

评弹

盆景之景

王太生

一直想找人做一盆景,片石、苔藓,远山、曲溪,铺排在江南氤氲的气息里,有两个人,站在时光不远处,拱手道别,题材大概是米芾山水。

微缩的山水,以紫砂为盘,片石为骨,点缀枯木老枝,一两件小道具构成你想要表达的情形,喜欢的山水。比如,松下问童子、严子陵垂钓、人迹板桥霜……林木深处,水汽温润。

一盆幽景可怀古。我想要的山水意境,是林木葱茏的驿道上,有几匹负重的毛驴,性情温和,脚步稳健,在一种慢节奏中前行,让人想起北宋范宽《溪山行旅图》。

也有大雪封山的清晨,山民赶着两头身驮木炭的小毛驴在白雪皑皑的山间行走。山民衣着单薄,弓腰缩颈,让人感到天气的寒冷。抑或,万物凋零,白雪覆盖了溪岸与山峰,长松挺立的庭院中央,屋宇四周,梅花绽放。屋里坐着两个秉烛夜谈的文人,微弱的烛光,给四周带来暖意。

在我的家乡,扬派盆景做得精致,民间亦有许多高手。

一盆之景,盆中载景,景在盆中,所要表达它独特的意境。

盆景园中有一盆大紫砂盆,长着一棵六百年的六朝松。此松虬枝挺拔,浓荫如泼墨的云,盘桓不动,静默而止,悬浮于大盆之上。

制作者是一位老先生,为清代本城扬派盆景制作大师,花了数年时间制作这一作品。

早先,我也曾自己动手叠过盆景,那是在黄山脚下的太平湖畔,和同伴发现山坡上有长未盈尺的小松树,以为是五针松苗,根系疏浅,便拨了几棵,连同褚红色的山土,带回去,大概是缺少山中湿度、地气,移在盆中的小松,终究一棵也没有成活。

盆景艺人皆匠人,有工匠精神,更是大师。他所制作的这件作品独一无二,是有生命力的,很多时候,作者不在了,作品还在那儿。

把一场无法抵达的旅行,在盆景中表达,是所谓寄情于山水。

园林老宅中,主人喜爱盆景,我的前朝邻居中,沈家大门厅堂的几案上置灵石,隽永雅致。

《浮生六记》作者沈复,也是位盆景发烧友,他“爱花成癖,喜剪盆树。识张兰坡,始精剪枝养节之法,继悟接花叠石之法。”谈到当时用盆景作为贵重物品送礼,他怀疑商人的审美水平:“在扬州商家,见有虞山游客,携送黄杨、翠柏各一盆。惜乎明珠暗投,余未见其可也。”沈复认为,作为盆栽植物,如若一味追求将枝叶盘如宝塔,把树干曲如蚯蚓,便成“匠气”。点缀盆中花石,最好是小景入画,大景入神,一函清茗在手,神能趋入其中,方可供幽斋之玩。

这位苏州才子自己亲手制作盆景,“种水仙无灵石,余尝以炭之有石意者代之。黄芽菜心其白如玉,取大小五七枝,用沙土植长方盆内,以炭代石,黑白分明,颇有意思。以此类推,幽趣无穷,难以枚举。如石葛蒲结子,用冷米汤同嚼喷炭上,置阴湿地,能长细菖蒲,随意移养盆碗中,茸茸可爱。”

李斗《扬州画舫录》中提及,“养花人谓之花匠,时养盆景,蓄短松、矮杨、杉、柏、梅、柳之属。海桐、黄杨、虎刺,以小为最。”当时的扬州盆景,以景德盆、宜兴土、高资石为上等,取材讲究。

古代盆景匠人,少有记载,扬州有位张秀才,以制作梅树盆景出名。“秀才名,字饮源,精刀式,谓之‘张刀’。善时花,梅树盆景与姚志同秀才、耿天保刺史齐名,谓之‘三股梅花剪’。”其后又有张其仁、刘式、三胡子、吴松山等人效其法。

清代扬州,有许多徽州人,其中亦有盆景高手。”吴履履,徽州人,方伯之戚。善培植花木,能于寸土小盆中养梅,数十年而花繁如锦。”

苏、扬盆景在清代已有交流。有个苏州和尚,俗姓张,法号离幻,因唱昆曲得罪御史,愤而出家。他喜欢收藏宣德炉、紫砂壶。“自种花卉盆景,一盆值百金。每来扬州,玩好、盆景,载数艘以随。”他插瓶花崇尚自然,不用针线和铁丝之类的辅助材料,与扬派迥异。

除了枯树桩、山石之外,蒲是盆中物。

菖蒲配昆石,充满生命活力的绿草和亘古不变的白石,相映成趣。陆游《菖蒲》诗:“雁山菖蒲昆山石,陈叟持来慰幽寂。寸根茎密九节瘦,一拳突兀千金直。”诗人将昆石与菖蒲合养于盆中,所谓“寸根茎密九节瘦”,指的是菖蒲的根筋特征,菖蒲喜好在含水的石缝中生长,而昆石的褶皱孔穴晶簇结构,非常适合蓄水和菖蒲根筋的盘踞。

明代高濂《遵生八笺》说,“山斋有昆石蒲草一具,载以白定划花水底,大盈一尺三四寸,下制川石数十子,红白交错,青绿相间,日汲清泉养之,自谓斋中一宝。”可以想到,它的楚楚有致。

清代“扬州八怪”之一的金农,对于时养菖蒲情有独钟,曾经作画写诗无数,赞颂菖蒲,有诗云,“五年十年种法夸,白石清泉自一家。莫讶菖蒲花罕见,不逢知己不开花。”

借意山水,释胸中快意,每个人心中都有自己的风景,也有它不同的写意。我用简单的片石与花木,勾画了一个人四季的微缩山水——

春天寻深山里的碎石,高低错落,垒三两间坡檐茅屋,房子周围有道竹篱笆或木栅栏,麋鹿顶柴扉,山有大意境,俯首观盆中景,让人想起春山如笑。

夏日以一小石臼种菖蒲,清水中养一小红鱼,鱼动,蒲也动。

秋天,愿有一砂石盆景,置于窗台。我伏在窗台上打量着这一川山色清奇,秋光漫漫,蜿蜒的山道上,恍若看到一个人扛竹竿,人渺如蚁,上山去采桂花。

冬天用老腊梅根,植老城墙上的厚土,养一盆幽香腊梅,岁末之时,老枝醒了,把它置于桌旁窗台,若有朋友来访,坐在窗下喝茶聊天,望着“寻常一样窗前月,才有梅花便不同。”

我喜欢这一个人的微缩山水。盆中的天空,澄碧透明,有天青色。

有味

“糊辣壳”口味小面

龚德位

“老板,来二两牛糊辣壳。”“老板,来一两,多点辣子。”

早上街旁的糊辣壳面馆前总是人头攒动,生意甚好,清脆的买卖声从舌尖的美味拉开了美好一天的序幕。

上午人多,我不常去,独爱傍晚时分光顾这家黔北有名的“糊辣壳”口味小面馆。一来我喜静,二来可以与老板交流切磋一下美食心得。与老板熟识也是巧遇,是友人推荐找上门去的,没想到与老板一见如故,除了美食,我们还可以聊聊八卦与人生,就这样只要一有时间我便去面馆转一转,除了吃,更重要的是还有得聊。

先说说这面,它的名就在于这辣椒——糊辣壳。它是将风干的红辣椒在热锅里翻炒,在翻炒过程中不用加食用油,待辣椒炒至黑色发出呛人的味道后,碾成块状就成了这有名的“糊辣壳”。这里要强调的是,不是碾成粉末状,而是块状,这就是糊辣壳面与其他面的最大不同。糊辣壳和一般红油辣椒不同,颜色呈黑色,还有一股浓郁的焦香味。

老板在此基础上更讲究,他用的是柴火灰炮制糊辣壳,在制作的过程中,最关键的是火候的把控,温度高了,会焦,吃起来味道就会发苦,温度低了,就没有香味。老板说他平时在家就反复琢磨这个火候,凭着对食材和岁月的沉淀,他烧出的辣椒香味独特,整条街都能闻见。

除了辣椒要好,煮面的软硬程度也要充分拿捏好,糊辣壳面往往和你设想的不一樣,没有黏稠的汤汁,而是清爽二道水,和一般面条相比略粗,入口第一感觉就是筋道。

糊辣壳面再加上一点蔬菜搭配,色彩瞬间就好了很多,打底的菜叶儿是当季时蔬——莴笋尖,这是黔北一带常有的蔬菜,味儿略涩但独特,与面条搭在一起是相得益彰。最后再点缀上葱花,一碗正宗的糊辣壳小面就完成了。店里还配有泡菜和酸萝卜,就着面条吃,很带劲,十足的黔北农家风味。

老板常与我聊做一碗好面,就要像对待意中人一样,怎么漂亮怎么弄,这样的美味是通过很多年的试验和改良加工才成型的。他说此生只有美人与美食不能辜负,很贴切。

随笔

小白鸟

施祖焱

晨光熹微,睡意全无,倚坐窗台,呼吸着这令人精神舒畅的天赐灵气。

忽而飞来一只小白鸟,轻盈地落在水面上。这是西郊一条清澈见底、绝少污染的小河,沿楼环带,宛若玉手轻揽。远处,一叶扁舟,载渔公一人,欸乃声却似依稀可闻。渔夫轻抽细网,动作轻盈娴熟,而河水无声,兀自漾起涟漪当做回应。小白鸟不知何时已至河岸,轻巧跃步,沿着河畔的水草独舞。许是觅食,许是嬉闹,为这娴静温柔的画面增添了活泼和生机。

不多时,又飞来数只小白鸟,小小身躯,在这天地广阔间各据一方,忽而拍扇翅膀,忽而临渊戏水,忽而又低飞徘徊,各有所为,又互不相扰,自得其乐得刚刚好。扁舟轻摇,转眼间已飘近过来,渔夫仍是顾自操作,不疾不徐,亦无喧哗声响。小白鸟们顾自觅食玩耍,丝毫不惧这近身的“庞然大物”。好一副相距咫尺、天人相亲的景象。

第二天,晨起五时,我在老地方等待。不多时,西边飞来一只白色的小精灵,舒展翅膀曼妙而至,正是小白鸟!这机灵活泼的小家伙轻轻落在阳台上,瞅瞅我手边的玉米粒,又看看我精神矍铄的老头子,仿佛在问“老头老头,我能吃几个不?”,我忍俊不禁,把玉米粒往前推了推,请这个讨人欢喜的“不速之客”来尝尝。它轻跳小脚,往前几步,伸长了半个脖子闻闻味道,调皮又谨慎的模样,像极了又贪嘴又怕妈妈骂的小娃娃。

阳光渐渐浓烈,小白鸟绕着阳台,有韵律地飞了三圈,对我叽叽喳喳叫了几声,就如箭离弦般冲到了对面的河岸。今日渔舟还未来,它一定是去找别的乐趣了罢。我注视着它的一举一动,欣赏着它的翩跹曼丽,享受着它的无私探望。

我满怀感激,且送这小家伙飞向天边。