

高眉低看

落春

许冬林

王安忆在长篇小说《天香》里写，“白玉兰开花时确实盛大美好，但谢落也是大块大块地凋敝，触目惊心。”

读到这一句时，我像是听到了落花的声音。那柔嫩的花瓣以集团军的形式坠地，它们触地的一刻，空气被激荡着，弹跳了一下，又弹跳着，回到寂静里。空气激荡在凋落的花瓣之下，也激起了一种极细微的铿锵之声——美走向消亡，凋谢这出悲剧，在白玉兰那里演绎起来也有一种恢弘之气。

许多年前，我甚喜唐人无名氏的两句词：“一庭红扑簌，万树绿低迷。”我曾用“一庭红扑簌”做过新浪博客名和笔名，我喜欢，落花落得也这样艳而有声。我们寻常对春暮的印象，总是视觉里的画面，残红满地。春天到了落花这里，只剩了无奈。可是，“一庭红扑簌”里，我看见了极艳极隆重的告别，仿佛有“当”的一声，是饱含水分的花朵，偏要不甘心一头撞下去，在消亡前，愣是从它柔嫩的细胞里溅出金石之音来。

后来，有一年春天在一座老宅里见到了“一庭红扑簌”的景致。是一株极高的茶花树，树下猩红的花朵落了一地，像是还在呼叫着的心脏。这些花冠厚实的花朵，在坠落的过程中，像是把斜风细雨也扯直了，它们即使在坠落的过程中依然释放能量。人到中年，我喜欢这样的落花，我喜欢春天是以这样极艳极震撼的方式坍塌。这春天退场的姿势，不是逃之

天天，而是鸣锣收兵，撤退也撤得威武，撤得大气磅礴。

“一庭红扑簌”，是那么多的含着精神重量的花朵在坠落，它们一边落着一边慷慨陈词。它们簌簌有声，扑向同样有着重量的结实的地面。这样扑簌有声的凋谢，要配上花砖，配上石头，配上石栏杆……方能稳稳承载这凋谢的重量。

也是许多年前，落花天里，我独自走在故乡的山野，看着桃花凋落，心里怀着莫名的隐忧。在荒僻的山野，那些桃花和杏花初开起来像失火，春风助势，它们很快就耗尽了体内的颜料和力气。我常常站在高处远看，它们一日一日地，色彩渐淡渐无，像一片彤云在天空的流散。桃花的花开花落，像是在一个固守的狭小空间里，把云聚云散进行了慢放。

红的粉的花落尽了，枝间陡地空旷起来，阳光肥肥填补进来。不几日，光又被新叶攻城略地吞没了。风起时，是一树喜喳喳的新绿。回想那花开花落，已经远得像梦，那般不真实——其实才一周左右。

花的一世不过几天。

我那时的隐忧里，似乎有一种情绪，就是害怕生命也像那山野的桃花和杏花。我以为生命走向凋落的旅程就是色彩的流逝，就是容颜的改变。却不懂得，光阴流逝的步伐里，还可以有“一庭红扑簌”的那种艳和庄严。

在花朵朝下降落的姿势里，扑簌一声，有一个声音却从坠落之境升起来，像告别，也像宣言，这就是落花有声。在生命的终点，一颗柔弱的生命还有电光火石一般，“扑”地打开的响亮。

四月的时候，我去成都参加文学活动，会后去了杜甫草堂。赶上下雨，杜甫草堂前的杜甫雕像也在雨里，我举着雨伞站在庭院里，看着又黑又瘦的杜甫，如对岁月艰难心怀隐忧的兄长。心里莫名起着委屈，心想杜甫怎么总是被雨淋湿、过着受潮的一生。他的茅屋为秋风所破，他已经淋过漫长秋雨。

离开杜甫草堂时，经过浣花溪。在溪畔，我看见有几十朵极艳丽的凌霄花落在清澈的浣花溪水上，真是一幅极哀艳的落英图。

我在浣花溪边徘徊，心想杜甫当年的“花径”旁应也植有凌霄吧，它的花那么艳，又爬得那么高，似能替人登高望远寄托壮怀。杜甫的壮怀里，有庇护寒士和苍生的万间广厦，也有家国江山。

四月的成都，正在落花时节里。杜甫草堂内外，到处都是滴答的落雨声，它们似乎掩掉了扑簌的落花声。

杜甫一定听到了落花声，那橘红色的凌霄花一定是在唐朝时坠落的。它的坠落，在浣花溪上溅起一个朝代的回声。

小石潭记

陵阳锅子

曹其明

陵阳地处皖南，这里人一头扎进徽山微水，浸渍出一身“徽”气。人的味蕾，也生得一样，重色重味，讲究用酱调味。陵阳锅子虽不能说脱胎于徽州的一品锅，但也异曲同工。

锅子在陵阳是一种很亲民的美食，富商显贵爱吃，贫民百姓也爱吃。锅子好吃，制作起来繁琐，用料多达十余种。

做一个地道的陵阳锅子，是要有足够的时间来铺陈的，从着手准备到起锅开吃，要数小时的操持。陵阳锅子讲究慢火煨，煨得越久越入味。家家年夜饭吃的锅子，是早上起灶动手，熬到傍晚开吃，所有食材的味道，经过火力催化，汤汁流转，相互渗透，直至入骨入里，鲜香氤氲的年味，那才叫化都化不开。

一口大铁锅，支在一个不知用了多少年的篾箍上。锅子的底层食材，是前日泡烂煮熟的干竹笋、干豆角。再覆一层焯了水的豆腐。豆腐上面铺一层厚厚的粉丝。最要紧的红烧肉不能少，三斤四斤，自己把握着。红烧肉的汤汁要多，肉要红得发亮，连汤带肉盖满粉丝。顶上一层是肉丝、黄花菜、豆腐干配香菇或木耳精制的小炒。黄花菜要用手一根一根撕开，方能更好入味。豆干、香菇、木耳刀切成丝，最后加蒜末酱油调味着色。这种小炒有个很吉祥的名字——和气菜。这样一层一层码起来的锅子，满满当当堆得像个圆宝塔，和气菜就是顶上花。锅的四周一定要围上一圈米粉圆子，圆子的个数选个吉利数。做圆子的粉也有讲究，洗净的籼米炒成焦黄，磨成米粉。搓好的圆子上蒸笼，蒸到水泛晶光，算是熟透了。锅子

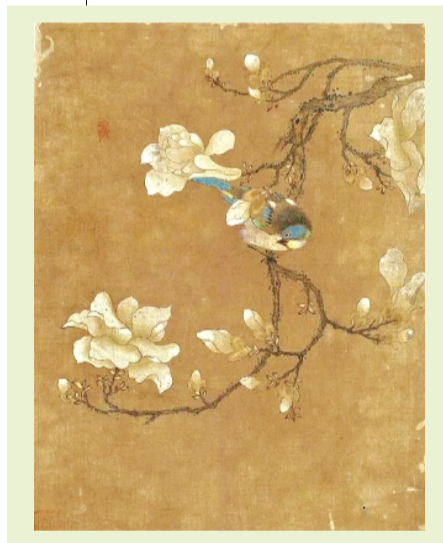
堆好，淋上高汤，慢火煨。这火要煨多久，不用急，煨到食客熬不住了，撒上葱花或青翠的大蒜叶子末，便是起锅的时候。连锅上桌，最为合适。

虽如此，陵阳锅子也不是陵阳人的日常食谱，原因是制作起来太费劲。只有人家做红、白事，或年夜饭时才会做，锅子是宴席餐桌上的主角，这样的酒席当然叫“锅子酒”了。锅子酒除了陵阳锅子，还配几道冷盘、热菜，酒席才算丰盛。锅子出自不同人之手，味道也有差别。

锅子是煨出来的，先前乡下人家办锅子酒，哪来那么多锅灶，选一处空地，找些土坯砖或石墩子，临时搭建一溜简易锅灶。那场面，气势也壮观。

年夜饭是一定要吃陵阳锅子的，辞旧迎新的除夕，谁不图个吃得美，吃得吉利。且看陵阳人怎样编排锅子里的食材：竹笋，叫生活节节高；粉丝，叫家运长久；豆角，叫多子多福；豆腐，叫做人清白；和气菜，叫和气生财；圆子，寓意子孙团圆。热气腾腾的大铁锅也有它的讲究，叫能在一口锅里，就是家庭团结兴旺。

在陵阳人看来，陵阳锅子不只是一道纯粹的美食，每个人都可以从中品出自己的滋味。



本版配图 / 溥心畲