

叶绍翁：十八岁出门远行

范军

鼓、当头棒喝之感。但是在18岁的某一天，关于山外世界的诱惑，或者说一个成年人自知要担当的责任，突然袭击了叶绍翁。18岁出门远行，外面的世界很精彩，叶绍翁想走出岩后村去看一看。这样的渴盼，终于在某一天，冲动成叶绍翁的人生选择。

他上路了。目的地是——临安。对乡村小子叶绍翁来说，临安是个目迷五色的所在，而岩后村只有单纯的绿色。或许可以这么说，岩后村只是乡村风景，是简单生活的容器；而临安不仅仅是用来生活的，更是承载梦想、奋斗的所在。

但是很遗憾，在临安，叶绍翁发现帝国只是个苟且偷安的帝国。那些仕途中人，无非是蝇营狗苟之辈。叶绍翁不想成为其中一分子，他想做的，是丰满自己孤苦伶仃的心灵。让自己的心灵高地，从贫瘠，走向富庶。

他开始以诗言志，以诗抒情，成为这个时代的行吟者。而他的朋友圈里，也多这样虽然失意却心灵高蹈的文人。

比如葛天民。这个曾在台州黄岩做过僧人的失意文人，此时和叶绍翁一样，正在做一个京漂。葛天民在京城临安，与姜夔、赵师秀等多有唱和。

叶绍翁对他的诗非常推许，出版有《无怀小集》。

比如姜夔——叶绍翁朋友圈里知名度最高的人物。少年孤贫，屡试不第，终生未仕，一生转徙于江湖，靠卖字和朋友接济为生。他虽然流落江湖，却不忘君国，所谓感时伤世。这样的生活经历和生活态度，叶绍翁见了，那真是惺惺相惜的。特别是姜夔名作《扬州慢·淮左名都》，“二十四桥仍在，波心荡、冷月无声。念桥边红药，年年知为谁生！”词中出世与入世情景交融的意境，对叶绍翁影响颇大。

再比如赵师秀，与徐照(字灵晖)、徐玑(字灵渊)、翁卷(字灵舒)并称“永嘉四灵”，人称“鬼才”，开创了“江湖派”一代诗风。赵师秀虽然是光宗绍熙元年(1190)进士，却仕途不佳，用他自己的话说“官是三年满，身无一事忙”。赵师秀晚年宦游，寓居钱塘(今浙江杭州)，其诗学姚合、贾岛，代表作《约客》一出，顿时洛阳纸贵：

黄梅时节家家雨，青草池塘处处蛙。
有约不来过夜半，闲敲棋子落灯花。

叶绍翁的诗也是“江湖派”风格，赵师秀对其影响，不可谓不大矣。但

叶绍翁并没有师从赵师秀一人。他以天地为师，以人间意境为主旨，试图为他这一代失意的人儿发声、代言。虽然已经出走岩后村多年，但家乡的母题永远在叶绍翁的心里。叶绍翁感悟，有时候从极简朴出发，经过人间万象，再回归极简朴，便是一个时代的心声；甚至可以穿越时代，成为人类的心声。而在某年某月的某一天，这样的心声不期而至了：

应怜屐齿印苍苔，小扣柴扉久不开。
春色满园关不住，一枝红杏出墙来。

叶绍翁为这首诗取了个名字《游园不值》，但如果从悲天悯人的角度出发，这诗跟游不游园其实没什么关系。它是一种能量，也是一种意念、理想或者是信仰。春色满园关不住，一枝红杏出墙来。所有的梦想都不会被辜负，都在呼之欲出，哪怕梦想之外，围墙森严。此时的叶绍翁，不再是岩后村一味关心野趣的乡野小子，而是关心人类共同母题，具有忧患意识的大诗人。一个超越时空束缚的诗人。他的精神世界，终于从世俗功名战场转移到人类共同的心灵场，并最终达到了超凡脱俗的境界。

在家门口种一片莲花

陶雪亮

我要在家门口种一片莲花
每天和你花前月下
但这是不可能的
肯定有的时候
花会爽约
月也会
因此
我改变一下小目标
我要在家门口种一片莲花
某年某月某一天，和你花前月下
一生中
有过一两个摄人心魄时刻
已经足够

千层底

徐新花

当年，母亲的鞋底纳得好
是全村公认的
针脚密匝，规整，漂亮
母亲的一双妙手
让羸瘦的日子开出花来
母亲所经历的一生
被刀削，粘贴，针戳，缝合
却仍竭力与宿命抗衡
凌乱破碎的生活
被她拼接出千层底的紧实与柔韧
她把对家人情感的浓度
用针脚的密度表达出来
那么，脚踩千层底长大的我
(母亲此生耗费最多心血的作品)
又能从中悟出点什么道道来？
——身处于俗世的纷杂斑驳
当有母亲下针时的谨慎
和一针紧接一针
一线紧连一线的持之以恒
从底部开始，加固和织密自己
才不至于让人生，彰显太多的
贫瘠与颓败

绿蚁新醅酒

杨起行

我家乡浙南山区庆元，岁底年关，北风嘶吼声中送来的往往是小雨夹雪的气候。屋檐下，农具被放置在墙角打瞌睡，这是庄户人家最闲散的日子，也是辛劳了一年的男人们围着小火炉，端着手中的小酒杯“啵啵”喝着家酿红酒的好时机。家乡喝酒的男人们都说：“酒是粮食精，过日子越年轻。”

家乡在桂花飘香的时节，街头巷尾就会时不时地飘出一阵阵比桂花更浓郁的香味儿，这种特殊的香味是酿制“红糍”作坊里透出来的。利用陈年旧谷碾米炊饭再掺“酒娘”(酵母菌)制成的“红糍”，是庆元民间酿制红色米酒必不可缺的原料之一。

自古以来，庆元的庄户人家几乎都添置着一个大小不一可酿红酒的酒缸。冬日，他们用自家种的优质糯米炊成热饭，晾凉后倒入事前放置山泉的酒缸中，然后掺入红糍，经过一个月左右的不断搅拌，然后让它自然沉淀下沉为醪，上浮成酒。这种历史悠久的农家米酒据说暖胃补肾，驱寒祛湿。

白居易《刘十九》：“绿蚁新醅酒，红泥小火炉。晚来天欲雪，能饮一杯无？”开头句所表述的“绿蚁”，就是新酿米酒未滤清时，酒面浮起的酒糟色微绿，细如蚁。

寒冬腊月，庄雨封门，天公作美，令整年面朝黄土背朝天的庄户人家汉子也过上几日闲舒日子。他们或呼唤自己的女人从鸡窝里摸出几个母鸡刚生下来的鸡蛋，再到后院割把葱葱大蒜炒碎蛋花，或自己从陶陶罐罐里摸出几把黄豆，放进端摆在炭火烧得彤红小火炉之上的砂锅里三炒两炒，待砂锅里黄豆扑鼻喷香后再倒碗中，腾出小火炉上的砂锅续上水，再把祖辈世代相传、自己事前已经装满了红酒的那把晶亮的锡壶放入沸腾开水之中，这叫“烫酒”。比起直接倒入砂锅所热的酒，“烫酒”喝起来味道显得可口温顺得多，其后劲更绵长。

亲戚来了叙叙亲情，拉拉家常，谈谈年景，这场合的话题多是长辈们的身体状况和读书的孩子成绩如何；朋友来了，你拍他一掌，他打你半拳，相互亲热地呼唤乳名：“你这‘猴子’，快一年没见面了，跑到哪座山去称大王了？”“我这不跑到你这‘蛮牛’洞里来喝酒了吗？”亲友之情随着小火炉熊熊燃烧的炭火越喝越旺。

农家酒还一杯融合剂。邻居两家因责任田边的几寸地，一场争吵，翻了脸。村里的长辈们出面调解，嘱咐原来存在小错的那方烫上几壶酒，再准备自家种的几碗农家菜，昔日的“冤家”坐在一起喝上几杯“相和酒”，起初双方都感到别扭，酒为他们化解了心中的冰冻，翻开话题，剖出“病灶”，话一说透，都是彼此的误会，在久经世事的长辈们开导下，双方杯碰杯一口干，手握手“泯恩仇”，后来你说“当时我行动有点过火”，他说“那我脾气太暴躁”，立即化解了久积在心的疙瘩。

家乡庄户人家的这缸酒，在金桂飘香的时令开始制作“红糍”，冬深之际入缸酝酿，腊月启封，启封之时，酒气飘香。

不知，这位居曾写过《卖炭翁》，在杭州当过“老市长”的白居易所问“欲饮一杯无”的那缸酒，是否与我家乡的农家酒，使用同样原料、同等工艺、同节令酿成的？否则，缸里新酿米酒上浮的“绿蚁”为何如此相似？



洋坞村(钢笔画)

涂伟波作

印象江南

艾伟

江南，对于很多人来说，有着特定的文化意味。比如，它是唐宋烟雨，秦汉明月，它是巷陌悠长，墙院青黛，它是树木古旧，戏台斑驳。

于我而言，江南，首先是美食的味道。

最令我魂牵梦萦的是霉干菜肉。虽然全国各处皆有，但它却是地道的江南菜。霉干菜肉香的不仅是肉，而是霉干菜。肉一定要七分肥三分瘦，煨出油来，霉干菜裹上油，乌黑发亮，往桌上一端，吃嘛嘛香。不过早年间肉是稀罕物，所以这道美味只能在过

年时才在餐桌上见得着，如今却是家常便饭了。

还有一道菜是江南人的记忆——冬笋烧肉。传苏东坡有一首诗：“无竹令人俗，无肉令人瘦，若要不俗也不瘦，除非天天笋烧肉。”可见，冬笋烧肉是很好吃的。尽管时空在变，这道菜的做法却出奇地统一：咸肉配冬笋，不用任何佐料，自成一佳肴。咸肉咸，冬笋鲜，白汤炖煮，最能存其原味。

江南人的餐桌真是丰富多彩。在冬季，一锅羊肉、一勺浓汤、一点干辣椒、浓油赤酱，成就了对吴江人来说比

一套厚实棉衣更温暖人心的红烧羊肉。在春季，一条鲈鱼加上高汤、雷笋，文火慢煮，煮化了扬州人心中三月初的春风。江南人可以将生活嚼得有滋有味，将日子过得活色生香。

江南给我的印象，还在于它一手烟火一手诗意。沿河而行，你可以看到桥头老太扯着嗓子叫卖白兰花，把花制的手串串在孩子们稚嫩的手腕上；两岸的居民下着象棋，对弈的多是一些年长者，穿着拖鞋，叼着烟斗，下一局几个小时的棋，烫着手了才发觉烟已抽完；女人们在河边，

边话家常边洗衣物。早年洗衣物还要用砵锤，那捣衣的声音极有规律，宛若一曲乐章；店铺门口有人在剥“鸡头米”(又唤作“芡实”)，这是从鸡头状的青紫色果子上剥下来的。“鸡头米”只能用手剥，否则品相就坏了；还有些有文化一点的，晨起侍花，闲来煮茶，阳光下打盹，细雨中漫步，夜灯下读书。

无论你的人生多么跌宕起伏，多么惊心动魄，江南人那一点一滴简单而又真切的幸福，总会给予你心灵的安慰。

花语

郑渊

最近的花开得很好，出门走在大街小巷里，总有一些香气扑进你的鼻子。有时是一股清香，有时是好几种味道交织，让人辨不出是什么花，总要昂起头来左右找找。要我说，近期开得最好的要数杜鹃，这种花常见、艳丽。和朋友走在路上，看见左右两边开的一大排的杜鹃，说起自己小时候吃映山红的经历。朋友惊叹竟有人这样生吃一朵花，我笑，这在乡下是很常见的。

小时候，逢映山红开花的那段时间，我老往家后面的山上跑。摘下红红的小花，直接放嘴里，嚼一嚼，酸酸甜甜的。母亲知道了，嘱咐不能多吃，说吃多了会流鼻血的。我反问，你怎么知道的。母亲笑着：“因为自己试过呗。”我大笑，原来年少时的母亲也是个淘气的小姑娘。除了映山红，小时的我肚子里还装了不少美人蕉的汁水。待在外婆家的那个暑假，她家门

口晾衣杆下面是一大丛美人蕉，每天早晨我站在那里刷完牙的第一件事就是去采两朵大红花。这也是个技术活：摘的时候要尽量靠近花朵底部的那颗小珠子，或者干脆连着珠子一起摘来，等花摘到手里了再小心地把珠子摘除。这样才能使得花芯里面的汁水不会流失。当然，也不是每一朵美人蕉的花都有甜甜的汁水，这还要看运气。那年夏天，美人蕉在我的暑假生活里占了很重要的一部分。

映山红、美人蕉，这是孩子的零嘴。在饭桌上，也随时可见一些花，油菜花、金针花这两样夺得榜首，一年中总有许多时候见着它们。房前屋后的花还有入药的，譬如金银花，就是那时候家中常见的降火药。家里有人有个喉咙不舒服上火的，母亲就开屋后的门，取几串金银花。在许多文学作品中，也可见食用花朵的影子。其中，《红楼梦》

当属第一。第三十三回，宝玉挨打后，袭人奉上了玫瑰露子。这是用糖腌制的玫瑰花瓣，味道甜美的同时又有活血化淤的功效。可宝玉嫌糖腌的玫瑰露子“絮了，不香甜”，于是王夫人又送来“玫瑰露”“木犀露”清热下火。紧接着的三十八回中又有黛玉吃了螃蟹，想喝口烧酒，于是拿起那乌梅银花自斟壶来，拣了一个海棠冻石蕉叶杯……宝玉便将那合欢花浸的酒烫一壶来。《红楼梦》中，用花酿酒、制糖、做酱、沏茶、制香粉，随处可见。

小孩子吃花不管三七二十一，摘了直接放嘴里。用味蕾感受自然，出于对自然的“无畏”，与自然进行一对一的交流。《红楼梦》里的吃花写得雅致、富态，在这样的诗礼簪缨之族、钟鸣鼎食之家中直接取花来食是不妥帖的。我想曹公也许为了弥补这一缺憾，安排了另一种人与天然的花直

接交流的方式，他令湘云醉卧芍药裯、黛玉荷锄葬落花。在日常中，曹公也藏了许多花的笔墨：簪到女子头上的含着露珠的鲜花，扑在脸颊的茉莉粉，擦春癣的蔷薇硝，点缀樱唇的手工胭脂……

如今的生活里，因为安全问题，吃水果总不敢不去皮，赏花自然更是不可能了，我们的舌尖与自然的直接交流好像隔开了。美学家蒋勋说：“我在想，自然秩序和土地伦理还能不能在高速发展的今天再找回来一点，能不能有一点点自己在家做东西的快乐以及在那里面找回来一种安心的东西。”我想，这是可以的。出门走在一片绿色之中，吹着春风，看露珠摇曳花瓣中。运气好时，说不定还能遇到一朵可以即食的小花。那时候，驻足几秒，端详少许，好像那种儿时向往的甘甜充盈在了舌尖，那是另一种心安。