

春雪



隔岸看春雪，猶如一團白色的火焰。在枝上，在土地上，在草和莊稼上，茫茫焚燒。

舟在水上行走，雪落到水裏，稍浮即融，落得久了，浮的時間久一些，河的表皮冰冷，內心溫熱，畢竟是接着地氣呢。

雪落在人的帽衫上，頭髮上，似乎融得快一些，畢竟是春天了。

依舊是冷，雪的秉性沒有改，只是季節撩了它的心智，或可理解為是撩了人的心智，心隨景變，時過境遷了。

春雪落梅上，鵝黃燦然，讓雪更晶瑩，梅花的瓣子擁有了玉一樣的質感。此刻摘梅瓣煮茶，梅香茶香雪香兼具，可謂一年來的好風致與好滋味。

春雪亦落在看雪摘梅人的眉上，女子淺淺畫了一點眉，在雪的映襯下，黑之愈黑。讓人想起一句詩：「金釵玉腕瀉鵝黃」，玉腕之所以白，因了金釵對比，更是鵝黃酒的襯托。

在吾鄉的田野裏，宿根的芍藥還是沉睡，雪覆了厚厚的一層。我總有奇特的感覺，走在春雪籠罩的鄉野，隔着土地和雪層，是能聞到藥香的，芍藥的香氣、荊芥的香氣、桔梗的香氣……紛至沓來，春雪的冷然，似乎能讓人嗅覺更澄澈一些。

柳已經嫩綠了，雪落在柳梢頭，如女子戴了一頂皮草的帽子。弱柳扶風，風吹來，雪颯颯而落，一樹綠柳再現。在諸多植物中，柳似乎是最女性化的，柔弱或是溫柔，婀娜的一頂秀髮，在水之湄，



唐詩燈飾。

作者供圖

長安行

上世紀末在海外讀研時結識了先我而至的鄭學長。鄭學長來自香港，卻對古長安心嚮往之，見我來自內地北方，便好奇地問起長安城的歷史名勝。長安是陝西西安市的古稱，我知道那裏的未央宮、長樂宮、玄武門、凌煙閣。我還真去過西安，但只待了一天，急匆匆經過了大雁塔，卻沒能「一日看遍長安花」，令鄭學長既羨慕又惋惜。

去年十月底我又去了西安。堂侄畢業於交通大學，依交大校規可攜親屬參觀校區。我和妻子隨同他由南門進，觀賞畢又從北門出。忽見對面幾十米處雄偉壯麗的宮門：八柱七間，歇山頂，黛瓦朱檐。堂侄介紹那裏是興慶宮公園，原來交大竟毗鄰唐玄宗李隆基的龍興之地。興慶宮原本是李隆基做藩王時的府邸，他登基後將其擴建為三大內（太極宮、大明宮、興慶宮）之一。只見園中水色天光，「龍池」碧波蕩漾，曾經享有「天下第一名樓」美譽的「花萼相輝樓」已修葺一新——那是開元、天寶年間長安城的地標性建築。重檐尖頂、丹柱碧瓦的沉香亭，彷彿將我們帶回了天寶初年那個春日：玄宗與貴妃共賞牡丹花開，宣李白到沉香亭作新詞以助興。李白宿醉方醒，高力士為他脫靴，楊貴妃為他研磨，《清平調三首》一揮而就：雲想衣裳花想容，

穗子是綠的，枝條是青的，須晴日，雪融盡，太陽一出，柳絮雪白，這另一場飛雪飄至，柳絮因風起的美，多少是美的，至少要比楊絮美。

看鳥在柳間啄雪，是絕好的風景。小鳥的喙搭配雪粒的晶瑩，這世間小劑量的精緻感頓生。麻雀小小，在不到柳浪聞鶯的季節，麻雀在幫襯，雪落天地一片黑白，「好色」之徒只能在柳樹上尋到一些與眾不同的風采，譬如柳樹的綠，麻雀的灰褐，鳥喙的黃，都是點點明媚出眾的秋色。

在落滿春雪的院子裏，搬出鐵皮地鍋來燒飯。做的是牛尾和老鴨，搭配黃花菜和香菇，燒的是劈柴火。火舌嘶嘶地在灶底洶湧，我感覺我在燉着的是一鍋唐詩，有「沙水馬蹄羹，雪天牛尾狸」亦有「春江暖鴨先知」；還有「莫道農家無寶玉，遍地黃花是金針」；更有「雨足肥菌芝，沙喧饒筍蕨」；都是好意象，亦有好滋味。

春雪簌簌落在木質的鍋蓋上，水蒸氣迅速把它融化，鍋蓋上滋滋冒着香氣，是春日裏牛尾甩出的鞭哨，是早鴨戲水翻捲的浪花，亦是黃花菜的枝葉拱出土層，醞釀着天地之間的一場甦醒。

春雪落下無他事，聊翻舊書煮新茗。舊書猶如舊友，還是相熟的老相識，溫故知新；新茶好比新發現，每到春日，朋友總會寄來他鄉的烏牛早綠茶，用扁平龍井的工藝做成，顆顆粒粒都是「子彈頭」，芽頭催生，喝綠茶，他期望我能心生好文字。可惜了他的好茶，可惜了他的好期待，我還需進一步努力，方能修煉出愈加成熟的文字來。舊書、新茗、老友、春雪，都讓人如沐春風，溫和自在。



客居人語 姚船

早晨拉開窗簾，外面白濛濛一片。不過，與雪花飄舞、天地混沌的情形不同，只是靜謐的乳白，像一層輕紗遮擋眼前。原來是大霧籠罩。

在多倫多人眼中，自入冬至今，氣溫超乎尋常的暖和。大概只有前段時間二次暴風雪和零下十幾攝氏度的嚴寒，才讓人們猛省，這是真正的冬天。其餘時間，氣溫都在零度上下起落，一月底二月初本該非常寒冷，卻常是攝氏三四度甚至六七度。農曆大年三十竟然是破紀錄十四度。今冬不單少雪，還多雨多霧，有點像早到的春天。

有霧的日子，是冬日的暖天。霧，有着朦朧的美。你看，近處原來清晰可見的房屋、樹木，一下子都變得模糊不清，遠方的大廈更不見身影。街燈只剩一個光暈，若隱若現。望着窗外，忽然有兩道亮光衝破迷霧，近了，更近了，原來是一輛正在緩慢小心行駛的汽車。一剎那，就又被茫茫大霧吞噬。另一方向又有汽車駛來。化入、映出；又化入、又映出，令人



自由談 吳捷

小包回家，香菜從包裹探頭探腦，好像一叢綠蜈蚣，散發迷之氣息。

香菜，這名字首先就不對。不少人覺得它有肥皂水味、臭大姐（蟻象）味，還有人認為是臭橡膠味、臭襪子味。第一次吃香菜，是小時候在舅舅家，餛飩湯裏漂着幾根從沒見過的長條綠葉植物。「這什麼呀？」我問。年長我十三歲的表姐輕鬆答道：「香菜！」出於對她的信任，我吃了一大口，然後……差點當場把五臟六腑全吐個乾淨。不是昔日北京胡同裏公共廁所那種轟轟烈烈卻單單純純的臭，而是一股東拐西繞揮之不去的氣味，浸潤黏濡，幽鬱氤氳，陰霾帶霉，久久不散。

香菜自西域傳入中土，原名胡荽。《本草綱目》說它「莖柔葉細而根多鬚，綖綖然也。」故名荽；「今俗呼為荳荽，乃莖葉布散之貌。俗作芫花之芫。」再後來，愛芫荽的人美其名曰「香菜」。可是，某個討厭香菜的古希臘人，認為香菜氣味近似壓爛的臭蟲（koris），所以稱之koriannon，後來拉丁化為coriandrum，最後成為古法語和英語的「香菜」：coriander。

互聯網時代，在網上可以就任何事物找到同好或同惡。跟我一樣不喜歡香菜的人，把每年二月二十四日定為「世界討厭香菜日」。作為眾多非正式的網絡節日之一，這一天大家齊聚虛擬空間，抱團取暖，傾訴對香菜的討厭嫌惡憎恨鄙視輕蔑恐懼防不勝防之情：竟然有人膽敢喜愛香菜，欣賞香菜，不可一日無香菜。是可忍，孰不可忍！

比如廣東的芫荽皮蛋鯪魚湯。比如台灣的「香菜皮蛋豬血糕」披薩。比如去年三月，日本二百餘家必勝客門店推出的限定款「香菜太多」（パクチーすぎで草）披薩，每一個毫不吝惜，狠狠用了三棵香菜，彷彿長了茸茸一層香草原。有日本受訪者表示：「納尼？誰會買牙膏味的披薩？」「如果在櫃台點

迷霧

恍似置身童話世界。

不過，對於趕着上班上學、尤其是開車通勤的人來說，哪有心情欣賞這一奇觀？濃霧，是不折不扣的陷阱，稍不留神，就會發生碰撞。大霧籠罩，跟漫天大雪一樣，能見度極低，氣象部門都會發出警報，提醒開車者注意安全。但不管如何警告，當晚的新聞報道中，肯定少不了由於大霧引發的多宗嚴重交通事故。

《紅樓夢》中有唱詞，比喻賈寶玉和林黛玉，「一個是水月中，一個是霧中花」。水中月，可見不可撈；霧中花，朦朧朧朧，似有若無，難窺其真容。現實生活，人際交往中，尤其是青年男女談戀愛，有的互吐衷情，推心置腹，真誠相愛；有的卻若即若離，好似隔着一重紗，猜不透對方心思，真有霧中看花的感覺。

何止相戀男女，不少人在人生旅途中，除了遇上大自然的霧，心靈也不時會產生迷霧，腦袋模糊，一時看不清方向，不知往哪裏走，怨天尤人，總覺得時不與我，人家走康莊大道，惟自己，天茫茫、地茫茫，光明在何方？

每年有幾十萬移民到加拿大定居，其中一成左右是華人。他們抵埗北美這片風

光秀麗的土地，開始了異國他鄉完全陌生的生活。自身條件不同，適應性也有很大差異。有的人很快投身其中，有的人經歷了幾年，仍感到格格不入。

家庭團聚的移民，因為有親人在這裏，為他們事先鋪平道路，遇到困難時，可及時協助，生活比較順暢。而技術類移民，憑藉在原居地學歷、在某個領域的工作經驗，信心滿滿，單槍匹馬，攜帶妻小來到加拿大，想靠自己努力，大展拳腳。但事與願違，抵埗後才知一切需從零開始，單是找對口工作就碰得焦頭爛額。這些人，最容易感到失落、迷惑，如墜入十里雲霧之中。

我認識的朋友中，不少人在移民最初階段都有類似經歷。幸而其中多數會面對現實，調整心態，放下身段，而今邁步從頭越。當不回鄉生，就做警務助理；沒有工程師名銜，做技工也學有所用；坐不了寫字樓，白領換藍領，又有何妨？如今，經過艱辛努力，他們也在他鄉建立了屬於自己的一片家園。

正如太陽一出，大霧自會消散。只要放開眼界，奮鬥不息，心中自有一片光明。

無緣異香



「香菜，又名芫荽，烹調中經常出現，亦可作藥用。」資料圖片，亦

餐，說出食品名稱會很尷尬呢。」結果「香菜太多」賣出預期的兩倍還多，原定供應期間因而延長十四天。不過日本必勝客官網有小字：本品香菜氣味強烈，約會前請勿食用。日本超市還出售香菜餃子，香菜味的雪糕、薯片和糖果，甚至香菜香水。「以香菜為前調，中調為茉莉，後調為麝香。」什麼鬼？討厭香菜與否，據說同基因有關。

因為某一影響嗅覺的基因突變了，人就會對香菜莖葉中醛、煙類化合物的氣味非常敏感：它們與人的腦回路搭不上，擰巴的結局，就是與香菜徹底無緣。好在香菜之味不耐高溫，起鍋前撒一把，迅速關火，否則異香盡失，愛香菜者不過饑癮，恨香菜者如蒙大赦。

因各人先天與後天的情形大相徑庭，同樣的東西能聞出不同氣味。有人為親友而勇嘗異味、捨命陪君子；也有人因自己不喜某物而禁止旁人觸碰。遂了自己的心，卻拗了別人的意，我所不取。梁實秋《烤羊肉》寫回窗張心一，甘肅人，極嗜蔥蒜，夫人來自江蘇，家中禁食蔥蒜。梁實秋居青島時，張心一造訪，只求一盤大葱。梁實秋奉以大葱及家常餅，「心一以蔥捲餅，頃刻而罄，其他菜餚竟未下箸，直吃得滿頭大汗。他說這是數年來第一次如意的飽餐！」

中國北方受游牧民族及回教影響，多食羊肉。十四世紀初，元朝皇家飲膳大醫忽思慧著《飲膳正要》，記載眾多以香菜調味的菜，如肝生（生羊肝）、紅絲（羊血麵）、茄子饅頭（羊肉、羊脂、羊尾子、嫩茄子餡的包子）、羊肚燒大雁等。雖收錄於「聚珍異饌」卷

中，這些菜式現在看來有些過於粗陋生猛了。取情元朝的皇上們每天就吃這些？難怪要以大量香菜去腥。老北京需香菜增色添香的菜餚不下十多種，比如羊雜碎湯、羊霜腸。翟鴻起《老饕說吃》提到，有些老北京人吃羊肉麵，沒香菜就寧可不吃。這才是真正的吃貨：未必食前方丈、炊金饌玉；但該講究的地方，哪怕是細節，也絕不含糊。

翟鴻起老先生還說，涮肉必須放香菜，是為解腥同時解表：吃了涮肉不舒服，香菜可以調解；「該不該用，愛不愛吃，不能混為一談。」因為不愛吃，做菜該用香菜卻故意不用，那道菜就非但缺滋少味，而且做得不對。個人喜好不能影響「正道兒」，烹飪也不例外。好在香菜屬於花椒一類的調味品，不是解饑餓的食物，大可用後即棄，不必進食。

嗅覺的光譜上，有些物體處於香和臭兩個極端，異議較少：多數人天生喜歡桂花的芬芳、烤肉的濃郁，厭惡臭冬瓜、北歐醃鯪魚。最受歡迎的食物，通常居於兩極端間的中點附近，沒太多奇香異臭。比如白菜、蘋果、黃瓜，溫柔敦厚，心平氣和。至於一些人聞來稍有怪味的芹菜、胡蘿蔔，或者更加揚芳散烈的大葱大蒜、韭菜香菜，都是多多少少偏離了中和之味，卻未臻極端，所以世人愛恨情仇，爭訟不休。

隨着年紀漸長，我對香菜不再那麼恐懼了。點綴湯菜，可以接受，直接食用，尚無勇氣，因此無緣許多人聞美味。如果你喜歡香菜，說明它打開了你的心扉，你和它前生有緣，八字相合，今生注定氣味相投，餐餐相見了。



賞花享春光



市井萬象

中新社

近日，雲南省昆明市撈魚河濕地公園內種植的二十二個品種近百萬株鬱金香進入盛花期，吸引遊客前來踏青賞花享春光。