

诗 绪

士林记

□ 刘华煜

一

以万年为单位
按下三根手指
就是旧石器晚期
杜庄村,曾是
烟波浩渺的大同湖

以万年为单位
伸开十指,大同盆地东部
十万年前的火山
停止了最后一次喷发
哑然失声的火山
把大地掏空

二

黄土与湖水结合
有柔软的心肠
外部的一点变化
却是内在的暗流涌动
古老的大同湖底部
塌方式下陷,修补不远处
空洞的腔体

湖水干涸,泥土向下流失
流失的,还有
以万年计量的时光

三

总有什么,坚守着
自己的标高,在流逝中挺立
黄土高原的土
不胆怯的土,高钙的土
这些留下来的土,黄土的骨
土壁坚韧,土柱林立

阳光和时光
在这里并不对等
雕刻土林的,阳光之外的
风雨,霜雪
还有静谧的月光
暴力的、柔软的、尖锐的
都是时间统领的刀斧手

四

土壁沧桑
士林挺立
依然是黄土高原的高度
和大地举案齐眉

五

黎明。黄昏
光阴的两个角度
涂染这座黄土的城堡
它们不曾醒来,也不曾睡去
它们警醒,头顶有雨
面部有风,时间在脚下流淌
水土在周遭流失
它们以存在证明
黄土,用尽洪荒之力
成为黄土的图腾

《五杂俎》是明代诗人谢肇淛的著作,分作天部、地部、人部、物部、事部五类,共十六卷。其中“物部”四卷,所记多有趣事物。谢肇淛为万历二十年进士,入仕后多所历任,天启年任职广西,官至广西右布政使。

《五杂俎》中的四“物部”

□ 蜀水巴人

《五杂俎》是明代诗人谢肇淛的著作,分作天部、地部、人部、物部、事部五类,共十六卷。其中“物部”四卷,所记多有趣事物。谢肇淛为万历二十年进士,入仕后多所历任,天启年任职广西,官至广西右布政使。

“物部”所列,涉及饮食的有许多。其中,记“南人口食”之杂:蚁卵、蚰蛇、水鸡、虾蟆,“皆为珍膳”——这是记“岭南”之杂。谢肇淛为福建长乐人,生于浙江钱塘,对于“三吴”之人拼死吃河豚,记忆犹新。而关于“解毒”法子,记之亦详,“中毒者,橄榄汁及蔗浆解之”。这个说法,大约源自李时珍的《本草纲目》。《本草》说,拿橄榄“咀嚼咽汁,能解一切鱼、鳖毒”云云。实效如何,大约只有天知道了。

谢肇淛在《五杂俎》物部中,很为花儿抱不平。“古人重口实,故梅被横差调羹,芍药、杏、桂屈作酱醑。自唐而后,稍稍为花神吐气矣。”话说得很客气,却是抱怨“古人”嘴馋,将好好的本应该给人观赏的鲜花,拿来调酱做羹,袅娜“花神”堕为厨间俗物——这未免有一点矫情。“若作和羹,尔惟盐梅”,出自《尚书》中的句子,说明梅参与“和羹”,早在殷商时代就已经稀松平常。即便在“为花神吐气”的唐代,花僮也是“随处可见”——王维重阳节写的应制诗:“芍药和金鼎,茱萸插玳筵”;唐人李群玉诗:“倚棹汀洲沙日晚,江鲜野菜桃花饭”。烂漫在枝头,花可赏;芬芳于厨间,花可食——这才是生活的本来面目。

对于茶,谢肇淛在《五杂俎》中,记载很多。“燕齐人采椿芽食之以当蔬,亦有点茶者”,这个记载比较真实。香椿茶,直到今天还有人在做:采摘香椿嫩芽,炒青、晒干,收起来随时冲泡。药书说它味辛,可以清热解毒。而关于宋茶的种类与制作,《五杂俎》记载颇杂。谢肇淛很明显是根据历代记录,未加细致审读,而择取写入书中。同样是明人笔记,沈德符所著的《万历野获编》,归纳整理的宋茶就比《五杂俎》好了很多。《野获编》补遗卷二《茶式》,将宋制贡茶分作三类:第一曰团,次曰片,再则散茶。且考证,散茶宋已有之,只不过当时“以散片为下等,故缙绅皆不贵之耳”。直到明初,官方仍然制作团茶以贡,“国初四方贡茶,时犹仍宋制,所进者俱碾而揉之,为大小龙团”。一直到洪武二十四年,明太祖才下诏“罢造龙团,惟采芽茶以进”——至此,流传至今

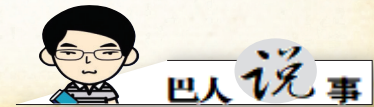
的淹饮法(冲泡法),方才因为朱元璋“定调”而最终成型!

宋代因为宋徽宗的提倡力行,点茶蔚为大观。因为当时流行的团茶,通过蒸青、研膏,反复漂洗、捶捣,茶叶中的茶多酚和叶绿素几乎消失殆尽,故而点出的成茶呈乳白色。要满足所谓的“云脚(泡沫)、粥面”等等“斗茶”所需,就需要黑色建盏来衬托。可是,令人惊奇的是,谢肇淛在《五杂俎》中,居然这样质疑:“蔡君谟云‘茶色白,故宜于黑盏,以建安所造者为上。’此说,余殊不解。茶色自宜带绿,岂有纯白者?”读了这一段,很让人惊奇,作为明代的博物学家,又是进士出身,谢肇淛难道就没有读过宋徽宗的《大观茶论》吗?现在有研究者给他开脱,说宋代团茶制作技艺至明代已经失传,故明人不知绿茶如何“变白”,而这也恰是宋茶“失传”之证据之一。尽管如此,还是很让人觉得不可理解。

当然,谢肇淛在《五杂俎》四“物部”中,提出了许多真知灼见。譬如,“唐人煮茶多用姜、盐,味安得佳?”唐人用茶,向来是连吃带喝,而且煮得极稠,几像“茶粥”。这种做法,源起唐代禅寺,过午不食,坐禅的僧人需要“浓茶”提神。实际上,姜盐入茶,到了宋代已遭摒弃。对于“纸始造于蔡伦”,谢肇淛就指出,纸在西汉时已有,蔡伦用谷皮、麻头、渔网等“捣以成纸,故纸始多耳”——蔡伦造纸使纸张开始逐渐普及,谢肇淛的观点是正确的。

从内容上来看,单是四“物部”,谢肇淛记载就很杂驳。如“物部四”,除了文房四宝、服饰瓷器,还有吹奏乐器等。尤其服饰一节,对于明代男女官民服饰研究,具有一定的参考价值。至于“滇中又有緇铃”之记述,正是《金瓶梅》主角西门庆常用的物件儿。据说最初由缅甸传入,故名“緇铃”,国人后改名为“太极丸”。

说到“五杂俎”,其实又叫做“五杂俎”,本属于古乐府名,三言六句——“五杂俎,冈头草。往复还,车马道。不获已,人将老。”后人仿作遂成为一种诗体。谢肇淛作为明代闽派著名诗人,以“五杂俎”为全书取名,固然意味着全书包含天地人物事“五体”,客观上也还有身份“标榜”的意思。



冬至

□ 左世海

几场雪,将寒冷推向高潮
途径村庄的小河
僵硬成一条瘦瘦的银蛇
白桦残余的叶子,一如
悬挂的旧历,终将被风撕落
不觉中,又近年关
那些熟稔的乡愁
开始打点回家的意念

尽管村庄很远
但那里有烧热的土炕
温暖寒夜,尽管思念很长
总有静夜古寺的钟声
回荡成母亲长久的期盼
是的,又到冬至
那盘热乎乎的饺子,便是
说不出的梦绕魂牵

冬至味道



□ 甘武进

“冬至大如年。”冬至是农历中一个重要的节气,也是中华民族的一个传统节日,更是一个温暖、温情的节日。它以特有的方式和言语,释放着韵味,演绎着它特有的“冬至味道”。

北方,谚语云:“十月一,冬至到,家家户户吃水饺。”北方有着“冬至不端饺子碗,冻掉耳朵没人管”的民谣。据说医圣张仲景以一味“祛寒娇耳汤”为人们送去了温暖。如今冬至,人们借一碗饺子表达思念。“莫道离别愁几许,一饺此中搅。来年早归喜几多,吃饺话团圆。”一家人围坐在餐桌前,包着饺子,吃着饺子,浓浓的香味,暖暖的家味。

在南方,要吃汤圆,也称“汤团”。冬至吃汤圆又叫“冬至团”,民间有“吃了汤圆大一岁”之说。古人诗云:“家家捣米做汤圆,知是明朝冬至天”。这里的“圆”意味着“团圆”“圆满”。冬至吃汤圆,象征家庭和谐吉祥。圆子未熟之时,酒酿的甜香早已经悠悠地在空气中飘荡,若有似无的甜蜜气息使人从心底泛起暖洋洋的惬意;冒着热气的酒酿温而而细腻,入口后即驱散了冬季的阴冷严寒。

馄饨,在广东被称为云吞,四川叫做抄手,湖北称为包面等,不过它们都是同一种食物,是大家冬至天里的偏爱。按照道家理论,宇宙起源于阴阳不分的混沌状态,盘石开天地,清气上升为天,浊气下降为地,从此才分出阴阳。冬至这一天的气象正像混沌初开,所以人们用吃馄饨来应和气象。在冬至里吃“馄饨”,寓意吃掉“混沌世界”,让周围变得神清气爽,更加美好。

“愿君多采撷,此物最相思。”在江南,人们还会吃赤豆糯米饭。相传,共工氏有不才子,作恶多端,在冬至这一天死去,死后变为疫鬼继续残害百姓,这个疫鬼最怕赤豆,为了驱避疫鬼,防灾祛病,人们就在冬至这一天食用赤豆糯米饭。品尝赤豆,想起红豆,我们有了思念。冬至里,来一碗热气腾腾的赤豆糯米饭,香气扑鼻,暖胃暖心,也暖了相思意。

寒冬腊月最美味,莫过一碗羊肉汤。冬至吃羊肉的习俗,据说就是从汉代开始的。相传,汉高祖刘邦在冬至这一天吃了樊哙煮的羊肉,觉得味道特别鲜美,赞不绝口,从此在民间形成冬至吃羊肉的习俗。冬至这一天,人们纷纷吃羊肉以及各种滋补食品,以求来年有一个好兆头。于是,这一天最美的事儿莫过于一家人围炉夜话,喝上一碗香气四溢的羊肉汤。

“天时人事日相催,冬至阳生春又来。”冬至已至,新春不远,所有的世间万物将随之奔放而来。我们好好品尝冬至味道吧,从舌尖到喉头,慢慢流转到胃里,让喜悦与美好从心底悄然溢出——轻松出发,向暖而行,做个幸福的人。