

□榕荫漫记 ■平川

## 赏梅

上周去了一趟德化,一路阳光明媚,天气温煦,车窗外不时闪过几棵樱花树,或是银叶金合欢,红红黄黄。原来春天已经到了南方的山野了。

永泰的青梅也开花了。一时兴起,特地在葛岭下高速,到小洲村一带看梅花,虽是走马观花,也算是饱了眼福。但总觉得差了一点味道。

少了什么味道呢?

梅花性冷,自有一股清绝孤高之气。兼之青梅花色白,在阴翳的天气里,更有一种雅逸不群的水墨韵致。在温煦的天气,即使青梅盛极,看的也只是繁盛与热闹,却少了“寒”的本性。

永泰是福州的后花园,葛岭离福州市区只有30多公里。后花园里峰峦叠嶂,号称“九山带水一分田,十里方圆不同天”,森林覆盖率接近70%。发源于戴云山腹地的大樟溪,在域内冲积形成砂质土,非常适合李、梅(梅也是蔷薇科、李属木本)的生长。《永泰县志》载,永泰从明朝开始就种植李,迄今至少已有近460年栽培历史,志书上说,彼时几乎到了“有乡必有李,无李不成乡”的地步。

梅与李同科(蔷薇科)同属(李属)。不知志书上说的“李”,有没有包括青梅树。

中国人爱梅,最爱的是两宋

时代的文人,几乎爱到痴狂的程度。《四库全书(梅苑)提要》说:“昔屈、宋遍陈香草,独不及梅。六代及唐,篇什亦寥寥可数。自宋人始重此花,人人吟咏。”范成大编《梅谱》,黄大舆著《梅苑》,写“有约不来过夜半,闲敲棋子落灯花”的赵师秀甚至说,能饱吃梅花数斗,自能作诗。总之整个大宋朝都有尚梅之风,几乎无处不见梅。

宋人咏梅诗汗牛充栋。但公认林逋(林和靖)的《山园小梅》写得好,写尽了梅之清幽香逸。尤其诗中“疏影横斜水清浅,暗香浮动月黄昏”两句,被誉为咏梅绝句。林氏家族世居福州长乐,五代时迁居浙江奉化。

而词之赋梅,惟姜白石《暗香》《疏影》二阙,前无古人后无来者,是梅词中的绝唱。“旧时月色,算几番照我,梅边吹笛”,“等恁时,重觅幽香,已入小窗横幅。”至今读来,仍觉清隽飘逸、意蕴无穷。

其实福建人梅诗也作得好。

南宋末年永泰人卢梅坡,存世诗作不多,却以两首《雪梅》留名千古。其一是:“梅雪争春未肯降,骚人阁笔费评章。梅须逊雪三分白,雪却输梅一段香。”其二是:“有梅无雪不精神,有雪无诗俗了

人。日暮诗成天又雪,与梅并作十分春。”

卢梅坡诗中的梅,可是永泰的梅?

除了卢梅坡,南宋晚期文坛领袖、莆田人刘克庄梅诗写得最多,也写得好。

嘉定十七年(1224年),刘克庄为建阳令,不忍梅花凋落,触景生情,写了一首《落梅》诗,末尾一句:“东风谬掌花权柄,却忌孤高不主张。”没想到,就这首梅花诗,被言事官李知孝等人,诬为“讪谤当国”。刘克庄建阳令的乌纱帽应声落地,“坐废乡野”长达十年之久。这就是有名的“落梅诗案”。

刘克庄越想越恼火,此后反而变得爱梅如痴,变本加厉地写了一百三十余首咏梅诗词,冲冠一怒,不小心就成了两宋诗人中,写梅诗梅词写得最多的人。

王安石也写梅花:“墙角数枝梅,凌寒独自开。遥知不是雪,为有暗香来。”

梅花凌寒独立,愈是严寒,愈是自强不息,开百花之先,独天下而春,虽然历尽冰寒雪侵之苦,却换来幽微细腻的暗香。王冕画梅:“不要人夸好颜色,只留清气满乾坤。”梅花自己大抵也是觉得,有此暗香,这一生所受的严寒,也算值得了。

□灯下随笔 ■李治莹

## 江心岛春秋

福州仓山区的江心公园是座岛屿公园,我时常流连于此。一日阳光和煦,我穿过中亭街两旁连麓接栋的商铺华屋和闽江,再次来到公园中。伫立岛边,见江水缓缓东流,眼前仿佛翻开一本古朴又多彩的历史画册。

此岛是如何诞生的呢?传说天地洪荒之时,江中并无岛。一路东流的闽江水带来一堆乱石,涌聚到有福之州。又历经千百载,远方群山深处随着流水而下的泥沙,流到乱石堆积处被阻挡留滞。日久天长,此方水域就有了一个冲积沙洲,拱露出一个小小岛。

小岛积岁月之流沙碎石,从一尺一丈到十亩八亩,直至后来的数十亩。渐渐形成了水中之陆地,江心之翠岛。这一天造地设的小岛,因处万寿桥边,世人喜称之为宝岛。古时的闽县、侯官、怀安(今建新镇)三县耕种者竞相登洲插杆围地,引发纷争。三县县官各执一词,福州府便判此岛由三县共有,故名

“三县洲”。

三县相争,让原本寂寂无闻的一方小洲名声大振。定居的、路过的、买卖的,有市井百姓,也有文人雅士,三县洲在诗赋中显得五光十色。洲上花草树木枯荣变化,年年岁岁吸引着人们登洲流连。1900年,美国人汤姆拍下树影婆娑的三县洲,此后又有更多外国友人拍摄下了“江上的岛”“城市的回忆”等,向世人展示这一小洲的沧海桑田。

20世纪50年代初,洲上的居民已发展至数百户,两千余人。这些人家,大多是驾舟沿江捕鱼的渔民,也有在洲上经营小本生意的买卖人。曾有一段时日,因闽江两岸修筑防洪堤,水流集中冲刷三县洲,洲地四周被水流削切,面积逐渐缩小,危及洲边近水的吊脚楼等建筑物。为确保洲上居民安全,政府拨出专款,将居民悉数迁出,洲地辟为仓山区农场。

后来,在城市建设进程中,三县洲农场又蜕变为鸟语花香的江心公园。

几度春秋,几度风雨,这个独具个性与魅力的岛屿公园,增添了水杉、杨柳、银桦、木芙蓉等林木花卉。春天的桃花、山樱,夏天的茉莉、太阳花,秋天的丹桂、鸡蛋花,寒冬的蜡梅、一品红……登岛的人们总能见到满目的琼林玉树。小岛树影婆娑,白鹭江面翻飞,一派旖旎的南国风光。

如今,岛上还新增了“林中栈道”“阳光长滩”和“环岛观江亲水漫步道”,吸引众多年轻人在岛上缠绵嬉戏、风花雪月,让此处又有了“爱情岛”的别称。

奔流的闽江水如歌似吟,仿佛要将天地间的多彩故事无心地讲述下去……



扫码可看  
更多文章

□生活散记 ■朱伺

## 茶杯阿清

阿清来自浙江龙泉。那年秋天,我与同事前往南宋官窑博物馆学习。在离博物馆不远处一家不起眼的小摊上,我买了她。

在福建,凡外出访友、闲聊或谈事,喝茶是必备环节。我生于北方,未有喝茶习惯,二十余岁入闽后方才“入乡随俗”。客人刚到门口,主人立刻烧水,一套泡茶动作行云流水。品茗之间,事情成或不成,最终都笑着收尾。一些常客甚至会在主人家放置自己的专属茶杯,不必与他人共用。主人与常客间不需言说的默契让我羡慕。见得多了,心中也生出一个念头:拥有属于自己的茶杯。

小摊初见阿清,口沿呈姜黄色,腰腹平直向下;杯身外侧,黑色纹路横撇竖捺,并无章法,如同萧瑟枯枝;杯身内侧,透明的冰裂纹星罗棋布,清冷、孤傲。“云中谁寄锦书来?雁字回时,月满西楼。花自飘零水自流。一种相思,两处闲愁。此情无计可消除。才下眉头,却上心头。”李清照的诗词跃然脑际。我素喜这位才女的诗词,加之

内心的“执念”,我迅速从摊主手中接过茶杯,起名阿清。

为将她带回福建,我里里外外给她包裹数层旧报纸,让她卧在行李箱内某个缝隙,与我们一同踏上动车。

未拥有时强烈想得到,得到后却少有想起。原以为我会日日用到阿清,视她若珍宝,现实却大相径庭。因工作变动,我与喝茶频次减少,阿清被我放在办公室,几年来偶然才有取出一用,更多的时候是闲置于一隅。有一次同事换工作,翻出茉莉花茶、玫瑰花茶,送我一盒。我既得了茶,便立刻开泡,于是阿清才有了花香和茶香滋润。另一次是天热时,同事煮陈皮白茶,我也蹭一二杯,阿清再次得了陈皮和白茶的滋润……

“水为茶之母,器为茶之父”,茶杯本该时时接受茶水的滋润,才会色泽丰盈饱满;离了茶,阿清似乎应了那个“冷冷清清,凄凄惨惨戚戚”的境遇,“这次第,怎一个愁字了得”。现在,阿清内侧冰裂纹更多了。唉,是我对她不起。

□岁月深处 ■官金水

## 淡出的糍粑店

每一段岁月,都会留下一段印记。

早年福州主要街区都有方便市民吃早餐的糍粑店。不知何时,它们淡出了市民的视野。可福州糍粑店给我留下的深刻印象,至今依然在我的记忆中闪烁。

糍粑店的风味小吃浸润着丰富的地域文化。走进店里,可以看到20多种小吃,好似全年节庆的小吃都汇聚在了这里。红色的年糕,那是福州人寄寓新年好运的小吃;圆圆白白的元宵,正月十五一家人庆团圆必不可少;糖粥更有民俗特色,每年农历正月廿九是福州人特有的拗九节,也称孝顺节,出嫁的闺女要在这一天往娘家送糖粥孝敬父母;镬边糊、糜糕、碗糕、盏糕、煎饼等,是福州人立夏时节喜欢的小吃;清明节的菠菠粿、端午节的粽子、重阳节的九重粿、冬至的搓糍……许多风味小吃都与节庆相关。

那时的清晨,除了菜市场外,就属糍粑店最热闹。店铺摆出热腾腾的小吃,用餐的市民陆续续前来,随到随吃,且品种任由自己挑选。主打小吃有镬边糊、咸粥、糖粥,还有卤面、炒米粉,再佐以年糕、虾酥、蛎饼、焗油糍、“马耳”、菜头粿、安南粿等等。服务员熟练装碗、盛碟后送到客人的桌上。人们可在店享用,也可打包带走,甚是方便。

或许是地理及气候的关系,福州人饮食习惯较为清淡。每份小吃量都不大,价格不贵。像

年糕、碗糕、盏糕、菠菠粿、绿豆粿、九重粿等制作过程比较复杂,普通人家做不了这品样繁多的小吃,更喜欢到糍粑店购买。用现在的话说,专业的事让专业的人去做。

时年没有自助餐或是快餐的说法,现在想来,福州的糍粑店就是地道的快餐店,而且是自助模式的。

在糍粑店,最常见的小吃是镬边糊。它需要经过浸泡大米,磨成米浆,用米浆在装有清汤的镬边内拉上一圈,盖上锅盖,约莫半分钟时间,掀开盖子,将镬边的米浆巴铲到镬中,反复多次,加上佐料、调味料,一锅热腾腾的镬边糊做好了。也有直接用大米做好的食品,像白粥、咸粥、甜粥等。每个糍粑店的员工一般都在半夜就进入工作状态,直至上午十点以后客流量少了,方得清闲。

那年代,我家中多粗茶淡饭,为了能吃到糍粑店的小吃,我甚至曾想到糍粑店当一名员工。糍粑店的小吃味美,更主要的是每一份小吃都蕴含着福州特有的民俗文化。像镬边糊被人们编入俗语——“镬边糊一拉就熟”,形容善于交际的人;糍也被编入童谣:搓糍七搓搓,依娘疼依哥……

糍粑店看似走远了,可是蕴含福州民俗文化的小吃并没有消失,它们仍像星星一样散落在街区小店,时常和福州百姓相聚。