梅标清骨

胡建君

汉代《说苑》记载,春秋时期越国使节出使梁国,手执一枝梅花作为见面礼,向梁王问候致意。大概当时中原一带梅花尚属稀有,所以会千里迢迢带去作为礼物,亦可见越人之风雅。我们更熟悉的赠梅典故来自南朝诗人陆凯。他行走于横浦驿梅岭之时,忽忆长安好友范晔,便折梅一枝,托驿使送去,并附纸赠诗云:“折梅逢驿使,寄予陇头人。江南无所有,聊赠一枝春。”这实属秀才人情,却温情至极,也浪漫至极。到了讲究细节的清代,连书写的信纸都精致到极致了,竟与梅花紧密相连,泥金冰纹的梅花玉版笺应运而生,成为当时最好的笺纸。冰梅底纹使得落笔便生清新雅逸之气,如风送落梅香。至近代,即便像鉴湖女侠秋瑾,虽以剑胆著称,亦不失琴心,颇有前代之风流余绪。她写给友人的《菩萨蛮》曰:“无边家国事,并入双蛾翠。若遇早梅开,一枝应寄来。”无论是梅花玉版笺、浣花纸,还是梅花之约,都能传递眉间心头之事,令人眼热,那是一个渐行渐远的纸质年代。

但之前人们着眼的并不是梅花,而是梅的果实,在味素味精还不曾出现的岁月里,盐、梅是最早见诸记载的调味品。直到汉初,目光渐渐舒展的人们开始转向于花的欣赏。《西京杂记》载:“汉初,修上林苑,远方各献名果异树,有朱梅、胭脂梅。”西汉末年,扬雄《蜀都赋》又提到:“被以樱、梅,树以木兰。”可见约两千年前,梅已作为园林树木用于城市绿化了,亦可知古人的装饰品味偏于清幽雅淡。梅以花闻天下,并予以广泛种植,要到南北朝时期。《金陵志》载:“宋武帝女寿阳公主日卧于含章殿檐下,梅花落于额上,拂之不去,号梅花妆,宫人皆效之。”人们对梅花的审美已具体而微到单纯的花瓣,并与寻常妆容联系起来,平添十分娇媚,梅花已悄然进入人们的生活。隋唐至五代,艺梅、品梅之风更加盛行,加之李白、杜甫、柳宗元、白居易等大家的诗咏流传南北,从此一枝素影、深入人心。

“梅,卉之清介者也”。梅衔霜而发,映雪而开,天姿灵秀,清隽卓绝,很早就进入了画家的视野。无奈尘迹涣漫,梅花入画始于何人或何年,已无从考证。据张彦远《历代名画记》记载,南朝梁代张僧繇画有《咏梅图》,许是画史上关于梅花的最早记录。唐代画家边鸾、于锡、梁广、陈庶、萧悦等在著录中均见梅花画作。到了北宋,文人士大夫对梅花的喜爱到了登峰造极之地步,擅画梅花的画家愈见增多。扬无咎自云“为梅修史,为梅留神”,画梅学仲仁,而“格韵尤高”。据说他在庭中植老梅,“大如数间屋”,苍皮藓斑,繁花如簇。与华光仲仁一般,他终日对花写生,自得梅花真趣。他的《四梅图卷》以“圈画法”白描圈线,不加晕染,有清淡闲野之风致。作者在词赋中自我嗟叹道:“可奈向、骚人自悲。”借梅花写尽人生四季。

元代文人们的写生情结慢慢被淡化,更注重在画中寄托自己种种复杂情思。因此水墨花卉一路比宋代更加脱略形骸、自由奔逸。元末王冕墨梅画的出现,以及他被世人称颂的“只留清气满乾坤”的人品与画品的高度统一,预示着此类题材进入了更加纯粹的托物言志时代。“个个花开淡墨痕”的“洗砚池头树”,如同佳人与佳茗一般,从此长伴文人书斋与画卷左右,文人的梅花情结从此深潜而久远。而最深入人心的写梅花的句子,还是林和靖的“疏影横斜水清浅,暗香浮动月黄昏”。

琴曲《梅花三弄》亦近画意诗情。传说中桓伊和王徽之不期相遇,桓伊坐于胡床,出笛为王徽之吹三弄梅花之调,高妙绝伦。“梅为花之最清,琴为声之最清,以最清之声写最清之物,宜其有凌霜音韵也。审音者在听之,其恍然身游水部之东阁,处士之孤山也哉”。所谓从容和顺,为天地之正音,而仙风和畅,万卉敷荣,隐隐现于指下。“三弄”指同一段曲调在不同徽位反复演奏三次,映照出梅花在寒风中次第绽放的英姿,别具风情。

梅先天下春,赶在东风之前,向人们传递着春天的信息,更被誉为“东风第一枝”。

唯美食不可辜负

王 瑢

秋分到。暑退秋澄,气温逐日转凉。太原人照例要喝一碗羊汤或羊杂汤,当地人叫“羊杂割”。羊杂,循名责实,将羊心、羊肝、羊肺、羊肠以及羊血等,跟羊的头、蹄剁碎后一锅熬煮。晋人吃杂割,最早可追溯至元朝,足以可见其晋风古韵。

晋北一带吃羊杂汤,多好在汤里边加很多土豆粉条与卤水豆腐,一大碗,连吃带喝,荤素都有。这是“粉羊杂”。有人喜吃荤,则来一碗“纯羊杂”,纯羊下水,结结实实一碗下去,浑身冒汗。酣畅。

太原人钟爱“羊杂割”,较之晋北人的羊杂汤,味更厚汤更醇。究其根本,在于大锅炖煮整只羊。羊肉煮熟捞出,快刀切片,有红是白地码在那儿,使得原本没什么食欲的人看着亦不禁口舌生津。太原人把只搁羊肉的汤叫“羊汤”,而将以全套的羊下水煮的汤叫“羊杂割”。读来实在有点拗口,跟绕口令似的。

秋来进补,冬令打虎。善于持家的主妇绝早起来,赶往小菜场,挑几副羊肚回家来自己煮。羊肚虽美味,但清理起来比较麻烦。不用水,而要以面粉,将羊肚里里外外仔细揉搓,边角勾缝都得搓到,且每搓一回,将面粉抖落,而后再粘裹新面粉继续搓,揉揉搓搓,来来回回这么几趟,羊肚彻底收拾干净。也有人习惯加入食用碱搓洗,是为去其腥臭。最后用清水多次冲洗,边洗边将肚衣内膜上的血丝跟脂肪油脂仔细地剔除,下锅煮去。

煮羊肚,无需其他佐料,就那么凉水下锅,猛火烧开改文火,慢慢煮,直把那几副羊肚煮得软烂。吃时蘸一点盐粉,汤里则加姜粉加白胡椒,撒一大把芫荽末。吃吧。那味道,肥醲甘脆,非得亲自吃喝过方可释然。果真是“人间唯美食不可辜负。”

我偶尔也喝一回羊杂割或羊肚汤,除了要加大量的芫荽,还要佐以一碟自家腌制的韭花酱——韭花又名韭菜花,是秋天里韭白上生出的白色花簇——将韭花与姜蒜同碎,苹果切块,一起放入小石臼内猛舂,直舂至细烂出汁,加适量盐,加一点食用油,拌匀后装瓶。约摸个把钟头可见一层清油浮于韭花酱上。随吃随取。小碟里滴几滴胡麻油。

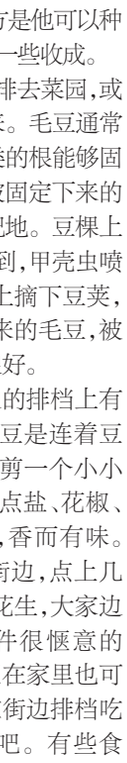
北方高寒,烈烈冷风中从外面推门而入,奇香扑鼻。昨日吃剩的米饭拿来做汤泡饭。味道怎么形容?三牲五鼎供朝夕,恨不能再生出一个胃来。

我的上海朋友头一次来太原,我请他吃地道的羊杂割。这家小店开在很不起眼的胡同里,生意极好,以至于每年秋分一过,胡同口的灰色墙壁上赫然一个“羊”字,赭红色的草体字,遒劲有力,于厚霾中端立。朋友是个画家,他说,以画紫藤的笔法论书法,其妙处在于,行得开且停得住。我在心里为之一叹,不禁抬眼多看几眼那店招。

黎明之时,这家小店绝早便开门营业。大红灯笼高悬门前,微明中照亮门楣正中一个墨色的“羊”字。朋友又道,若以画棕树的笔法论水墨,妙在浓淡皆宜,枯湿相适。我听得似懂非懂,于是又在心中一拜。

来时正值荒鸡四啼时分,推门踏入,忠实的饕客已经把不大的店堂挤得满满当当。满屋喷香。升腾的热气中只见人手一碗羊杂割或羊肚汤,稀里哗啦,埋头只是大吃。好酒之人来二两高度老白汾,滋溜小口抿。酒香与羊膻味交揉混杂,想到北京人推崇的爆肚跟卤煮,实则也为要吃这一口“腥香”。

我们在犄角旮旯里落座,汤很快端上来。葱花跟芫荽自取,随便加。这家店并不提供韭花酱,想吃需另买。忽然想起有回去苏州,观前街也有卖羊汤的,味道薄淡许多,却另是一番滋味。



箬笠蓑衣牛吒吒 金南健 摄

我找到了你,你却已经走了

古 鉴

你是否知道,最近一段日子,我一直在找你。不仅我在找你,咱班很多同学都在找你。

40年前,因为军校,所以我和你不仅是同学,还是战友。这种情感,尤其珍贵。

1981年,毕业后你去了广州军区体院,我留在南京的母校,通过两三年的信。1985年,我出差去广州,住在招待所给你去电话。当晚你就赶来看我,其实也是我看你。分别几年,我们有很多的话题,一直聊到半夜。

想起来,这是我们分别后唯一的一次重逢。后来至少又有两次可能见面的机会,但都错过了。

一次,你出差来到上海,而那时我也已经转业回到上海了。但因为彼时我们断了联系,所以你不知道我就在上海。就这样,错过了一次共游黄浦江的机会。

还有一次,四五年前了吧。那次老同学们相约回南京母校。说起来,那一次寻找同学,也是花了很大的时间与精力,甚至动用了公安部门的户籍管理资源。然而,到了约定的时间,却没有见到你。后来才知道,那时你沉浸于老父离世的痛苦之中……

那一段时间,虽然我们人各一方,但因为有一个同学战友群,彼此间还是有一些消息的。

现在也说不清是哪一天起,我发现你很久没在同学战友群露面了。今年春初,广州发生新一轮新冠肺炎疫情,我发微信问候你,却没有收到你的回复;夏初,从电视新闻中看到广州连续遭遇大雨,我惦记你,便给你发视频聊天,你却未接。因知道你还是广州的书法家,常为书法爱好者授课,便没再打扰你。

不久前,老战友建了一个新群,有同学在群中说,联系不到你,你失联了。于是,我下决心要找到你。

我在广州有一位朋友也是书法家,我想通过他应该可以找到你。求助的信息发出后,我开始期待你的音讯。

真的找到了你。却是一个不幸的消息,你在几年前已经走了!

我的眼睛顷刻间模糊了。我有多么地愧疚:在看到你的微信没有更新的时候,在得不到你回复的时候,在视频聊天没有接受的时候,我应该更主动更积极一点才是,如果那样,可能会满足你见老同学老战友的愿望……你是带着多大的遗憾走的呀!

这几天,我的眼前时常出现你的身姿。你是那么优秀的一名军校生。家在广西,壮族,你是我人生中结交的第一位少数民族的朋友。你还记得吗?我曾经那么认真地盯着你看,想从你帅气的脸上寻找到壮族人的特征。你会说壮族话,会唱壮族歌。对,你拥有特别的语言天赋,毕业晚会上,你惟妙惟肖地模仿第一代国家领导人的讲话,得到了同学们热烈的掌声!你会写格律诗,会拉二胡,还写得一手好字!你每一个特长都令我羡慕,我还收藏着你从广州寄给我的书法作品呢!

可是,你怎么走了呢?你怎么可以走了呢?你与我还有两个约定呢:第一个约定,你老家在广西巴马,那里有闻名遐迩的长寿村,我说我要去看看,你承诺,如果我去,你会从广州赶回老家陪同我呢。第二个约定,你的孩子在杭州美院读书,你说等孩子毕业了去杭州看看,我承诺,你到杭州,我赶过去陪你游西湖。

呜呼!我找到了你,你却已经走了。愿你在天堂无病无灾!这是我想发你的最后一条微信。

“面瘫”余波

陆 新

我在深圳“打工”时认识了一位医生,与他之间还有过一段意想不到的故事。

那一年腊八的凌晨,我起夜小解,从热烘烘的被窝里爬起来出去如厕,途经走廊推门之际,只感到一股冷飕飕的疾风直扑耳后,当时没察觉有什么异样,只是猛地打了个寒战。待到早晨起床刷牙,这才发觉有什么地方不对劲了,赶紧对着镜子一照,我的妈呀,左面半边脸呆若木鸡,嘴歪眼斜,口角下垂,嘴唇“嘟”不起来,眼皮要用手帮忙才能闭上,眉毛任你怎么使劲,就是纹丝不动。

稍有医学常识的我,知道这回是患了“歪嘴病”了,我还知道这种病不能拖,看得越早越好,于是,拔腿就去了医院。

果不其然,经CT脑部扫描,确诊为“面神经炎”,也就是“面瘫”,必须马上住院。负责我的主治医生姓向,戴副眼镜,医术老到,中西医治疗双管齐下,一周之后就逐渐见效,一天好似一天了。

向医生成天戴着口罩,只露出两只眼线很长的眼睛,说话慢条斯理,有问必答。有一天早晨查房的时候,我见他的眼角有些淤青,眼镜也断了一条腿,用白胶布缠着,像是跟人打了架。等他走后,我问送药打针的小护士,原来前一天晚上,一个胡搅蛮缠的病人家属冲进医院食堂,抓住吃饭的女医生拳打脚踢,正在排队打饭的向医生见义勇为,挺身相救,结果成了拳击的目标。

邻床的病友还告诉我,向医生的老家在一个贫困山区,因父亲不幸死于一次医疗事故,所以他从小就发奋长大要当一名良医,后来母亲改嫁,他靠着奖学金从名牌医学院毕业来到深圳,如今都快四十了,仍孑然一身,没有成家。

又过了一个多星期,我恢复了原貌,完好如初。出院之前,向医生给我开了一瓶药,说是每天一粒,巩固疗效,等把这瓶药服完就万事大吉啦!

如果没有后来发生的故事,我与向医生或许就此别过,再也没有下文了。

出院之后,年关已近,我“飞”回上海过年。大年三十晚上,一家老小正在欢度除夕,忽听得有人敲门。来者是属地派出所的一位公安民警,他在查实了我的姓名和身份信息之后,给我一个手机号码,让我立刻按号码给对方打电话,令我万万没有料到的是,对方竟是向医生。

向医生劈口问道:“服药了吗?”我哑然失笑,心想你这医生也太认真了吧!

“你究竟有没有服药?”向医生的声音温和而急切,我不得不如实回答,其实我一出院就好了疮疤忘了痛,把服药的事抛之脑后,一粒都没有服。

我刚想检讨两句,手机那头竟传来向医生的笑声:“没服就好,没服就好!”还再三叮咛不要服药。

我如坠云里雾中,这究竟闹的是哪一出呀?

原来小护士忙中出错,把我和邻床病友出院带的药搞混了,向医生又没有仔细复核,等发现问题已经过了好几天,于是他第一时间给我打电话,岂料我把手机弄丢了,联系不上,他只好跑到我工作的公司,这才知道我已回上海过年去了。情急之中,他请求深圳警方联系上海警方终于找到了我。

向医生为何这么着急,非要天涯海角找到我?难道服了这药,会有什么严重的后果吗?我心里涌出一连串问号……

向医生一再数说自己,还表示等我回去之后要登门道歉。至于副作用吗,他说如果长期服用这种药的话,会对生育产生不利的影响。

生育?我笑得前仰后合。

这话题立刻成了年夜饭上一道最受欢迎的大菜,捧腹大笑之余有人提议说,可以去告他呀!

告他?我陷入了沉思。

诚然,向医生一时疏忽,张冠李戴,但他千里纠错,不也感人以诚吗?古训有言:“以诚感人者,人亦诚而应。”医患关系的改善,是需要双方共同努力的,只要我们善于换位思考,多一点理解宽容,将心比心,以心换心,天地宽广日月长,世界无疑更美好!

我和向医生就这样成了好友。

来两棵毛豆

章铜胜

我们说的毛豆,是黄豆,是新鲜的黄豆。从青绿的豆荚里剥出豆绿的新鲜黄豆,清蒸,或是素炒,都很好,嫩且鲜美。我很喜欢吃新鲜的黄豆和黄豆制成的豆制品。以前有一段时间,在外面应酬多,有时连续几天都不回家吃晚饭。妻并不说我,但会在某天上午打个电话给我,说她今天早上看菜市场的豆腐好,买了点回来。我知道,那天晚上是要推掉所有的应酬,回家陪她吃晚饭了。那一天妻做的豆腐肯定很好,很合我的胃口,其实无论红烧豆腐、家常豆腐,还是麻婆豆腐,都是她拿手菜,也是我喜欢的菜。

除了豆腐之外,几乎所有的豆制品我都很喜欢,当然也喜欢老黄豆。晒干的老黄豆,用水泡好,和咸鸭、腊肉,或是与腌猪尾巴同烧,佐酒佐餐都很好。干黄豆,也可以炒熟,有淡淡的豆香味,冬夜读史书,泡一杯清茶,抓一捧炒黄豆,咀事嚼豆,滋味非同寻常。可老黄豆毕竟老成了一些,有种老气横秋的味道,与老黄豆比起来,鲜毛豆的滋味,似乎更熨帖,也更有灵性一些。

我家餐桌上的毛豆,是从春天一直吃到深秋的。春天的毛豆大多是从南方运来的,豆荚上还带着黄褐色的茸毛,看起来也挺新鲜的,但一剥开来,和本地上市的毛豆,还是有些差别的。此时的毛豆,只能偶尔尝个鲜,解个馋,还不是毛豆最好的时候。

家乡长江边汀洲所产的毛豆,是颇有名气的,称为“汀豆”,本地的县志上有记载。我外公的家就在汀洲村,听外公说,以前汀洲的毛豆是要远销到芜湖、南京的。汀豆上市,通常是在每年清明前后,此时的毛豆极嫩,但鲜味似嫌不足。嫩毛豆适宜清蒸,放适量水,着少许盐即可,我喜欢清蒸毛豆清淡的鲜味。

进入农历五月,毛豆就大量上市了,菜市场上卖毛豆荚的摊位随处可见,也有附近的农民挑了毛豆来卖,可挑选的余地就大多了。有不少的菜摊,忙里偷闲,将毛豆剥好了卖,这样看着更直观,一眼就能看出毛豆的新鲜与否。看着如此新鲜的毛豆,我想起自己家里种的毛豆。家乡人种毛豆,要么在菜园,要么在地里,也有种在田埂上的。水稻田都是连在一起的,可乡村人家有一种约定俗成的习惯,他们清楚每块水稻田的四方田埂中,有两方是他可以种上毛豆的,这样互不影响,也有一些收成。

放暑假了,我常被母亲安排去菜园,或是某块田埂边砍几棵毛豆回来。毛豆通常是整棵砍断了拿回家的。豆类的根能够固氮,它们根部小粒的结,就是被固定下来的氮,毛豆的根留在地里,可以肥地。豆棵上的甲壳虫真多,不小心就会碰到,甲壳虫喷出一股怪怪的气味。从豆棵上摘下豆荚,再剥出一粒粒的毛豆。剥出来的毛豆,被用来清蒸,或是炒熟了吃,都很好。

小龙虾应市的时候,街边的排档上有盐水煮毛豆荚卖。盐水煮毛豆是连着豆荚一起卖的。在豆荚的一端剪一个小小的缺口,连荚下锅煮,煮时放点盐、花椒、八角、大料。盐水煮毛豆荚,香而有味。夏日傍晚,约两三好友坐在街边,点上几盘龙虾、盐水煮毛豆荚、五香花生,大家边吃边喝,边聊边看街景,是件很惬意的事。盐水煮毛豆荚简单,自己在家里也可以做,但远没有和朋友们坐在街边排档吃得有滋味,大概是氛围不对吧。有些食物,在街边的摊档上吃,更有味道。

汪曾祺在《食豆饮水斋闲笔·黄豆》一文中写道“北京的小酒馆里盐水煮毛豆,有的酒馆是整棵地煮的,不将豆荚剪下,酒客用手摘了吃,似比装了一盘吃起来更香。”我能想象在北京的胡同里,一家临街小酒馆的窗边,两人对坐,边谈天边从豆棵上摘毛豆吃的场景。此时,屋外的国槐浓荫蔽地,屋内人声嘈杂,满满的市井味,浓浓的烟火气。我又觉得摘毛豆荚吃的那两个人,怎么看,都有点魏晋风度。若是我坐在那样的小酒馆里,一定会对着柜上喊一声:“老板,来两棵毛豆。”有时,这样的场景只能是在读过书之后,想想而已。能想想,也是好的,仿佛那样的场景真的会被自己遇见一样。

取快递

崔 立

周末的一场大雨过后,体感舒服了许多。我摸出手机,对照着快递智能柜上的数字键,摁下了一个个的数字。一声“嘀”过后,我的那份快递,在其中的一个柜子里,轻轻地打开了小门。

在我取出快递,关上小门的同时,看到了一个老人,伴随着的一个声音:“麻烦你,能帮我取一下快递吗?”老人顺势地将放大的手机短信键面给我看。我说:“好。”给他摁下的数字,马上又停住了。上面显示的,是数字错误。我再多看了一眼,发现是旁侧的六合苑门口的快递智能柜,不是这里的。我说:“你应该去六合苑门口,快递在那里。”老人说:“我去过了,那里没有。”

我看了下天空,阴霾之外还有一线光亮,暂时没有下雨的迹象,不时有微风吹在裸露的臂弯肌肤上,很凉快。

我说:“我陪你去拿吧。”我跟随着老人,走到六合苑的门口。其实,两个小区的门口并不远,相隔也就一二百米而已。我已经把脚步尽量放缓了,还是把老人落下了好几步。看得出来,老人是很努力地想跟上我。我停了下来,摸出手机,假装要看什么。其实我什么也没有看。

终于,六合苑门口到了。老人摸出了手机,又点了刚才的短信,放大了,给我看。我在智能柜取件的页面,按着数字,一个一个地摁上去。数字摁完,智能柜的其中一个柜子的小门应声打开了。是一个小盒子,我取出,并不重。

老人说:“呀呀,刚才我怎么没打开。”老人忙不迭地再三向我道谢,说:“小伙子,难为你特地来帮我取快递。”我说:“没关系,我刚好出来走走路。”

老人进了六合苑的小区,走路的速度很慢,甚至还有些蹒跚。我看着老人,看了有一会儿,不忍看下去。转身,我走了。

我在想,我老了,是不是也会这样?那现在就力所能及地帮助老人做些事情吧。

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)