



蚕豆花开 郗图

一朵深渊色

□梅莉

朋友小马有一个无肉不欢的胃,但他有一颗锦绣植物心。一大早晒他养的牵牛花,枝枝蔓蔓地爬在他搭好的网格篱笆墙上,一朵朵玫紫色的花,开得素朴乖巧,却又艳丽无比,其藤楚楚、其花娟娟、其叶翠翠,真是“风致嫣然”,宛若美少年,天然去雕饰,尽得风流。看得人神清气爽。

于是想起与谢芜村的俳句,“牵牛花啊,一朵深渊色”。

虽说牵牛花的名字土到没朋友,但却因为天生一张精致的文艺脸而深得广大艺术家们的喜爱。喜爱花草的朋友也很有趣,会说出“玫瑰有张大饼脸,月季的五官才立体”这种能让玫瑰气得吐血的话来,让我一想起就乐不可支。像玫瑰在花界这么受宠的明星都有人不喜欢,而牵牛花充其量只是路边野花而已,却倍受画家、诗人们的关注与追捧,不得不说,与它天性自带文艺属性有关。

“深渊色”在日本是指蓝色,因为牵牛花的颜色是层层递进的,很像植物染,看上去如临深渊、神秘莫测,“深渊色”无疑最生动形象,所以,这首俳句流传至今。它的花形如小喇叭,我们小时候就叫它喇叭花,家家户户院子里、窗台上都有它的踪迹,也觉得它很特别,当时只道是寻常。它结的籽黑不溜秋小小一粒,我似乎更爱它的籽,经常摘下一堆捧着玩,然后不知散落在哪里。

就像莫奈痴迷画睡莲一样,国画大师齐白石喜欢画牵牛花,曾画过上百幅牵牛花。而他喜爱牵牛花的原因始于他与京剧表演艺术家梅兰芳的友情。那是一九二零年代,齐白石在绘画上还没有什么知名度,尚在摸索阶段,但他坚信艺术是相通的,于是,在好

友的引荐下慕名去拜访梅先生,寻找艺术灵感的突破。梅先生酷爱养花,家中有数百种牵牛花,他解释说因为此花还有个名字叫“勤娘子”,有借物明志之意,可见梅先生也是个很勤奋的人,话说不勤奋又怎能有如此成就呢。齐白石当即也成为牵牛花的拥趸,从此,他开始画牵牛花。据说当他画完牵牛花系列之后,事业上就开始牛起来了。所以,牵牛花还是大师的幸运花呢。

以前追剧《甄嬛传》,里面有个场景也说起过牵牛花。夜间出来散步的果郡王与甄嬛偶遇,见甄嬛很喜欢牵牛花,就一起谈论起来。甄嬛说她儿时在外田间常见这花,叫“牵牛花”,因宫中很少见到,所以很是惊艳。果郡王说因为它的别名叫“夕颜”,是很薄命的花,所以宫中的人是不会栽培的。其实,果郡王说错了,牵牛花的别名叫“朝颜”,夕颜是月光花的别称,月光花是纯白的,傍晚花开、凌晨花谢,而牵牛花则有各种鲜艳的颜色,感觉生命力旺盛多了。夕颜让我想起去年在乡下第一次看见空心菜开出的花,此花与彼花极其相似,肉眼简直难以辨认。“夕颜”这个名字无疑很文艺,它适合呆在小说里。记得《源氏物语》里有个美丽女子就叫夕颜,深得源氏公子喜爱,果然红颜薄命,在凌晨莫名死去。

牵牛花生就一副小巧精致的脸,有的周围还晕一层白边,中间又有一点留白,特别文艺范,所以咏牵牛花的古诗很多,但我最爱秦观的这句,“仙衣染得天边碧,乞与人间向晓看”,写出了牵牛花的风致。当中年的我越来越爱四时有花朵作陪、不想与人纠缠时,花朵们就成为我的知己。老树画画里说:“周末没啥事,逛入小树林。无人想与语,对花说古今。”深得我心。

蚕豆花开

□朱惠忠

在青蚕豆上市的时节,对于农家人来说,炒一碗蚕豆籽是小菜一碟。刚离地的青蚕豆,嫩得几乎可以掐出水来,放入油锅里爆炒一下,无需添加什么调料,只要咸淡掌握适度,配以些许葱花,便可以了。一盘炒青蚕豆看似普通,它对于舌尖的吸引,却比大鱼大肉还具诱惑力,而且很有些历久弥新的味道。年年品尝它,年年觉得它秀色可餐。我曾经私下戏言:“碧珠银盘一相逢,胜却佳肴无数。”

眼下,吃一碗炒青蚕豆,何止是一种口福呢?对于我来说,碗里盛着的还有一段童年往事呢。青蚕豆是容不得在地里多耽搁的。作为时令蔬菜,受人青睐也就个把礼拜,过后它就慢慢变老。在集体劳作的那些年代,大田上的蚕豆是不允许带青采摘的,收获的干蚕豆大部分用

名人菜

□尹画

南京是座历史文化名城,主打民国牌。先去颐和路看了民国建筑。“一条颐和路,半部民国史”。一幢幢历史老建筑,掩映在五彩斑斓的冬色里,仿佛一幅幅流动的画卷。

第二站是浦口火车站。朱自清《背影》里写到的父亲,正是在浦口火车站送别他的儿子北上求学。南京市政府将浦口火车站作为不可移动文物保存得很好,让我得以看到百年前的模样。从浦口火车站去下关,我搭乘了一艘旧式轮渡。相比浦口码头,位于下关的中山码头要气派得多,当年,孙中山先生的灵柩曾在这里登陆,也因此,下关码头被定名为中山码头并沿用至今。

晚上,去朋友推荐的老门东红公馆用餐,这是家具有民国特色的文化主题餐厅。大厅内陈列着上了年纪的民国古籍、生活用具,精致古朴,透出浓郁的民国情怀。翻开菜单,好多道菜带有名人名字,一连点下好几道:美龄粥、少帅红烧肉、焕

来“完粮”或者去做各种食品的原料,只有各家的自留地里种植一些,可供青黄不接之需。在食不果腹的年代,每遇这个时节,它便如及时雨般成为农家人主食的取代品。记得小时候,未待蚕豆长熟,我就眼巴巴地盼望着大人们早些去地里采摘,待一碗热气腾腾的炒青蚕豆上桌,我总是不自觉地伸向碗里,使劲地吃个饱。大田收获的干蚕豆,完粮以后余下的部分,农家人都很珍惜,日后用它浸泡成豆瓣,煮一锅腌蚕豆瓣汤,是很吊胃口的一种家常菜。有时还做些油煎“和尚豆”,那是一些巧妇为好酒的丈夫准备的一种既实惠又耐嚼的配菜,吃着齿缝生香的。

我是从小看着蚕豆长大的。每年秋后,所有的庄稼都已颗粒归仓,只有蚕豆、麦子和油菜三个苗儿,还留着

章松鼠鳜鱼、胡适一品锅……

宋美龄是精致生活的代表人物。传说当年她胃口不好茶饭不思时就爱喝一碗甜甜的白米粥,混合山药、百合、豆浆一起熬煮,再放几粒红枸杞来点缀色彩,简单、清淡,使我吃出了久违的童年味道。小时候,妈妈就爱用豆浆来煮粥,搭配一点酱菜,就是一顿美味早餐了。

胡适之名与“一品锅”联系在一起。从前读胡适,就知道他常以此菜来招徕友人,“一品锅,三五六层花色多,品其味道,离桌不离锅”。一品锅实际就是杂烩菜,或者说是小火锅,食材有豆腐、白菜、木耳、牛肉卷等,按先素后荤的顺序一层层摆放将到锅里,烧开后即好食用。天寒地冻,最适合家人围坐一起品尝“胡适一品锅”,暖暖的,出点汗,就能收获一种大团圆的幸福感。

少帅红烧肉,看名字就知与少帅张学良有关。相传少帅当年就好这一口红烧肉。说起来红烧肉算是家常

空旷的田野。这绿色三姐妹,看似弱不禁风,却是庄稼地里最为耐寒的植物,一经面世,就别无选择地面对冰雪世界,承受着三九隆冬的煎熬。一挨春天,那些经过雪煎霜打的嫩苗,如一群灰姑娘,带着一脸倦容,在春风的梳理和春雨的摩挲下,禁不住灵动起来。不经意间,她们浑身舒展,悄悄地编织起一个“累累硕果”的梦。我最喜蚕豆花开,那白色的花朵上涂抹着一层浅红,淡淡如水墨画的着色,尤其是花瓣上镶嵌着的一只只乌黑的眼晴,好传神!在蚕豆的绿叶丛中,只要你仔细寻找,还能发现蚕豆的耳朵呢,那是一种喇叭状的小叶,隐藏在叶片之间,小巧玲珑,很惹人喜爱的。寻找这些“蚕豆耳朵”,是幼时的乐趣之一。

眼下又是蚕豆花开的时节,我翘首期盼着吃一碗青嫩的炒青蚕豆仔呢。

菜,家家户户都会做,但烧出来的味道还是大有分别。红公馆里的少帅红烧肉,选用的是上等五花肉,色泽红润、肥而不腻,精心炖焖很入味。

松鼠鳜鱼这道菜,很多餐馆里都能吃到。红公馆里的这道菜是以焕章名字来命名的。焕章是指冯焕章,也就是冯玉祥。这道菜讲究刀功与火候,把鳜鱼掏空内脏,鱼身切菱形刀纹,裹上蛋黄,炸成松鼠样,浇上卤汁,酸甜可口,外脆里嫩。1946年,冯将军赴美前就无比惆怅地说:“不知何时能再尝到美味的松鼠鳜鱼。”

梁实秋是枚吃货,自然也少不了以他名字来冠名菜肴。此次,我们点了一碗实秋鸡汤西施舌。西施舌是种海鲜,白白的,像小舌头一般。我是第一次吃这东西,当鸡汤遇上西施舌,会是什么味呢?一个字:鲜。滑嫩柔软的西施舌、醇香清澈的汤汁,吃的时候又联想起梁实秋,便分外兴奋,觉得它简直就是“天下第一鲜”了。

藏族师兄

□米拉

记得刚到达孜学习的第一天,我在脸盆里搅拌白色的颜料,准备刷到画布上,这时突然有一只苍蝇落在了盆里的颜料上,随即便被黏住了翅膀和腿脚,动弹不得。一旁的阿布小师兄大呼一声“啊呀”,原以为他担心颜料被弄脏,没想到他接着心疼地说“它可能会死吧”。藏族人最是怜悯生灵,在他眼中这只“捣乱”的苍蝇也是一条小生命。我赶紧安慰他:“没事没事,我来救它。”小心翼翼地把苍蝇连同它足下的那块颜料挖出来,轻轻捧到水池边,把它放在池沿上,撩一点清水慢慢地一滴一滴冲刷掉它身上沾染的颜料,滴了五六滴水,苍蝇又能活动了,慢慢从涸开的一摊水中爬出来,我们继续往它身上滴一点儿水,它开始轻轻搓自己的脚,振几下翅膀,眼看着活泛起来了。直到这时,阿布小师兄才长出一口气:“太好了,它能活了!”

在画室,每天都有两位师兄轮值做饭,一顿午餐和一顿晚餐。有一回到一位师兄抱着前夜未洗的电饭锅从厨房里走出来,把锅底硬硬的一点儿干饭扒出来,在手心捏捏碎,用力地甩到厨房的顶棚上面。这是在做什么?那位师兄腼腆地笑笑:扔到屋顶上,鸟会过来吃,这样就不浪费粮食了。

在我们小院儿的外面,沿街的行道树下,有一只大铅盆,每次吃完饭,大家会把碗底剩的一点点饭菜倒在大盆里。有时我也跟着去倒,还在想是什么人会来收这些泔脚

呢?有一天下午就让我撞着了,从附近小山脚下吃草归来的大黄牛,慢慢地踱着步子,走到我们小院子门口,低下头吭哧吭哧地品尝起大铅盆里的饭菜。沿着牛群走过来的方向看过去,原来一家家藏式小院门前都有这样的大盆子,远远近近的牛们在归栏前还能饱餐一顿。我看这些牛都是普通的大黄牛,就问师兄们:它们怎么不是牦牛呢?来自那曲的次仁师兄笑了:牦牛都在高山上,很高很高的山,它们不会到这边来的。

我们画室有十七八位师兄,一开始都分不清楚是谁,也听不懂他们说的藏语。待的时间长了,发现一位特别的师兄,别人和他交谈时都是说汉语,还叫他“安多”。有一天正巧和安多师兄一起拌颜料,就聊了几句。首先正式请教一下名讳:师兄,你的名字是“安多”吗?没想到他哑然失笑:不是不是,我不叫安多啊,我叫海珠,你们可以叫我海哥。那为什么大家都喊你“安多”?他继续哭笑不得的表情:我老家在甘南,那里属于安多藏区,我们说的藏语是安多方言,和拉萨话不太一样,所以他们都管我叫“安多”。哇,海哥,你太厉害了,你以一己之力代言了整个安多藏区!海哥看看我,淡定地说:他们都叫你“上海”,叫她(我同伴)“北京”。

可能因为都无意中成为“家乡代言人”,我们和海哥逐渐熟络起来。他这一年的早春才从家乡来拉萨,拜师学唐卡。过来之前已经在甘南夏河的拉卜楞寺学过一段时

间,小有基础。为什么跑来拉萨学习呢?他老家的唐卡师父认为甘南的唐卡是拉萨传过去的,在本地经过历代传习,已经有些走样了,希望徒弟能追根溯源,到拉萨找一位好老师,再把正宗的传承学回来。在画唐卡之前,海哥是一名大学生,在济南的一个大学读了两年多,因为父亲突然离世,他又不适应济南的气候,“天热的时候,每天都没办法睡觉,我把自己整个身体都贴在墙上,还是热得睡不着”。在回家为父亲治丧的时候,他也决定了彻底放弃高校学习。现在的目标是成为一个合格的唐卡画师。可能因为在汉地待过两年,他和我们交流得很顺畅。

我特别喜欢吃糌粑(炒熟的青稞面),就向海哥打听哪里能吃得得到糌粑。他又哑然失笑:我们画室每天早上都吃糌粑、喝酥油茶,你们俩每天来得太晚,明天早些来,我捏糌粑给你们吃!于是第二天起了个大早,可偏偏公交车来晚了,赶到达孜时大家又开始静静地画画了。海哥看我们进来,直接放下画笔,把我们带到院子里。原来他早准备好了,一碗香香的糌粑粉,还有暖瓶里的酥油茶。捏糌粑需要一些技巧,他知道我们不会,先跑去洗手池反复洗了好几遍手,然后往糌粑碗里倒了一点酥油茶,开始熟练地用手搅拌揉捏起来。只会一会儿工夫,两大团香喷喷热乎乎糌粑就捏好了,接过来轻轻啃一口,那喷香的气息,就像拉萨的一切,那样温暖、香甜、熨帖。

玉兰
一瓣

走马
天下

藏地
挥毫