

歷史與空間

■戴永夏

人在春中，何以厭春？

春節一過，明媚的春光灑滿大地，春的畫卷也逐漸展開。這不禁使人想起古人對春的詠嘆：「勝日尋芳泗水濱，無邊光景一時新。等閒識得東風面，萬紫千紅總是春。」朱熹的這首《春日》詩，傳唱了千年，至今不衰。它唱出了多少人對春的喜愛，又寄託着多少人盼春、迎春的心思！

然而過去在我黃河邊的故鄉，人們對春天卻沒有多大的興趣。貧困使他們跟春天疏遠，饑饉更讓他們厭惡春天。接踵而來的春旱、春荒，常讓他們貧困的生活雪上加霜，也令他們談春色變……

故鄉人對春的感情，常從風俗中表現出來。跟許多北方農村一樣，我的故鄉也有「打春」、「鞭春」的習俗。過去每到立春日，人們便把紙紮的春牛拉到街上，再推選一位德高望重的老者，用鞭子（柳條）象徵性地抽打春牛，邊打邊唱：「一打風調雨順，二打國泰民安，三打五穀豐登……」這殷切的打聲和鞭聲，分明是催人勤於耕作，爭取莊稼豐收，過上好日子。但是仔細想來，鞭打聲裡還有着更深的寓意。為甚麼對春天要「鞭」、「要「打」，而不是「請」和「求」呢？就是因為鄉民們對春天隱隱不滿。這也難怪。對於靠種田吃飯的莊稼人來說，最需要的是氣候適宜，風調雨順。然而北方的春天「十年九旱」，「春雨貴似油」。在這樣條件下播下的種子，根難扎，苗難壯，莊稼產量低，糧食經常歉收。人們多麼希望春天能改變現狀，順應民心啊！然而老天爺卻吝於賜雨，樂於送旱，總是跟百姓「三心二意」。人們打它、鞭它，既有希望鼓勵之意，也有「恨鐵不成鋼」之想，借此來發洩心中的不滿。

除「打春」外，故鄉人更有「怕春」情結。因為一年四季，秋收冬藏，炎熱的夏季也瓜果飄香，只有春天「來去空空」，供人生活的物資太少。此時又值陳糧消耗殆盡，新糧尚未下來，新老「青黃不接」，日子相當難熬。人們害怕挨餓，也必然畏懼這「青黃不接」的春天。此時春光再好，誰又有心思欣賞？

大人對春天的態度，也直接影響到我們孩子。記得我上小學時，每到春天，半飢半飽的日子讓我面黃肌瘦，打不起精神來。有時飢腸轆轆地走在放學路上，見路邊的桃花開得正艷，歡快的小鳥在枝頭啼鳴，依依垂柳在隨風搖擺，心中便頓生妒意，總覺得那花、那鳥是在笑我「寒酸」，垂柳是在向我賣弄。一怒之下，我撿起地上的石頭，打落繁花，打飛啼鳥，又用小刀割斷柳枝，以此來發洩「仇恨」，感受「打春」的快意。

不過，「打春」也好，怕春也罷，主要只是情緒發洩。然而「吃春」的習俗，卻把對春的不滿升級，演化為「明火執仗」的實際行動。

「吃春」也叫「咬春」，本是一種迎春習俗。此俗是在初春時節，吃一些象徵春意的新鮮蔬菜，以迎接春的到來。在北京等地區，「吃春」相當講究。每到立春這天，老北京人就會弄來生蘿蔔、白菜心、鮮黃瓜、黃芽韭等生菜，做成「春盤」；再用白麵做成薄餅，放在平底鍋上烙成撲鼻香的「春餅」。在餅上抹上麵醬，再捲上「春盤」中的生菜，這樣便可滋味地品嚐春的味道，迎接春天的到來。

然而在我的故鄉，「吃春」卻沒有這般斯文，純粹是為了填飽肚皮，療治飢餓。因此凡是春天能吃的東西，都會找來充飢。人們埋怨春天吝嗇，卻又不得不向它掠奪索取。

在一般情況下，春天一到，人們便把剛長出的柳葉、槐葉等採來，用水浸泡後，再加點豆麵之類，蒸成菜糰子，以補糧食之不足。這菜糰子又苦又澀，難以下嚥。小時候，每當我們皺着眉頭看着菜糰子犯愁時，老祖父總是好言相勸，鼓勵我們吃下，並用流行的諺語開導我們說：「咬春咬春，咬出黃金！」「吃得苦中苦，才能享清福！」他還自告奮勇地首先拿起菜糰子，邊嚼邊說：「別看這些樹葉苦，越嚼越香，苦中有甜呢……」

要是遇到荒年，幾乎家家斷糧，那樣的春天就更慘了。猶記得「三年自然災害」時的春天，家鄉人為了度荒，不但把能吃的樹葉採盡，連樹皮都剝光，草根都挖出來，用它們來做盤中餐。此時放眼四野，春色一片狼藉，樹沒了葉，哪裡還有「綠柳才黃半未勻」、「碧玉妝成一樹高」的風采？

樹皮剝光，怎能見到「雜花生樹」、「綠肥紅瘦」、「紅杏枝頭春意闌」的艷麗？而草也被連根刨出，草地破敗不堪，又何處去尋找「淺草平鋪」、「綠草如茵」的美感和詩意？在這樣的春天裡，到處花殘草枯，萬木凋零，田園荒蕪，山川失色……本應大好的春色，變得淒淒慘慘，瘡痍滿目，令人慘不忍睹。

斗轉星移，時光跨越到今天，家鄉的面貌有了很大的變化。鄉民們過上小康日子，生活富足，吃穿不愁。隨着對美好生活追求的提升，人們對春的感情也有了變化。他們不再厭惡春天，而是喜愛春天，期盼春天，希望春色像過去一樣明麗，春天像過去一樣美好。然而，由於發展過程中的無序開發，家鄉的生態受到很大的破壞——山體破損，河水乾涸，樹林遭砍伐，空氣被污染，污水的排放讓田園變色，濃重的霧霾常把山川緊鎖，日月無光……當此之時，你就是上天入地，望眼欲穿，也尋不到乾乾淨淨的本色春天。這真是：

當年貧窮怕見春，大好春色反惱人。如今起首盼春來，春卻蒙羞鎖深。

當然，故鄉人並未絕望。他們用心在呼喚，用生命在期盼，更用雙手在創造。既然曾經走了彎路，為甚麼不能撥亂反正，把逝去的美好春天重新找回來？

畫中有話

■圖：張小板

打老虎進行時！



來鴻

■俞慧軍

映山紅

有朋自遠方來，捎信箋一封。春夜，萬籟俱寂，我手捧來自大別山的思念，心情久久難以平靜。每年新春，我都要收到王大媽口授其孫子執筆的新年祈禱和愛意濃濃的祝福。

親情、友情、愛情，在我從戎10餘載的歲月裡，最珍貴的就是這份母愛——一份來自大別山的親情。那是一個寒冬，大雪覆蓋了連綿起伏的大別山，銀裝素裹的世界裡走來了一支雄壯威武的隊伍。我們這批逢山開道、遇水架橋的工程兵來到了大別山腹地的煙墩山區，駐進了一個名稱很特別的小山村——望山穿村。營部設在倚山背岩的一戶姓王的大媽家。時任部隊文書的我，從此便與這位老大媽結下了難捨的情緣。

當我打開信箋，一片沁溢着郁鬱的映山紅花瓣和一幀彩照映入眼簾：王大媽滿臉笑容端坐在藤椅上，背倚大別山麓，漫山遍野的映山紅，把老人映襯得滿面紅光、神采奕奕。我清晰地記得，老人已有102歲高壽了，我想我給老人家的祝福也一定收到了吧。

在王大媽的眼裡，我還是個孩子。生在蘇州水鄉的我，總顯得那樣的孱弱，而王大媽個高體壯，一個典型的山裡大娘。前幾年，我給王大媽寄去了女兒的照片，王大媽回信要我也寄一張去，我知道，這是王大媽太思念我的緣故。我繼續讀着王大媽的來信：「自從你們離開望山穿村後，我們的山村再也沒有來過部隊官兵……」

我的思緒隨着王大媽信中的娓娓敘述，被帶入了那一段難忘的歲月。那個冬季，大別山的氣候特別寒冷，我這個靠南方水土養大的「嬌子」，不到半個月，手、足、耳、臉都生出了凍瘡，最難熬的是兩腳上的凍瘡，早上出操回來鮮血浸透了襪子，夜晚休息脫襪子時總是撕皮裂肉鮮血淋漓。一個冬夜，我早早進入了夢鄉，夢見我的母親在給我用熱水捂腳，渾身頓覺一陣溫暖，我想給母親說句感激的話，可就是不開口；一陣軍號聲驚醒了我的夢，下床時發現我的腳踝上給纏上了膏藥布，問同屋的戰友都說不知道。我們三個戰友合住一間西廂房，東廂房是部隊首長的臥室兼辦公室。王大媽說她這把老骨頭既耐寒又耐熱，把靠陽的廂房讓出來，自己住在一間狹窄的背岩偏房裡。以後，很有規律地隔三天就有人給我換上新的膏藥布，可惜因為我睡得太死，一次也未能發現這位「活雷鋒」。不久，腳踝上的凍瘡奇跡般地治癒了，我和戰友們順利地度過了駐紮大別山後的第一個嚴冬。

進入大別山後的第二個春天，映山紅開得格外鮮艷。映山紅是杜鵑花的別名，在望山穿村，人人都將杜鵑花叫映山紅。《辭海》記述：「杜鵑花科屬常綠或落葉灌木。全屬約900多個品種，中國產530多個品種，主要分佈雲南、西藏、四川、安徽等地，栽培的園藝品種約300多個品種。」可用嫁接、扦插法繁殖或原種播種。適於我國園林中種植的杜鵑花，品種甚多，花期4月至5月，枝葉纖細，樹冠豐滿，高1米左右。在我的記憶中，杜鵑花為世界著名花卉，中國十大傳統名花之一。這使我聯想起唐代李白《涇溪東亭寄鄭少府諤》中的「杜鵑花開春已闌，歸向陵陽釣魚晚」、宋代曾鞏《杜鵑》中的「杜鵑花上杜鵑啼，自有歸心似見機。人各有求雖意合，何須動苦勸人歸」的詩句。這是進入大別山後一個春光明媚的日子，漫山遍野的映山紅把一座座褐色的山峰梳妝得分外妖嬈；山野的風把團團簇擁的映山紅吹成一面面旗幟、一支支火炬，彷彿似一列列儀仗隊，向這片英雄的土地和純樸的山民致敬。不久，部隊接到調防的命令。離開望山穿村的那個傍晚，王大媽家來了許多父老鄉親，大媽和她的孫子前跑後顛地忙着，來了這麼多客人，我竟一籌莫展。還是部隊長出來圓了場：「大叔大伯們，無論走到哪裡，我們的心都與你們在一起，鄉親們對軍隊的情意，我們都領了，可這些物品都帶回去……」。我沉浸在淳樸的親情氛圍裡。那個傍晚，王大媽全然不像八十高齡的人，一邊張羅茶水，一邊屋裡屋外地忙着，安排得井井有序。

翌日凌晨，我們全體官兵悄悄地離開了還在沉睡中的望山穿村。穿過霧海籠罩的大別山腹地，我回首顧盼，隱約看見一個熟悉的身影站在山岩上……。到了新的駐地，我打開行囊，發現一個藍布包，一包烏黑發亮的東西映入眼簾，一股草藥味撲鼻而來。「喏，這裡有信。」衛生員小楊疾手快讀了起來：「孩子，你長在蘇州，到生活艱苦的山裡來站崗保衛咱們，不易啊，這些膏藥帶上，留着用。王大媽。」手捧便箋，我的視線模糊了……

二十多個春秋已過去，無論走到哪裡，總忘不了與王大媽相處的那些日子。在漫漫的人生旅途中，我將永遠走不出大別山麓映山紅花開爛漫的溫馨回憶。

豆棚閒話

■龔敏迪

暮春三月踏青

農曆三月有「禊月」之稱。孔門弟子曾皙說：「暮春者，春服既成，冠者五六人，童子六七人，浴乎沂，風乎舞雩，詠而歸。」他們就是去沂水祓禊，舉行祓除不祥活動的。春服到了暮春才做好，是因冬裝還沒脫下。《文選》中就有謝惠連《西陵遇風獻康樂詩》說：「成裝候良辰，漾舟陶嘉月。」大概王羲之等人在蘭亭曲水流觴，穿的就是當時新做的「嘉月」春服。

脫去冬裝穿上春服掃完墓去踏青，一踏踏到了韓國濟州島。濟州島在高麗時代從屬於元朝，成吉思汗派了很多蒙古人來此養馬屯兵，稱之為「牧子」。於是不免聯想起這些「牧子」們在明朝時仍然以濟州島為據點，抵抗高麗政府的情形。他們後來又與倭寇一起加害於高麗。《高麗史》有記載：明萬曆初年，一個叫「阿只拔都」、才十六歲的倭寇首領，率領着奪來1600匹戰馬的倭寇，橫行於高麗，最後被李成桂戰敗。雖然不能肯定「阿只拔都」就是「牧子」後裔，但他多少應該有關係的。學者們認為「阿只」是朝鮮語「幼子」的意思，「拔都」則是蒙古語「勇敢戰士」。《高麗史》中的倭寇之名最早出現在公元1223年，而日本南北朝的戰亂和饑饉，又產生了大量的倭寇。現在騎馬登山，從濟州島東望，不遠處就是倭寇巢穴的日本對馬島。

暖風吹過，把思緒收回。杜甫說：「三月三日天氣新，長安水邊多麗人」；宋人張詠也說：「春遊千萬家，美人顏如花。」想起這回的主題是古人藉機欣賞美人之時，來此賞金達萊花，以尋「所以遊目騁懷」之樂。濟州島的漢拿山是瀕危珍稀植物的樂園，不同的高度生長不同的植物，有濟州寒蘭、珠朋、漢拿松耳草、天然香草等只有濟州島才有的珍稀植物。走過茂密的樹林和石階，樹木園的金達萊也已經盛開，在朝、韓、金達萊是春季田野中開放的第一朵花，也是朝鮮的國花，經過抗美援朝時的宣傳，而被一代國人所熟知；韓國人則用它來象徵長久的繁榮、喜悅和幸福。山野中瀰漫着金達萊花的獨有香氣，而沐浴在春風裡的密密層層，豐錦堆秀，紅艷多姿的花朵，更讓人賞心悅目。金達萊其實就是杜鵑花，國人也叫它清明花。《道德經》說：「道生一，一生二，二生三，三生萬物。」三月三日又與九月九的重陽節相對，謂之「重三節」，杜鵑花開，正是一年中草药彌生，「萬物負陰而抱陽，沖氣以為和」，到處都是一片充滿生命活力的時節。

濟州島的主體是韓國三大名山之一的漢拿山，「可以拿到天上銀漢」的漢拿山又稱瀾洲山。傳說秦始皇時的徐福曾經來此尋找不死良藥。但無論是秦始皇的貪婪，成吉思汗的馳騁，倭寇的殘殺，都出自他們內心動物性的野蠻，與三月的惠風和暢是完全格格不入的。

暮春三月有叫「蠶月」，布穀鳥的叫聲中，農家開始孵蠶、浸稻種、燒荒、嫁接果木，忙着種下一年的希望，所以又叫「夢月」。文人們則一邊「春眠不覺曉，處處聞啼鳥」，一邊珍惜歲月的蹉跎，所以他們又說是「病月」、「惜月」。最喜歡的是「花月」，張若虛在這個花月裏，寫下了有「孤篇蓋全唐」之譽的《春江花月夜》：「江流宛轉繞芳洲，月照花林皆似霰。空裡流霜不覺飛，汀上白沙看不見。」從漢拿山回到遊輪上，見窗外一輪皎皎明月孤懸在海天，格外的明艷。

詩意偶拾

■星池

自欺

涼風早逝於遙遠樂離
誰讓謊言充斥了口鼻
畫情自欺
然後人們讚賞此種美
一起樂此不疲

好戲 好戲 磨練好演技
責任輕輕丟棄
理在自製的漂亮晨曦
不願逃離

潑下黑墨長流於心扉
淪沒真相到死
管不了面具掛滿雙臂
要適蓋是與非

可悲

欺騙自己
笑臉裝飾了內心隱秘
沉醉沐浴於虛偽天地
直至問到荼蘼

涼風早葬在遙遠雙眉

生活點滴

■舒 蠡

平生最愛溜肥腸

中午下班，應約去附近村子裡的一家菜館小聚。

餐館店面不大，但是食客盈門。等了大約十五分鐘，腰間繫着藍布圍裙的老闆娘推開板門，把飯菜端了上來。菜並不多，一碟花生米配石花菜，一碟涼拌耳絲，一碟清炒山藥片，一份溜葫蘆頭。

溜葫蘆頭，是我喜歡的東西。

「葫蘆頭」，就是豬大腸。據說，這道菜源於宋代街市食品中的「煎白腸」。因為豬大腸油脂較厚，形狀像葫蘆，所以又叫「葫蘆頭」。

二十年前，我的一個同學分配到一家地產公司的招待所。那時我們都沒結婚，晚上閒着沒事幹，就四處尋找美食。同學供職的那家招待所，廚子做的溜大腸非常有名。我吃了幾次就上癮了，沒事就去騷擾人家、蹭飯吃。有段時間，搞得他們單位的廚師長意見很大。

第一次吃爆炒葫蘆頭，就是在那家地產招待所。當熱氣騰騰的溜肥腸端上來的時候，我並沒有看清楚這是一道甚麼菜。老同學伸出筷子，撥開配菜用的洋蔥，告訴我這道菜是炒豬大腸的時候，我隨即聯想到殺豬匠的案前那團白花花、髒兮兮的東西，有點反胃又有些好奇。

老同學看我這個樣子，並不急於慫恿我下筷子。他只是帶着一種嘲笑的神色，埋頭大

吃特吃。看着他那貪吃的樣子，我也好奇地夾了一塊，上面還掛着香氣濃郁的湯汁。讓我覺得意外的是，那肉入口，醇香四溢、筋道耐嚼，令人難忘。

從此，外出吃飯，我常點這道菜。

我所在的小城的西郊，有家羊肉湯館，取名「崔記」。老闆姓崔，長得賊眉鼠眼，但是炒得一手好菜。崔家的羊肉館裡，有取名「炒盤腸」的一道菜頗招人喜歡。我曾鑽進他們的廚房觀摩過一次。做菜的時候，廚師先把油熬熱了，待青煙散盡，就加入甜麵醬，接着倒入切好的盤腸，用猛火爆炒。出鍋前，還要添加青椒，最後是香菜。

這樣，端上桌子的那盤菜不僅熱氣騰騰，香氣四溢，而且顏色對比分明，非常養眼。「崔記」炒盤腸最大的特點是湯汁濃郁，味道綿長且肥嫩爽口。菜沒入口，香氣就已經到了。不過，不如溜肥腸有嚼頭。

有大師告訴我，溜肥腸的做法一般是這樣：下鍋前，大師傅先把豬腸子從中間剖開，切成段，放到開水鍋中煮一下。然後，熬油、加料，爆炒豬大腸、加入青椒，最後還要用水澱粉勾芡。有些廚師在做菜的時候，會適當變改一下，比如說，動刀的時候，會把煮到八成熟的豬腸子改切成三角片。還有一些廚師，在調味品的使用上也有自己的講究。

不同的工藝，味道自然也有差異。



■溜肥腸

網上圖片