

避暑鼓嶺



續紛華夏
魯力

朋友邀約登鼓嶺避暑。山下暑熱難耐，山上卻涼風習習。在傍晚，難得在露天中能看着晚霞喝上一杯好茶。遠處的山峰鬱鬱蔥蔥，金色的陽光為山林染上一層金黃的顏色，幢幢別墅的紅色屋頂像一叢叢紅花點綴了滿山的綠色。若無閒事牽掛，這裏就是仙境。

現在是福州一年中最熱的季節，但是車到鼓嶺，人就不覺得悶熱。從一八八五年美國人吳思明與鼓嶺偶遇結緣開始，已有二十多個國家的在華人士在這裏修建了三百多幢別墅。他們在鼓嶺與鄉民們共享一片天，同飲一井水，創造了鼓嶺這個避暑勝地。在鼓嶺漫步時，我見到一口古井邊的石頭上刻着「外國本地公眾水井」。這是當年在鼓嶺避暑外國人平時的飲水井，而山上的挑夫累了，也可以坐在井邊，打上一桶井水飲用解渴。

走在鼓嶺老街上，彷彿還能見到百年前的那種繁盛時光。鼓嶺郵局蓋下的郵載，連接著跨洋的友誼。鼓嶺以清風、薄霧、柳杉、別墅著稱，百年來吸引了無數遊人、住客。

一到傍晚，暑氣消去，鼓嶺老街上遊人絡繹不絕，開始出來覓食。老街上各種農家菜、西餐廳、咖啡店、小吃攤琳琅滿目。同行的老陳對我說，在鼓嶺吃飯，他最愛吃兩道菜：柴油雞與亥菜炒蛋。

柴油雞可以說是鼓嶺名菜。此雞有兩大特色，一是必須是農家養的走地雞，以到地裏吃蟲穀為主食的土雞。二是必須使用舊式的柴灶，以柴火來燒製的。店家將土雞切塊洗淨後用冷水浸泡十分鐘，撈起晾乾後，熱鍋下

油，放入薑、蔥、蒜、八角炒香。然後，放入雞塊爆炒至變色，放入洋蔥、枸杞、紅棗、香菇、料酒、白糖、生抽，中火煮十分鐘。再撒入蔥花，用鹽、味精等調好味就可起鍋。柴油雞既有土雞肉的鮮味，又帶有木頭的木香，是佐酒下飯的佳餚。

夏日炎炎，適合吃點清淡但開胃的菜。這時，店主推薦一盤鼓嶺特有的亥菜炒蛋。此菜味可口，微甜清香。炒亥菜所用的雞蛋是用農家走地雞生的土雞蛋，土雞蛋的蛋香，是飼養場雞蛋所不可及的鮮美。亥菜葉細長而扁，花白色，可解暑清熱。亥菜與韭菜有點像，但葉子比韭菜寬些，但它們並不是一種菜，亥菜的學名叫寬葉韭菜，屬於蔥科的一種。

亥菜的來歷更是不簡單。鼓嶺山高路陡，出行不便，於是當時前來避暑的英國人就帶了些菜種到鼓嶺，種在別墅的庭前院後。其中有一種菜長勢旺盛，且不遭蟲害，四季生長，不需大量肥料，當地村民引以為奇，就向外國人索要種子廣種。因為語言不通，不知如何用英語表達此菜。村民想起了，外國人每次見面總喜歡說「Hi」，久而久之，鼓嶺人就以「亥菜」稱之。

夜晚的鼓嶺，微風拂面，露水微涼。我們在老陳屋外的空地上擺了一套桌椅，泡了一壺老樅水仙，談天說地，回顧舊話，沉浸在對過去的回憶中。我抬頭仰望星空，深藍色的天幕上繁星點點，鼓嶺的山水樹花像水墨畫一樣的時隱時現。地利人和，天工造物，鼓嶺用它獨有的清風、薄霧、柳杉、別墅，迎來送往了一批又一批的海內外賓客。當你離開鼓嶺，依然會懷念那山間的風，滿山的綠，與帶著土味的美食。懷念在炎熱的夏天裏，那一縷清涼的淳樸味道。



盛夏觀展



市井萬象

盛夏時節，安徽省美術館舉辦的多個展覽迎來絡繹不絕的參觀者。一名小朋友駐足觀看國畫《徽班與程長庚》。

新華社

「這也算夏天！」



如是我見
吳捷

北京今年的盛夏，我躬逢其盛。一出門，炎日當空，就感到自己化作一塊排骨，在空氣炸鍋裏泛起火花，滋滋清融，入口即化。想起莎士比亞有首十四行詩《可否將你比作夏日》(Shall I Compare Thee to a Summer's Day)，詩中的「你」比夏天更可愛(lovely)、更溫柔(temperate)，且生命如夏日恆久，永不消退。在空氣炸鍋中呻吟翻滾的人們，也許會倒抽一口冷氣：夏日？長夏？不知莎翁心中的那個「你」，是滅絕師太還是李莫愁？

不過，且慢。在莎翁的認知範疇中，「夏天」究竟是何種模樣？我們知道，他生於英格蘭中部的斯特拉特福鎮，後來去了倫敦，如今兩地相距不到兩小時車程。他或許聽說過歐洲探險家和殖民者早已到訪過的格陵蘭和中美洲群島。那裏的夏天，不是冰山輝映的永晝，就是狂風暴雨的密林。他筆下的場景，從蘇格蘭、丹麥、維也納一直綿延到威尼斯、雅典、塞浦路斯和波西尼亞。然而英格蘭，或者說從斯特拉斯福到倫敦之間的兩點一線，就是他全部的現實世界。

英格蘭所處的歐洲西部屬溫帶海洋氣候，特點是雖然緯度偏高，但因西來大洋暖流的調節，冬不冷，夏不熱，冬雨多，夏雨少。所以民國女記者徐鍾珮二戰後旅居倫敦，才了解為何英國人全愛夏天。她在通訊集《多少英倫舊事》中寫道，人們「夏季外出，依然身披大衣」，華氏八十度（約攝氏二十七度）就舉國喊熱，有鄰居熱得一夜無眠。徐鍾珮於仲夏時分，晚間還要蓋毯子入睡，於是感嘆：「這也算夏天！」

北美洲太平洋西北海岸（Pacific Northwest），大致相當於加拿大不列顛哥倫比亞（卑詩）省和美國華盛頓、俄勒岡二州的西岸，同屬溫帶海洋氣候。當年在華盛頓州西雅圖讀書，雖然西雅圖的緯度與中國佳木斯接近，但冬季最低氣溫通常在攝氏零度以上，夏季最高溫在攝氏二十五度上下，超過三十度就全市嘩然。每年六月，怕冷的我在

晚間出門時還要加件厚外套。西雅圖之夏陽光明媚，鳥聲媚，可與英格蘭之夏媲美。只有這樣的夏天，才能用莎翁詩中的「可愛」、「溫柔」來形容。而北京所處的華北平原屬於溫帶季風氣候：四季分明，冬冷夏熱，夏天多雨，六月下旬即轉入酷暑。這裏的夏天才是殺人不見血的女魔頭，是蒸籠與煉獄的噩夢。

然而，莎翁詩中的「你」，未必是個「她」。幾個世紀以來，學者和吃瓜群眾都在苦苦猜測，莎士比亞那麼多的十四行詩究竟是寫給誰的。起初，大家覺得肯定是位女士，而且既懂戲劇，又是大美人，就像老電影《莎翁情史》(Shakespeare in Love)的女主角，給莎翁帶來源源不斷的靈感。近年又有學者指出，莎翁也許是在寫分桃斷袖之情。若果真如此，可以想像，那個比英格蘭之夏還要可愛溫柔的「他」，一定是劍眉星目，玉樹臨風。如果北京之夏是「他」，他必然可以當眾表演倒拔垂楊柳，或胸口碎大石。

其實，莎翁所傾心的那位，也許就是藝術本身。一如《可否將你比作夏日》所頌美的，藝術的生命正如盛夏綿

長，永不衰亡，借詩歌而百世流芳。好詩不厭多重解讀，就像李商隱的《錦瑟》，古往今來，許多人說它是情詩，畢竟「此情可待成追憶」嘛。錢鍾書先生撰《李商隱〈錦瑟〉詩解》，卻認為它是李商隱為詩集寫的自序，關乎作詩方法、境界和甘苦，而非追憶舊情。盛夏時分，讀讀這些層層疊疊數百乃至上千年、獨出心裁或彼此沿襲、攻訐的猜測和解說，也許正可以消暑呢。

韓愈提倡「惟陳言之務去」。《紐約時報》前專欄作家Russell Baker有篇文章批評新聞寫作缺乏新意，收入《There's a Country In My Cellar》。文中，作者的叔叔致電本地報社：「你們的報紙形容天氣炎熱，為什麼總是寫『熱得可以在人行道上煎雞蛋』？」報社員工反問：「你說應該怎麼寫？」「『熱得可以在人行道上烤雞』，怎麼樣？」「那怎麼烤得熟？」「可是人行道上也煎不熟雞蛋呀！不信我煎給你看。」大熱天中午，叔叔在人行道上打了兩個雞蛋，坐在旁邊等它們自熟。待他將成品拿回家，家人見了，一哄而散。後來叔叔又致電報社：「你們採訪炎熱，老是說『熊熊烈火』。改成『烈焰足以煎熟雞蛋』，如何？」最近我看新聞，常讀到聽到一些陳詞濫調或半通不通。比如「開啟高溫模式」、「開啟燒烤模式」、「開啟桑拿模式」，或者市民「進行休假」、「進行避暑」、「進行一個外出」。何妨新舊雜糅，一鍋亂燉，譬如「開啟在空氣炸鍋中進行一個煎排骨的模式？」

晚明張岱說西湖之夏，最妙的時光是遊人散後，偕友遊湖至月落，在十里荷花中悠然入夢。一百多年後，「揚州八怪」之一的金農有首絕句，後半聯是「消受白蓮花世界，風來四面臥當中」。今夏北京超高溫，但旅遊團和研學團熱度有增無減，人海與熱浪辛苦肉搏。為了不給外地人民添亂添堵，我非必要不外出。不出戶，知天下，冷氣香如白蓮花。不過袁枚在《隨園詩話》中說，「詩有聽來甚雅，恰行不得者。」他舉金農這句詩為例：「果有其人，必患瘧瘧。」所以居家避暑也要小心，免得「開啟感冒模式」，需要去醫院「進行一個治療」。



▲北京的夏天。

新華社

鼓嶺的別墅。



作者供圖

人生征途的心不會老



人與事
陸海

年輕時從來沒思量過時間這回事，總覺得時間很慢。二十歲之後，驀然間人生的長河裏像被扔下了石子，驚起一圈圈漣漪。光陰似箭，時間太快了，一天又一天，甚至都沒有來得及回頭看看，總是那麼匆忙，夕陽西下，大半天便沒有了。夕陽閃出五彩繽紛的錦緞，鋪滿天際。

筆者最近在讀一個從內地來的老師的奮鬥故事。他在廣州華南師範學院（華南師範大學前身）肄業，在一九六〇年來港，在這片陌生的土地上不斷掙扎。儘管受到種種挫折，反而令他更冷靜、更堅強，繼續在荆棘叢中爬行，沒有停步。他以半工讀形式在一間私立大專院校畢業，初時受聘留任為助教，專職管理圖書館，後來在私立中學任教。他幾次投考本地師範學院，筆試失敗，幸好得到一位師範學院的教師襄助，鼓勵他多試一次，並替他跟進事件，完成進修專業的心願。畢業後他一直執教鞭，教導出品學兼優的學生。退休後，他在一間長者服務中心當義工，在中文學習班當導師。他推測長者的能力和需要，開課後那些白髮蒼蒼的公公和婆婆聽得入神，爭相報讀的人越來越多。除教學

外，他還參加了老人的愛心活動。此外，他也寫作，對社會現象常用嬉笑的筆調，或揶揄、或鞭撻。

不少長者仍有工作意願及能力，不定期望子女的供養。在筆者所居住的屋苑商場，有兩個長者，一周有六天在工作，一位是中醫，另一位是鐘錶修理匠。每當看到他們精神抖擻地在自己的崗位上發揮餘熱時，心中不禁對他們的敬業樂業態度肅然起敬。

面對早已走遠的人事，能夠豁達面對。千帆過盡，但人心不老，種種從前，都成今我，從今後，要怎樣收割，便怎樣努力。諸種煩惱，也能在輕鬆談笑中釋然。我仍維持讀書的習慣，走進作者內心世界，交流人生的經驗，汲取有益的教訓，增進自己的智慧。正如杜牧詩所云：「停車坐愛楓林晚，霜葉紅於二月花。」

夕陽無限好，七月的晚空，格外高朗澄明，彩霞鋪綴成錦繡般誘人的圖案。當耀眼的太陽下山後，剩下一片難得的靜謐。此時，我愛徜徉於屋苑的海濱，迎着徐徐的薰風，遠眺墨綠繡成的山色，面對萬頃碧波，心靈在空中翱翔及在雲海中穿梭，多麼超凡入聖，頓時感悟到，人生苦短，宇宙無垠，唯有青山亘古，人生征途的心永不老，生生不息。



人生在線
李丹崖

每年的端午前後，芭蕉嫩嫩的，長出來黃綠的卷筒，亦有老的，已經伸展成寬大的扇子一樣形狀，所謂芭蕉扇，不過如此。清代袁枚曾有「採得芭蕉當席鋪」之句，足見芭蕉之大，足以供人騎懷遺意。

夏雨瀟瀟，殷殷勤勤，嘈嘈切切，雨打芭蕉，咄咄，沙啦啦，咚咚，嘖嘖，隨著雨聲的大小，各有妙響動，各有別樣律動。

端午前後的後晌，天青色等煙雨，我和母親在屋內包糉子，蜜棗餡兒、豆沙餡兒，皖北人喜食甜糉，葦葉是從河岸新訪來的，吾鄉，習慣上把摘來葉子稱之為「訪」，像是去造訪一位高貴的客人。

端午是中國人的重要節日，當然不止因

為屈原，在民間亦有破五毒的習俗。身上要掛香包，蚊蚋不敢靠近，故不生雜病。

糉子包到一半，窗外雨就落下來，雨勢不小，順着魚鱗瓦傾瀉而下，落在芭蕉葉上，如碎玉乍墜，糉子開煮，不多時，一屋子甜甜糯糯的葦葉和糯米的香，加上窗外撲進來的濕潤的潮氣，這是這個季節獨有的氣息。

陰雨天，總能讓人味蕾大開，比如，吃上一兩枚甜糉。

望着油亮的芭蕉葉，想起一次去揚州，在一家老館子吃到了芭蕉葉蒸飯。新鮮的芭蕉葉，在開水中燙一下，準備一隻土陶罐，罐底放上水和陶甌子，上面鋪上一層芭蕉葉，然後是糯米和排骨，撒些許佐料。上鍋蒸，半個時辰左右，掀開瓦罐，一股清香撲鼻而至。芭蕉葉，給這份米飯注入了靈魂。

多年前，我在西雙版納，偏逢雨天，見到有當地山民做竹筒飯，兩邊固定的青葉也是芭蕉葉，或塞，或以草莖捆綁，蒸熟後，竹筒的香，芭蕉葉的鮮，米飯的滋味，全集於一筒，好吃到讓人靈魂出竅。

葦葉亦可佐酒，或是乾脆用作酒器。

《夜航船》中有載，東坡嘗謂人曰：「吾兒子明飲酒不過三蕉葉。吾少時望見酒杯而醉，今亦能蕉葉飲矣。」蕉葉何其闊大，用它來載酒飲之，非一般酒量可以。蘇東坡少年時望酒杯而醉，後來竟然可以蕉葉飲酒，酒入愁腸，亦入豪腸，五味雜陳，一言難盡。

清代的某個癸卯年夏日，芭蕉花開了。袁枚每日晨起，都會折芭蕉花上露珠飲之，並有詩句為證：「日飲芭蕉花露鮮，採來常與雀爭先。瓊漿何必千年計，一滴甘時一刻仙。」芭蕉花露，晶瑩的一滴一顆，品飲之，神一刻，仙半天，暑燥之下，真是令人嚮往。

沒想到，驟雨打芭蕉，竟然打出了這麼多老饕。舊詩文中，風生竹院，月上芭蕉，自是人間晴好；若逢落雨，幽窗獨對芭蕉，聽雨佐茗、煮酒、烹餅，都存一抹鮮活的亮色。

禁不住打油道：敢拿芭蕉下飯，自是天真爛漫，即便敞頭淋雨，陰翳迅速飄散。