

# 初夏芍藥媲美牡丹



如是我見 霍無非

初夏並不算真正意義上的夏天，把它看作春天的尾巴亦說得過去，因為這時氣候宜人，仍有不少春花在延續開着。

譬如在中原一帶，傾國傾城、花團錦簇的各色牡丹基本上凋謝了，薔薇、玫瑰等庭院花卉還沒接上茬，梔子、牽牛花等氣場稍遜，能成陣成勢，大氣若虹的，這時只有綠油油的麥浪，艷燦燦的芍藥。

那年，我和家人乘火車從嶺南重返中原古城，是在立夏時節。甫下火車，迫不及待地去看公園看花，希望能趕上牡丹的「尾巴」。花園中，朵朵鮮花仍是那麼碩大艷麗，姿容端莊。啊，牡丹！我們興奮地嚷着，倒把陪同遊園的「髮小」逗笑了：瞧，這是芍藥，你們真成了「牡丹痴」了！是啊，好些年沒看牡丹了，花枝花葉的特徵印象淡了，乍一看，兩者還是挺相像的，只把芍藥當牡丹了。

古城是座牡丹城，同樣也是芍藥都邑，兩種鮮花對氣候、土壤的要求大體是一致的。唐人王貞白詩云：「芍藥承春寵，何曾羨牡丹。」初夏盛開的芍藥，以飽滿的花形，多彩的花色，可與牡丹媲美，盡量把暮春再延長一點，同時也為炎夏積蓄力量，好似熊熊燃起的一把把「火」，給綠枝柔曼的濃蔭點了睛。除了具有觀賞價值，芍藥還有養血斂陰，散淤通絡等藥效。古人稱芍藥為「花相」，牡丹是「花王」，取決於芍藥是草本，牡丹是木本，木比草尊。其實，芍藥比牡丹人工栽培早，出名亦早，南宋鄭樵在《通志略》記述，芍藥在夏商周時期就在宮苑中種植觀賞，對「今人貴牡丹而賤芍藥」很不以為然。唐代，牡丹名為「木芍藥」，顯然是借了芍藥之名後來居上。《詩經·鄭風·溱洧》有「維士與女，伊其相謔，贈之以芍藥」的詩句，芍藥成為相愛中青年男女的定情物。

初夏這段日子恰好是賞花的好時節。好就好在黃河流域春季常見的風沙逐漸平靜，炎熱的盛夏酷暑尚未到來，一派風和日麗的景象。此時在野外踏青觀賞，是非常愜意的，可以不受惡劣天氣的襲擾。

一處處走，一地地看，俱是「芍藥綻紅綃，巴籬織青瑣。」我在古城工作的時候，園藝界有個友人劉技術員，給我傳授過花卉知識。輾轉找到他，他正在汗流浹背地弄弄花草呢。當年風華正茂的小劉，已成滿面滄桑的園藝師老劉了，仍矢志不渝地潛心鑽研於花卉栽培事業，房前屋後，多個品種的牡丹、芍藥等花卉比比皆是。「洛陽三月花如錦，多少工夫織得成。」現時的育花人，不像唐宋的花匠，可以「魏紫」、「趙粉」、「歐家碧」這般花史留名，他們是一群隱姓埋名，把美麗留在人間的辛勤園丁。老劉他們獲得了不少研究成果，多個新品種栽培成功，才是他們「叢中笑」的欣慰時刻。

有一天，我們上邙山，在楊桑沙沙，蟬鳴嘎嘎，喜鴉咕咕的交響中路過層層疊疊的麥地，地裏的冬小麥葉杆青，穗淡綠，根根麥芒如針，遠看如麥花。立夏節氣催麥熟，再過兩旬，麥子由綠轉黃，就到了開镰的日子。邙山上有數個國花園，毫無疑問主角是牡丹了，芍藥也有一席之地，不會被種花人冷落的。來到山頂的機場附近，恰好有一大片芍藥園，沒有圍牆，只拉了幾根鐵絲網，我們隔網觀賞了一會，覺得不過癮，因為在公園沒拍成「叢中笑」的照片，喊來了花主人，說明來意，這位厚道的老鄉連說，中，中（河南方言：中，表示「好」）。於是我們進園，了了一個心願。

淡薄名利，不計得失，默默奉獻，乃芍藥可貴的品德。當滿園春色過去，夏日的大幕徐徐拉開，芍藥面有赧色綻放田園，裝扮大地，能不讓人欽佩愛憐？年復一年，承前啟後，一花引得眾花開，春夏秋冬開不败。鍾愛牡丹，不妨也鍾愛芍藥。

芍藥初夏盛開。



資料圖片

# 地理的北京和記憶的江南



人生在線 侯宇燕

古人云：「緬懷往事，殆猶夢也。」偶看一位上海老年視頻博主回故鄉蘇州的行紀，純淨如水，把我這個生在北京而根在南方的遊子十五載前的記憶也調動起來了。

是啊，那姑蘇、常熟風光的清麗纏綿、山水旖旎，新穎、別致、餘味清醇的人文氣息，富有詩意，迷人、溫潤而純淨。老人搖下車窗，拍攝到小時候曾流連忘返的北寺塔，一排黃色的佛牆，接着一帶黑白瓦牆的房屋，素樸、深蘊，層次分明，如一張素箋，上面渲染着恬淡樸素的氣息。還有雨中的木瀆古鎮，留園、虎丘，帶着打包好的飯菜拜訪姑蘇的親人，團聚、告別，難捨難分，幾度哽咽……

二〇〇八年春，我和父母坐臥鋪回江蘇海門老家探親，床鋪對面的一對老夫婦，七十歲左右，是淮安人。但老太是上世紀五十年代從北京的幹部子弟小學畢業的，可能是在那種單純、熱情的時代氣氛中自願離開首都，到偏安一隅的江北小城定居的，反映出真實的時代音響和脈搏。她帶着癡癡的老伴北上參加幹部子弟小學的校慶，然後回淮安去。幾十年來，生活在發展，而且是經歷曲折的發

展，在她臉上，似乎縷縷飄散着失落的悵惘情緒，又有一種泰然。

半夜四點多鐘，車子進入江蘇，儘管窗外依然黑洞洞的，但就是有一種溫馨的若有若無的水氣讓我心中充滿生命的張力。湖水小瀆的煙波，白牆黑瓦的村舍，有翠竹叢樹圍繞，桑林肥嫩的葉片碧綠，水面菱角的黃花像星星，秧田裏綠浪翻動……江南到了！在文學地理上，江北這片狹長地帶，也是屬於江南的。

記得揮淚告別家鄉後，我和父母就搭乘蘇中特有的那種熱鬧的長途汽車去了常熟。這個靠近蘇州的小城，在我天馬行空的想像裏有着一片濃綠蒼翠的楊梅林、枇杷樹；虞山半腰點綴着江南小巧潔淨的庭院，裏面栽着玉蘭、山茶；院子裏聚在一道拍曲的老者，那輪廓、神氣，屬於典型的吳地人……儘管是想像，但到目的地後，聽到看到的淡泊寧靜之美，行雲流水的情趣，舒捲自然，居然離夢境不遠。

我認為現在的生活恰恰是最好的——生活在美麗的清華園，當想念心靈故鄉時，就和家人去附近的南方菜館飽啖一頓扁尖鹹肉老鴨湯，再看一看南方人拍的帶着田園氣息和煙火味道的視頻，讀一讀《江城子——名人筆下的老南京》《憶江南——名人筆下的老杭州》……京城的情趣和故鄉的意境，明朗大氣與婉約細膩，就這樣血脈相通，情景交融，交織相宜。



# 黃牛迎客來



市井萬象

市民遊客到大嶼山昂坪市集遊覽或參拜寶蓮寺天壇大佛時，首先迎客來的是可能是群居的流浪黃牛。

從前黃牛是農耕生活的主力，在農田變成水泥地的當今，這些聚居在仍有綠草地的大嶼山牛群，擔當起旅遊大使來，成了當地的生招牌。

圖、文：月石

# 香氣勃鬱熱湯麵



自由談 吳捷

麵條，平民食物。若是烹飪得法，非常好吃。然而，彼此關係若非爛熟，不宜吃麵。

試想，二人初見，我「潘安般貌，子建般才」，你「榮曜秋菊，華茂春松」，四目交投，暗中心許。一不小心，約在麵館。兩碗湯麵端上桌來，拈起竹筷，方才發現不對。麵條，要像王朔說的，重在一起吃時「踢哩吐嚕」、氣氛融洽的感覺。如今，面對心儀之人，挑起一筷子麵，難道要血盆大口，全數吞入？抑或櫻桃小嘴，逐根品嚐？一根麵條噙在口中，好像鳥兒叨着一條蚯蚓，要不要一下子吸進去？還是將它咬斷，然後眼睜睜看着那下半截落入湯裏，濺起油星閃爍的水花？如果像吃意麵一樣，用筷子捲着吃，難度系數是否有點高？無論怎麼吃，男神和女神的人設，都會瞬間崩塌。

如上，熱湯麵最能剝離偽裝。當年魏文帝曹丕（一說是明帝曹睿）對此心知肚明。他見何晏唇紅面白，懷疑是塗了脂粉，就故意在大夏天請何晏吃熱湯麵。《世說新語》說何晏不愧是如何偽裝的素顏美男子，「既啖，大汗出，以朱衣自拭，色轉皎然。」只有無需偽裝的人們，才能在一起吃麵條。王朔小說《我是你爸爸》寫北京住在胡同裏的父子吃麵，當爹的馬林生「臉紅脖子粗趴在碗上，被他含在嘴裏的一排麵條像京劇老生的髯口懸掛在碗裏。」「邊吃邊噎噎噎噎噎着大蒜。」吃得痛快、不加掩飾，食物才會顯得更香。

曹丕請何晏吃的熱湯麵，當時稱為「湯餅」（麵片式的麵條）。「湯」，古漢語意為熱水，現代口語沿用此意。西晉束皙《餅賦》寫湯餅「充虛解戰」也就是解饑禦寒，所以最宜冬天。「涕凍鼻中，霜凝口外」的季節，涼的「硬菜」如醬牛肉、北極貝刺身，全都不頂事兒，必須吃一碗「弱似春綿，白若秋練，氣勃鬱以揚布，香飛散而遠邇」的湯麵，從腦門到腳底才會溫暖起來，然後坦然無畏，熱臉貼冷空氣，重新踏入冰雪。

一碗麵條，幾乎全是碳水化合物

物，廉價管飽，是勞動階層的恩物，非狂放大吃不可。吸溜吸溜，呼嚕呼嚕，連喝帶嚼，功德圓滿。老記者和鳳鳴回憶，在甘肅安西農場，人們「端起飯碗蹲在牆腳的陰涼處大吃麵條，很少細嚼，每個人嘴裏發出的都是唏哩呼嚕的吞嚙聲。幹罷重活後的飢餓催促他們快吃，吃完飯後還要倒頭睡個午覺，更逼迫他們不得不快吃。」小碗兒的雞絲麵之屬，溫飽無虞的人家拿來當作正餐之餘的點心。因為遍身綺羅，不事農桑，嘗一口，胸口也許還會堵三天。周作人《南北的點心》說他母親有時略染微恙，會叫家裏做點餛飩或麵來充飢。但即使一天吃過三回，母親卻總說今天胃口不開，因為吃不下大米飯，「因此可以證明那餛飩和麵都不能算是飯。」

普通人家吃麵條，常為了省事兒。《我是你爸爸》裏，單親老爸烹飪技術不佳，經常給自己和兒子下麵條，但有時也會額外煎兩個雞蛋，切一盤番茄灑上白糖，拍兩根黃瓜拌上蒜泥和芝麻醬，看上去紅黃白綠，很過得去。梁實秋回憶小時在北平，大家庭十幾口人，經常吃抻麵。廚子「拿大塊和好了的麵團，揉成一長條，提起來擰成麻花形，滴溜溜地轉，然後執其兩端，上上下下地抖，越抖越長，兩臂伸展到無可再伸，就把長長的麵條折成雙股。」由此二變四，四變八，一直抖到粗細適度為止。很多北方人擅做麵食。曾有河北某高校教師來我訪訪問。在他們的公寓裏，幾個人一邊熱火朝天與我神聊，一邊和麵、揉麵、拉麵，口不停手不停，像魔術師一樣，轉眼間將一

袋麵粉變成六六大碗麵條，熱氣騰騰端上桌。

拉麵傳到日本，漸成日式拉麵傳統，地區風格各異，湯底獨特，什麼都敢往碗裏加。我最喜歡「鳴門卷」，用魚漿加調味料，中間染成粉紅，四周削出齒輪形，再切為薄片，因漩渦狀紋路看似日本著名的鳴門海峽漩渦而得名。日本昭和時代的老歌，常歌詠日本地理名勝，偶爾會唱到鳴門海峽，形容失戀之心如翻捲的海水，震盪着驚濤駭浪。每次從拉麵碗中用筷子夾起鳴門卷，懷舊金曲的BGM就會自動播放了。

平民食物，就是百姓一日三餐最常吃的東西。普通日本人並不餐餐吃刺身，咖喱、拉麵、炸豬排配米飯小菜味噌湯等等才是日常飲食。美國節日大餐的菜式極為豐盛繁複，但除了過節以外，也沒人每天都吃什麼火雞、火腿、牛排，午餐尤其輕簡，通常一個三文治，或兩個墨西哥卷，或一小包薯片加一個蘋果兩段生菜芽就打發了。中國人在工作日誰也沒空閒細吹細打吃兩隻大閘蟹，或者點個汽鍋雞、烤乳豬什麼的，最常見的是小飯館窗戶玻璃上貼的幾個大字：麵條餃子，米飯炒菜。武俠小說中的男女俠客，追殺逃亡，千里匿蹤，沿途打尖，不就經常點一碗麵，速戰速決？

所以什麼是「正宗」中餐？北京烤鴨、客家釀豆腐等地方名菜當然算是。但路邊小店，家中小廚，一碗普普通通的熱麵條，湯底加勺豬油，灑點白胡椒，點綴些蔥花，不必旁人伺候，無需假裝斯文，卻正是貼近百姓腸胃、安慰辛勞心靈的正宗中餐。



▲麵食是亞洲地區的日常飲食。

資料圖片

# 寂寂沙坡尾



繽紛華夏 郭曉懿

已是黃昏，風吹過海面，在這個內陸的淺灣泛起了波瀾，應着落日，波光粼粼。淺灣上停泊着幾艘木製的漁船，蕉型的船身，覆蓋着大片船篷，船身上藍色的油漆已然斑駁，纏纏繞繞不少毛邊，黑洞洞的船艙裏空無一人，只是在那裏日夜停着，很有年代感。半個世紀以前，沙坡尾是這裏漁船最重要的避風港，聽老人說，最多的時候能有上百艘船停靠，捕來的魚蝦供應着整個城市的海鮮。時光荏苒，現在漁船顯然少了很多，停泊在這裏的，更像是懷舊和展覽。

走過古廟，驚訝於在海灣邊就能有

燒香點火的地方。廟前的碑文述說着沙坡尾和廟的歷史。多年來，這裏都是重要的停泊口，一旦起了颱風或是海面環境惡劣，漁船就會停到這裏來避風。這個天然的凹形淺灣，似乎就是為了漁民而存在。只是沒想到，多年後社會變遷，沙坡尾有了新的意涵。沿着避風場的長廊往前走，是一系列現代裝潢的小店，服飾餐飲無一不足。從社會發展的角度，這裏從原本的避風場，逐漸演變成了人文藝術社區，褪去了傳統功能，倒是多了一份旅遊屬性。雖然店舖林林總總，但我卻不自覺地，被眼前的景象所吸引——在遊人如織的黃昏，一家茶館居然掛上了免客的牌子，茶館大廳裏，幾個人在練習小提琴。放着生意不做，品味藝術，估計也就沙坡尾的店主能這樣瀟灑。

於是我靠着欄杆，靜靜地欣賞着他

們的練習，不知過了多久，幾把提琴合奏，曲聲從生疏到嫺熟。甫一轉身，發現日已大落，新月呈現。月色之中，沙坡尾呈現出別一番的美感。水波依舊蕩漾，但從橙黃色轉為了冷色，月倒影在淺水中，風吹拂過，便也開始影影綽綽。感到一絲涼意，看向遠方，那幾艘藍色的木漁船依舊停泊在那裏，只是在夜色中顯得朦朧，更加老舊，船體隨着波濤輕微地晃動，像沉浮在歷史的海洋中。遠處，是剛剛經過的古廟，夜色初上，那裏的香火霎時間變得明亮起來。遠方，傳來沙坡尾藝術西區的現代音樂聲……

這避風場，這古廟，這漁船，這海波，這新月，以及這忘我的小提琴，和新的音樂，這一老一新，一古一洋，便是今時今日的沙坡尾，在海風中靜靜地悠揚，寂寂沙坡尾。