

## 诗 绪

## 土林记

□ 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

二  
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

三  
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

四  
湖水干涸，泥土向下流失  
流失的，还有  
以万年计量的时光

五  
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

六  
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

七  
土壁沧桑  
土林挺立  
依然是黄土高原的高度  
和大地举案齐眉

八  
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、蚺蛇水鸡、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、蟹毒”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、桂屈作酱酪。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，花馔也是“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

的瀹饮法（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，到了宋代已遭摈弃。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、服饰窑器，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“滇中又有缅铃”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“缅铃”，国人后改名为“太极丸”。

说到“五杂俎”，其实又叫做“五杂组”，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，一饺此中揽。来年早归喜几何，吃饺子团圆。”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”。冬至吃汤团又叫“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，酒酿的甜香早已轻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；冒着热气的酒酿温和而细腻，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天象。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。