

留听残荷



11月18日,浙江杭州,西湖边的树叶及残荷渐渐变黄。

■申功晶

拙政园西花园的池塘西岸静立着一座四面通透,视觉上抽象化的船厅——留听阁。时值初冬,一池枯荷残叶,已然不复盛夏时节的盎然丰茂,仅剩些许干枯茎叶。园工并不会把残荷拔去,只待茎叶焦黄枯萎,折入水中,能化作淤泥腐土滋养下一季。

在《红楼梦》第四十回,刘姥姥游览大观园,池中荷叶干枯,贾宝玉游船时觉得荷叶恼人,抱怨道:“这些破荷叶可恨,怎么还不叫人来拔去。”此时,林黛玉偏出声反对:“我最不喜欢李义山的诗,只喜他这一句‘留得残荷听雨声’。偏你们又不留着残荷了。”宝玉忙道:“果然好句,以后咱们就别叫人拔去了。”

“留得枯荷听雨声”是晚唐诗人李商隐的原句,想那黛玉一生就一颗七窍玲珑心,断不至于记错或口误。由“枯”改“残”,一字之差,藏掖着的一点小心思。“枯”即枯萎,是一种断绝生机的死寂。“残”字则尚留一息生机,秋风萧瑟中,残叶纵然行将下落,头颅还是高高昂起,它向死而生,因此有了生命的张力。黛玉自幼丧母,寄人篱下,一年三百六十五天,“风刀霜剑”的日子不少,却也不乏明媚鲜妍的活泼泼地。她作诗“愿奴胁下生双翼,随花飞到天尽头”,以示对未来命运不妥协,也是黛玉留给自己的线希望。

路过杭州,去了一趟清河坊于谦故居,统共一室、一堂、一院,捌飨得简洁利落,此处人迹罕至,青灰的砖缝里透露着丝丝清秋般的苍凉,忠肃堂影壁上题着一首《石灰吟》:千锤万击出深山,烈火焚烧若等闲。粉骨碎身浑不怕,要留清白在人间。这也是屋子主人于谦一生的写照:公元1449年,在太監王振的蛊惑怂恿下,明英宗亲征瓦剌,“土木堡”一役,皇帝被俘,天下震惊,瓦剌踏破居庸关,直逼大都,他们挟持下少年天子,迫使大明献城。在满朝文武一片“南下迁都”声中,于谦毅然站立在奉天殿,怒斥诸

生机

虽枝枯叶败,却不失卓绝风骨,这大概便是所谓的大道至简,别有一番洗尽铅华的意境

残荷,也是坚毅的,留待来年初夏,它又会迅速铺满整个荷塘,生生不息。荷花如是,人亦如是



杭州于谦故居。

臣“敢言弃京师者,斩!”他的声音就像一道惊雷,穿透紫禁城的宫墙。在太后支持下,扶持朱祁钰为帝,暂时稳住了朝局。他亲登德胜门擂鼓,用玉石俱焚的决绝,血战五天五夜,击退蒙古二十万精锐部队,为华夏文明守住了长城以南最后的火种。后英宗归朝,夺官复辟,新皇上台的第一件事就是要清算“旧账”,于谦因拥立代宗上位,便以“谋逆”论罪下狱。公元1457年,漫天风雪落在北京城大地上,于谦身披枷锁,脚戴镣铐,被押赴刑场,街道两边站满百姓,哭声震天,大家知道,于谦是清白无辜的,倘若没有于少保拼死保护,他们早已沦为异族铁蹄下的亡魂。

锦衣卫奉旨抄家,抄出所有家当——一些生活必需品、二十两银子,皆“愕然而定”,他们不相信一位朝廷大员清贫至此,于是,四处翻箱倒柜,试图找到于谦贪污证据,当有人发现一间门锁森严的小屋,以为这是藏匪财宝的地

方,便破门而入,大家傻了眼,屋里只有两样东西——一领蟒袍和一把宝剑,这是景泰帝表彰于谦的功绩,特地赏赐给他的,于谦将它们锁在里屋,从不炫耀示人。这些凶神恶煞的锦衣卫,顿时心生敬意,悄然离开了于家。这是一个高尚的人,他身居高位数十载,从未贪污一分一厘,将“干净”两个字诠释到了极致。他这一生,仰不愧天、俯不忤地,心底似光风霁月、坦坦荡荡,足以用“忠心义烈,与日月争光”来概括。关于于谦之死,书记记载四个字“天下冤之”!

于谦墓静卧在三台山麓,比起同为民族英雄、熙熙攘攘的岳王庙,这里鲜少有人踏足,显得清冷静静,穿过“热血千秋”石牌坊,漫步于青石板铺就的百米墓道上,空气中夹着淡淡的青草香,墓碑前的石供桌、石香炉还保留着前明遗韵,踏入祠堂,墙上的连环壁画一一展现了于谦波澜壮阔的一生。史学家称颂他“挽狂澜于既倒,扶大厦之将倾”。我看到的却是“社稷为重,君为轻”的执

政理念,他效忠的不是一家一姓之天下,而是万千苍生之天下。

秋之暮,站在西子湖畔,残阳落落,霞光一片。这里曾经有最美丽最丰茂的荷花,此刻,只剩下几茎残荷高擎,虽枝枯叶败,却不失卓绝风骨,这大概便是所谓的大道至简,别有一番洗尽铅华的意境,但凡一息尚存,它便会以这样的姿态,直至生命终结。

听说于谦之孙于有道隐居太行山麓,于氏后裔给村子取名“石头村”,是以应和《石灰吟》纪念先祖。可我觉得,于谦的一生,更像一枝本色的荷,有过绚烂辉煌的高光时刻,似盛夏绚丽至极的荷花;也有枯寂衰飒的苍凉落寞,如秋冬清寂沧桑的残荷。荷,生得干净,死得干净,一如于少保,在清贫中始终坚守着清廉的操守,干干净净地走完了自己的一生。

残荷,也是坚毅的,留待来年初夏,它又会迅速铺满整个荷塘,生生不息。荷花如是,人亦如是。

■我们生活在石与石之间。崖石铺草、灌木、树,逐渐掩盖本来面目。所谓土地、山地,不过是在大小石头上附着了薄薄的土,而我们又附着在薄薄的土之上。

■松三

入冬之夜,我用母亲教的方法腌制一碗四季豆。将四季豆洗净,搁进大碗里。锅里烧水,烧开了倒进大碗,撒盐、白糖,加米醋。母亲将其称作泡四季豆。这个做法要注意的一点是,四季豆需全部被水浸过。老家的做法,是在成扎的豆角上压上一块石头。

所以我还需要一块石头。一块像样的石头,最好是圆润的,平整的,不大不小,直径恰好略小于那只白瓷彩绘大碗。

找来找去,杭州的屋子里只找到五块小石头,每块都只有掌心一般大。有两块够大够重的,却是一位地质学家送的礼物,一块是铜矿石,一块是台州仙居火山爆发时留下的气泡石。

只好用五块中最大的一块——也不到巴掌那么大、拱门形的、粉白如桃子一样的那一块,搁在一个盘子里,把盘子放进盛满了水的大碗里,绿色豆角被盘子压入盐水——暂时补足了石头不够大的缺憾,咕嘟噜,冒泡泡。只消一夜,经盐水充分浸泡的四季豆便会由葱绿转为竹青,变成带着酸味的咸豆角。切断加鲜椒碎猛火炒,用来下粥极开胃。

我也想过去路边找石头。但城市里唯一觉得干净的石头,想起来是在三台山路西湖一角有些许,每块都有脸盆那么大小,似乎是别处运来的,这样便不好意思装作不经意捡拾回来。在城市里,好像什么都短缺,石头、花朵、野草、果实,且大家共有,不好独占。而在山里,满山绿树,满地野花,满溪流石头,无所谓谁折取一枝,谁搬回一块。

母亲常搬回许多用作腌菜的石头,大多是圆形的、椭圆形的,用来腌制辣椒、霉干菜、豇豆、萝卜条。母亲的腌制容器是那种古老的褐色陶瓮,各色腌菜被封存其中,被精心挑选而来的石头压制其上,保证盐分充分浸渍,将鲜味转化成风味。

在山中,我们有一整条河流的石头。无数浅色的卵石铺陈在蜿蜒的河床上,供水流如酒一样流过。露出的部分,远看接近很洁净的白色,天气好的时节,我们在河床边晒干菜、被单、衣服,一直晒到日薄西山。

我也搬回许多石头,粉色的、绿色的,如山峦的、如云朵的。我们用不同的标准挑选着属于自己的石头。除了那块腌制四季豆的粉色小石,我带到杭州的有一块绿色云朵状的,一块起伏不定如笔架一般的。还有矿石,有白色、绿色,多孔洞,部分有如白珊瑚。它们多聚集在那条

■何水根

我叫水根,热心做媒,人称“搭桥水根”。也有人唤我“桥爷”,我觉得不妥。遇水架座桥,有桥好牵手,还是“搭桥水根”这个称呼妥帖。

常有人问我:一把年纪了,天天对着手机回消息、整理资料,累不累?“身体累点,但心里甜。”这份甜,藏在每一次“双向奔赴”的精准匹配里,躲在每一对恋人牵手时的真挚笑容中,更源于那份“成人之美”的成就感。我的“婚恋铺子”建在微信备忘录里,一份份“脱单档案”,记录着密密麻麻的信息。

今年牵线做媒的成绩不尽如人意,牵线搭桥了40对,有一半多没能走到最后,性格不合、生活节奏难以同步、两地恋难心难以及长相厮守……原因五花八门,但我从不觉得遗憾,缘分本就讲究顺其自然,我的责任,就是为他们搭建一座相遇的桥梁。

搭桥这活不简单,要做细致的案头工作。夜深人静时,我坐在书桌前,戴着老花镜在备忘录里反复比对,筛选各方面条件相当的匹配对象。微信里的八千多位好友,就是这样慢慢累积起来的,其中有长三角各地的未婚青年,有替子女着急的父母,还有不少曾经经我牵线、如今主动帮我扩大信息源的忘年交。有一次,杭州的一位姑娘给我发消息,说我之前介绍的对象靠谱,她闺密现在正想脱单,麻烦留意一下。没过几天,宁波的一位家长也打来电话,他邻居儿子是民警,人品端正,您看能不能帮忙找个合适的姑娘。这样的信任与托付,让我深知细致入微搭桥有着不一般的价值和意义。之后,有杭州媒体圈的姑娘和

矿脉挨着的山涧与河流汇聚的喇叭口,每年雨季随着汹涌的山涧水冲击而下。

河水猛涨时,声响轰隆隆。我后来才知道,那不仅是水流声,也是水流下石头的翻滚声。更多的时候,河床寂静,只有薄水的幽咽。我喜欢在河岸上奔走,穿球鞋,或赤脚。卵石堆积的河岸并不适合漫步,那会深一脚浅一脚。要踩准各个稳固的卵石,如灵巧的鹿类飞奔而行。

石头一年四季里难得随着水流行走,但你料想不到它能走到哪里。

前些年,河流下游造桥,父亲和一帮人在清理桥基时,挖出了一块八仙桌大的石头。这块石头大而平整,似乎有被打磨的痕迹,父亲认定这是我们祖上几辈用来制作山粉——一种用红薯碾成的粉状食物的石头。

父亲在溪水里绕着石头走了几圈,最后托开挖机的朋友将这块遣石运回自己的村庄。因为体积太大,巨石被搁置在村庄对面水电站前方的路边,与院子隔了一条河、一片荒野。河流与荒野之间有一截陈年堤坝,显而易见,父亲的计划因它受阻。

散步时,我常经过它,一块如床铺大小的平整的巨石,搁在路边。一开始,它光秃秃立在一边,似乎站错了地方。

几年过去了,一株藤蔓爬满那块遣石。藤蔓挽臂,试图将整块石身拖进背后的崖体,它的本身正在消失。

藤蔓自山崖垂垂而下,春日时,开出白花。花瓣落在遣石上,花蕊甜腻,引来蚂蚁争相竞食。凑近看了,一个只有花朵与蚁虫的世界似乎在自顾自传得某秘密,这块遣石便是它们的祭坛。

我们生活在石与石之间。除了浅色卵石交叠成河,还有黑色崖石凝结成山。很久之前,崖石铺草、灌木、树,逐渐掩盖本来面目。很多时候,我会突然料到,所谓土地、山地,不过是在大小石头上附着了薄薄的土,而我们又附着在薄薄的土之上。

崖石组合成山,构成我们的乐园、清澈的河流、野果丰硕的森林、奔跑的动物、天真的人类。但崖石也是我们围城,它从四面八方围过来。唯一的出路,似蜿蜒的蛇逶迤而去,在前方的拐角消失不见。

我们对石构成的世界习以为常。横亘在家中院落前的那面崖石屏障,四季常青。唯在日落后寂静的夜里显现出本来的质地,一轮凝重的黑料出深夜的蓝,偶然悬一轮月,数枚璀璨之星悬于周边。

星辰的光柔和拂照着山崖顶那幢神秘的矮房子。那上头有一片果园,种着桃李和西瓜。果园的主人还养了两三只白色的山羊,偶然出现在崖壁上,如天空掉落在地的几朵云团。

这位宁波民警小伙互生好感,想约着见面。我抱着手机反复研究路线,对比高铁时刻表,发现从杭州东到宁波站只需一小时车程,便建议他们选在周末中午见面,还特意推荐了宁波站附近的一家咖啡馆——“出高铁站步行5分钟就到,两边都方便”。

好消息突如其来,有时还会接踵而至,让我一整天有种功成名就的得意。一对经我介绍的杭州姑娘和上海小伙在今年十一假期顺利见过双方父母,敲定了明年春节后订婚,五一结婚。一对结婚五年的夫妇告诉我又喜添千金,凑成了“好”字。

回首二十余载搭桥之路,我见证了上百对恋人从相识、相知到步入婚姻殿堂,我的手机里存着两个专属相册,一个叫“喜结连理”,保存着成功牵手的婚礼照片;一个叫“爱的结晶”,都是那些经我介绍的夫妻的宝宝笑靥。

我微信里的好友还在不断增加,求助消息也从未间断。有人劝我,年纪大了别太操劳,一年促成两三对就好,但我总觉得,能多搭一座桥,就能多给一个人遇见幸福的机会。新的一年,我希望能用心对待每一份期待,让更多单身男女,都能在我“搭桥水根”穿针引线下,找到心意相通的那一半。

跨城匹配虽有距离阻碍,但长三角高铁网络四通八达,多数城市一小时可达,这正是我牵线的底气——毕竟我原是上海铁道报记者,跑了几十年铁路线,对长三角的站点分布、高铁时刻表了如指掌。我会提前摸清双方工作节奏,推荐嘉兴南站、苏州园区站这类中间站点约会,既减少奔波,又添相处时光;还会叮嘱彼此多做“未来规划沟通”,比如定居城市、职业发展等核心问题早达成共识,真心相契再加上务实安排,不少异地恋人最终都能跨越山海,把“远距离”变成“长相守”。

古法豆豉,江南的“千年绝味”

■赵畅

每当冬天来临,一些江南人家的餐桌上少不了有一小碗古法豆豉。用小豆豉,既因为它它是下饭菜的一种补充,也是因为它精细制作所透射的珍贵。要知道,通常做一次也就是五六小碗的量——做多了,质量难以保证;存放时间久了,也易变质走味。

豆豉之于人们的诱惑,就在于咀嚼间满嘴的酸香、姜香、辣香之味——从中蕴含着食材的灵气和生活的温度。但几只要几粒豆豉下饭,胃口就会大增。难怪,豆豉也常被作为病人的“开胃良药”。作为一种食品加工工艺,制作豆豉已然跨越千小时空。

关于豆豉的历史,《楚辞·招魂》中曾有“大苦咸酸”的记载,“大苦”即为豆豉。汉代刘熙《释名·释饮食》一书中,誉豆豉为“五味调和,需之而成”。公元2至5世纪的《食经》一书中还有“作豉法”的记载。《齐民要术》则载有制作豆豉的技法。另据记载,豆豉的生产,最早是由江西泰和县流传开来的,后经不断发展和提高,因独具特色而成为人们所喜爱的调味佳品,并传到海外。如果说,豆豉其古法制作工艺历经千年而传承不息的话,那么,豆豉之所以成为江南美味,这大抵是与江南人爱好霉干菜、霉苋菜、霉豆腐等同宗同源。遥想古时候

经济不发达、物资匮乏,加之储存技术差,食物难免腐败发臭,当不得不继续食用而发现有些食物虽臭却并无不适,而且还很美味时,部分臭味食物也就被转换成加工技艺而生生传承下来,以至于成了地方的代表性美食。

母亲无疑是参照古法制作豆豉的高手,每一次的制作她都用情用心。为了确保每一粒黄豆光洁鲜亮,她都会细细挑拣。一俟将黄豆浸泡好以后,就倒入铁锅中煮烧。“不能煮得太熟,否则制作的豆豉就会显得生涩涩,但也不能太熟,太熟了制作而成的豆豉就会糊掉”,母亲如此介绍。见煮得恰到好处,便倒入淘箩沥干。随即,母亲还会让我们从附近的兰芦山上去采割干净清亮的凤尾蕨,然后将其铺垫在竹匾内,上面再覆盖上清爽的网咯疏松的白色棉纱布。选用“清爽”的棉布,当是一个不可忽略的细节。原来,有一次母亲制作豆豉失败了,做出来的豆豉竟然发黑而有苦味。再三复盘,总算找到了原因:原来,问题就出在纱布上。因为几天前纱布刚蒸过艾饺,没有完全洗净,于是导致了事故的发生。

当沥干的黄豆摊置于纱布上,母亲总是将其放在通气、避风且不被阳光照晒的房屋内,并盖上竹罩,任其发酵一周左右,待酵母菌那白色的茸

毛长稳,亦即让发酵好的豆子之间有了滑滑的黏液,并有了香味,方才进入下一道程序。起罩前,母亲会戴上老花镜用专门的竹夹子除毛。那种气定神闲、小心翼翼除毛的模样,俨然一位资深豆豉制作师。完成了除毛任务,母亲便开始准备辣椒、姜末、盐巴等调料,拌匀后将其倒入已经装入发酵黄豆的瓷缸或玻璃瓶中。随后,只需等待三五天就可以食用了。事实上,这三天内,瓶中发酵的黄豆与调料并非各自为战、相安无事,而是尽情地向相渗透、良性互动,以期通过双向奔赴、共同赋能,助推发酵了的黄豆渐渐向豆豉的角色转换。

真正值得期待的,则是午餐前开启封盖的激动时刻。那一刻,全家人早已围坐在餐桌边,哪怕刚刚从开启的缝隙中泄漏出一丝醇香,就瞬间俘获了我们的舌尖。而满满当当的一小碗豆豉,在仲谈谈笑间,很快就被席卷一空。“我妈亲手制作的豆豉,传承了我外婆的手艺,这酸香、酸辣、酸爽的滋味一脉相承,无可挑剔”,大姐的评价可谓一语中的。“人间烟火气,最抚凡人心。”我们喜爱豆豉,其实也就是因为它蕴含的家的味道和生活体验。在外地工作的女儿、外甥和外甥女,时不时会利用节假日携全家返回老家——“我们就是想见一见家里的亲人,也想尝一尝外婆制作的豆豉”。豆豉,诚乃人间至味。它既是地域文化的鲜明标识,也是出于对血缘与地

缘念兹在兹的情结。

有位美食家说得好:香和臭本就只有线之隔,香极了就是“臭”,臭极了就是“香”。古法豆豉,作为一种闻着稍臭吃起来香极的千年绝味,自摆上江南人家餐桌后,就浸润江南人的味蕾,其感性而丰腴,以至成为人们幽漫的记忆大厦的阶梯,如影随形,挥之不去。想起著名电影导演、杰出乡贤谢晋,生前回老家绍兴上虞,应邀出席宴请,除了对“女儿红”和豆豉有特别要求外,对于其他往往则简之又简。听其在上海宾馆掌勺的“中国烹饪大师”“浙江工匠”冯荣根先生说起,有一次上了一碗豆豉,见还剩下一点点,谢导要求服务员给打个包,说“今天的豆豉,特别正宗,有‘妈妈的味道’,带回去给咱阿四尝尝”。

豆豉,通常都是用陈豆做的,而今,开始流行青豆制作。须知道,这是对古法豆豉的一种创新尝试,按母亲的说法,“古法”是基础,是核心,但守正也要创新,这也叫与时俱进”。没想到,母亲几次试验下来,就获得成功,“因青豆较嫩,因而从浸泡、煮烧到发酵、封存,时间上可以相应缩短”,母亲的经验言简意赅、难能可贵。就这样,当一缸(瓶)用青豆制作完成的豆豉启封时,除了醇香的韵味中夹杂着一股丝滑的清香味外,那依然青绿得如家乡越窑青瓷般的豆豉,还陡然为豆豉的“色香味”作了生动的注脚。