雅事温存

王太生

明代高濂《四季幽赏录》中有“冬时幽赏十二则”:湖冻初晴远泛,雪霁策蹇寻梅,三茅山顶望江天雪霁,西溪道中玩雪,山头玩赏茗花,登眺天目绝顶,山居听人说书,扫雪烹茶玩画,雪夜煨芋谈禅,山窗听雪敲竹,除夕登吴山看松盆,雪后镇海楼观晚炊。

隔着400年,古人冬天12件雅事,纸上拂过,终不觉得远,其乐融融,让人觉得雅致温存,意犹未尽。

我曾想在一年做12件雅事,比如,一月,吃烤红薯;二月,看陌上青;三月,到炕坊买几只雏鹅……现在看来,古人一冬天的快乐雅事就有12件。今人一年之雅,在数量上,还不及古人一季之雅。

古人之雅,在于找雅。那些风雅,雅在哪里?一雅真趣,一雅真意,一雅清欢。

连续多年的暖冬,让我忘了曾经挂在屋檐下的一串晶莹冰棱。一有雪来,微信朋友圈里,满城欢呼。从前,天极寒,河面封冻,儿时的我曾在家乡被冻得严严实实的小河河面上溜冰,打陀螺。现在,江南的冬天,没有从前寒冷,河面结冰的事情,几乎难遇。最羡慕老高,那时家住钱塘,雪后初晴,家童划着小船,船桨敲击冰片,发出清脆声音,那种怡然自得,怕是其他人所得不到的,老头儿不禁拍舷而歌。

从前日子慢,冬天骑一头毛驴踏雪寻梅,并不是一件稀罕的事情。一头蹇驴,走起路来,腿脚不太好,倒是与我相宜相配,就像现代人,爱车无须太好,能代步就行。高铁年代,梅花年年开,无奈毛驴不再有。在我所在的这座滨江古城,最后一次看到毛驴,是在40年前,它在老街坊的磨坊里,拉着一爿石磨,一圈又一圈,在原地拉磨,驴为主人做事,哪有工夫寻梅。

风雅钱塘,去过几次,却不知三茅山在哪里。反正西湖周围有不少山,古人看宽阔的江面升起漠漠寒烟,重重的山峦盖着皑皑白雪,江上片片船帆如银梭飞渡。隐在树林中的村户,屋瓦似寒玉般晶莹。这样就想起有年岁末,一次偶然的机会,我滞留在越中山间,此时刚好雪霁,但天阴,山树如钩,山峦犹翠,即便是在冬天,犹有水墨意境。

西溪道中玩雪,对普通人来说是件奢侈的事情。我去杭州,在时间上顶多不出二日,过一宿,第二日便返回,哪有时间在西溪道上浸淫,在路边塑小雪人,押的古人的韵,流露的今人的表情,慢慢欣赏这江南的美景。有一位定居此地的书友,在微信上告诉我,喜欢快走运动,这几年跑遍了钱塘山水,坦言现实中的生存压力太大,我跟他开玩笑,在大城里生活,在山间怀念,他看后哈哈大笑。

冬天的12件雅事,无法一一亲历,非此时彼地的天气环境,色彩、温度,快乐的成分,不能体验。

上了岁数的人怕冷,冬天坐在山间的屋前晒太阳,此时茅草屋檐下的一丛梅花开了,有一邻居健谈,糍粑烤好了一起吃,还自娱自乐,说书给人听。开心时拍手,不知不觉,天色已经黑了。快乐的时光总是转瞬即逝,山间的日子,每一天都是清欢。

冬日漫长,它的快乐,有点随性而为,随意不受约束的意思。

雪落松上,雪在石上,执一竹帚,扫雪烹茶。茶经上说,雪水烹茶,乃上品,茶汤清亮,茶味香醇,此时再拿出一张古画,细细品茶,慢慢赏画,此不失为人生之大乐趣。

煨芋的意境十分美妙。一堆炭火,将息未息,一点猩红,若隐若现,扔一二只山芋在火堆上煨,整个夜晚,一屋子,都是山芋的醇香。

古人之雅,在于独乐,只可意会,不可言传。

飞雪是有声音的,扑入竹林的声音最雅。寒夜,听雪敲竹,这样一种天籁,非快乐之心所能洞察,非常人所能体验。这样的夜晚,人不眠,听雪花飞舞的动静,竹子发出窸窣之声,内心温暖,快乐而轻盈。

除夕晚上,杭州城里家家户户都架柴燃烧,火光照亮了天空,敲锣打鼓,放炮点焰火,称之为“松盆”。此时有着幽雅情趣的人,登到吴山的高处,往南北一望,只见红光万道,火焰冲天,一片火云把街巷照得如同白昼。是啊,心情大好,冬将尽,春天已不远了。

人生只合钱塘老,雪霁的傍晚,约二三好友登上古城楼,天光曈曈,四野洁白,泛着清幽之光,俯身低头,才发觉一座城池,早已半城青山,半城水,炊烟袅袅,升腾人间烟火。

古典之雅,那些普通人的快乐,经过诗化与升华,而获得境界,变得与众不同。

围炉时光

钟正和

冰冷的空气,呼啸的北风,飘零的落叶,一切都象征着冬天的到来。若问此季节中,大伙至为向往的美食,相信不少人会脱口而出——火锅。

火锅,乡人谓之“暖锅”。关于该种叫法,清人顾禄《清嘉禄·暖锅》中有载:“年筵祀先,分岁祀中,皆用冰盆,或八、或十二,或十六,中央置以铜锡之锅,杂投食物于中,炉而烹之,谓之暖锅。”

冬日的餐桌上,寻常热炒不一会儿就会凉到发腻。一时间,如何为家人准备一顿完整的热饭菜,成了令各家主妇颇为头疼之事。亏得还有这让时间煮雨,慢慢散发自身魅力的火锅,能让一股股暖流顺着筷子,从锅中传递到每个人的口中、心中。以其独有的情趣和魅力,成为此时令中,人们对日常生活的美好向往。

记得外婆在世的时候,只要碰到冬日的休息天,火锅就在我家饭桌唱起了主角。尽管在如今看来,当时用于火锅的食材都极普遍,既不见重庆火锅的丰富多彩,也缺乏粤式打边炉的秘制锅底。即便这样,也依然让全家老小,一双双筷子齐齐出动,边吃边聊。欢声笑语间,滋味越来越美,亲情越来越浓。再多的艰辛与苦难,也都在这浓情氛围中融化哉。

拥趸众多的火锅,要说其最大的妙处,莫过于颇具特色的吃法,区区一口锅便能“各取腹所需,各吃口所长”。那些原本看起来毫不相干的食材,身处一锅“和而不同”,相亲相爱,滋味调和,互为渗透,又各自独立,使得香、辣、咸、鲜、甜尽在其中。无论男女老少,都能在这一口锅、一炉火中,找寻到自己的最爱,享受到心仪的美味。

由夏商周时期的铜鼎逐步演变而来的火锅,发展至今,更是日新月异。从国内的川渝牛油火锅、京味涮羊肉、潮汕牛肉锅,到国外的泰式冬阴功火锅、韩式部队火锅、日式寿喜烧,种类极为丰富。再加上有荤有素,无所不能的各类涮品,几乎没有什么不能拿来烫火锅。难怪有句话称:“只有你想不到的,没有吃不到的。”虽说那三文鱼、金枪鱼的市场价格,时常会让过去买惯了鲢鱼、草鱼的家庭主妇们,惊出一身冷汗。

《吕氏春秋》中说,春夏秋冬孟仲季,该吃什么,就得吃什么,吃错了不该吃的东西,就会“风雨不时,草木早槁,国乃有恐”,但现代人显然不理会这一套。就以火锅为例,旧时多在天冷后才开吃,如今则是一年四季,想吃就吃。君不见,市面上的那些火锅店,不分寒暑,大堂里灯火辉煌,食客满盈,好一派“日暮汉宫吃毛肚,家家扶得醉人归”。

“绿蚁新醅酒,红泥小火炉。晚来天欲雪,能饮一杯无?”火锅还是最具号召力的聚会旗帜。尤其是一别经年的老友,再度聚首时的最佳安排,就是能从一锅鲜香汤中,吃出万千气象,打开彼此心中一片难得的明亮与广阔。

选一个下雪的日子,与数位至交好友,围炉吃火锅。室外漫天大雪,屋内热气腾腾。大伙一边谈笑举杯,把酒言欢,一边在咕嘟咕嘟翻滚的汤底中,不紧不慢地涮着韧而弹脆的毛肚、红白相间的羊肉……吃到兴起,捋袖抹汗,意气飞扬。友情暖意都融入在这热香缭绕的气氛中了,即使将来相忘于江湖,总有那份情谊相伴相随。

有火锅的地方,总有团圆,从来不缺少欢笑声。而有火锅的这餐饭,也必定让人吃到天长地久。

总有红梅傲白雪

曹春雷

老家有棵梅花,是红梅,在堂屋的东窗前,虬枝苍劲,歪斜着横展在空中。是谁种下的?有多少年岁了?母亲是不知道的,就连祖母也不知道,她说她嫁过来时梅花就有碗口粗了。这棵梅花经历过多少个寒冬,迎来过多少场大雪,也许只有它自己知道吧,但它总是沉默无语,无以为答。

每年从春天到秋天,发芽,长叶,它一直沉默着积攒力量,直到寒冬到来才凌雪盛开。大雪纷飞中,一朵朵梅花醒目绽放。雪是白的,花是红的,白与红交相辉映,白覆盖红,红披了白,别有一番美。若坐在屋内,从窗户里望出去,就如欣赏一幅用窗框裱起来的写意风景画。

那时,村里只有我家有梅花。很多人会来我家,看雪中的梅花。我想偷偷折下一段,带到学校去,送给班里的小雅,那个扎马尾辫的女孩。但祖母总是会适时发现,阻止我,说,小雅喜欢梅花,就带她来看吧,不能折花,花在树上,能看得更长久呢。

雪下了一场又一场,梅花一直盛开着。很多次,母亲和祖母坐在火炕上,纳鞋底,做针线活,或者掐麦秸秆辫子,卖给下乡来收的小贩。她们的话,总是有一搭无一搭。就像旁边炉子里的火,有时外边风大了,从烟筒里倒灌进来,火苗便呼呼一下,一会儿便沉寂下来。我坐在窗前,将窗户拨开一条缝,以便能看得见那棵梅花。雪那么大,却没有压垮一朵梅花。梅花会冷么?会吧。如果可能,我是希望能邀梅花进屋,来烤一下火的。

但祖母说,梅花怎么会怕冷呢,越冷,梅花开得越好。“梅花香自苦寒来”,我用这一句为祖母总结,这是我过年时从一副春联上看到的。祖母说,是啊,越冷,梅花闻起来就越香。听到这里,母亲停下手里的针线活,看了我一眼,微微地笑,并不说话。

祖母这样说,是说给我听,也是说给母亲听。那时候,我的父亲,祖母的儿子,母亲的丈夫,已经去世好几年了。母亲一直在苦苦支撑起这个家,种地,喂猪,独自拉扯着两个孩子,日子过得艰难。是祖母与梅花,在寒冬里,一直陪伴着母亲。

如今祖母已经去世,老屋拆了,但那棵梅花还在,母亲费了好大周折,才将这树挪移到新宅子里。在母亲眼里,那不仅仅是一棵树。这个城市今冬飘起第一场雪时,母亲打来电话,说梅花又开了。隔着遥远的距离,我似乎又闻到了它的香气。

在烟火之上幽居

刘世河

两年前,当我刚搬进这套房子里住时,几个好友都颇有微词,且意见高度一致,异口同声地说:“楼下这么闹腾,你这不是自找不肃静吗?”

何出此言?皆因楼下紧挨着的一条小吃街,也是这个城市中最有名的一个夜市。城市中最接地气的地方有两处,一是菜市场,另一个便是夜市。这两个地方有一共同点,那就是人声鼎沸。而正是因为这种喧嚣嘈杂,不管城市大小,亦无关一线二线,钢筋水泥的高楼林立中便也就有了几分生活的烟火气。

我楼下的这条小吃街,早在上世纪90年代就已经有了,不过早些年都是以地摊儿为主,有点杂乱无章,卫生也差强人意。真正规范起来是最近几年,两侧都换成了统一样式的铁皮屋,并将各种风味小吃划分了各自的区域。自此,小吃街虽更加地热闹繁华,却秩序井然。

说是夜市,其实一般下午过了4点,便开始熙熙攘攘了。整条街就好比一个大大的火锅,此时只是加炭、蓄汤,备下各种食材及调料,真正的鼎沸要在夜幕降临之后,而且夜色越深,沸腾得越厉害。等五彩缤纷的食材都相继下到滚开的锅里,各种美味便混合在一起,拧着滚儿地往上升腾,随后在夜市的上空氤氲弥漫开来。

我住的是4楼,不高不矮,一开窗,那香味正好飘飘忽忽地弥漫进来,又不至于太浓烈,嗅一下,实在是美。

面对同一条小吃街,好友想到的是闹腾,我看到的是烟火气;同样一个夜市,好友首先想到的是噪声干扰,我感受到的却是人情味的尽情绽放。透过阳台玻璃,整个小吃街尽收眼底,熙熙攘攘的食客们各自寻到自己的美味,有一手拿着边逛边吃的,也有三五好友围坐在摊铺前几张简易小桌旁尽情朵颐的。这里几乎汇集着全国各地的特色小吃,且口味地道,物美价廉。花小钱买大痛快,原本就是平民百姓钟情于小吃的绝佳理由,况且吃小吃不必正襟危坐,更无须礼节约束,大家不必装,也无须装,那种“人生在世三万天,有酒有肉小神仙”的恣意与酣畅,每每看到都让我感慨万千。而这些活色生香的画面,于我的写作而言非但不是干扰,反倒是滋生灵感的源泉。

然而,几个好友的“众口一词”,亦纯属好意,我自然心领,但不能认同,又不便理论,只好在心里偷着乐:这哪是什么自找不肃静,分明是近水楼台先得香!

而更好的是,此“香”还实笃笃地激起了我对万千美食的心驰神往。举凡美食皆讲究色、香、味俱佳。色,虽排在首位,但充其量不过是勾起了食欲的萌动,真正诱发食欲大开的还是屈居第二的这个“香”字。色只是入眼,而香则可由鼻入心入脾。实际上有些美食,闻其香所带来的感官享受远胜过食其物,比如麻辣小龙虾、长沙臭豆腐、还有刚出锅的羊肉大包、正在炭火上“滋滋”烤着的肉串等等,皆属此列。

每每写字乏了,抑或饥肠咕咕时,我便移步阳台,推开窗子享受一把这免费的香味。古人有“望梅止渴”的典故,于我则是“闻香解馋”。随即再关上窗子,便转头继续沉醉在字里行间了。夜市楼下火,关窗书页香。一扇窗子,既是屏障又是桥梁,将市井烟火与雅室书香时而隔开,时而又悄悄地融合,而我就像一条鱼儿每日不停地穿梭游弋其间,不亦乐乎。借用一同事最近造访我家时说我的话:“老兄,你这简直就是在烟火之上幽居呀!”我欣然笑纳,且深以为然。

山芋情

朱 岭

“青青几根藤,牵出一窝瓜”的山芋,又叫红薯、番薯、芋头、甘薯、地瓜等。这山芋,我国是在明代万历年间一个叫陈振龙的人,由菲律宾引入我国福建省之后,迅速扩种至全国各地。上世纪60年代三年困难时期,“粮不够则瓜菜凑”,山芋成了千家万户餐桌上的当家粮与主角,被称为“救命瓜”。由于山芋营养丰富,又属“地下工作者”,故而曾被欧洲人誉为“地下苹果”。

平时我颇喜啖山芋,那又糯又软又香又甜的滋味真好。家里只要有山芋,煮饭时我会将生山芋切成薄形的两瓣,搁置在蒸格上,饭烧好了,闷熟了,芋香亦已袅袅了。小时候我还喜欢把山芋干当零食,那一口咬上去既脆又甜还香,特别爽口。栽种山芋可春季亦可夏季。夏种山芋在秋末初冬上市,而冬季的山芋不少淀粉已经转化为糖,因此,此时的烘山芋,香香甜甜酥酥软软,特别好吃。

在北方称烀红薯,南方叫烘山芋,而烤红薯则是南北方通用的说法。在马路旁、街衢边、小道侧,常常有人在烤山芋,穿着像烘烤过的山芋一样皱巴巴的外罩,站在一个锈迹斑斑由汽油桶改装的大铁桶旁边,忙上忙下地将洗净的山芋往炉子桶内一层层格栅上放。炉火红红的,温度烫烫的,他会拿起一把铁火钳,三翻两翻的,文火烤山芋就慢慢烤熟了,皮由硬变软,肉由硬变酥。烤熟了的山芋会流出一道道黏糊糊的糖渍。这张山芋皮又香又脆又有糖渍的滋润,那一定是最好吃的。烘好的山芋就搁置在一圈桶口,黄澄澄、胖乎乎、热腾腾地排列着;一面是展示,另一面是保温。有的山芋烘焦了,外面结着一层黑乎乎硬唧唧的黑斑,但只要不是很焦,总有人要买烘焦的山芋,因为焦山芋香味更浓,肉头更酥,更好吃。我最喜欢朵颐溏心山芋,它润湿而甘甜,入口即化,甘之如饴,真有“轻糯纤柔不胜齿,酥润腻滑有余香”,是冬天里的第一爽也!

烘山芋一般不论只买,而是称分量买。购买者自然会摸摸捏捏挑挑拣拣,外皮有不少黑斑者不买,烤得特别焦的不买,小不拉叽的不买,看上去脏不拉叽的不买,拿捏上去感觉芯子里没有熟透的不买;有人喜欢买酥软的,有人爱好吃粉香的,各有喜欢。

甫出炉的山芋拿在手里真像俗话说的“烫手山芋”。购买者就在两只手里不停地倒腾着,掰开后薯瓤冒着热气,低着头嘴里还不停“呼呼”地向山芋吹气,欲使其降温。剥烘烤过的山芋的皮已经不难,难就难在怎样将粘连在皮上的山芋肉啃干净,因为山芋最好吃的就是皮与肉粘连之处,甜而绵软。此时,倘若是白领女性,一般不会当众大咬大啃,而是用餐巾纸包好后拿到单位或家里再吃;不少男士才不管三七二十一,往往会当场消化,边剥皮边啃,边啃边剥皮,一不小心,嘴唇上,嘴巴旁,会留下一圈一圈的焦黑,犹如长着一圈黑不拉碴的胡子;还有,急不可耐地食用,会噎得瞪眼挺脖子。

不过糖分较多的烘山芋,多吃了容易发胖。因此,人们一般不会多买,买一两只解解馋就够了;再说,山芋抵饭团,一吃就饱;还有要趁热吃,冷掉了,味道就大大掉价了;而且,总感觉只有趁热吃才是冬天里真正的享受。

近些年还见到了电烤箱在不少商场门口出现,烤山芋的效率大大提升,且卫生状况也大有改善,然而价格立马儿由丑小鸭变白天鹅。

山芋属于菜与粮食的中介品,浑身都是宝,它的根、茎、藤、叶皆可食用。李时珍在《本草纲目》中对山芋十分推崇。郭沫若颇爱红薯,曾写过一阕《满江红》曰:“此功勋,当得比神农!”山芋食品专家冠以是防癌食品,《科技日报》有报道把山芋列为“素三宝”的首位。因此近些年,山芋又回到我们的餐桌上来了,红心、白心、黄心、紫心的。尤其紫薯,因蛋白质和矿物质含量高,被捧为薯中贵族,成为饭店、酒家餐桌上的新贵。有专家甚至预言:在未来世界出现粮食危机时,山芋可以拯救人类。真要感谢山芋,过去,养活一茬一茬人;而今,健康一拨一拨人!

岁岁年年柿柿红 周平 摄

王英鹏 书

渔歌子·古水抱轩融日月

——词记松江方塔园“日月湖”

乔晓琼

古水抱轩融日月。商客湖东壮阔波。近何陋,扣舷歌。碧玉蜿蜒野趣多!

注释:取名“日月湖”并非形状,而是在古时候松江曾有市河;日河、月河交融,是松江古城内重要的运河枢纽。史料记载,方塔东面湖面曾有驳岸码头,是农副产品运输重要码头之一,距今千年。如今,湖水低位时依稀可见用于加固驳岸码头的护桩。

汤焐子

李 晋

没有空调、取暖器、电热毯的时候,乡人在冬夜里以汤焐子取暖。汤焐子在很多地方被唤作汤婆子,但我以为汤焐子的名字比汤婆子的名字好,汤焐子的名字更实际些,汤婆子的名字易让人想到伴侣知己,但器物再好,终究无法取代鲜活的人。

汤焐子古来有之,晚清徐珂《清稗类钞》介绍云,“铜锡之扁瓶盛沸水,置衾中以暖脚”。实际上汤焐子还有陶瓷材质的,我在一家古玩店见过一只绿釉陶质汤焐子,因有冲线,摆了几年都没卖掉。

铜锡的汤焐子是最多的,这是因为金属传热更快,且耐用些。甭管是陶瓷还是铜锡材质的汤焐子,都怕摔。陶瓷的一摔,就成碎片了,用焗钉很难修补,也不划算。铜锡的要结实很多,顶多会摔出小裂纹或瘪塘,请锡匠用锡锭焊补、修整一下,花费不是很大。

捧出荸荠形的汤婆子,扭开上面旋转的圆盖,下面的孔眼上搁着一个中间有细柄的圆垫片,捏着细柄取出垫片,往孔眼里注入滚水,平放上垫片,扭紧圆盖,裹一层防烫的棉布套子(很多是破旧衣服改制),往冷冷的被窝里一放,睡觉时,双脚朝上面一贴,温暖从脚心传至全身。起床后,这汤焐子还有用处,倒出焐子里带着余温的水,用之洗脸,亦是美事一件,按宋大学士黄庭坚说法就是“颊面有余燠”。

与黄庭坚同时代的苏东坡亦为汤焐子写过说明书,他在致友人杨君素的信中写道:“送暖脚铜缶一枚,每夜热汤注满,塞其口,仍以布单衾裹之,可以达旦不冷。”见字如面,当年杨君素看到暖男朋友的这封信后,心里一定也是暖意盎然。信文虽有记载,惜实物未见流传。若能传世,可叫《暖脚帖》,这当会和苏氏的《寒食帖》一样成为国之重宝。

汤焐子在南方多见,在北方也有,我看过一个旧东北题材的电视剧,客人来了,女主人请客人坐到炕上,然后冲了一个汤焐子让客人焐手,要是在南方,则会用专门的手炉来焐手。后来有了橡胶的热水袋后,全国上下都用热水袋焐手了。

“扬州八怪”代表人物金农在76岁时画过一幅《汤婆子图》,图下方题有长跋,谈到为何画此图?金农称“予受其益,制一曲称其美德”。这样的汤焐子,算得上是金农挚友郑板桥口中的“暖老温贫之具”了。

■每周二、三、四、五出版 ■广告电话:021-37687187 ■投递热线:021-57814852 ■本报法律顾问:上海丰兆律师事务所(潘峰:13512129634) ■上海四维数字图文有限公司印刷(电话:021-37212888)