

孤山寻梅

方华

到杭州,已是早春时节。落脚旅馆,电视上正播报,孤山上的梅花已经含苞欲放。欲放?不是"梅花欢喜漫天雪,冻死苍蝇未足奇"吗?

求教度娘,得知,梅花的绽放大都是在早春,岁寒稀有早梅怒放。傲雪斗霜的应是腊梅,而梅花与腊梅是两种完全不同的植物。

于是揣测,"隆冬十二月,寒风西北吹。独有梅花落,飘荡不依枝。"怕更多是骚客及士大夫们的一种凭枝吊怀与抒情吧?而"村前深雪里,昨夜一枝开",描述的也或是春天一场暖雪下的盛开?难怪王安石诗云:"春半花才发,多应不耐寒。北人初未识,浑作杏花看。"

可电视上那些虽不凌寒,却傲过风雪,只把春来报的红艳花骨朵儿,仍勾起我寻梅问春的兴致。

那天办完事,正身处西湖边,想那湖畔堤上,该有一两枝红梅为我守候着春天吧?于是过断桥,沿白堤一路彳亍而去。

树吐嫩芽,草色遥看,亭台楼阁,湖光山色,真个是暖风熏得人醉。可一路行来,只见柳含烟,不见梅疏影。心中感叹,梅毕竟不同于山野漫生的桃花,千百年来,恐怕每一叶梅瓣上都被文人墨客们涂写了笔墨丹青,身价也自然高于那些平民的花朵,难得一见。

行之将久,见一牌坊,立于西湖岸边,上书"复旦光华"四字,语应出《尚书大传·虞夏传》"日月光华,旦复旦兮"之句。据说复旦大学的名称也出于此,意旨自强不息,寄托了当时中国知识分子教育强国的希望。回



转身,见一庭院幽深,随信步入。行百米,迎面一石壁,上刻两朱红大字:孤山。

喜出望外。真是"踏破铁鞋无觅处,得来全不费功夫",原来,电视上播报的赏梅佳境就在此处。

拾级而上,缘径迈步。不由得触目惊叹,提足惊心。文澜阁、西泠印社、六一泉、俞楼、秋瑾墓.....欧阳修、苏东坡、苏小小、俞曲园、吴昌硕、蔡元培、林风眠.....那一座座亭台、一处处院落、一方方雕塑、一块块碑刻,让我在厚重的历史与文化面前陡生敬畏而自感渺小。让我感叹,这每一迈足,恐都踩在名人的足迹、文化的卷页之上。

行走文化与传说之间,一直有暗香扑鼻,却遍寻不见梅影。想必,中国的历史与文化就是在梅香中穿行,那些傲立在历史与文化之中的身影,就如隐在林深之处的梅枝

吧。沿水边曲折转东行,忽见一亭翼然山麓,近观,上书放鹤亭三字。看过碑铭才知,原来此处是宋代诗人林和靖的隐居之地。不免暗惭自己的孤陋寡闻、学疏识浅。

林和靖,名逋,北宋人,通晓经史百家,擅书画,工诗词。他曾言:"人生贵适志耳,志之所适,方为吾贵。每吾志之所适,非室家也,非功名富贵也。只觉青山绿水,与我情相宜。"其长期隐居孤山,终生不娶也不出仕,尤喜种梅养鹤,以梅为"妻",以鹤为"子",人谓"梅妻鹤子"。据传,孤山多梅,即始于林和靖也。

林和靖爱梅,也是赏梅高手,每当梅开之季,便经月不出,以诗酒盘桓花下,咏梅佳句迭出,其中《山园小梅》成传世绝唱:

众芳摇落独暄妍,占尽风情向小园。

疏影横斜水清浅,暗香浮动月黄昏。

霜禽欲下先偷眼,粉蝶如知合断魂。

幸有微吟可相狎,不须檀板共金尊。

凭吊完林和靖之墓,转过放鹤亭,眼前豁然一亮,满山坡的梅花,似一场热烈的爱情猝然扑入胸怀,浓烈得似乎要将孤山和这个春天点燃。

入梅林,徜徉花下,看洒金梅红白相间,观宫粉梅俏丽袭人,赏黄香梅色重香浓,窥绿萼梅洁白素雅,喜玉蝶梅翩翩若仙,赞朱砂梅紫艳热烈,真是一片妖娆,各具情趣。果然是"人间蓬莱是孤山,有梅花处好凭栏"。

梅林临水处,是一尊鲁迅的巨大坐姿铜像,先生面前是秀丽的湖光山影、大好河山,先生背后是做过严寒、怒放报春的梅花。其境堪合,其义深远。

"桃李莫相妒,夭姿元不同。犹余雪霜态,未肯十分红。"近观水湄的几棵桃李,枝头刚露出几星小芽儿。由衷感叹,梅花,这个花中的君子,真个是做骨敢为天下先,香散乾坤万里春。

出孤山,前面就是岳王庙。入得千百年来万民景仰的庙堂,竟与梅花再次不期而遇。在精忠报国、还我河山的余音里,一条红梅掩映的石径,把我的敬仰送到武穆的灵前。

"待到山花烂漫时,她在丛中笑。"心中默诵着咏梅的诗句,登向高处。回首葛岭之下,丛丛红梅如火,处处江山锦绣。

品蟹

方华

"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,真人生惬意。

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,实令我辈这些泛泛尝蟹鲜者羡慕。

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、茱萸的香醋而已。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。

菊黄时节,一在外打拼多年的好友回乡,于是邀其品蟹饮酒。进酒店时,朋友在大厅的水族箱前迟疑不前,指着八爪二螯的家伙问:"这是毛蟹吧?"我大惊,疑其故乡的螃蟹都不认识了。朋友尬笑:"长期生活在大都市,偶吃蟹,上桌的都是红艳艳的家伙,猛一见这青黑色的,一时竟不敢确定了。"旋即,为乡情的远离而唏嘘感叹。

"秋风响,蟹脚痒。菊花开,闻蟹来"。在对一匹蟹的品尝中,又岂是一个鲜字能了。



甜美回味

方华

元宵节,新年的第一个月圆之夜,元宵的得名由此而来。这一天,许多地方有风俗,用磨成粉的糯米和水,搓出一个个球团,水煮食用。南方称之为汤圆,北方人就直接取名元宵。

小时候特喜欢吃元宵,三天年过后,就巴望着快一点到正月十五。等到一个个圆月亮大小匀称的元宵,从母亲粘满糯米粉的手中搓出,心里那份急迫与兴奋啊。围着锅灶,等沉在锅底的元宵一从水面浮出,就迫不及待地盛一大碗,蘸着碟子里的白糖,烫得上下唇直歪往小肚子里咽。

那时候,糯米是稀罕物,想吃元宵一年也就过十五小年这一次,怎不嘴馋心馋呢。年年一次的白元宵就这么吃了很多年,从没厌腻过。上初中时一个春节,到同学家玩,同学的母亲给我们几个唇上刚生绒须的小子一人端上一碗元宵。夹起一个丢进口中,

天啊,怎么有如此香、如此好吃的元宵?第二个就轻轻地咬、仔细地看,原来,元宵中包



了东西,稀稀粘粘从咬开的口子向外流。

年少顾面子,不愿意问是什么。现在想来,那无比美味的元宵里一定放了桂花、豆沙、白糖之类。

那是我第一次吃带馅的元宵,那甜美的感觉牢牢地刻在记忆里。后来,听到陈蝶衣写得那首著名的《卖汤圆》歌曲,每当歌声在我的耳边响起,总是想起母亲搓白元宵的情景以及同学母亲端给我的那碗带馅的元宵。

现在物产丰富、生活富裕了,什么时候想吃元宵都可以。人懒,不想动手,还可以到超市去买,荤素甜咸、品种繁多。只是,总觉得少了一份元宵本身的内涵和甜美的回味。在每年的元宵节,我还是喜欢自己动手,在一家人围桌搓元宵中,体味那份团团圆圆的亲情氛围。