

黄花溪

□李掖平



一群文友相约青州采风。其中最令我回味无穷的，是与黄花溪的一段至美邂逅。

游访黄花溪那日，阳光晴暖、天色湛蓝、空气清凛。举目望去，映入眼帘的是一脉脉空阔的山谷、交错的沟涧、高悬的崖壁和清细的飞瀑溪流，让人心生洁净、安然和欢喜。导游告诉我们，黄花溪因景色优美而享有“北方九寨沟”之誉，春时花开遍野妖娆妩媚，夏时草木葱茏汪洋恣肆，秋时红叶满山芳华锦绣。我问导游，此处为何名为“黄花溪”？导游说，一是因为三月中旬春回大地，连翩绽放黄花漫谷，山坡像披上了一层金光灿灿的铠甲；二是因为夏季初到时，金针花又开始灼灼绽放，金光灿灿的黄色锦缎再次铺满山坡。连翩花和金针花的黄色花瓣随风飘落时，都会依偎着清澈的溪水怀抱缓缓漂流而行，因而得名“黄花溪”。

随着导游的讲解，我的神思飞扬穿越，心田次第绽开了春季和夏季那一片片漫山遍野风姿绰约的连翘和金针花海。以前曾在许多地方看过连翘花开，知道连翘花可入药，给世人带来的不仅是芬芳，还有解除病痛的药效，所以西方称其为“圣约翰仙草”。特别喜欢连翘花那不骄不媚、不浮不躁的从容和安然，盛开时节满枝金黄，花型疏密有致，一朵连着一朵均匀地分布在枝条上。阳光沉淀在薄薄的花瓣上，那不藏不掖的眉眼，满满的全是舒朗明亮的笑，黄得纯正，笑得恬淡，一直到花事荼靡。迎风摇曳时，淡淡的幽香便萦怀、盈袖、沁心。而那金针花，既有一个很有诗意的学名为“萱草”（据《诗经》记载，古代有位妇人因丈夫远征，遂在家居北堂栽种萱草，借以解愁忘忧），又有一个浸染着民间灶台烟火之气的俗名叫“黄花菜”（古往今来人们采其花蕾，晒干后用以佐膳），称得上是既有灵性又接地气的雅俗相融。我喜欢吃黄花菜，更喜欢观赏黄花绽放时清雅端庄的孤秀风姿。其枝叶自初春至深秋始终保持蓬勃葱郁的碧绿，花茎细长而柔韧，高挑起一朵朵形如百合花的橙黄，一有微风拂过，便婀娜扶摇，尽显凌波微步孤芳秀挺之美。难怪苏轼赋诗赞曰“萱草虽微花，孤秀能自拔”，想来定是被其孤芳优雅的韵致所折服。

虽然眼前并不见漫山黄花次第盛开的实景，但当想象与联想的思绪追光灯，一次又一次地聚焦于春季连翘的串串金黄和夏季萱草的朵朵明亮时，我看见黄花溪畔的临水照花人李清照正款款走来，手挽一只草篮，篮里放着杯盏和诗笺，身边诗友相伴，于草色青青处

席地而坐，饮酒赌茶，金石为押，其乐融融。此时的李清照，正值青春年华（在青州生活的20年间，她以最好的岁月守着最美的爱情，刻下了生命里永远的欢乐，亦是其后来抵御漫漫长夜里内心荒寒的坚实支撑），诗词唱和间，巧笑倩兮，美目盼兮，神采飞扬，才情倾世，与黄花盛开的芳华锦绣相映成趣，情景鲜活美轮美奂，吸摄着我的每一丝心神和每一缕呼吸，情不自禁地沉醉于满怀清欢。这一刻，突然明白了为什么古往今来素有“实景不如心境”之说。

与上述“文艺范儿”的感觉完全不同，黄花溪的石滑道滑坡，带给我的则是另一种身心体验。快速下滑使紧张激动的几位文友在前面不断发出快意的欢笑和惊叫，我故意停顿了一会儿，与前面的人拉开一定距离，然后将身体后仰至近于平躺状，目视蓝天白云，任风儿掠过耳畔，放开喉咙喊叫，沿着滑道疾驰而下，心里充满了刺激而爽快的感觉和淋漓尽致尽致的欢悦。脑子里突然涌上了张爱玲散文《更衣记》里的一段话：“秋凉的薄暮，小菜场上收了摊子，满地的鱼腥和青白色的芦粟的皮与渣。一个小孩骑了自行车冲过来，卖弄本领，大叫一声，放松了扶手，摇摆着，轻快地掠过。在这一刹那，满街的人都充满了不可理喻的景仰之心。人生最可爱的当儿便在那一撒手吧？”我知道，此时我与张爱玲那时的感觉是一样的。不，应该说此时我的感觉已胜过张爱玲。因为她只是在看，在羡慕，而我则在亲身体验恣情飞驰的快感。说到底，每个人的生存再怎么需要以脚踏实地的安稳做底子，内心也总是充满了渴慕飞扬的幻想，所以今天的我们每一个人，其实都很需要彻底放下所有的束缚和牵绊，纵情放飞和放松，哪怕是短短的一瞬间。滑坡结束后，文友们纷纷慨叹，生活在太平盛世真好，到自然山水间采风观景真好，体验一把生命的放松和飞扬真好。

中午时分即将告别桃花溪时，一位文友惊讶道：“看啊，那是什么树？结了那么多小红果？”抬眼望去，身边不远处有一颗叫不上名字的树，叶已落尽，树枝上挂满了如石榴籽般大小的红色果实，映着阳光晶莹剔透，像一粒粒红宝石，更像一颗颗相思泪珠。摘下几粒放在掌心，初闻无味，捻开，稠黏的汁液流出，细嗅，有淡淡的甜香，一种思悟油然而生：这泣血的泪色，既源自对繁华将尽的恋恋不舍，亦源自对春光和夏风的绵绵相思，更源自对爱之梦的默默守护。我不由双手合十，祈祷黄花溪的山水草木，在晴暖的冬季阳光下恬然安睡，以静候来年春风的唤醒。

假装年轻一点

□赵盛基

在车站等车，偶遇小朱。哦，现在应该叫老朱了。我与他相识于二十年前，那时他不到三十岁，如今已经年近五十了。由于我移居外地，算起来有十年没见到他了。

小朱永远一副笑模样，像弥勒佛似的，见面总是笑个不停。这次见面依然如此，他一边哈哈笑着，一边紧紧握着我的手，话语接连不断地从笑声里溜出来。

好久不见，总有说不完的话，最先关注的是相貌的变化。他说：“老哥还那么精神，一点都没变。”我自知苍老了许多，但听了他的话仍然很开心，恭维话谁都愿意听，我也不能免俗。我指了指自己的头，笑着说：“六十了，满头白发了。”说完，我打量了下他的头发，仍

然乌黑乌黑的，我说：“看你还是像小伙子一样，一根白发都没有。”他哈哈笑着，顺手捋了一下头发，说：“假的，假的，我刚染的，白头发了不少。”我随口说：“建议你别染发，万一用了不环保的染发剂对身体不好。白发怕什么？还是顺其自然吧。”他说：“这不显得年轻一点嘛！”我开玩笑说：“给谁看啊！怎么，还有什么‘想法’？”他哈哈一笑，然后一本正经地说：“主要是给父母看的，让他们觉得自己的儿子还很年轻，少点牵挂，多点开心。”

我眼眶一阵发热，嗓子眼儿像是被什么东西堵住了，半晌没有说话。一向嘻嘻哈哈的小朱竟然这样细心，即使不年轻了，也要假装年轻一点，不为别的，只为让父母安心。

大家V微语

瞬间的心动

□王国梁

●毛姆说：“任何瞬间的心动都不容易，不要怠慢了它。”

●其实，只要你热爱生活，瞬间的心动倒也不难：一抬头的白云浮动，一低头的绿草如茵，一回首的山水相连，都会让你怦然心动；

●抑或，一个友善的眼神，一张动人的笑脸，一声孩子的呼唤，也会让我们怦然心动。

●你有多久不曾心动了？如果觉得时间久了，不妨走出去看看外面的世界，接纳更多的人；心动的感觉，一定会如约而至。

●但是，要记住：“不要怠慢了它。”

文史杂谈

红楼梦里的夏日便当

□戴紫泉

的名字：生鹅酢。

松江人宋诩父子曾记录详细的制作步骤：肥鹅去骨，切成小方块，每五斤鹅肉，用三两盐、一大盏酒腌制一晚“杀水”，然后用红曲屑、地椒、花椒、苜蓿、葱白、生姜、酒、酱，和鹅肉拌匀，码实在罐子里密封，四十天后可以取出烹制，经岁不坏。地椒是一种百里香，欧洲人爱用百里香、苜蓿和胡椒腌制禽类，这道菜很有中西合璧的风味。类似的腌制方法，还适用于鸡、鲟鱼、鳊鱼、鲟鱼，甚至冬瓜，明朝时，在江苏很流行，随着京杭大运河北上。《金瓶梅》里，西门庆收到过红糟鲟鱼，分赠亲友，人人稀罕。红糟的传统，在江北一直保留到了清代。袁枚称赞扬州志慧庵的腌冬瓜“红如血珀”，是纯素的美味。

宝玉居住的怡红院，海棠娇艳，芭蕉苍翠，他的皇妃姐姐省亲时，曾题匾“怡红快绿”。芳官的饭食中，除了红色的鹅肉，还有绿色的碧粳米，产自今日唐山的玉田县，据乾隆年间的工部尚书、江苏学政谢塘记载，米粒细长，略带绿色，煮饭清香扑鼻。传说，慈禧太后也常吃。此米还适合熬粥，像第八回里宝玉喝的碧粳粥。宁国府的庄头交年租时，送来五十斛碧粳，不知是碧粳的误写，还是确有此物。未成熟的糯米是绿色的，带有香甜的草木气息，越南人和菲律宾人将其去壳，用小火慢慢烘烤，然后敲扁成小圆片，奉为珍馐。

芳官的便当颜值很高：粉色的虾、嫩黄的鸡皮、白色的酒酿、淡褐色的鸭肉，焦黄的酥皮点心。浓墨重彩，像极了她的本行：她原是贾府小旦，戏班因故解散，才来宝玉这里当差。

炎夏终究要过去，正如盛宴，总有一个终了。芳官在凉风初起时，被逐出了贾府，随着她的离开，大观园诸芳流散，但她留下的明媚色彩和美食记忆，却是红楼生活的鲜丽之笔。

版权所有 违者必究

总值班：孙泽锋
 一版编辑：赫巍利
 一版美编：冯漫图
 图编：王泰舒

零售
专供报

6 935970 156666