淌、瘦精精、黄渣渣的糖藕,视觉效果差到好比面对一株营养不良的植物或一只没有发育好的动物,令我食欲顿时大减;更有甚者,糖藕里的糯米仿佛溢出出来的粥,把原本清晰的洞眼涂抹得幽缈蒙眬,变成外观像厨房水槽的漏网被厨余之物堵塞,胃口一点也吊不起来了;倘若不幸嚼出藕片中一丝一丝的粗纤维,那就只好自认倒霉。

因为众所周知的缘故,我早已不再覬觐小菜场门口摆的糖藕小摊了。说起来真是不可思议——几乎没有什么正规店家做出的糖藕能比它们更可口好吃。有一次,我偷偷地把自己的感受跟一个朋友交流,内心倒是真心希望他报以鄙视的目光,以便洗涤我那贪吃的灵魂。哪知他哈哈大笑:啊呀,我一直憋着不敢跟人家坦白自己的低俗,想不到咱俩原来竟然“穿一条裤子”咧!



绿树浓阴夏日长

杨兵 摄

风亭集

辛冠东 书

芦柴管里的“甜蜜”

王莹

人间最美四月天,故乡的油菜花开成海。在回老家的路上,邂逅了从福建远道而来的放蜂人,觉得十分好奇,驻足观看了好一会儿。

听大人说,我们看到的蜜蜂是土蜂、野蜂,类似于无人过问的孩子,大家叫它“罗蜂”或“罗嗝子”。长大以后,我才知道这是乡下人把字音读歪了,正确的读法、写法应该是“芦蜂”。即使人们再熟视无睹、爱理不理,芦蜂还是保持采花酿蜜的天性,只是庄上的男女老幼都把芦蜂酿的蜜叫作“芦蜂屎”。不管这个名字有多俗,但“芦蜂屎”却真的是当年的好东西、大诱惑,无异于人间妙品哩。

印象中,那时的芦蜂多得要命,随意走在路上,不在意就有芦蜂撞上的脸。那年头,家家户户都是“土脚”泥墙,芦蜂好像特别喜欢在墙缝里钻进钻出,像藏了什么宝贝似的。我们会用手指在新砌的土坯墙上挖出一个又一个的小洞,不一会就有一只又一只的芦蜂“上钩”了。待它们一拱进洞里,我们则把小玻璃瓶口对准洞口,不知被“套路”的芦蜂便会乖乖地爬进

瓶中成为我们的玩物。也许是受课堂上老师讲的“蜜蜂是益虫,是劳动人民的象征”的影响吧,我们玩过一会儿,都能自觉地放了这些可爱的小生灵——童年的春天,因为芦蜂的陪伴越发显得温暖和亲切。

但我们最爱也最让我们感到幸福、甜蜜的,还是芦蜂在芦柴(即芦苇)管里产的“芦蜂屎”!

芦蜂在菜花丛中采够了、吸足了,喜欢往芦柴管里钻,我甚至怀疑芦蜂姓“芦”是不是与芦柴的“芦”脱不了干系。几时的老家,小庄上满眼都是茅草屋,屋顶多用芦柴笆子加麦草盖成,这就给芦蜂屎和我们找“芦蜂屎”提供了便利。放学或者放假时,我们会趁着大人上工的机会,睁大眼睛在左邻右舍的屋檐上搜寻,专挑那些表面滑溜溜、顶头有新鲜泥封的芦柴管,用力抽出或折断后小心地剥开,便看见了那黄灿灿“芦蜂屎”了。短短的三四节,一节与一节之间有薄泥隔着。我们用芦柴削片仔细地挖着吃,那个“甜蜜”真是有点不像话。“芦蜂屎”上常有白色的小虫,吃蜜的时候得挑掉,后来才知道那是

蜂卵。我们这样破坏房屋的行为,自然是要被大人禁止的。为吃“芦蜂屎”而抽人家屋上的芦柴管,有时候我们会因个子矮够不到屋檐,就会人骑人搭人梯。好几回因碰上大黄蜂叮咬或突然窜出来的家蛇的惊吓,结果摔成鼻青脸肿,这些都不了挨娘老人们的臭骂和巴掌。但我们也曾将味美甘甜的“芦蜂屎”拿去“慰问”庄上的孤寡老人,也算是将坏事做成好事了吧。

后来,随着乡村生活的日益改善,庄户人家相继建起了砖瓦房,有的还盖起了小洋楼,芦柴笆子和柴草盖的房屋慢慢退出了历史的舞台,芦蜂再也找不到可以钻出去产蜜的芦柴屋檐了,我们也从此尝不到鲜美甘甜透着花粉气息的“芦蜂屎”了。想起儿时庄上某个小伙伴因为急于尝成吃到“芦蜂屎”,竟然杀鸡取卵似的把捉到的芦蜂硬塞进芦柴管里,还不忘挤进去一些菜花,然后坐等芦蜂屎……自己也想试一试哩。尽管超市里的蜂蜜多得是,但不管你吃什么,也吃不出当年“芦蜂屎”的味道了。

又是乡村美丽的四月,有幸邂逅异乡的放蜂人,眼看他们熟练地从蜂箱里割蜜、刮蜜的样子,我自然而然地想起当年与小伙伴们一起寻找芦柴里“芦蜂屎”的情景,一种似蜜非蜜、有甜无甜的感觉久久地萦绕在心头。

一盏茶的时光

章铜胜

开始喜欢喝茶,是20年前的事了。如今想想,在很长一段时间里,自己竟然是不

一位朋友在黄山当导游,每天忙忙碌碌。我很羡慕她,能经常上黄山,她却羡慕我,每天都有时间捧一杯茶,悠闲地喝着,用她的话说,那是自由的一盏茶的时光。我们彼此羡慕,因为一杯茶,因为一座山的风光,也因为彼此都喜欢的一盏茶的时光。

今年春天,朋友有时间待在家里,人闲了,有了属于自己的一盏茶的时光了,可是不知道为什么,我既为她高兴,也为她担心着。朋友的老家在皖南的祁门,她回了老家,每天上午,和家人一道上山采茶,下午从茶山上下来,背着一兜兜采摘的鲜叶。晚上,一家人忙着炒茶、烘茶。朋友在家的日子,依然忙得不亦乐乎。也许忙碌,才是可以让一个人快乐起来的事吧。

这个春天,朋友每天都会为自己泡上一盏新茶,有时是绿茶,有时是红茶,有时是一种叫作“锅边青”的发酵茶,是炒得稍老一点的茶,有股焦香味,可以助消化。她的每一盏茶,都是新鲜的,杯口冒着热气,特别羡慕她的这种福气。从她为每一盏茶所配发的图片中,我能看到一片茶山,一棵茶树上的嫩芽,茶的鲜叶在铁锅里杀青时的翠绿,揉捻成形的茶叶,放在竹匾里,置于炭火之上烘烤的状态,我仿佛能感受到山风的清爽,鲜叶的清新,杀青时的青涩之气,烘烤时的茶香,那是茶叶的蜕变。

诗话宝藏(三)

王迎高

半张金面具

遮住一半,是为了命名顶礼与膜拜,为了不被缺席。

隔着半部史书看人间,大地深埋着蚕丛掌茧与脱白肋骨。

半张脸上,轻中有蝉翼的重,薄里有蛛网的厚。

半张脸,经得起火焰里的锤揲、抛光和独自站立的度。

抱紧内心的半暗、纵目和方寸。

朋友的每一盏茶,都在线传递着一种讯息,那一盏茶,好像不只是

留意着那盏茶和那些与茶有关的图片,仿佛也能感受到爬上茶山,采茶、炒茶、烘茶的种种氛围,我只是每天看着朋友的那一盏茶,在那些图片与文字后面,并没有留下一句话。那一盏茶,是可以默然相守的某种时光。有时,我也会为自己泡上一盏茶,细细地品尝着。

我是喜欢喝茶的,不忙的时候,一天要泡两次茶,一次是在早餐之后,泡一杯绿茶,稍浓一点,可以喝一上午;一次是午睡起来,洗好杯子,再换一点茶叶,重新泡上一杯,依然是绿茶,只是淡了许多,我一直偏爱绿茶。从午睡之中慢慢清醒过来的下午,需要一盏清茶,提提神。

进入夏天,朋友忽然忙了起来,每天带着游客上黄山,一路上讲解黄山的风景和传说,也讲解在山上遇到的一只鸟,或是一种植物,我觉得她很有趣。有一天下午,她忽然发了一则消息说,这个时候,好想来一盏香茶。配发的图片里,是一只白瓷盏里红得透亮的红茶和几枚徽州的蟹壳黄烧饼。我会意地笑了笑,没说什么。又一日,她泡了一盏绿茶,随手摘了几朵新开的茉莉放在茶里,虽与茉莉花茶迥异,倒是也别有一番意味。一盏茶,也是一种生活的念想。

“休息一下吧,哪怕只有一盏茶的时光。”朋友的这句话,好像也说出了我的一些想法:有时,一盏茶的时光,很短,短到只有一刻钟;一盏茶的时光,也很可以长,长到可以和朋友、亲人一起,慢慢消磨半天的时间,从正午,到黄昏,甚至可以是相濡以沫的一辈子。仿佛时间也可以在一盏茶里,变得温和、淡然,只留下一点醇香的回味,可以回甘,也可以是醇香,或清苦。

见光时才能让时间灌满弯月的风声与清醒。

青铜神坛

把日行万里,通晓四夷注入铜的体温。把勾云纹和饕餮花纹装饰出铜的关节。把威严、肃穆和剽悍浇铸成铜的宁为玉碎。

将星北斗移至精湛的殿堂。

将乾坤轮转到极致的蹉跎。

将玄妙哲学焊接、铆接、套接成力的

严丝合缝。

将空前绝后和悬念支撑出天、地、人的三界观念。

一座天帝的山、盆地、肌理和宴遇。

一座古蜀人手艺里的基、梯与浴火重生。