

行走江南

寻

苏

轼

四夕

去西湖，已是暮秋。湖边垂柳叶子已经褪尽，顽长的枝条，像是八大山人画里枯瘦的墨痕，不着生气。远处凤凰山明黄绛红，满目斑斓。秋天的西湖，与“浅草才能没马蹄”的春天比，少了桃红柳绿的喧闹，多了一份内敛、纯净与通透。

小桥与细柳是江南的灵魂。在柳的家族里，西湖柳以其婀娜之态名闻天下，极显江南之秀；在桥的族系里，断桥以其空灵的意象以及缠绵的爱情，成为南北翘楚，冬日里，断桥残雪，成为多少人心里美轮美奂的向往。

非遇西湖不足尽其才。1950年前，一个深秋傍晚，苏轼第一次来到西湖。站在湖边，残阳斜照，树影婆娑，洒下一地碎金，白鹭从江心洲翩翩飞起，有着晴空一鹤的瑰丽。

这一年，他35岁。当时北宋已经风烛残年，朝廷持续震荡，王安石因首丧面、实施变法。他与欧阳修看不惯王的独断专横，撰文影射，立即遭到王的排挤与罢黜。

这一贬，大半生就漂泊在路上。此刻他的心情就和眼前西湖的水草一样，随波浮沉。

天生隆重的人从来就不缺少朋友，既然“天生我才”而不用，那就开怀畅饮吧。哪个诗人不好酒。李白豪饮，无论与友、与山、与月皆可，饮后才思，天真而纯粹，犹如深谷的山泉，具有一气呵成的流动性；王维的饮是独饮，有着“夜静春山空”的空灵与孤独；而苏轼的饮是浑喝，歌女、僧尼、官员、商贾，无不在其列，喝完，还不忘来一段小曲。

那天，他已微醉，海阔天空，杯筹交错，记不清说了什么，只是不停地添酒、举杯。

借酒叙愁，画舫外，朋友唤来歌女。到底是一个与古琴配合能变出妙音的乐者，轻拢慢捻、如泣如诉，配合着眼前的境遇，让人无限遐思。

一曲方罢。天空突然暗沉，顷刻大雨瓢泼，乐者站在亭外，来不及躲避，已是羽翼尽湿。少顷，天空又现出太阳，整顿衣裳，退去适才的装扮，女子如出水芙蓉、有惊鸿照影的惊艳。

水光潋滟晴方好，山色空蒙雨亦奇。

欲把西湖比西子，淡妆浓抹总相宜。

王朝云的美，打开了诗人灵

感阀门；西湖的山水、寺庙的梵音佛号，成就了他的盖世才华。只要诗词不朽，王朝云就永远会活在这段名章的背后。

爱情的降临毫无逻辑，这个爱情繁忙的湖，烟雨画舫、桨声柳影，历史深处，曾经多少熟悉的声影踏波而来、泛舟而去，西施、白素贞、苏小小……

这是朝云第一次看见他，仿佛一朵杏花，从天砸下，一砸就是一辈子。王朝云随了他一生。晚年，苏轼摸着肚皮问身边的妻妾，这个皮囊里装着的是什么，朝云脱口而出“满腹的不合时宜。”苏轼感慨，这一生真正能懂他的，唯有朝云。

过苏堤，沿着南山路向东不远就是净慈禅寺，这座建于五代的寺庙，平日里香雾缭绕，寂静无声，门口古柏，距今1500多年，冠盖如伞，向晚，寺内偶尔传出三两钟声，平添几分历史的厚重。

当年住持维贤方丈，是苏轼的粉丝。公务之余，苏轼从湖东坐船，赤足上山，在寺内搬一躺椅，脱下袍子和小褂，袒胸露背在寺门前的柏树下睡觉。待到向晚，鸟语声碎，波涛拍岸，一轮皎洁的月亮挂上树梢，这是人间最美的月色。诗人与高僧，一方桌、一壶茶，喁喁到天明。

禅与诗情理勾连。世界万物都有物象与心象，物象在外，凡人肉眼皆能看见，心象藏于物象之背，普通人看不通透。禅宗，为物象与心象之间打开了一扇门。修佛，其中的奥秘在于静悟，力求达到心象之境。这个诗人，一生不缺水的灵气、山的磅礴，他的冲天才华，我想如果没有得到禅的浸润，大抵也只能算半个文人。

从那时起，他成了寺庙的常客。除去净慈禅寺，还有普安寺、灵隐寺、虎跑寺。他的慧根之深，使得一生中身边最不缺的朋友就是僧人，佛印、参寥、惠勤、乔全……晚年，他把他的爱妻朝云叫作“天女维摩”，把爱情升华到“禅”意的境界，古来能有几人。

从净慈禅寺出来，向东，沿着山间小路向上攀行。初冬，满目倒伏的香蒲、雪一样萧瑟的芒草、枯黄的水杉，草木一季、人生一秋。这一带是名茶龙井的产地。一处褐色的岩石上，镌刻着“龙井问茶”四个字，一个“问”，充满着高士的智慧。

有人说，最尖端最高级的活法，无非是看一个人有没有抵达快乐的能力。无论写诗、品茗、参禅、饮乐，苏轼自有自己的求乐之道。李白的一生在做官与归隐之间矛盾着，得意时“仰天大笑出门去”，失意时“缘愁似个长”。反观苏轼的一生，历任杭州、湖州、密州、登州、颍州、扬州、徐州、定州八地太守，以及吏部、礼部、兵部三部尚书，虽屡招贬谪，他从未有过退出江湖之念，最大的牢骚也不过“小舟从此逝，江海寄余生”。

凤凰山的一隅，是当年苏轼的居所，他取名“雨奇堂”，如今踪迹全无。好在还有立在原址的“雨奇亭”，旁边一条小溪，水流不大，淙淙潺潺。亭外一焦石，与身旁的竹子构成一幅巨型水墨，他说“宁可食无肉，不可居无竹”。隐逸，不必世外。与竹为邻，他的画开文人画先河，几枝墨竹，云朵一般飘逸飞扬。

寻访回来的车上，静静地想，苏轼两贬杭州的六年间，最不能忘情的是僧人、诗歌、女人与酒，正如他不能忘情于绿水青山，他过的快乐、无所畏惧。正如他自己所说“上可陪玉皇大帝，下可陪卑田院乞儿”。

这个苏轼，真是一言难尽。



光阴故事

一直想写一篇关于“江北岸”引仙街7号的文章，因为我就在那个墙门出生和长大，在那里度过了人生的前三十年。

引仙街是一条小街巷，呈南北走向，南北两头分别是比它名气大得多的板桥街和使君街。这三条街大致呈“工”字形，引仙街就是中间那条短短的竖条。引仙街的短是名副其实的，因为它从南头的1号延伸到北边的7号就结束了，长度不足百米。

七号墙门坐西朝东。这是宁波各处都有一个典型的四合院两层楼墙门房子。进大门后先是一个天井或明堂，两侧是厢房，中间是客堂间。穿过楼梯弄就是长方形的后明堂，那里安放着一排水缸，有一口水井和洗刷的石台，西侧是一排厨房和柴间，北侧有一扇后门，可以通往使君街。

外滩闲话

前几天在市区中心看到了一家店铺，店名为“树叶”，混沌中进内一探究竟，原来是一家典雅的茶叶茶歇店。茶叶来源于茶树的嫩叶，经过采摘后加工而成，茶树是有用木材的一种，将树叶作为经营茶叶的店名，大有对茶文化广而拓之的思路。店铺的经营内容也依托品茶这一基础内涵进行外延扩展，不仅让人思绪豁然开朗。

年轻时因长辈曾在茶场劳动，我也有时上茶叶山帮忙采摘，采摘时但见茶树上的枝叶闪烁星星绿绿的小尖，煞是可爱。采摘后的茶树枝干上，不几天又冒出两到三片嫩芽，这也是茶树表

鱼米之乡

“骨软膏柔炙贼微，桂花时节最鲜味；灵珠不结青丝网，八足轻赴水飞。”小海鲜中的望潮，这个极具诗意的名字，是本地沿海人最熟悉不过的。每到潮水来时，雄望潮会上下摇动触手，望潮起舞。

望潮，学名短蛸，是有名的海鲜产品，过去在老家一带走亲戚吃海鲜，餐桌上总少不了一盆烤望潮，烧熟的望潮像一朵朵盛开的莲花，八个爪子变成了八个大小一致的花瓣，充满诗意。

望潮的名字充满诗意，这主要来源于这种海鲜的生活习性：望潮大多穴居在海涂的洞穴里，每当潮汐来时，会爬出洞穴，触手迎潮上下摇动，似在招呼潮水，下潮觅食，渔民们就此判断潮水的涨与落，望潮之名也由此而来。

望潮的八只长足，如强有力的吸盘。在海涂上捕捉望潮，稍不留心，手脚会被其吸住，牢不可脱，惟有把望潮放入水中，才会自然松开。被望潮吸住后的人手脚不会受伤，只会有一种痒

听说这个墙门原先的主人是余运财，后来房东保留了南厢房楼上的一个房间。上世纪五十年代，墙门内先后搬入了五户人家。

那时候每户都有四五个孩子。他们的年龄差不多，大都是四五十年代出生的，个别的是在六十年代初期出生。孩子们常常在客堂间写作业，在明堂里玩造房子和捉迷藏。夏天的时候，男孩子们常常结伴去火柴厂后面的姚江游泳。冬天的时候，小伙伴们因地制宜，在明堂里打板毛球，还把过道的门卸下来，搁在一口笔筒缸上，再放上两块砖和一根扫帚把，玩起了乒乓球。

七号墙门邻里和睦。每当谁家的煤球风炉水开了或墙门外的垃圾车来了，常常会有人提醒或吆喝一下。谁家做了点心或可口

七号墙门

舒云亮

的菜肴，常常会让各家一起分享。楼上方家的男主人从部队转业后在水产渔业部门工作，每当出海回来，他都会把新鲜的鱼虾分送给墙门内的每家每户。这在物质匮乏的年代是非常难能可贵的，至今依然让我深受感动。

记得1971年除夕那天，天气晴朗温暖。吃完年夜饭，我们全家去了五一剧院看电影。但母亲和哥哥突然从乡下回宁波，走进大墙门时他们看到自己家是铁将军把门。邻居告诉他们，家人都去看电影了。然后对面的金家搬来了椅子，楼上的方家端来了热气腾腾的年糕汤，体现了浓浓的邻里之情。等电影散场我们回到家的时候，我看到哥哥正心满意足地吃下最后一块年糕。

七号墙门文化气息浓厚，家家户户都有一些图书，孩子们在

课余时间经常互相借阅和分享图书。记忆中我就在墙门里阅读了小说《红岩》《三家巷》《钢铁是怎样炼成的》，还有《山乡巨变》和《三国演义》等连环画。在这样的氛围下，我们墙门的孩子们都爱读书学习。在当时五户人家的22个孩子中，有4个考上了全日制大学，有6个高中生，还有的是技校和初中毕业，这在六七十年代是比较少的。

那个时候也是七号墙门最为热闹的时候。但随后孩子们陆续参加工作，或上山下乡或去外地求学，再后来纷纷结婚成家，大都搬去了别处居住，墙门内冷清了许多。

世纪之交，随着旧城改造的推进，引仙街拆迁了，原来的住户四散搬离，七号墙门从此灰飞烟灭，消失在我们的视野里，只留在了历史长河之中。

“树叶”遐思

俞国甫

从字面上看，“茶”字。木上有人，头戴草帽，寓意一位采茶工，头戴草帽在茶蓬间采摘。静心体会，这太符合“采茶”时的意境了。以前在喝茶中听好友说，“茶”字可分解为人在草木之中，与天地合一。其实，这是大家抒发自我的一种浪漫情怀，喝茶不分场合，可以是华堂，也可以是田野，更有坐在亭子里品茶的，如果他们也能到茶场去看一看，体会该是不同的。

说到茶馆，最容易让人想到的是电影《沙家浜》中的地下工作者阿庆嫂，以茶馆经营为掩护，在白色恐怖中临危不慌、处变不惊，端起茶壶没事一样，展示一种不卑不

亢、笑迎八方的经营之道。现随着网络的发展，网销成为趋势，上次在媒体上也看到过有山区人家在网上销售茶叶，体验了“互联网+茶叶”的新时尚。

回想那茶文化的点滴，记忆的闸门总缓缓展开。这一瓣树叶默默地奉献着自己，受人喜爱但不骄傲，始终保持一份朴素，人生也正如一片树叶，在成长的岁月上从家庭、各级学校到从业岗位几度漂转迁移，经受学校、社会、生活的层层打磨，慢慢浸泡，终将成为清清淡雅、沁人心脾的茶客。

人生如戏，也恍如一盏茶的工夫。

小海鲜望潮

谢良宏

痒的感觉。望潮又是一种十分灵活的海生动物，多爪，亦擅长逃跑。

望潮一年四季都有，以每年的秋季里最多，个头也最大。尤其在桂花盛开放的时节里为最美味。

望潮属章鱼类，在浙东沿海一带与其沾亲带故、外形相似的海鲜品有不少，望潮和章鱼以及菜场里常见的石吸（也叫八爪鱼），都是一个光溜溜的脑袋，八条长长的足，不内行的人很难来区别它们。

章鱼、望潮、石吸这三种海鲜看上去形状差不多，但从个头大小以及腕足的长度能以区分，三种海产品以望潮味最鲜美，章鱼和石吸次之，三者的价格市场上也相差悬殊。望潮属于中高档类海鲜，主要产自鄞州、象山港、石浦港、宁海长街一带的海滩以及三门湾近海，捕捉不易，一般都是卖活的，死了就不值钱。与望潮个头最相似的是石吸，又叫八爪鱼，产量大，多来自外地，石吸的味道比望潮要逊色多了。

望潮腹内含膏，肥嫩鲜美，美味的望潮最考验的是大厨的手艺，操作不当望潮的肉就会变老又韧，吃起来像橡皮筋一样久嚼不烂。要想得到望潮的美味，秘诀在于“摔”。

新鲜的望潮看上去软趴趴的，若这样烧，肉就会嚼不烂，煮望潮前要经过摔打，这样使得望潮的肉收紧，做成的菜肴才口感脆嫩。望潮摔打颇有讲究，恰到好处才能使口味更好，因为望潮的外表面有一股粘性，把望潮对着旧报纸上摔，沾着的报纸再一起摔打，这样摔打起来比较方便。此外老家一带处理望潮的方法也很特别，放一些辣椒粉或胡椒粉摔，这样也能使望潮的肉快速地收缩。

在老家，烹饪望潮的方法有多种，常见的是红烧和白灼，炒制也能使得望潮口感特别脆嫩。“烧望潮，不要去掉里面的墨汁，留着墨汁的望潮，味道会特别鲜香。”望潮最好是整只烧，以免膏黄流失，望潮用清汤烧煮的，最为原始。甬上名厨戴永明在《宁波菜与宁

波海鲜》一书中，介绍到望潮的经典做法。望潮10只洗涤干净，焯水捞出。锅里放入底油，葱、姜炆锅，放入望潮，加黄酒、酱油、白糖、清汤、桂皮、八角，烧沸后改用小火焖烧入味，加入味精，淋入明油。烹任大师周朝晖在《精品宁波菜》中，也介绍了他自创的创新望潮菜：芥味豆酱脆望潮。将望潮加辣粉摔打至死后余熟；盘中放入苦菊垫底，面放望潮浇上酱汁（豆瓣酱、青芥辣、陈醋和清汤调匀）。该道特色菜是色泽青褐，肉质脆嫩，鲜美异常。望潮摔打时用力不宜过重，余熟后速用冰水浸泡，保证口感。在《宁波名厨名菜》一书中，还收录了宁波各地大厨们制作的望潮菜肴。奇脆望潮的做法是，将望潮放在不锈钢盆中用辣椒末拌匀后，用力摔打至发硬；将望潮洗净，须足切成四厘米左右的段，身体切成条状；在锅中焯水后备用；锅烧热滑油后放入葱姜段、蒜片爆香，倒入望潮翻炒一下，放入酱油、糖、味精，翻炒至上色后出锅装盘。