

未鴻

南極因你而綺麗

若曦

一如貓頭偷窺宋玉大文豪的美女，傳說中的南極，姿色令人心動，風韻讓人神往，遙不可及讓人遐想和幻夢……

走近，端詳，觸撫，擁抱，綺麗壯美令人震撼而卑微，潔淨瑰麗讓人心曠神怡，恬靜淡定令你敬畏而順從，多姿多彩令你驚歎而歡欣……

一如一首愛情詩所說，世間最遠，不是生與死，而是我就站在你面前，你卻不知道我愛你，也不是彼此都知道相愛卻不能在一起，更不是明明抑制不住眷戀思念卻得佯裝心裡從來沒有你，而是對愛你的人以冷漠的心揣出一條鴻溝。

的確，天地間最遙遠的不是物理距離，而是一顆會感知、能審美、有時也會穿上盔甲的心。

南極如歌。南極的身影，漫天飛雪，萬里冰封，山舞銀蛇，原馳蠟象……領袖「革命」詩裡的原始雪景，疊加視覺媒介的取畫，自然延伸，穿越時空，嫁接新大陸。南極的麗姿，任何想像都嫌局限，任何描述都太匱乏。即使膾炙人口名詩金句，全都黯然失色，小家碧玉。「窗含西嶺千秋雪，門泊東吳萬里船」，勉強補充南極的即興角景；「忽如一夜春風來，千樹萬樹梨花開」只能算作南極的鄰家小女。「千山鳥飛絕，萬徑人蹤滅」，更如牧童歌謠比擬《田園》、《悲愴》。南極自有南極的語言，南極自有南極的風骨。南極北移，極夜降臨，風暴怒號，冰雪嬉戲，疾風長嘯，滴水成晶。北陽南下，極晝泰來，雪崩轟鳴，冰川融解，億年演進，時時不同。南極的旋律、節奏、內涵和張力，任何語言、想像和表達都不可企及。南極會吟，南極能唱。

南極似畫。雪原，荒原，冰山，雪山，冰川，海川，企鵝，海豹。長風當筆雪作顏，萬里極地任起舞。山川大寫意，企鵝小工筆。烏雲勁潑墨，明月暗着色。冰雕博物館，冰川活走廊。巖畫雪壁刻，雪山海底藏。畫外有畫，畫裡有畫。色彩、構圖、線條、造型、意境、神韻。沒有畫作能如此豪邁氣魄，意象深邃，沒有畫筆能這樣廣博深沉，下筆千鈞。

南極若少年。泰斗梁任公鴻文頌少年，如朝陽，如春草，如長江之初發源，如大洋海之珊瑚島……任公若臨南極，少年的勃發英姿一定少不了南極喻比。宇宙之大，惟南極可望而不可及；地球之闊，



南極的小夥伴。曹宏亮攝

惟南極童身如玉童心依舊。這個冰的故鄉，雪的天堂，風的遊樂場，冷的氧倉，漫漫冬日一定如少年般任性狂放。萬萬年的時光只是蒙昧初開發育成長，千萬里陸地海洋只是巨大壯碩的軀體和臂膀。日月星辰為伴，手舞足蹈為樂。鋼鐵如玻璃般脆弱，潑水瞬間化為冰晶。人類類指不為所動，貪婪叩門依然故我。沒有過去，只有未來。沒有留戀，惟有希望。沒有懷念，只有想像。沒有憂慮，只有陽光。沒有污穢，只有明亮。沒有禁忌，只有志向。一如約翰連農的歌，既無知又智慧，既幼稚又成熟。

南極猶處子。玉肌雪膚，明目皓齒。窈窕婀娜，亭亭玉立。美目盼兮，巧笑倩兮。有所思兮，麗質見兮。動靜間兮，慧嫻辨兮。乍暖還寒，說夏實冬，出水芙蓉，飄飄欲仙，冰清玉潔，曼妙可人。裙裾微飄，雪山易妝點點綠；纖指輕彈，萬重冰川盡開顏；朱唇吸動，魚翔鵝吟舞蹁躚；顧影自憐，麗姿直瀉碧海間。矜持精幹，峻毅果敢。遠望，千般愛慕不敢冒犯；近眺，澎湃激情自難企及。處子之情，宛如彩虹的絢麗和神秘。處子之靈，直比哲翁的敏銳和深邃。處子的生命，難以想像地媲美其他大陸，繁花盡折，果實滿筐，快意不知愁。最奇處，純真依舊，小女孩依舊。

千年不變的南極，千姿百態的南極。遙遠的南極，親近的南極。因為有你，南極奇美，因為有你，南極親親。物理距離可以逾越，只有心，常常遙不可及。魂牽夢縈，寸陰似年。



企鵝 曹宏亮攝



冰川 曹宏亮攝

遊蹤

吳翼民

一脈好水繞錦溪

古鎮錦溪的最大優點是水好，比相鄰幾個古鎮的水都要好。一是這裡瀟灑淀山湖等眾多的湖泊，水路通暢而廣遠；二呢？這個古鎮目前基本還保持着原生態，沒有上規模的鎮鎮工業，沒有濃濃的商味，很文靜幽雅。當然，旅遊開發也在漸漸的興起，辦了許多小型精緻的博物館，有了「中國博物館之鄉」的美譽，但也是靜悄悄地進展着，不動聲色，遠不似近鄰周莊那樣喧囂，如舊時的殷實人家，不見暴發戶的形跡。

三十多年前我曾在錦溪附近的一個小鎮插隊落戶過，錦溪是經常去的，糴糧啦，買農用品啦，或者去那兒野盥洗個澡、進飯店吃頓飯，或乾脆就是去那兒閒逛個半天。那時錦溪叫陳墓，一度還叫成茂，前者據說因埋葬過康王南渡時一個天亡的陳姓妃子而得名，後者毫無來由，取諧音以避「封建糟粕」。不管叫什麼，它總之是方圓一帶有名的鎮子，既古且大，鎮上的小橋流水和深宅大院與故鄉蘇州相彷彿，甚或就是蘇州割下的一塊，不過因着被遠拋在江南水網深處而益顯得古樸陳舊，也益顯得恬靜清秀。

那時的交通比現在閉塞得多，去錦溪都得乘船，是那種一天兩班的小輪船，常常的興致來時就自己搖條小船，迤邐而去。水路很長，一個湖泊銜着一個湖泊，一個村莊串着一個村莊。碧琉璃樣的湖水，俯首能見着湖底巉巖的水草，不經意間就有一條驚慌的魚兒躍出水面，碰巧跳到船板上來。水是那樣的清，又是那樣的活，明潔靈動而如處子的眸子，即使搖船很累，在一片清波漣漪中也覺舒心。水清了，景物就秀，放目看到的樹叢啊、竹林啊、房舍啊都明淨可人，更可人的還有水上晃着的白鵝麻鴨，水邊浣紗洗衣的村姑。這一帶的村姑都裹花頭巾、穿褂，褂上繫着披紅掛綠的刺繡飾物，少數民族似的，別一番風情。倘際清秋節令，她們多半是在清水裡洗泥藕，藕洗白了，跟她們浸在水裡的腿肚一個模樣，猝然間，常常會把嫩藕誤認作她們的腿肚，而把她們的腿肚錯認作了嫩藕……船不知不覺中就進了錦溪。

鎮上縱橫交叉都是河道，河多，橋也多，古老的石拱橋都有上百或數百年的歲數了，兩旁的橋欄充滿了詩情畫意，橋石縫裡掛掛纏纏的籐蔓猶如橋公們的飄然鬚髮，好不瀟灑，偶地就能見着綠色的籐蔓上結着一



古鎮錦溪。網上圖片

簇紅寶石狀的枸杞子，古橋端的是標致極了。河道的一邊是鎮街，一邊是民宅，鎮街的早市未散，茶館店裡的老茶客們談興猶酣，點心店裡飄散出陣陣香霧，魚蝦攤前是柔糯的討價還價聲，秤鈞上吊着的魚兒活潑潑地扭動着……另一邊民宅的一級級深入河水的石階上多是淘米洗菜的主婦，水是那樣的清，就有了她們的倒影，倒影又隨波晃動着，她們便帶了幾分縹緲的仙氣，稍留意一下，主婦們洗的又大抵是水的賜予，——鱗光閃爍的魚，鮮活晶瑩的蝦，水葱綠的茭白，玉芽狀的芹菜，還有淘籐裡的米，銀白透亮，也分明是錦溪一脈好水的滋養結晶呢。枕河人家的窗都敞開着，窗口飄出春韭或薺菜的香味，也有悠揚的俚詞小曲；不知哪家正舉行着「阿婆茶」的聚會，一屋的婆婆媽媽爆一屋的笑語雜音。這是錦溪一帶的醇濃民俗，是女人的聚會，茶食是自製的襪底酥、松棗糕、醃雪裡蕪、茴香豆，烹茶的水就取自窗下的鎮河，不用明鑿來打便清清的，軟軟的。這樣的茶水把人的臟腑都喝溫和透明了。要說錦溪的水有多清，錦溪的女人就有多清！

有一段日子，我每年都要去幾回錦溪，那是在劇團粉墨生涯的歲月，晚上在錦溪的小劇場演出，白天愛沿着鎮上的河道曲曲彎彎地散步，在每座橋上停留顧盼，看「欸乃」的過船，有時走着走着，在一脈好水的誘導下一直走到了很遠的鄉下，那清粼粼的河水啊，已經連着我的血脈，循環在我的體內，漱洗着我的身心。

後來工作調動，離錦溪遠了，可錦溪和錦溪的一脈好水一直深深定格在我的心中，時時映現在我的夢裡，依稀就是故鄉的情結。最近我撥冗去了幾次，慶幸還是當年的感覺而勝於當年的感覺，鎮變了，變得更加文氣十足、清秀美麗，水還是當年的水，如處子的眸子，明潔而靈動。

豆棚閒話

雞頭米

青絲

南方多池塘水澤，菱、藕、芡、蕪、芡之外，芡實也是常見的一冬水生植物。春暖時節就開始發芽生形，形如圓荷，貼浮於水面。到了夏天，莖端會開出紫紅色圓花來，又漸漸收結成一個刺球，內裡孕育着數十枚種實。至初秋，美景會被延續到餐桌上。收穫的芡實仁既可充口實，又可入藥，江南人家多呼之為「雞頭米」。

「雞頭米」一名，緣於芡實頂端的殼柄，形如雞喙，從側面看，與雞頭頗為相似，從中剝出的芡仁，仿若雞米，故以得名。明人文震亨《長物誌·蔬菓》曰：「芡花畫合宵展，至秋作房如雞頭，實藏其中，故俗名雞頭，有梗種二種。有大小龍眼者，味最佳，食之益人。若剝肉和糖搗為糕糜，真味盡失。」雞頭米糖糕我也嘗過，吃起來香口而有嚼勁，味道不錯，文震亨說「真味盡失」是挑飭過苛了。

古人對小而渾圓、四面玲瓏的雞頭米，生發過很多聯想。陸游詩曰：「平生憂患苦荼蘼，菱刺磨成芡實圓。」古儒者強調身矩方正，若物有圭角，陸游借雞頭米的渾圓，自喻生平所受的苦難挫折極多，就像菱角被磨成了芡實，再無棱角鋒芒。還有狎愛之人，由柔嫩的雞頭米聯想到女子溫香軟膩的胸乳，故在古典情色小說裡，「新刺雞頭」是隱晦而又形象的身體描寫，常令讀者心猿意馬，意蕩神馳。

剛採下來的新鮮雞頭米，滋味遠勝於乾品，產地人多加上芹菜、辣椒一起清炒，是很清爽的時鮮小菜。或者用來炒蝦仁，登盤時，一粒粒雞頭米煨若



雞頭米 網上圖片

詩意偶拾

丁純

麥地

星空下是麥地，  
麥子一聲不響，  
唯有露珠  
輕輕顫動，  
微微地發出低音。  
  
我在此刻遙望天際，  
麥子也和我一樣，  
一往情深，  
麥穗觸動夜的深沉，  
把夢填得好滿。

赤有可閱

看菜

戴永夏

有一次聽一位專家談美食，他說世上最有價值的菜是看菜。乍聽我心裡一驚，以為他在故弄玄虛。但是仔細想來，他講得頗有道理。

看菜，顧名思義，就是供人觀賞的菜。它的樣子可豐可儉，品位有高低，上可至宮廷御宴，下可進百姓餐桌。但不管在哪裡，它都順從主人的意願，發揮着應有的作用。

以前在農村，許多人家過年買不起大魚大肉。但為了待客，又不能太「寒酸」，於是就買上一隻雞或一條魚，烹煮成「大吉大利」或「年年有餘」等大菜，來了客人就同其他菜一起端上桌。客人一般都懂規矩，知道這是主人家唯一的看菜，所以都不動它。飯吃完了，這道菜仍完好無損。再有客人到來，又將它原封不動地端上去。這樣客人一撥撥來，這道菜也一次又一次地端上端下。直到過了正月十五，客人來完了，才將這已經變質的菜回鍋，一家人分食……還有的人家連敬神的供品都買不起，就用木頭刻一條魚，塗上顏色，如同真魚一般供在神像前……這些窮人家的看菜，最懂得窮人的心。它們以簡陋、樸素的形象，訴說着貧窮的無奈，也彰顯出窮人樸實、節儉的美德。

看菜可以是普通菜餚，也可以是「秀色可餐」的藝術。在美味佳餚行列中，它還常以姿態群芳的亮麗形象，扮演著「領頭羊」的重要角色。

在一些比較高檔的宴席上，常在上正菜之前，先上一盤看菜。這看菜常用蘿蔔、黃瓜、櫻桃、奶油等作原料，雕刻成孔雀開屏、鳳凰展翅、二龍戲珠、白鶴起舞等造型，看上去鮮艷奪目，栩栩如生。它的作用，就是營造美的氣氛，給人的享受，吊起食客的胃口，也提升宴席檔次。對這樣的看菜，坊間有個不成文的規矩，就是只看不吃。可是也有例外。有時食客一見這美的形象，清香可口的原料，便禁不住饑涎欲滴，不等正菜上來就先吃為快。筆者就遇到過這樣一件趣事：1986年春天，我國著名詩人臧克家先生到濟南參加他的作品研討會，會後曾在燕喜堂飯店宴請幾位文藝界的朋友。開宴時，服務員首先端上一大盤看菜——一隻雕刻精美的開屏孔雀。「孔雀」的眼睛是鮮紅的櫻桃，身子是青翠的蘿蔔，羽毛是奶油、火腿、鮮黃瓜片……其色鮮艷，氣味清香，很富誘惑力。就在眾目睽睽觀賞之時，臧老的兒子臧慶源教授情不自禁地舉起筷子，叨起一隻「孔雀」翅膀就往嘴裡填。鄰座的人趕忙推他一把，告之這是看菜，不能吃的。他卻自我解嘲說：這樣好的菜，不吃多可惜啊！

看菜的知名，在當今，也在歷史；在民間，也在宮廷。走上歷史的餐桌，我們會發現，歷代宮廷的看菜，更為蔚然大觀。

據記載，宮廷中的看菜始於唐代，當時稱作「看食」。唐人韋巨源在《燒尾宴食單》中，介紹了一道叫「素蒸雲露」的看菜（唐代有十部樂，唱歌伴奏的人叫「音聲人」）。這是一群用素菜和蒸麵做成的歌女、舞女，共有七十餘件，翩然表演於大盤之中。這樣一支「文藝大軍」首先閃亮登場，一下子就點燃起宴會的歡快氣氛。御宴的豐盛和壯觀，由此可見一斑。

宋代御宴上的看菜更為豐富多彩，這在《夢梁錄》《武林舊事》等筆記中都有記載。有一種叫「繡花高釘八里盤」的看菜，是用香圓、真柑、石榴、橙子、鵝梨、乳梨、檳榔、花木瓜等八樣水果，分別堆疊在各式珍貴的器皿中；還有一種叫「鑲金香藥」的看菜，則是堆成着腦子花、甘草花、硃砂圓子、木香、丁香、水龍腦、史君子、縮砂花、官桂花、白朮、人參、橄欖花等香花和藥料的大花盤。這些瓜果飄香的看菜，同樣能給人帶來美的享受。在這樣美好的氛圍中宴飲，如同進入仙境一般，會讓人有飄飄欲仙之感。

清代御宴上的看菜又遠勝唐宋，不過它的更多看菜並無特指，就是美味佳餚本身。只因宴席上菜品太多，那些吃不着的菜就成了看菜。溥儀在《我的前半生》中，曾寫到慈禧太后每餐要擺一百多道菜，隆裕太后每餐的菜餚也有上百種，「這些菜餚經過種種手續擺上來之後，除了表示排場之外，並無任何用途」，「不過做個樣子而已。」也就是說多數菜都成了看菜。其實這些看菜也並非無用，它像鏡子一樣照出了歷史的一角，讓我們看到封建統治階級是何等驕奢淫逸。

如今，斗轉星移，江山迭變，我們的社會早已步入文明昌盛時代。然而在有些地方，大吃大喝之風卻仍然大行其道。一些高官大款的豪宴，不但御宴，勝似御宴，不但將「女體盛」等不堪入目的「看菜」搬上宴席，還將價值數萬甚至幾十萬的山珍海味當成「過眼雲煙」，看過之後便棄如糞土，以此來顯示其地位的「顯赫」和身份的「高貴」。此時這些被棄置的看菜，便成了新貴們暴殄天物、鋪張浪費的見證。它們似乎在自己的遭遇，詛咒舌尖上的腐敗；也用無聲的語言，呼喚勤儉節約之風。或許，這正是那位專家所讚賞的看菜的可貴價值！