

簪花不觉人已老

华明玥

春日前往福建泉州，当地朋友一定要带我们去簪花的发源地——丰泽区蟳埔村，体验这里的民俗文化簪花。说到簪花，我会不由自主地想到《红楼梦》中，贾母与二进大观园的刘姥姥一同簪菊花的热闹往事，凤姐在刘姥姥脑袋上横三竖四地插上五颜六色的菊花，让刘姥姥瞬间成为“老风流”，让大观园的姐妹们窃笑不已，而历代诗人对“簪花”也有不拘一格的浪漫描述，“儿童共道先生醉，折得黄花插满头。”“鬓毛不属秋风管，更拣繁枝插帽檐。”说的无一不是人在微醺状态中，在生命偶尔的肆意状态中，卸下规矩与面具，无论老幼，簪起花来，都变成大自然赤子的场景。

从古人的诗作中可知，彼时簪花的手法，是将鲜花与金钗玉簪之类的头饰组合成烂漫的头上装饰，女人簪花，男人也簪花；发上簪花，帽上也簪花，难道蟳埔的簪花习俗，也是这样的？

朋友神秘地笑着说：“到了簪花店铺，你自然会明白。”

蟳埔是泉州市下面的渔村，一路上拂面不寒的，是早春的咸鲜海风，一路上看不尽的，是浮漾在蓝天上的雪白云朵，而街巷中，行走着头戴簪花、身穿各色汉服的少女和年轻妈妈们，她们旖旎的头上风景，立刻吸引了我们的目光：这簪花从正面看，立体生动，很像戏剧演员的某种头冠，只不过全部用鲜花及仿真花组成。在此地，一年四季有不同的簪花习俗，光是春天，就有立春、三月三上巳节、寒食节三个节日，是簪花打扮的旺季。

簪上花，游客们都忍不住昂首挺胸，步履款摆，眉目含笑。正好，我家外甥女留着及肩长发，我们便公推她去体验一下这“钗边烂漫插，无处不相宜”的乐趣。

我们选了一间婆婆主理的簪花店，那店婆婆虽然年事已高，白发都稀疏了，却依旧头戴“簪花围”，她精神抖擞，见人带笑，毫无“人老簪花不自羞，花应羞上老人头”的卑怯羞涩之感。

果然，接到这单活儿，她的自信就像十五的月亮一样亮堂堂。她一面招呼女孩坐下，一面动作利索地将她的长发扎成高马尾，再将马尾朝一个方向拧成螺旋形，一圈圈地盘绕在后脑勺上，当这扁平圆髻盘好后，婆婆在发髻

的中心插入一根鱼骨磨成的筷子来固定头发，紧接着，她小心翼翼地绕着发髻的外围，为女孩戴上两层时令鲜花缀成的花串。婆婆早就用铝丝穿好这些花串，用湿润的白纱布盖着，客人来了可自由挑选，早春的时令鲜花有粉色与红色的茶花、长寿花、小苍兰、水仙花、大花蕙兰，还有各种颜色的仙客来，外甥女挑选了一个小苍兰花串和一个大花蕙兰花串，婆婆帮她带好后，簪花的高潮部分来临了——只见婆婆在鲜花串的背后再对称地插上十几枝艳丽的仿生花，这些仿生花的高度在5厘米左右，以发箍固定后，整个发饰就像贵妃在牡丹园里醉酒一样，有了梦与怀想的光彩，也有了戏剧化的轮廓。

完了吗？没有完，婆婆显然对这造型还不够满意，她让我们等一等，自己爬梯子，手持大剪刀，到屋檐上去剪下一些三角梅的花枝。我们抬头看，才发觉在二楼的露台上，婆婆种了一棵三角梅，看样子已经有二三十年的树龄，此时，粉白粉红的花朵在阳光下披垂，花的瀑布一直垂到了一楼的屋檐上。

婆婆把新鲜的三角梅插入仿生花的间隙，她解释：按规矩，蟳埔的“簪花围”不能用单一的花，一定得是生花（鲜花）和熟花（仿生花）的组合，也需要鲜艳夺目、香气扑鼻的规整花串与比较长的独枝花搭配使用，这样，花才是活的，戴起来才又像才子佳人戏的角色，又像你自己。

我们都夸婆婆的审美在线。婆婆笑答：什么在线不在线的，听不懂，我只知道，自从开了簪花店，往来都是爱美的年轻人，她们赞我的手艺，把我也夸得年轻了。我开簪花店，天天坐在鲜花堆里，剪花、穿线、拗铝丝；帮人梳头、盘发、换长裙，手脚也利落，应答也不含糊，连眼力神儿，也比那些只会窝在家里晒太阳的老人家好。“你们且来猜猜看，我今年究竟多少岁？”

见我们在她的白发与簪花，皱纹与红润面颊上来回探看，不敢下结论。婆婆微笑：我今年85啦，学簪花的时候，我师傅25岁，我78岁，我是她奶奶辈的徒弟。如今，我出师6年多了，手艺可还行？等你们再来，夏天有茉莉花，秋天有桂花和千日菊，冬天有蜡梅花，再等婆婆帮你们打扮成戏台上的仙子哦！



春山晓霭 张大林 摄

乌米饭

储晓琴

这是一家很普通的早点铺，小而干净的门面，店里的蒸笼冒着腾腾热气，两个穿着白大褂的中年女性忙得热火朝天。门外摆着一张长条桌，桌上摆着各色蒸米糕，还摆着一排透明的塑料碗，碗里装着一半紫色、一半白色的饭。旁边的小牌子上写着：乌米饭，十元一碗。

我问老板，乌米饭是什么饭啊？这个紫色是用什么做的啊？老板说，饭是糯米饭，上面的紫色是用山上摘来的树叶染的。但到底是哪种树的树叶呢？她忙着做蒸米糕蒸包子，没有时间回答我。

旁边一个本地的女顾客说，我们桐庐春天才有乌米饭，过了春天就吃不到了，这饭对身体好。我买了一碗乌米饭，开盖一看，非常润泽非常悦目的紫色，清透油亮，是比紫藤花的颜色更深一些的紫色，像是不规则的紫水晶，散发着晶莹的光芒。好诱人啊！在紫色上面洒几撮白糖，吃上一口，口腔里有春天的清香！哪种树的树叶能染出这么好看又好吃的紫色啊？那位女顾客也不知道。

接下来的那个暑假，我在家里翻《本草纲目》，偶然翻到一页，看到《南烛》的下面有这样一段话：“摘取南烛树叶捣碎，浸水取汁，蒸煮粳米或糯米，成乌色之饭，久服能轻身明目，黑发驻颜，益气力而延年不衰。”无心插柳柳成荫。原来，那种能染出紫色的、神奇的叶子就叫南烛叶。乌米饭就是用南烛叶加糯米做出来的。

又过了些日子，我看宋代林洪写的美食书《山家清供》。翻开来，第一页就写着“青精饭”，仔细一看，原来这个“青精饭”就是乌米饭，真是赫然心惊。林洪记载的做法可以让乌米饭长期保存，和《本草纲目》稍有不同。方法是：采摘青精树（南烛树）的树叶，捣汁后用来浸泡白糯米；泡三四个小时之后，捞出来，把已经染色的糯米上锅，煮熟后，晒干，直到米粒变硬、变为碧绿色时，再收贮保存；想吃

的时候，就烧一锅开水，下青精饭，水烧开，饭就熟了。

江南的文友告诉我，农历四月，江南山间，南烛树会长出很多红色的新叶，新叶柔嫩清香，最适合采来制作乌米饭。后来的南烛叶变老变绿，也可以采来做乌米饭，但口味要差很多。浙江、江苏、安徽南部的一部分农村地区，每年的四月八日是乌饭节，家家都要做乌米饭，吃乌米饭。吃乌米饭不仅可以强身健体，也是为了褒扬目连的一片孝心。这和“目连救母”的传说有关。

传说目连的母亲青提夫人吝啬贪婪，从不修善，屡屡趁目连外出时宰杀牲畜大肆烹嚼，死后就入了饿鬼道。目连成道后，以神通力观见母亲受种种苦，于是就以神通力运饭给母亲吃。不料青提夫人罪业深重，饭一送到就被别的饿鬼和狱卒抢吃一空。目连心疼母亲，就想了一个办法，用南烛叶把糯米染黑，做成黑米饭送给母亲吃。饿鬼狱卒们见到乌饭，没有食欲就不再争抢，而目连的母亲因此吃上了饱饭。

南烛又叫乌饭草，旱莲草，其实它并不是草，而是一种常绿的小乔木，最高的南烛树可以长到六米。南烛叶是天然的染色剂，也是天然的保健品，可以止泻、提神、强筋、益气力，如《本草纲目》所说，可以使人白发变黑，消除老态。在台湾的植物志中，南烛叶直接就叫米饭花。台湾人也做乌米饭。对他们而言，乌米饭不仅是一道美食，更是一道乡愁吧！

写《本草纲目》的李时珍是明代的，写《山家清供》的林洪是宋代的，唐代诗圣杜甫也写过乌米饭，他写的是“岂无青精饭，令我颜色好”。看来，中国至少在唐代就有乌米饭了，南朝更在唐朝之前，那么，朱元思和吴均有没有吃过乌米饭呢？

江南的山间，南烛岁岁枝繁叶茂，乌米饭在年年春天都散发出清香。时光流转，沧海桑田，有些东西变了，但有些已深烙在民族的记忆里，永不会变。