

2020年6月7日 星期日

随笔

芒种 为花儿饯行

管弦

“东风染尽三千顷，折鹭飞来无处停。”芒种时节，稻秧嫩绿，麦穗低头，田野焕发勃然生机。在这样一个天下稼穡的物候节令中，因为“饯花神”，而更有一番诗意。

在古人眼中，花朝月夕，万物皆有灵，唐代和宋代以农历二月十二为“花朝节”，宫廷和民间一道，赏红、护花，迎花神。及至芒种，花期渐过，群芳摇落，古人视为花神退位，为花神举行饯行仪式，感谢她带来的万紫千红，期盼她明年春再回。南朝学者崔灵恩在《三礼义宗》中记载：“五月芒种为节者，言时可以种有芒之谷，故以芒种为名。芒种节举行祭饯花神之会。”

清代曹雪芹在《红楼梦》中展现的“饯花神”格外绚美大气：“所以大观园中之人都早起来了。那些女孩子，或用花瓣柳枝编成轿马的，或用绫锦纱罗叠成干旄旌幢的，都用彩线系了。每一颗树上，每一枝花上，都系了这些物事。满园里绣带飘飘，花枝招展，更兼这些人打扮得桃羞杏让，燕妒莺惭，一时也道不尽。”

曹雪芹对芒种的关注还远不止此。在《红楼梦》中，黛玉葬花、宝钗扑蝶、湘云醉酒、妙玉传帖等经典情节，都发生在芒种时节，宝玉的生日也与芒种有关。这一切，恐怕与他自己的也是芒种这天出生不无关系。所以在一些红学专家眼中，曹雪芹是贾宝玉的原型，这也许就是证据之一。

作为芒种盛事，饯花的场面一般是充满欢喜的。只是，相比“花朝节”“饯花神”还是容易让人生出伤感，其中尤以黛玉葬花为盛。

林黛玉葬的是什么花？在《红楼梦》里有过不只一回涉及，应该是包括桃花在内的多种。但“芒种葬凤仙”却是曹公特别着重之处，第27回（宝玉）因低头看见许多凤仙石榴等各色落花，锦重重地落了一地……便把那花兜了起来，登山渡水，过树穿花，一直奔了那日同林黛玉葬桃花的去处来。

凤仙天然姿态优美、妩媚动人。因其头尾足俱具，翩然如凤状，状如飞鸟，翩翩欲仙而得名。古人爱把凤仙和凤凰联系在一起，唐代诗人吴仁璧《凤仙花》中的“香红嫩绿正开时，冷蝶饥蜂两不知。此际最宜何处看，朝阳初上碧梧枝”，就是把凤仙当作凤凰的化身的，碧梧枝指的是梧桐树枝，相

传凤凰非梧桐树不栖。

凤仙花也叫指甲花，“烂漫只教儿女爱，指甲装点锦成纹”。古代美人常用凤仙花花瓣染指甲，把或红或紫的凤仙花花瓣轻轻研碎，任花汁沁出来，将花汁涂在指甲上，再用凤仙的叶子包裹，以棉质细绳固定，数十分钟或几个小时，清亮光滑的指甲就形成了。这样染上的指甲，颜色不易褪落，既好看又环保。

凤仙还凛然不可侵犯。明代医药学家李时珍在《本草纲目》中说：“自夏初至秋尽，开谢相续。结实累累，大如樱桃，其形微长，色如毛桃，生青熟黄，犯之即自裂。”成熟的凤仙籽荚只要轻轻一碰就会裂开，弹射出很多籽儿来，能“透骨软坚，最能损齿，凡服者不可着齿也”“危人煎鱼肉硬者，投数粒即易软烂，是其验也。”所以凤仙的花语是“别碰我”。特别激烈的一个词儿，却说明了一个最基本的道理，对于高贵优良的精灵儿，哪能随便触碰？

凤仙暗合了宝玉与黛玉的情愫与品质。“闺中女儿惜春暮，愁绪满怀无释处。手把花锄出绣帘，忍踏落花来复去。”“阆苑仙葩”林黛玉的《葬花吟》由此成为绝唱，“黛玉无眼”贾宝玉是唯一听众。脂砚斋的评语是：“《葬花吟》是大观园诸艳之归宿小引，故用在饯花日诸艳毕集之期。”“葬花吟”是“万艳同悲，千红一哭”的开始。其实，《红楼梦》中的葬花人，除了黛玉，还有宝玉，有时是单独，有时是同时，对于二人如何葬花，曹雪芹采用明写、暗写等手法，除了第27回，还分别在第23回、第28回、第62回中，加以描述和渲染。宝黛的惺惺相惜，始终徜徉在故事的长河中。

据说，凤凰每五百年都要背负着积累于人世间的恩怨情仇，投身于集香木燃起的熊熊烈火中，以生命和美丽的终结换取人世间的祥和与幸福，在烈火中经受巨大痛苦和磨炼后又以更美好的躯体得以重生，从此鲜美异常。可惜宝黛之恋，实在太过短暂。

凤仙，也许是曹雪芹内心深处的一道光，在那样的饯花时节，以一种透骨的香，行过静谧幽寂的街巷，越过风霜沉积的高楼，穿过一个个安宁恬淡的夜和万千岁月，在旧事、残事、离愁、迷途和万里山河中，解读世俗，找寻来路。



记忆中的端午节

江鸣

“欢欢喜喜过端午，吃了包子吃粽子；男女老少齐出门，看着龙船听锣鼓。”这首乡里的顺口溜，确实表达了乡村少年过端午的喜悦和快乐的心情。

快到端午节了，我们兄弟姐妹几个总会常常跑到屋边的菜园子，看看老爸种的黄瓜苗长多高了，是不是已经有了小拇指般粗的黄瓜了，有了黄瓜，又眼巴巴地望着它长大。黄瓜焖鳊鱼是我们一家的至爱。到黄瓜可以吃的那天，父亲在朱亭街上卖菜时，带回三五条黄鳊，剖开其肚皮，去掉其肠子，那时还舍不得剔除黄鳊的骨头。将鳊鱼与黄瓜先炒后焖，加上点紫苏叶，那味道真比吃肉还爽啊！对生活在20世纪六十年代和七十年代的那些伢妹子们来说，这是过端午节的一件十分重要和令人兴奋的大事！包子和粽子可以不吃，有时还有得吃，但黄瓜焖鳊鱼是一定要吃的。

“有新衣服穿咯！”在湖南农村，不少农家有过端午节给小孩子添新衣服的风俗，这也是乡里伢妹子们“想端午盼端午，欢欢喜喜过端午”的原因之一吧。家里兄弟姐妹有四个，母亲会早早盘算着，钱再紧张也要挤出点来，给三崽一女在过端午节时各添上一件新衣裳。那时所谓的新衣服也就是买几尺几毛钱一尺的新布，做一件值几块

钱的衣服。如果能做一件“确良”的新衣，那更是很了不起的事。当然，崇尚节俭的母亲考虑添置新衣服时首先是哥哥和妹妹。因为哥哥长得最快又最高，必须买新衣服，妹妹最小也应当打扮得漂漂亮亮的，而我和弟弟有时也能捞上一件新衣裳。如此，心里充满着温暖和快乐。

离过端午节还有一个把月时，还在上小学的我们总盼着湘江里划龙船的锣鼓声和江岸边的欢呼声。看龙船是每个端午节的重头戏。日子好不容易挨到五月初五，东方刚泛出鱼肚白，不用母亲催，兄妹几个早早爬起来扒拉几口饭，不是走上十里路到朱亭码头看划船，就是到附近的伢几港与河对面王十万的渡口看龙舟。两地总有民间或政府组织的几支龙舟队一同竞赛。鼓声响起后，参赛的龙舟像离弦的剑一样急速冲刺，划船的个个脚劲，不一会儿就分不清身上是雨水还是汗水，擂鼓的恨不得把河岸震塌，而且鼓声越急，浆划得越有力，龙舟也冲刺得越快，两岸的呐喊声、欢呼声和龙舟上的锣鼓声，总能把船上和岸上的欢快情绪推向一波又一波的高潮。

哪怕是船停了，鼓息了，观赛的我们还总舍不得离开河边。

旧事

涑口老街 卖河水的老人

张和平

涑口从半边街燕窝里起，有一总到八总。在涑江与湘江交汇处是八总，是涑口老街的尾。我家住二总。

涑江是从涑口的东边流过来的，老街上的涑口人，是吃涑江水的，都是挑着大木桶从涑江河里挑水吃。菜是用篮子提着去河里洗，衣服与被子、蚊帐也是在河里洗涤。我开始懂事的时候，不管是寒冷的冬天，还是很热的夏天，一位矮个子老人，打赤脚，穿着草鞋，常常站在麻石街道中间，流着鼻涕，呆呆地对人笑着，等着街坊们叫他挑几担水送到家里。大家都叫他“生保”，而我不是这样叫他的，“生保”讲话是大舌头，头脑也不是很灵活。五十来岁的“生保”老人，偶尔会到我家与外婆说说话，每次，他都是先喊一声外婆为“香姨”，不是像一般人叫外婆为“香婆婆”。外婆常常告诫我，人要活到八十八，莫莫人家啞、跛（涑口话“跛”读bai）、瞎，要喊生公吨。于是，我每次看到他，虽然不喜欢他很粗糙的手摸我的头，更不喜欢他刚擦过鼻涕的手来摸我的脸，但是，我仍然会叫他生公吨。

涑口土话是接近醴陵话的，姨吨和公吨，就是奶奶和爷爷。听到我喊他公吨，老人家会很高兴地笑呀，笑呀，还总是牵着我到接龙桥上，去看接龙桥麻石栏杆上竖着雕刻的“一路福星”的几个字。不过，他只认识那个“一”字，别的字是搞不清的。老人总是站在接龙桥的栏杆旁边，告诉我们这些细伢子，过接龙桥要走靠白螺山的老岸边，不要看麻石栏杆下面的河岸，总是喃喃地念叨：“莫绊到河脚下下去哇！”

老人常站在老街商铺人家门外，畏畏缩缩地请求人们让他挑水。他会担着很大的木水桶到涑江河里去挑水。老人知道二总码头伏波岭下小石边水深些，比接龙桥码头水清静，就很冷了，也会去舀一担无漂浮物的水；然后，喘着粗气，一步一步爬上二总阶梯，把水送到各家水缸后，双手颤颤地接过商铺老板和住家的一分或二分钱的河水脚力钱，千恩万谢后走开。接龙居委会在20世纪50年代，为防火灾，要求每天家家户户水缸都是满的。天黑了，我们二总的各家轮流着执行“查水”。轮到我家时，妈妈在南泉一门市部上班，查水就由我老大担任。我提着那盏公用玻璃罩的煤油灯，从那家弄子起到接龙桥口，挨家挨户检查。生公吨是当年二总的“公众人物”，知道哪些家里是小孩查水，就会主动带着小孩上门去查水，每到一家，就提醒着我，莫把灯放到水缸边上，“洋油漏到水里，好臭的！吃不得！”一发现水缸少了水，老人家还会摸黑去下河挑水，给补上一担，主家第二天一般都会端给他一大碗饭菜，作为回报。

周边乡下的人来涑口买煤、送谷、卖菜、送猪的土车，后面男人肩挑着土车的两轱辘往前推着，土车前面是女人或者小孩用绳子拉着，土车经过满街的麻石街道，很多时候，会压松老街上的麻石。街道上麻石松动了，那独轮的土车子卡住了，就要停下请旁人帮忙拉动。不灵活的生公吨看到了，在土车过后，就会找些小石头、砖块等东西垫好那块松动了的麻石，还找些土来塞满。站在松动的麻石上跳几跳，麻石平稳后，后面土车顺利过去了，他总会站在那里，呆呆地看着，擦几把鼻涕，笑上好久。

老人就睡在天福庙牌坊后舞台下面的角落里。我到天福庙的涑口完小读书，放学后，老人看到我们，就会一个地点着，数着“1、2、3、4”，太多的数，他不会了，还一边喃喃地念叨“你读了书，你也读了书”。

挑着一担大水桶的老人，看到我，就会咧开嘴巴笑，看到老人那胖大的腿，颤巍巍地动着上街，我就会说：“生公吨，歇下子气哦！”老人家停下来，就会喊出我的名来，还说：“伢子，长大了，要读书，认得字，读了书，做大官。”

文革前生公吨在敬老院里去世，那时候我刚读中学。已经过去半个多世纪了，老人的形象，依旧印在我的心中，不能忘怀。

小小说

宏哥 你还好吗

段淑芳

雪梅转了三趟大巴，坐了四个小时车，下车后，宏哥早已在那里恭候多时了。

要不是大学毕业后，漫长的待业日子有点百无聊赖，雪梅也不会随便来宏哥家做客。说是哥哥，其实只是一场活动中认识的结拜哥哥。雪梅有点失望，宏哥住的地方还真偏远啊，两口子再加两个孩子，一家四口住在市郊一栋废弃的工厂。雪梅不过是从自己熟悉的乡村来到了一个陌生的乡村罢了。

不觉在宏哥家一住就是半个月，宏哥一家确实待他如亲兄妹一般，在家白吃白喝，无拘无束，出入自由。只是条件有点不敢恭维。白天还好，晚上睡觉时，风从破了的窗户“呼呼”刮进来，老鼠在木楼板上“吱吱呀呀”开小型演唱会，窗外伸手不见五指，万籁俱寂。好在雪梅也是农村出来的，下雨的夜晚，雨水从有缝隙的瓦片上滴落在床上，撑几把伞才能勉强入睡的经历也是有的。

宏哥是做木材生意的，这家废弃的工厂就是他的仓库，有点占山为王的意思。白天，宏哥带着他的司机刘莽到乡下收购山上砍伐的各式木材，再转卖给木材商或者一些工厂。刘莽是个五大三粗的粗汉子，将近四十岁，土里土气的一个乡里汉子，听说还没娶亲。

雪梅有时候和宏嫂一起到菜园子里摘点菜，帮着给做事的师傅做点饭菜，或者陪两个小屁孩打打水仗、捉捉迷藏。有时候也坐在那辆大卡车里和宏哥出去见见世面。刘莽是个多年的老司机，开车的技术极好，什么样的乡间小路也都不倒他。宏哥对他也挺放心的，有时候自己忙，就让他一个人出车。

出车的时候，他们三个人经常在快速环道的小店停车吃饭。一路溜达小店的主要客户似乎是长途大货车的司机。随便一眼扫过去，停靠的都是这种用大帆布遮盖得严严实实的大货车。店里坐着的就是彪形大汉，或粗犷，或饱经风霜，或老于事故。小店主要是提供一些小鸡鸭肉的家常菜，菜品不讲究，卖相无所谓，但管饱。

雪梅去多了才悟出了门道，这种小餐馆卖饭菜是附带的，主要的营生竟不是这个。一般的女服务员从十几二十岁到三四十岁不等，姿色一般，但也不至于歪瓜裂枣，偶有一两个稍有几分姿色格外引人注目。他们可能上一秒钟给你端着饭菜出来，下一秒钟就在餐厅门帘隔开的房子里面葱葱翠翠。

宏哥和刘莽多识广，每次来都处之泰然地吃饭，说说笑笑。小盘子里的饭菜一扫而空后，再喝一杯饭店提供的免费劣质茶水，拍拍屁股走人。他们显然看出了雪梅的不安和迷惑。但是宏哥从不告诉雪梅那里发生了什么，似乎不值一提，或者等着雪梅自己去看看、去悟。雪梅跟车的时候，宏哥和刘莽从未掀开过饭店神秘的布帘，倒似乎单纯是为了吃饭而吃饭的。

有一次出车，宏哥接到一个电话临时走人了。剩下雪梅和刘莽押车。回来时已是伸手不见五指的夜晚。从城市的霓虹闪烁到乡村的荒野无人，只有车子大灯的光束照亮着一望无际的田野和村庄。车子突然熄火，刘莽说，糟糕，可能有点故障了，我下车看看。刘莽停车检视了一番，却没有马上启动车子。坐在黑乎乎驾驶室，他喘着粗气，摸了摸坐在副驾驶座的雪梅的手说，雪梅，我想要你。话未说完，刘莽黑乎乎的身子已经压在了雪梅身上。雪梅吓得语无伦次，使劲挣扎着说，不要，不要！刘莽似乎魔鬼附体，哪里还顾得了雪梅的挣扎，他强按住雪梅，开始亲她。雪梅吓得“呜呜”大哭起来！

这时，远处有灯光，有汽车的喇叭声，灯光越来越近，喇叭声越来越响。刘莽赶紧松开了身下的雪梅。车子靠近了，居然是宏哥。宏哥不动声色地说，我看你们这么晚了还没回来，怕你们路上出什么事不放心，就过来接你们了！雪梅跳上了宏哥的小汽车，似乎从魔鬼窟里捡回一条命。

一路上无语。

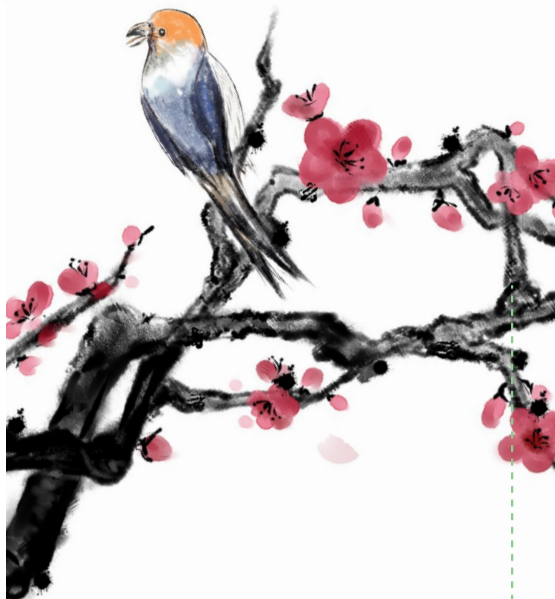
第二天，宏哥出车的时候，司机已经不是刘莽，而是一个看上去老实木讷的小伙子。宏哥似乎漫不经心地宣布，刘莽家里有事，我的亲戚小刘也是多年的老司机，以后就换他跟车了。

住了大概半个月，终于要说再见了。宏哥给雪梅送了一个诺基亚手机，那个年代最流行的款式，手机里第一个号码就是宏哥的。宏哥亲自把她送到车站，并叮嘱她没事常联系，有时间再来小住一段日子。

上班以后，工作太忙，雪梅和宏哥的联系越来越少。一定是换了手机的缘故，很多号码弄丢了，弄丢了的号码里就有宏哥的。宏哥在雪梅的记忆里渐行渐远，到最后，只成了一个模糊的影子。

很多时候，雪梅怀疑这段记忆只是年少时的一个不太真实的梦。一定是自己想多了，只是一个梦而已，宏哥，宏哥的废弃工厂的家，快速环道路边那些形迹可疑的快餐店，那个漆黑夜晚的刘莽，乱七八糟的，怎么可能呢？一定是自己看小说看多了。

某个周末，雪梅从柜子里翻东西，一个老古董的诺基亚手机“咣当”一声掉在了地上。雪梅吃力地想了很久，这是什么时候买的？是宏哥送给自己的吗？关于宏哥的似真似幻的记忆都曾经真实存在过？宏哥，你还好吗？



味道

齐子肉

老坛

印象中，齐子肉是历史的产物，如今无论是做酒席还是上饭店，基本上见不到这种大而方正的食物。

为什么叫齐子肉？不知道。“齐”字有整齐的意思，是否算与六面齐整有关？有人说齐子肉就是东坡肉，同邑的三八区称之为大肉、熬肉、红烧肉。东坡肉和红烧肉必须用油炸，而正宗的齐子肉不用油炸的，此为二者之显著区别。

四十年前，齐子肉是酒席中的“荤一号”，独一无二。齐子肉“亮剑”，必须点放鞭炮，隆重推出，为席间不可或缺的礼俗。这种“十二碗”中唯一受到高规格“礼遇”的习俗，至今未改，足见人们对齐子肉的推崇。

乡村酒席中，除了桌上有齐子肉供客人食用，还有用篾线子串起来的齐子肉，每人一串，饭后带走。有四坨一串的，也有三坨一串的。规格高的，比如男子结婚，用的是四坨串的；规格低的，比如嫁女、黑面喜事（丧事），用的是三坨串。规格的高低也不是一成不变的，也因主家的经济状况而定，如嫁女也有串四坨肉的。碗里八坨，每人一坨，不少人不舍得吃，也串在了线子上带回家。

那时候，参加宴席的多为大人，孩子一般是无缘酒席的。那篾线子串上的几坨齐子肉，犹如枝头熟透的杨梅，不知诱惑了多少孩子。有时候，这串肉到家了还不能吃，要留了待客。经济搞活之后，食物渐渐丰富了，肉也不再是奢侈品，篾线子串肉才慢慢淡出了人们的视线，储存于记忆中，成为略带几分心酸的谈资。

制作齐子肉的材料不是很严格，肥肉瘦肉排骨皆可，但上好的食材当属五花肉，半精半肥，软而不烂，肥而不腻。要说其制作，也并非难事。备好食料，切成2—3厘米厚的正方形，温水过后，即入锅小炒。至油微出，撒点酱油，翻炒片刻，下水炖1—2小时，即可。怎么检验肉是否到了火候呢，用筷子一插，不太用力便入，刚好。火候不够，肉味出不来。当然，太烂了，肉委缩得厉害，也不好。佐料视各人喜好而定，大蒜头，米茵，都行，不宜多放。也有用桂皮、八角茴的，味太重，反而冲淡了肉香，不足取。

刚出锅的齐子肉，不见其肉便闻其香。如果说红烧肉散发的是油炸的味道，那么齐子肉溢出的则是肉质本体的香气，不急、不火、不妖，温情脉脉，慢条斯理，后发制人。入口亦是，肉质松软，味道绵长，不可遏止。吃完了肉，碗里的汁也是宝贝，热饭浇上一调羹汁，啥菜也用不着，饭如滚瓜似的下了肚。那年家里建房，木匠姓罗，手艺不错，人也随和，常说菜不要多，够下饭就行。齐子肉好像是不能少的，内人烹饪的齐子肉也颇见功夫。肉吃得差不多了，我和罗师傅便“抢”肉汁。汁总是有限，待罗师傅起身装饭，我来了个先下手为强，等他上桌，知道晚了一步，瞪眼道：强盗啊！懂不懂得待客之道！一桌人笑得喷饭。

先前的年夜饭，齐子肉总是少不了的，且分量颇多。其实这一餐的齐子肉基本没人动，像个摆设。因为菜多，火锅唱了主角，齐子肉油多，暂时被冷落一边。余下到明年，取年年有余的寓意。初一初二，齐子肉重新上山，味道仿佛更好了。

生活好了，胖子多了，三高来了，齐子肉不招待见了。回想齐子肉曾经的风光，脑海又飘过一阵浓香。

