

雪窦山

2017年
3月29日
星期三责编：陈君浩
照排：赵坚
校对：陈美萍电话：88963290
电子信箱：fhzkan@126.com

03

《奉化村景诗词选》
的当代价值

□舒志芳

万丈梅峰斧削成，
翩跹飞舞势亭亭。
相迎相揖无他意，
永与仙家作画屏。
——上山十景诗《梅峰前舞》

假日期间，与就读初中的孙子阅读由陈黎明、王昌华主编的《奉化村景诗词选》，兴致勃发，感到虽是古时奉化村景诗词，记载的是几十年、上百年前的事物，却与现实正在创建的“健康美丽新城区”的主题丝丝相扣、一脉相承。无论是溪口十景诗、栖霞八景诗、楼隘村景诗，还是舒家村广平内八咏、龟洲竹枝词、剡东郭村十景诗，都向我们展现了旧时乡村秀美的自然风光、深厚的文化积淀和纯朴的农居生活，诗词蕴含的感情真挚、哲理丰富，具有强烈的感染力。千余首与当今最美城区、最美乡村遥相呼应、交相辉映的诗词是先人留给我们的宝贵精神财富，呈现和凝聚了厚重文化底蕴、深刻人生哲理和宝贵生态警示的当代价值。

厚重的文化底蕴。长达1200多年跨度的《奉化村景诗词选》是奉化籍秀才、塾师、名贤、高士怀着对家乡的热爱眷恋之情，对奉化清溪、秀峰、翠林和寺庙、亭台、桥廊等自然与人文景观及村民耕读传家生活的述景叙怀、讴歌赞美。色彩缤纷的优秀诗赋使奉化大地山水增色、人文彰显。溪口剡源九曲、莼湖镇桐坡十景、大堰大万竹八景、锦屏西圃八咏、萧王庙湖澜十景等，不但展示奉化的秀丽风光，更是对千百年家族、宗教、教育、人古等诸多元文化元素的提炼和概括。这些村景诗词根植于乡土，根植于生活，凝结着诗人们的乡土情愫。

奉化历代先辈在学习、生活、交游等过程中，对家乡一草一木触景生情，即景赋诗，龙津渡、状元坊、法华寺等许多湮没在历史云烟深处的古迹，重现如新、历历在目，并借由诗句给人以无限遐想。这些诗歌风格古朴自然，语言生动优美，以内容的丰富性、地域的广泛性、手法的多样性，洋溢着鲜活的文化个性和浓厚的乡土气息，读来回味隽永，且洗涤心灵，让我们远离尘嚣，回归自然。

诗人们描绘的一幅幅意蕴深厚、风光秀美的山水画卷，呈现给了后人旧时乡邑的社会、自然风貌。斗转星移，沧海桑田。不少景观由于自然变迁或人为毁坏，有的已不复存在，有的遭到损毁。特别是随着现代社会工业化迅猛发展，城镇化进程不断加快，使得古时不少人文景观遭到较大程度的损坏，这给正在努力创建生态文明、绿色社会的我们以警示。



关注七彩奉化关注深度报道

茶诗两首忆林逋

□裴国松

故乡茶园新芽萌发的时节，我与道兄学弟原杰、陈礼明三人行，同赴故乡农村参加了一个地域文化讨论会。一方水土，光阴故事的背后，定然有一批卓然人物。我首先提到了宋代乡贤林逋，又怀想起他的一首不朽茶诗。

北宋以降，历代画家以林逋人像为画题，多是隐士形象出现：或观鹤起舞，或倚梅读书。其实，他不仅懂得赏梅的清寒孤傲，观鹤的翩翩起舞，他还有“山庐饮茶”这个常态，懂得品茶的袅袅余香。

林逋，字君复，北宋明州奉化县忠义乡黄贤人。少孤力学，恬淡好古，初游江淮间，后隐居并终老于西湖孤山。他孤高恬淡，赏梅养鹤，终身不仕，不仅以诗名饮誉北宋朝野，还工于书法，尤精行书。宋仁宗赐谥“和靖”，因此后世多称他为“和靖先生”。有研究者把他尊为中国古代三大隐士之一，与“不事王侯”的东汉严子陵、“归来兮”的晋代陶渊明并称，三人对身后的中国文人志操形成和价值取向，产生了深远的影响。

“疏影横斜水清浅，暗香浮动月黄昏”林逋的这两句诗，早已脍炙人口，被公认为千古咏梅之绝唱。纵然后世诗人心摹手追，却再无出其右之作。那么，他的茶诗呢？他存世的诗作有300余首，宁海籍知名茶文化学者竺笠法先生，统计出这位同乡的茶诗有20余首。尤其是《茶》（《烹北苑茶有怀》）《西湖春日》这两首，不失为中国古代著名的茶诗，至今仍为许多世人所传颂、赞叹。

那首《茶》如此写道：
石碾轻飞瑟瑟尘，
乳香烹出建溪春。
世间绝品人难识，
闲对茶经忆古人。

这首诗，原是诗人的组诗《监郡吴殿丞惠以笔墨建茶各吟一绝谢之》之一。那是好友惠茶引发了诗人的诗兴，可见茶和友情是引发诗兴的灵丹妙药。

宋代的茶制成饼状，而非如今枚枚颗颗

的散状。宋代喝茶方法也十分特别，有异于之前唐朝，也不同于我们现在。唐朝流行煎茶，现在多是泡茶，而宋代流行的却是“点茶”。

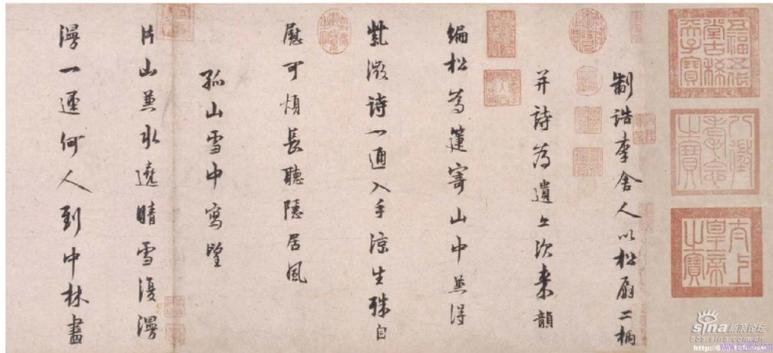
所谓“点茶”，通俗一点说是这样：把茶饼炙烤，用石碾碾碎成粉末，再用茶罗筛过，取其最细的粉末。点茶时，将粉末放入茶盏，注入沸水，同时用茶匙不住地搅拌，使得茶末和沸水相互混合成乳状茶汤，最终呈现白色泡沫。乳状茶汤，以白取胜，越浓越好。林逋的这首诗，就是对宋代这种饮茶习俗的真实写照。

此诗的首句，“石碾”就是指用来碾茶饼的工具，“瑟瑟尘”说是碾出的茶粉，像尘雾一样轻轻飞扬，点出了宋代点茶的特征。第二句描述了宋代的点茶法。“乳香”是指茶粉形成的乳状的泡沫像奶一样，闻到的仿佛已是乳香。“建溪春”，就是闽北建州建溪流域的春天尤物建茶了，那里的山是东南名山武夷山，那里的水就是闽江上游建溪。第三四句赞美建茶是世间绝品，可惜因为它列入贡茶，当时世人很少能见识它，唐代“茶圣”陆羽，在《茶经》中也没有对建茶表示赞赏。所以，林逋一边品享着建茶，一边因它不能被陆羽和当时人们所赏识而深感遗憾。其实，林逋多少对陆羽有一点误解。因为在唐朝陆羽的那个年代，建茶还不是十分出名，到宋代才成为一朝时尚，所以《茶经》中只笼统点到过建茶：“其恩、播、费、鄂、袁、吉、福、建、韶、象十一州未详，往往得之，其味最佳。”

“天下之茶建为最，建之北苑又为最。”宋代周绛在《茶苑总录》中如此评说。福建建茶是一个统称，最出名的当推北苑茶，它又称龙凤茶、龙团凤饼、北苑贡茶。因了林逋组诗中的这首《茶》，为吟咏建茶的代表诗作，不知从什么时候起，后人，或许是福建人，给它起了个“一步到位”的诗名，称作《烹北苑茶有怀》。

近几年，有人研读古代数千首茶诗茶词后，整理出一份“中国古代40句最经典茶诗词”，其中就有林逋《烹北苑茶有怀》之名句——“世间绝品人难识，闲对茶经忆古人。”此说，很有反响，在当下诗客、茶友中间流传甚广。

以诗证史，也是历史研究的一种方法。如果说《茶》诗记录了宋代的茶饼、点茶和建溪贡



茶等史实，那么在《西湖春日》里，林逋不仅描述了西湖美景，还写到已经失落的佛教茶鼓。

佛教对饮茶的重视，使得饮茶逐渐成为寺院制度的一部分，并极大地推动了茶文化在世俗的传播。晚到清末民国，许多寺院的法堂，仍旧设有二鼓。居东北角的是“法鼓”，居西北角的称“茶鼓”。茶鼓是召集僧侣饮茶所击的鼓，敲鸣法为“长击一通，煞声一下”。当代的寺院，已经很难寻觅茶鼓踪影了，人们只能在一些古诗文中找到它的踪迹。较早记载寺院茶鼓的就有林逋的这首《西湖春日》：

争得才如杖牧之，试来湖上辄题诗。
春烟寺院敲茶鼓，夕照楼台卓酒旗。
浓吐杂芳熏嫩蕊，湿飞双翠破涟漪。
人间幸有蓑兼笠，且上渔舟作钓师。
《西湖春日》中最经典名句“春烟寺院敲茶鼓，夕照楼台卓酒旗”，记载了当时西湖周边寺院设有茶鼓的史实，描绘出一幅茶鼓声下寺院幽寂苍远的意境。而整首诗，则常被当代人们奉为古人描写杭州西湖的经典诗作。

这首著名的茶诗，误被当代编纂的《全宋诗》一诗两用，又同时载录于王安国名下。王安石之弟王安国，也是北宋出名的诗人，可他并没有在杭州做官或定居的记录，最多也只是客居杭州。而林逋呢，他长期隐居杭州西湖，时常与僧人往还；很多诗篇，都写到自己与僧人饮茶叙

谈之事，说明他对这方面非常熟悉。其实，不说宋元林逋诗集版本，我在网上就读到过清乾隆《四库全书》别集类的《林和靖诗集》（安徽巡抚采进本），它收有《西湖春日》一诗。因此，我们完全可以认定《西湖春日》为林逋手笔，《全宋诗》同时又作王安国之诗，当是误收。

那天，出得裘村镇政府大楼，向东北方向的奉东三大高峰之一——银山岗，深深地眺望了一眼。它的南侧偏峰是小蟠龙，以山形弯曲，似龙盘绕而得名。这处高山坡地，四季云飞雾起，土地肥沃，1966年，裘村公社在此开辟了一个茶场，从此，这里盛产高山绿茶“蟠龙茶”，成为浙东茶中珍品。它以独特风味，多次在宁波、省里质超群芳。1995年第二届中国农业博览会上，在全国参评的358款茶叶中，以第九的名次，获得金奖。以后，“蟠龙茶”与奉化另几款本土名茶融合，成为当下绿茶名品“奉化曲毫”之前身。驱车返还奉化城，面南的车窗外，隔着一片刚苏醒的初春原野，我望见了一带南山。山之南、海之北便是山海古村，和靖故里黄贤。倘若诗人再世，“重归四明”，为故乡的“蟠龙茶”、“奉化曲毫”各吟一绝赞之，然后不胫而走，举国轰传，那是一种怎样的风雅和效应啊！

图片说明：存世的《林逋自书诗卷》（局部），此卷曾为苏轼、乾隆等人收藏。

藕花深处

□翎子

迈着梦的纤足虚幻地走来
似美人如玉
含苞未放
由一盏萤火虫引路

藕花深处不是误入
是我成了你的俘虏
莲的绽放
曾经的疏影深淡、春江月明
以及星垂平野的行吟
都随一江春水悠远、悠远
风起时
你在远逝的背影下孤单
一丝纠缠
让谁倾了天涯的思念

携宋词出走
婉约雍容成为等待一生的梦
暗香浮动
却载不动许多愁
只好侧身于荷叶之后



水墨人家 孙晓中 摄

三味夜话(32)

隐喻的力量

□蒋静波

在阅读的过程中，有些读者会透过文字，探究作者到底想表述什么，是否隐喻现实生活的某种现象。隐喻是什么？在小说中如何运用？3月19日晚，素负盛名的国内文学期刊《收获》的小说编辑、新锐女作家走走，在三味讲堂为奉化文学爱好者作了一场题为《现实的隐喻和隐喻的现实》的讲座，开拓了文学爱好者，尤其是小说作者的视野。

走走与文友们分享了她的写作之路上的两个阶段。第一阶段是发自本能的本色写作，一般用明喻方式直指内心所向，如她在复旦求学期间创作的小说《得不到你》。第二阶段是专注于人性和动机的复杂写作，一般运用隐喻的方式触及欲言又止的真相。为了实现这一步跨越，她经过了大量的阅读和模仿的训练。其中为了清洁和精简文字，她阅读了大量西方现代主义之后的小说，用一年时间学习法国新小说中的语言运用，即去掉成语、俗语，抹掉其固有色彩，还文字以原生态。而后又花三年时间，学会不用文字抒情，她甚至专注到学习一个个句子的写法，去掉引号，将对话融入没有间隔的文本中。她以为，要想打动读者，必须用一种低沉、压抑的诉说方式。

现实是文学的隐喻资源，隐喻不是现实的想象，而是提供一种源于现实的疼痛的力量。走走以她的长篇小说《我就要碎了》为例，分享了她的隐喻种种。这是一篇不具备连贯的故事和情节的形式主义的小说，作者打散了小说结构，把一个个碎片连接起来。小说从两个晦涩的叙事开始，一个是走走和坏坏情感的纠缠，一个是捅杀城管的小贩和身处恶魔教育的高中生。两个事件并无直接的联系，作者通过复调

式写作，旨在释放意识里禁锢的内心世界和社会遮蔽的真相。这个长篇本身有很多明确涉及现实的指向，但又不囿于现实表象，使用了各种隐喻的符号。隐喻一：循环——小说开头的坏坏在潜意识的牵引下，来到《循环》杂志讨要稿费。“循环”本身隐喻着无法终结的伤痛。隐喻二：门，隐喻渴望假释内心禁锢的意识。隐喻三：标点符号。她认为标点符号也可充满隐喻。最后一章《本书作者Zouyou与Huihui的一段□□情》，如“但——你——再——有——任——何——自——由——”，破折号使字词间呈碎片化，充盈着绝望和虚无以及无所不在的被控制的恐惧感，而标题的“□□”隐喻的是情感复杂和迷惘。隐喻四：“我做了一个梦，梦里有一个指示寻找尖锐派。”尖锐隐喻后现代叛逆精神。

但以走走目前的眼光来看，这部小说写得太复杂了。她说，就如鱼，最好的味道是清蒸，若用了复杂的烹调方式，反而掩盖了它本身的味道。不知这是出于她的谦虚，还是若有所感。

走走又以编辑的身份，解读她在来稿小说的题目中设置隐喻的例子。如将原《太湖》改成了《太湖》，一字之差，却使“湖”蜕变具象，而赋予了抽象的隐喻，小说的格局扩大了。还有《蹀躞板》，题目本身隐喻着生活永远处于一种失衡的状态。

在沙龙后半场，许多作者，如高鹏程、杨洁波、虞燕、李则琴和洪钰慧等与走走进行了互动交流。在沙龙的最后，说起奉化举行的桃花马拉松赛事，本科日语专业毕业的走走笑着告诉大家，“走走”在日语中就是“跑”的意思。这次沙龙是奉化区“走进桃花盛开的地方”系列活动中文学名家走进奉化的一项，我期盼奉化的作家能在自身努力下迅速成长，期盼“走走”或“跑跑”成为对奉化文学新气象的一种隐喻。

久违的蟹浆

□林崇成

渔镇莼湖有句俗语“下埠头人卖蟹浆，三个铜板一调羹”。下埠头即现在的同山村，从这句以铜板作为货币的俗语推断，下埠头人卖蟹浆至少有百年历史了。

蟹浆是傍海而居的莼湖人餐桌上的当家咸羹或调料，按种类分有沙蟹浆、红钳蟹浆和白蟹浆。从前海沿头人的蟹壳、蟹浆是家家必备的，如山里雇人的咸笋、咸齑那样平常。蟹浆的制作颇为讲究，首先要将捕捉到的蟹在家养上一二天，让蟹肚内的杂物排干净，清洗后放入适量的盐，经过细心的捣碾才算成功。

下埠头捕捉的是红钳蟹，那是一种栖息在高潮位硬涂中的小蟹类，雌蟹只有两只小钳，雄蟹的一只钳小，另一只钳特别大，呈红色，所以叫红钳蟹。其实它的学名叫“招潮蟹”，涨潮时它会爬出洞口，摆弄蟹钳，好似在招唤潮水。红钳蟹不好捉，它的洞穴直而深，周边多砾石，捕捉时不小心会划伤手臂。下埠头以绝妙的扎钩法扎取红钳蟹。方法就是将数枚锋利的钩系在一起，像钓鱼那样，看见红钳蟹就将扎钩抛过去扎取过来，当然要做到百发百中，凭的全是硬功夫，据说捕蟹者从小在自家的道地里练习扎红钳，红钳扎得随心所欲，手法熟练了才能达到扎蟹钩无虚发的境界。红钳蟹浆味极鲜美，是沙蟹浆、白蟹浆难以匹敌的，而且表面能凝结一层薄膜，这是最精华的部分，也是鉴别红钳蟹浆品质优劣的标志之一。

沙蟹的栖身地在靠近沙滩的浅涂中，离海岸很近，洞穴虽浅，但洞口很多，所谓狡兔三窟，沙蟹多洞。不过对老熟小海者来说，这只是障眼法，只要俯身轻轻一挖，沙蟹就现形，有的甚至不必俯身，脚丫往洞口一挑，沙蟹就原形毕露，难逃被捉的命运。沙蟹浆的味道并不鲜美，但捕捉容易，河泊所村有几个妇女擅长捉沙蟹，专心于碾沙蟹浆到外地去卖，也有不菲的收入。

白蟹浆则是桐照、栖霞、洪溪的渔民们在外海用梭子蟹做成的。城里雇人分不清海沿头人的蟹糊与蟹浆，他们常将蟹糊称为蟹浆，其实两者差距极大。蟹糊是红膏白蟹（梭子蟹）的肉、黄等精华部分不掺水腌制而成的，极其稠粘，蟹浆则是将剩余的蟹壳、蟹爪、蟹腿及瘦蟹掺入盐和海水捣拌而成，两者可谓天壤之别。白蟹浆是煎烤芋艿或洋芋的好佐料，烤起来风味特别，异香诱人，品尝之后难以忘怀。直到上世纪70年代，下路（靠海的村落）的鱼贩还将蟹浆挑到上路（不靠海的村落）、或乡下（平原地区）去卖。每年农忙之前，后浪、楼隘等地的上路人挑着芋艿、山粉等土特产到桐照、栖霞来兑换蟹浆、鱼鲞。因为芋艿是当年渔村婚宴中必备的食材之一，而蟹浆、鱼鲞也是上路人“双夏”期间改换口味的食材，双方就以这种以物易物的方式进行交换。

岁月流逝，如今的渔民已极少制作费时的蟹糊、蟹浆了，沙蟹浆和红钳蟹浆几近绝迹，摊贩出卖的蟹糊很不正宗，能获得一瓶海沿头人赠送的白蟹浆已弥足珍贵。