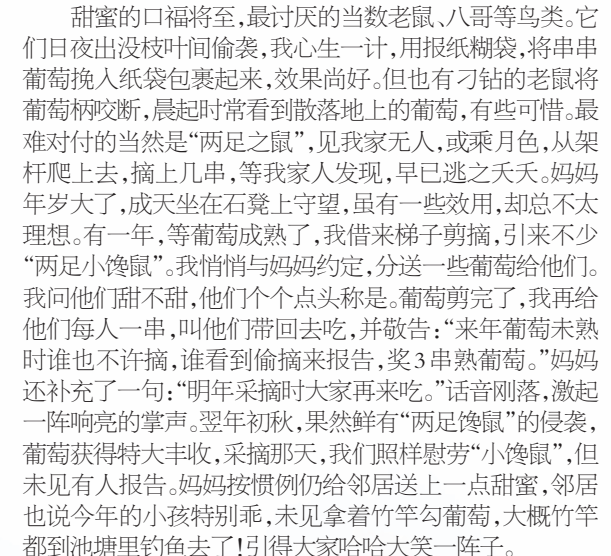
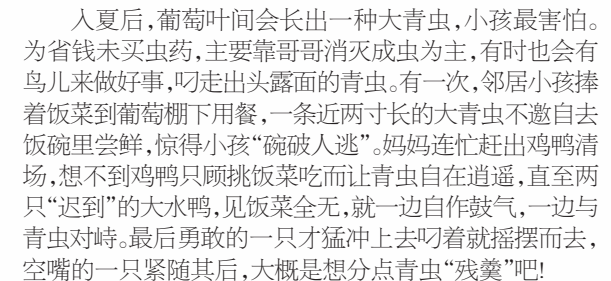
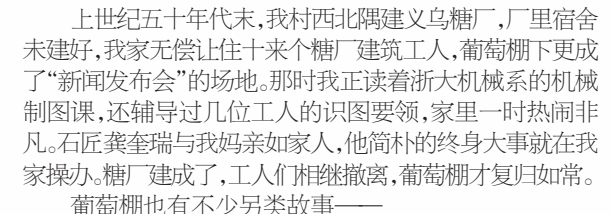
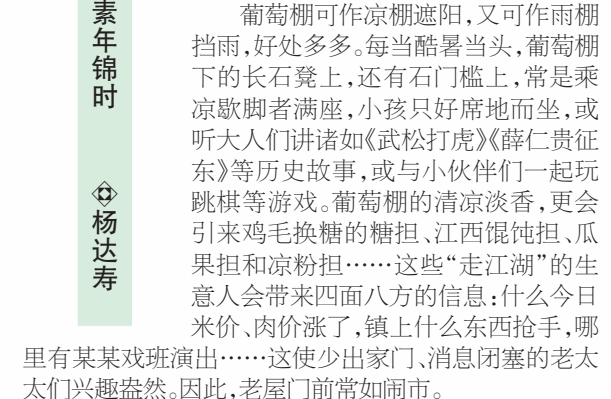
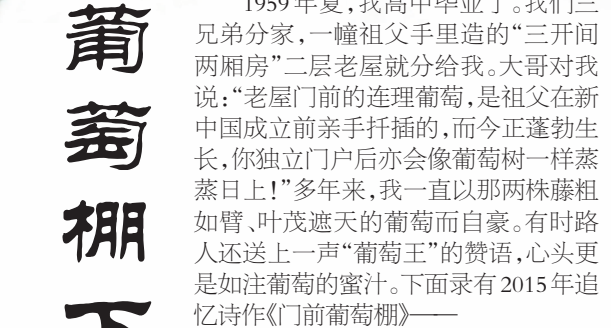
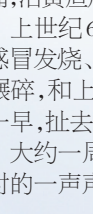
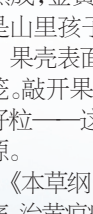
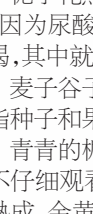
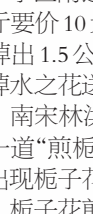
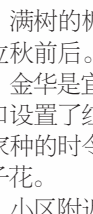
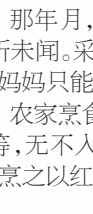
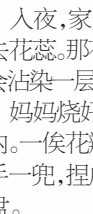
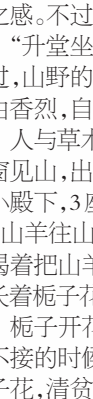


梅子熟时 栀子香



平日读书看报,只要见着喜欢的文句,不管有用还是无用,都会将它们一一摘抄下来。阅读犹如存款,是有红利的。

闲读《晚晴集》,发觉弘一法师亦曾抄录元代高僧石屋禅师的《山居诗》:“过去事已过去了,未来不必预思量;只今便道即今句,梅子熟时栀子香。”法师是世间奇才,难道也爱做痴记?但转念一想,并非如此。

栀子果在佛教中地位崇高,为佛家所重。传说释迦牟尼成道时,背后即开此花。古时候栀子不能随便栽种,即便是有身份的人家,也只能从寺院请回家中供奉、观赏。

黄梅时节,江南气候湿哒哒黏糊糊,雨稠密,人烦闷,栀子花却香香地开着。人生苦短,且不管那过去事、未来事,静静地享受这花香岂不惬意?

栀子有重瓣和单瓣之分。大叶重瓣的,花朵硕大,香气也烈,多用于园林绿化。重瓣栀子花通体雪白,与茉莉花、白兰花并列,被称为江南“夏日三白”。

梅雨霁,暑风和。栀子花爱水,可水培,所以又名水栀子,或者水横枝。一钵清水,绿叶白花,花香袭来,想来都是幽凉之境:“一根曾寄小峰峦,簷卜香清水影寒。玉质自然无暑意,更宜移就月中看。”(朱淑真《水栀子》)

簷卜是佛经中的音译,很长一段时间被认为就是栀子花,而罗愿、李时珍、方以智等人都曾考证,此乃以讹传讹。只是,传得久了,积非成是,簷卜也就成了栀子的别名。

栀子,浙中山区叫它“山梔”,是乡下孩子最为稔熟的植物——花采食,果药用。

野生栀子,植株矮小,单瓣清瘦,较之于城市公园的重瓣兄弟,顿显营养不良之感。不过,其叶虽没重瓣稠密,却也是碧绿碧绿的。

“升堂坐阶新雨足,芭蕉叶大栀子肥。”(韩愈诗)惊蛰刚过,山野的栀子便开始现蕾。等到花蕾绽放,艳阳豪雨,花白香烈,自然有着与众不同的情怀:热烈、率真、浪漫。

人与草木,也讲缘分。我的老家在东阳横锦水库上游,推窗见山,出门闻岭。村东有三岩弄,村西是金钩,村北挨着小殿下,3座大山每天可轮换着放羊。上午,我把家中的5只山羊往山里赶,到了下午三四点钟,再拎着一只竹篮,吆喝着把山羊赶回家。去得多了,便知晓哪座山的哪个位置长着栀子花,径直走去,——将它们采进篮里。

栀子开花,就意味着端午节快到了。五六月间正是青黄不接的时候,妈妈常为三顿饭发愁,有了这灿然而开的栀子花,清贫单调的生活也就多了几分色彩。

入夜,家人们闲坐油灯旁,将栀子花倒在米筛里,轻轻扯去花蕊。那花蕊软软的,外形像一枚小小的喇叭,碰触的指尖会沾染一层厚厚的黄色花粉,闻一闻,透着浓浓的馨香。

妈妈烧好一锅开水,分批将我们择拣好的栀子花倒进锅内。一俟花瓣变色,便立马捞进另一锅清水中,荡涤几下,双手一兜,捏成一小团,用力挤去水分。一小团,恰好够炒一盘。

那年月,山村尚未通电,别说冰箱,就连保鲜袋也闻所未闻。采来的栀子花少,就当第二天的配菜。要是量多,妈妈只能将它们摊晾在竹簰上,晒干存贮。

农家烹食栀子花,除了清炒,还可凉拌、炒肉丝、滚豆腐等,无不入口爽滑,清香四溢。至于干花,可用温水浸发,烹之以红辣椒或韭菜,其味亦堪比鲜食。

满树的栀子花次第开放,一茬接着一茬,一直可以开到立秋前后。

金华是宜居宜业城市,居家小区通往丹溪公园的十字路口设置了红绿灯,一群老妪一早便抢占马路一侧,售卖自家种的时令蔬菜。碰巧的话,就能见到头天下山的新鲜栀子花。

小区附近还有一家袖珍超市,焯水售卖的栀子花0.5公斤要价10元,而那些老妪手中的新鲜栀子花,0.5公斤能焯出1.5公斤湿花,却只卖15元。要是一顿吃不完,可将焯水之花送入冰箱冷藏或者速冻。

南宋林洪的《山家清供》写鲜花入饌的菜品不少,其中一道“煎栀子花”格外瞩目。因为这是我国历史上第一次出现栀子花入饌的文字,可以说是吃食栀子花之始祖。

栀子花煎着吃,还真是稀罕,普通人只能在书本中享受。因为尿酸偏高,前不久听朋友推荐,买了几味中药泡水喝,其中就有栀子果。

麦子谷子无患子,桃子李子覆盆子,植物名里的“子”多指种子和果实,而栀子最初为世人所重也是因为“果”。

青青的栀子果,形如纺锤,缀在绿叶丛中,若隐若现,如不仔细观看,还真分不清哪是叶哪是果。等到秋天,青果熟成,金黄透亮,老远便能瞧见。摘下晒干,卖给药店,就是山里孩子的“小秋收”,总能换来父母一声声的夸奖。

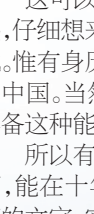
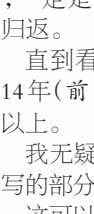
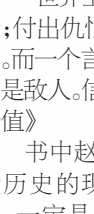
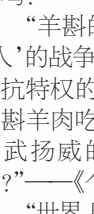
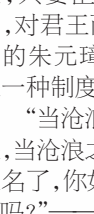
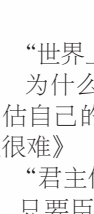
果壳表面还有一条条隆起的褶皱,颇像巧手扎制的红灯笼。敲开果实,内里满布无数嵌陷于蟹黄色果肉中的细小籽粒——这是承继的秘密,也是有关纯白与香气的秘密之源。

《本草纲目》说,栀子性凉味苦,祛湿热,清心明目,消炎止痛,治黄疸病,跌打损伤以及因燥热引起的剧痛性心烦。

上世纪60年代,是我的童年时期,特别顽皮任性,只要感冒发烧、被惊吓或做噩梦,无不用到山梔——妈妈将其碾碎,和上面团,用青布绑在我的手腕或者脚底心。翌日一早,扯去青布,每每留下一枚铜钱大小的乌青。

大约一周之后,那块乌青会自然消散,而妈妈捆绑青布时的一声声呼喊(俗称驱魂),一直回响在耳边……

从史记里读当下的中国



读赵宗彪先生新著《史记里的中国》

读赵宗彪先生新著《史记里的中国》,感到其中折射出来强烈的现实关怀,心头是兴奋的。

司马迁一定想不到两千年后,他的文字还有如此强大的生命力。于太史公无疑乃莫大安慰,于后人则难免悲喜交集。

人是容易淡忘的动物,非不得已,很少有人刻意去翻老皇历,只有遭逢某种境遇,如文艺复兴于中世纪末的欧洲,社会发展面临严重困扰与无可规避的选择,有识之士才会去过往岁月中着力寻找参照与启示。

不由得想起上世纪意大利历史学家克罗齐的名言:一切历史都是当代史。至今仍觉经典。提出这个论断后,老人家作过如此解说:“惟有当前活生生的兴趣才能推动我们去寻求对于过去事实的知识;因此那种过去的事实,就其是被当前兴趣所引发出来的而言,就是在响应着一种对当前的兴趣,而非对过去的兴趣。”

这里的“兴趣”,我以为至少还含了关注与责任的意思在内。因此用这话来形容或解释司马迁的史记创作,也是合适的。

而赵宗彪读史记,无疑亦带着相近的情怀。

此书目录编写,在每篇文章的标题下,均用几句话来表达作者从史实中总结出的史识。他是司马迁,也是克罗齐的知音。不妨抄录几段:

“世界上明白人不多。

为什么不多?因为人性如此,人总是自以为是,高估自己的能力而低估他人的水平。”——《做明白人很难》

“君主们当然知道大部分臣下没有谋反之心,但是,只要臣下有了一定的能力,无论他如何表示效忠,对君王而言,最好的效忠,还是到黄泉最彻底。明朝的朱元璋一当上皇帝,立马杀胡惟庸、杀蓝玉,也是一种制度的惯性使然。”——《功臣可以不死吗》

“当沧浪之水清澈时,濯纓、浑浊,还行,可濯足。但是,当沧浪之水变成了泥浆或全部干涸,仅有一个沧浪之名了,你如果还想濯纓、濯足,不就是自赴泥沼以求死吗?”——《假如沧浪之水干涸》

“羊斟的战争,不是国与国之间的战争,而是一个‘人’的战争,是为了捍卫自己尊严的战争,也是小人物对抗特权的战争。既然华元可以倚仗自己的职权不给羊斟羊肉吃,羊斟同样也可以凭借自己开车的职权让耀武扬威的司令官当一回阶下囚,这不是很公平吗?”——《个人的战争》

“世界上,所有的付出都会有回报。付出实惠,获得恩情;付出仇恨,收获报复。将这一铁律证诸古今,概莫能外。而一个言而无信的人,将会失去所有的朋友,留下的,只是敌人。信用的价值,也就是人的价值。”——《信用的价值》

书中赵先生屡次讲到,他觉得司马迁有种远超那段历史的现代意识,这当然不可能,令他产生错觉的,一定是当下与历史发生了相当程度的重叠或者说归返。

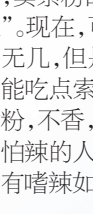
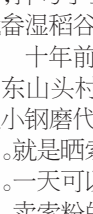
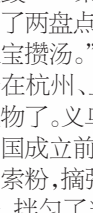
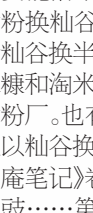
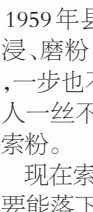
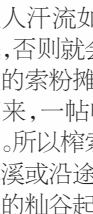
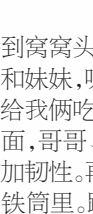
直到看了后记,才知道本书并非新作,分别写于2014年(前28篇)和2003年(后10篇),两者相差达十年以上。

我无疑更喜欢前面那些后写的篇章,对后面那些先写的部分,则较少感触。

这可以看作是作者个人史学上的进步与史识的成熟,仔细想来并不止于此,而是此间时代发生了巨大变化。惟有身历其中,才可能更加深刻地认识从前与现在的中国。当然,这得有敏锐的知觉与感触。赵宗彪无疑具备这种能力。

所以有某种先见之明的,应当是作者本人。无论如何,能在十年前写出令人觉得强烈关照当下的文字,实属难得。

榨索粉



不久前回义乌,到廿三里集市买了两袋索粉带回杭州。一帖帖索粉,玉白色又香,仍旧用干稻草束缚。索粉可以炒,或者水煮都可以。

我从小就吃索粉,因为我家与二爷家共用一架索粉榨。现在人都把榨索粉说成抽索粉,其实不准确。索粉是靠人力榨下来的,不像白色的怡糖,是一根根抽出来的。索粉榨用一根长木铤,一头有一个木榨,对准下面的铁筒,揉好的索粉面切成铁筒形,装入铁筒内。铁筒底部有一排排小孔。木榨压了下来,索粉就挂下来了。若铁底的孔大一点,榨出来的索粉就粗一点。若孔小一点,榨出来的索粉就细一点。木铤的另一头,有一根粗麻绳,与踏脚板连着。踏脚板上有可以踩脚的滚筒。两个人踩在滚筒板上,粗麻绳就被越拉越紧。把脚踩的力传递到木榨上,索粉就不断被榨出来了。榨完一筒,再装一筒。这也是木机械吧。

榨索粉是体力活。头一天,要把粳米加水浸泡透,再用石磨磨成米浆,装进麻袋,压上大青石,压榨下来的白色水可以喂猪。夜里,鸡啼二遍,爸妈就要把踩踏碓的哥哥、嫂嫂、姐姐叫起来。奶奶已经六七十岁了,也起来烧火,把半干的米浆捏成窝窝头,放进蒸笼里蒸。

待到窝窝头的头熟了,就可以倒入踏碓里春。年幼的我和妹妹,听见声音也起来,奶奶就会摘下窝窝头的头给我俩吃,要我俩再睡一会儿。父亲负责翻踏碓里的面,哥哥、嫂嫂、姐姐负责踩踏碓,把米面春成团,增加韧性。再把米面捏成长圆形,才能装入索粉榨上的铁筒里。踩踏碓是最累的活,哪怕是寒冬腊月,也人人汗流如雨。索粉榨出来之后,还要放入清水中洗,否则就会粘在一起。此时,太阳出来了,大家把洗过的索粉摊在竹帘上,背到晒场上晒干。下午可以收下来,一帖帖索粉用金黄的干稻草缚起来,装入谷箩。所以榨索粉要择大晴天。第二天大哥就可以挑到苏溪或沿途各村去换稻谷了。幸而大哥力气大,换回来的稻谷起码有头两百斤重,他却轻松地挑回家。难怪1959年县食品厂招工,他被招为踩踏碓的工人。水浸、磨粉、掺糕、蒸糍、白春、制丝、蒸熟、冲洗,一步也不能省。粳米的香味、韧度,就是靠榨索粉的人一丝不苟的努力激发出来的,懒惰的人榨不出好索粉。

现在索粉之所以叫东阳索粉,因昔日东阳农民,只要能落下来糠、淘米水,也愿意干。而义乌人喜欢索粉换稻谷,一般150斤稻谷可以赚十几斤谷。若一斤稻谷换半斤索粉,就没有赚头了。只能落下喂猪的米糠和淘米水。上世纪六十年代,我们生产队也办过索粉厂。也有男社员挑着索粉上门卖,不过再也没有人以稻谷换索粉了。其实,古代就有索粉。宋陆游《老学庵笔记》卷一:“集贤殿宴金国使人,九盏:第一,肉咸豉……第七奈花索粉。”《儒林外史》第十四“席上上了两盘点心……热烘烘,摆在面前,又是大碗索粉八宝攒汤。”可见明清时,索粉当点心吃。义乌人喜欢给在杭州、上海的亲戚、朋友寄十几斤,就是上佳的礼物了。义乌民间俗语,七月半,糖汤索粉当一顿。新中国成立前,有到田头卖活索粉的人。就是把刚榨下的索粉,摘张碧绿的荷叶包着吃,浇上酱油、猪油、辣酱,拌匀了当点心吃。在稻田里收割稻谷的长短工,就备湿稻谷换,东家也不会责怪。

十年前,我和市志编辑部同事,特意到东阳市江东北山头村粉干加工专业村看了一下,昔日的石磨被小钢磨代替了,踏碓被机器代替了,索粉榨也不见了。就是晒索粉的竹帘还晾着,在晒场上整整齐齐排列。一天可以产七八百斤索粉。后来回到廿三里大街上,卖索粉的说,“天天有东阳索粉买。你不必跑那么远”。现在,可以网购,方便极了。义乌榨索粉的人所剩无几,但是义乌人可以天天吃到索粉。不像儿时,只能吃点索碎粉。用粳米加工的粗粉干,被称为机器索粉,不香,也不能炒。而米线要用鲜红的辣酱烧。对于怕辣的人来说,吃这样的米线要准备流一脸汗水。只有嗜辣如命的人,才敢碰。