

胜地不常,盛筵难再;兰亭已矣,梓泽丘墟。

——王勃《滕王阁序》

滕王阁在南昌。南昌是山世界,是水世界,多飞鸟,多古刹,多老宅,多黑白色,多青绿色,多好颜色,多古旧风味,多人间烟火,果然昌大昌盛。

庚子疫患未绝,暮春雨夜莫名仓皇,雨点打在伞上像断帛裂锦,又仿佛刀铤交接,不忍细听不堪细听。旧事泛起如皮影晃动,灯火迷离,风雨中一箭之遥的滕王阁辉映光亮。王勃还在,逼仄的街巷深处恍恍惚惚走过他失意潦倒的身影。夜里雨下得大了,扑窗铿锵,人似醒又睡,迷迷糊糊仿佛身在唐朝。滕王阁上宴饮未散,笙歌不绝,雅乐在耳,众人大杯饮酒以助王勃文兴。

滕王阁构建甚大,近看巍峨,不如遥望意思精巧。晴正天气,远远看来盈盈一捧有丽日的爽然。上得阁来,依阑四顾,一个人的心思一个人的天地。眼见舟帆来往,得了大水浩荡之势,江上隐隐有声,心头横无际涯一阵遐想。春潮湍急拍堤簇浪,忽然惆怅,羡慕起江水无恙无欲无虞无心自流,不舍昼

夜。

楼阁下草木无数,天长日久,多了欣欣况味。推开门,夕阳涌入阁中,人影在楼头,楼影斜斜躺在新绿里荡漾,胸襟一清。春草萋萋,晴川历历,落霞依旧,孤鹜早飞,秋水远逝,长天仍在。江风吹乱水草,几只鸟结伴缘水而行,渐飞渐远,凝成一线,消散在江的上空。

千百年过去,江山风月面目全非。滕王阁兴衰二十九次,自有沧桑。阁起楼塌,人世总是多事。这一方水土来客无数,而今景色非是当年,更无当年人面,换了凡间无数。好在滕王阁上辽阔之状还在,风物辽阔,文气辽阔,思绪从初唐至今日,怀古之心也辽阔。

滕王阁以滕王得名,因王勃传世,这是文学的精神,也是文学的伟大。人生何其短,而好文章命运昌盛。古人说立德立功立言三不朽,王勃之言,千古不废,真真是大不朽。王勃诗文在一日,滕王阁也就在一日。一代代后人不忘建文章之阁立此存照,雅好如此,是文章的幸事,也是人间的幸事。

《滕王阁序》仿类大赋,王勃下笔强健直追汉风,文章深沉悲凉,

古人说“初春早韭,秋末晚菘”。早春的非菜嫩得好,晚秋白菜甜得好。嗯,菘就是白菜。

韭菜有“味”,有人好这一口,说“香”。韭菜烙饼、韭菜煎蛋、韭菜炒木耳、韭菜盒子、韭菜饺子、烤韭菜……吃下去“韭味袭人”。要我说,韭菜就只剩一个嫩。一畦新绿盈目,春风一起便荡一下,漾出绿漪来。提一柄镰刀去割韭菜,划拉着就割一把,嫩得呀,再豁口的刀也不在话下。炒菜需用些料时,就直接伸手掐或揪,手间爽利堪比老牛吃嫩草。新韭实在比嫩草嫩多了,但我还是不好这一口。

早春比嫩草嫩的还有荠菜秧子,一定得是秧子,可以用来做馄饨饺子煎饼,还可以拿两个鸡蛋或一块嫩豆腐做羹。等到三月三,荠菜就只能煮鸡蛋了。三月的荠菜模样倒周正,细长窈窕的,却已经从小媳妇儿变成老婆婆,细身板硬梆梆撑着老胳膊老腿。

韭菜荠菜都须早,白菜得晚,经了秋末的霜气才鲜甜。我老家叫大白菜、油白菜、上海青、小青菜一律叫“白菜”,儿时不识菜,心上总疑惑这么些模样滋味各异的菜为何都同名?吃得多了终究能区分了,仍旧不知怎样的时令季节该吃哪种“白菜”,唯独大白菜我是知道的。晚秋时分,朝菜地里瞅瞅,胖大的一棵就占据一个土坑,敦厚地立着,任风霜如何亦不改其志。大约

就是这敦厚秉性,方使白菜们能迎风傲霜,《本草纲目》赞:“有松之操,故曰菘。”这“菘”的造字实在妥帖,算“草本之松”。深秋后,一重烈风一重霜,树上的老叶都经受不住凋萎了,连种白菜的土坷垃也冻成一副霜色,它们倒是益发饱满敦实。也有在大白菜上绑一根草绳的,如束甲兵士阵列在前。据说如此一来,白菜经霜后会更紧致,滋味也更好。未经霜的白菜寡淡,一股生味,霜期过后就品咂出甜味了,清炒、炖粉条、烩牛肉、包饺子、涮火锅都好,甜津津回味长。

以往的日子里,萝卜白菜土豆种种都是人们冬储的必备菜,耐储藏,也便宜好吃。这几日将大雪,母亲电话里一再叮嘱提前备些白菜萝卜。我虽不以为意,仍旧买了一棵白菜,两大白萝卜。白菜一片片剥来吃,萝卜切片或块清炒炖汤。吃着白菜萝卜看落雪,似乎别有滋味。看似都寡,淡味里出至味。

萝卜我吃过四种。红皮圆溜溜的叫水萝卜,甜脆可生吃。青皮红心的叫心里美萝卜,切丝凉拌最爽利。青萝卜看似肃然,煮汤后便软糯了。白萝卜水头足,清甜,怎么都敢吃。萝卜排骨汤、萝卜炖羊肉、清水煮萝卜、萝卜炖牛腩、素炒萝卜丝、萝卜丝煮鱼……萝卜算家常良友,可孤行,可伴荤。孤行时淡而不寡,伴荤时独立又包容,将自身释出与荤食结合无隙,

T

月光城 散文

胡竹峰

滕王阁序

C

月光城 随笔

王亚

春荠秋菘冬芦菹

灌入郁积之气力脱窠臼。初唐文章有黄钟大吕声,悠扬明艳是开国的气象,盛世之音自伤自叹也来得宏盛。“落霞与孤鹜齐飞,秋水共长天一色”语近绝句,有极高的审美,为人传诵遂名传千古。世人生活日月堆积,胸中五蕴不空,欲恨欲悲欲苦欲叹欲骂欲哭,索性一笑,在山水古迹文意里寻一份自适与清凉。游滕王阁者,多为古意而来为王勃而来为闲雅而来为文章而来。文章知己,隔世比邻。

滕王阁并无咄咄奇处,尘世烟火颇重,多了家常。凭栏远眺俯瞰,屋舍俨然,灵秀中的烟火俨若东坡肉,人间朝朝暮暮的光阴无非坛坛罐罐花花草草吃吃喝喝,好文章也不过是坛坛罐罐花花草草吃吃喝喝。

暮色四合,游人纷纷入了街巷,遁身尘世,游曳众生。王勃的文气给浮世以慰藉,各自冷暖各自悲欢。几个老妇人在巷口手剥青豆,满地青壳,彼此家常。豆粒颗颗饱满,落在磁盘里叮当有声,一股新嫩的生青气四散开来。

夜宿南昌,楚楚晓月,一天

亦秉持本味,滋味圆腴。萝卜大约如人间智者,不显山不露水,随俗又不俗。

祖父尚有一样做法,萝卜丝煎蛋。取白萝卜切丝,鸡蛋打散搁盐少许,锅里多些油,萝卜丝撒盐炒至半熟,便倒入蛋液,煎至金黄即可。萝卜丝煎蛋有纯熟的焦香,又软嫩,下饭和“吃白口”都好。“吃白口”就是光吃菜不吃饭,能吃白口的菜都是咸香适中的美味,能让胃肠与心肺均充盈了满足感。老家还有一种米浆与萝卜丝一起炸的油粑子,隔一条街都香呢,要不吃着,非得拌一跤不可。

对了,萝卜在古人那儿也有一个文雅的名字——芦菹,苏轼被贬时最常吃它。世人都晓苏轼好吃,犹好肉食,得算肉食主义者。殊不知他既写《老饕赋》《食猪肉诗》,也作《菜羹赋》《东坡羹颂》《狄韶州煮蔓菁芦菹羹》。这几样羹便是蔬菜羹,配菜为蔓菁、芦菹、菘、芥,再将大米碾成细粳状,一起熬煮,有自然之甘。后三样不用再介绍,“蔓菁”现在叫大头菜。也就是萝卜白菜大头菜和荠菜洗干净切碎了,同碎米一起煮。哎呀,头一次觉得民间叫法比雅称好啊,蔓菁芦菹菘,简直怏怏屈辱牙嘛,舌头都将不直。

老苏的菜羹自然须讲究些,不是我这等猪潯一般的做

星斗,照得江岸霜华盈地,心头大静。静里精神凝聚,从而聚精会神,与神相会,是天神是地神是日神是月神是文神是江神,是山水之神是草木之神,还有人之心神。顿时正大光明,无忧无喜。遥想唐朝的月光下,滕王阁定然如宝玉般锦绣,诗上说:“滕王高阁临江渚,佩玉鸣鸾罢歌舞。”玉华锦绣,鸾有五音,一如世间的好文章。

华灯下,滕王阁像撒了一层金沙,头面锦绣。白日在阁底过道见花絮松粉颜色深黄也像金沙,越发锦绣。肉身沉重,锦绣可喜,虽则我的日常与锦绣相隔甚远。旧小说上某户人家金玉满堂,罗列锦绣,每每心生愉悦。

夜色深沉,窗前闲眺,楼下市井应答喧哗。做了三日南昌人,临别之际,山茶与蔷薇颜色半凋,花谢如隔世,一年春景又快过去了。想起在故乡惜字亭边村居岁月初读《滕王阁序》,俯仰之际,繁星满天,山花遮地,得了四句诗:

滕王阁上千秋月,惜字亭旁遍地花。竹筒文章贪墨戏,空杯击缶饮闲茶。

法。彼时,老苏卜居南山下,穷得没肉吃,只摘得一些大头菜、萝卜、白菜、荠菜。他将菜蔬洗净,再不断揉搓去除苦味备用,又将米碾碎、生姜切碎,都候着。烹煮也讲究,先沾少许生油涂抹锅底,再倒水,稍沸便将菜置入。又将碎米和姜倒入,取一陶钵盖上。陶钵内壁也得抹上生油,却不能让油直接滴入菜中,否则就有了生油气,羹熟了也无法去除。就这样慢慢煨来,米粒与菜蔬都烂熟,汤水收至羹状,就得了。老苏只说“此法不用酃酱”,也就是不搁醋和酱,大约尚须撒些盐。否则,恐怕真是寡淡的了。东坡羹的做法如今还延续着,只人们不再碾碎米入羹,而是直接拿米汤煮。自然也不叫东坡羹,叫米汤青菜钵。青菜也不仅限于萝卜白菜大头菜,凡蔬菜皆可。湖湘还有一样做法,将细米掺换成芋头泥,青菜则是萝卜缨子,也有自然之甘。

春荠秋菘冬芦菹,都有自然之甘。照老苏菜羹这三样菜蔬一齐煮的做法,时间大约正是早春青黄不接时,幸而冬储了些萝卜白菜大头菜,荠菜也终于冒出嫩秧子,就一把拿来煮了。老苏就是这等的好,饕餮也可,清淡也可,把酒便问青天,埋头就做老饕,是去哪儿都行、吃什么都好的好玩人。