

当风吹过华清宫

潘玉毅

若非因为那个爱情故事，想来绝少有人愿意在华清池多作停留。无非几个干涸的温泉遗址，并无奇异之处。建筑虽然大气，却不及江南的钟灵毓秀。但有了故事，有了历史的遗韵，一切就不一样了。

每一片土地每天都有不同的人走过，都在发生不同的故事，但只有一些人和一些事会被记住，其余的大部分则和天上的白云一起随风飘远。华清宫的故事就和它的历史一样，黄土高原的沟壑分布有多广，这片土地上演绎的故事就有多深情。这个故事的主人公便是李隆基和杨玉环，他们更为人知的称呼是唐明皇与杨贵妃。

据《元和郡县志》记载：“华清宫在骊山上，开元十一年初置温泉宫。天宝六年改为华清宫。又造长生殿，名为集灵台，以祀神也。”野史传闻，杨贵妃美则美矣，但是有一致命缺憾，就是身上有狐臭，需要不时以温泉之水沐浴。于是，背靠骊山、面朝渭河的华清宫便成了两人的常去之处，宫中的骊山汤也成为中国历史上一个著名爱情故事的见证者。

朝代的更替从未停止，而历史的演变总是惊人的相似。从西周到唐朝，跨越千年，终摆不脱“美色误国”的俗套。公元755年，安史之乱爆发，大唐陷入战乱之中，前后历时八年，并就此走上了下坡路。

一样的因美色误国，人们对于唐明皇和杨贵妃比周幽王和褒姒要宽容得多，“宽容”二字甚至都不够分量，用追捧来形容或许更加合适。自唐朝以降，“三千宠爱在一身”的杨贵妃不独备受唐明皇的宠爱，还赚足了古今文人的笔墨。两人的爱情故事被写进诗歌，编成戏曲，拍成电影，从白居易的《长恨歌》到白朴的《梧桐雨》，再到梅兰芳的《贵妃醉酒》，他们的爱情一直被当作典范来传颂。这个待遇是周幽王和褒姒连想都不敢想的。

就连那位自称“不是蓬蒿人”的李白，也为杨贵妃写下三首《清平调》，诗中有“云想衣裳花想容，春风拂槛露华浓。若非群玉山头见，会向瑶台月下逢”这等惊世绝艳的句子。更可惜的是，写尽人间悲悯的杜甫也对那“酒肉臭”的朱门之人报以同情：“明眸皓齿今何在？血污游魂归不得。清渭东流剑阁深，去住彼此无消息。人生有情泪沾臆，江水

江花岂终极！黄昏胡骑满城，欲往城南望城北。”也未知是爱情的魔力太大，还是贵妃的魅力太大，兴许，对于爱情，人们很多时候是盲目而随性的吧。

在元人杂剧中，剧作家大开脑洞，将这个爱情故事写得更加凄艳绝伦。无论是关汉卿的《唐明皇夜游月宫》，抑或是岳伯川的《罗光远梦断杨贵妃》，剧中的唐明皇和杨贵妃皆成了痴情的化身。到后来越写越玄乎，杨贵妃死而不死，言东去倭国者有之，言羽化登仙者亦有之。显然，剧作家们都是出于对美好爱情的向往才杜撰了这些故事，以此激励后世男女追求爱情的勇气。

多年以后的今天，人们去西安旅游，华清池仍是必去的地方。尤其夜间还有《长恨歌》的表演，远近游客慕名而至，沉醉在这盛唐的深情里。《长恨歌》总共九幕，每一幕都取名于白居易同题长诗里的诗句，按照时间顺序一一演绎。它以骊山山体为背景，以九龙湖为舞台，将盛唐的恢宏气象和恋人间的款款深情表现得淋漓尽致。常常曲终时分，游客仍沉浸在回味里，久久不愿散去。

与普通访者不同，许多诗人还有一份悲天悯人的情怀。一千

一百多年前，偶然有一天，晚唐诗人杜牧路过华清宫时，听当地百姓说起这段发生在多年以前的传闻，提笔写下了四句诗：“长安回望绣成堆，山顶千门次第开。一骑红尘妃子笑，无人知是荔枝来。”从荔枝的产地岭南、广州到天子所居的长安，相距何止千里，然而，为了满足爱妃的口腹之欲，宠幸狂魔唐玄宗竟然派人打通了勾连两地的一条皇家特快专线，命骑士快马加鞭，翻越崇山峻岭，让爱妃能够吃到新鲜荔枝，说起来也是穷奢极欲了。此即史书所载“妃嗜荔枝，必欲生致之，乃置骑传送，走数千里，味未变已至京师”。

从开元盛世到安史之乱，这样的落差发生在同一个皇帝身上，令人讶异，更令人叹息。但有“骑行千里，只为荔枝”这样的荒唐行为，衰落的结局似乎又在情理之中。“历览前贤国与家，成由勤俭败由奢”，此言不虚。

千年以后，旧时的明月仍照着今宵的夜空，但昔日的华清宫早已物是人非，徒留一段故事供后来者回味、传唱，抑或是评说。再过千年，故事多半还会继续流传，教训是否会被牢牢记住？当风吹过华清宫，吹在这里的殿阁楼台之上，又何尝不是吹拂在人的心上。

卢纪芬

家乡的山石门口浅海泥涂里，生息着许多贝壳和无鳞小鱼，退潮后去捕捞这些小海货，当地通称为“下泥”。

靠海吃海。多数家庭的男孩大凡上了十岁，就被父兄或下泥师父带到泥涂，手把手传授整套的下泥技巧。半年或一年满师，这批小孩自结群体以此为业，要不刮风下雨，大潮去下泥，日日满篮而归，乐得长辈们呢称他们“下泥顽”。我在此不妨称其为渔童。

孩子们总是爱玩海的。傍海人家，渔童一个个头戴小草帽，赤脚，腰带扎得很紧，别一把小网兜，掣一只或两只下泥专用篮，嘻嘻哈哈，大呼小叫，聚在海塘下泥埠头等待潮水退尽。

望不到边的泥涂其实一垄垄的不一样。出海塘五六里，那一带泥涂深过膝，泥上有一层薄薄的浅水。学过下泥的人，透过水面就会看到蛤蚶、蚶子、香螺、泥螺等不会筑洞的小海鲜，弯腰伸手捞起就是。渔童们跋涉往返，不时捡拾，一只又一只。

但大多数的小海货会筑洞，把自己深藏，譬如小小一枚蛏子，能打筑纵深两尺的坚固细管状洞穴。它从不出洞，唯有在退潮时才升至洞口吸纳新鲜泥水。洞口有两个小孔，渔童称为“蛏子眼在眨”。它的吐纳引起了水面小气泡不断，就会被捕捉者发现。

捉蛏子，不叫捉，叫“撒蛏子”：袒出右肩衣袖，跪下右腿，并紧手指，往眨眼的蛏子洞直插下去。

蛏子后退，逃到洞底再无出路。此时，渔童的整条手臂已入泥，几乎斜卧在泥水中了，如此手指才触到硬邦邦的蛏子。洞壁里满是碎石子和碎贝壳，手臂刺痛难当，更因为洞小无法屈指捞取，恐将它捏碎了，于是只能智取：猛地把手臂往上一缩，一股吸力把蛏子吸出了洞口。

试想，若要撒到半篮的蛏子，费时、费力，全身泥水淋漓。况且这泥涂蛏子的洞穴并不多，还须细细寻觅。

海边「下泥顽」

常撒蛏子者，其右手明显粗大于左手，疤痕累累，关节僵硬。职业病哎！

望潮，在我家乡的泥涂里属稀有物种。它是种奇怪的生物，软体无壳，体如一枚鹌鹑蛋，生八只纤细带吸盘脚，足有一尺长，如一缕丝带。它的洞穴弯曲复杂，比蛏子难撒多了。在一群渔童之中，会撒望潮的仅三两人。人家要办大酒席，专向他们订购，他们被人们封为“望潮王”。

“白弹”是有细鳞的白色小鱼，用咸菜煮着吃，特鲜。此鱼也深藏洞中，很是稀奇。“白弹”浑身滑溜，弹性力强，别说在洞中难捕，即便在洞外也捉它不住，只能智取：用大块烂泥将它闷牢，或堵住洞口使其昏迷，再慢慢捉它。

“麦鱼”，只有两粒小麦接起来那么大，麦黄色。无须去内脏。半碗鱼，可用乌葱一斤余、素油烤松。上桌时，以小碟盛少许最为细巧。食客若是内行人，就先用筷尖头夹一截乌葱慢慢品尝，宛如品好茶。

“麦鱼”的洞穴纤细盘回。人的手无法入泥去辨别是鱼还是泥。好在其爱美，会制成几粒小泥丸，装饰自己的洞口。有经验的渔童瞪大眼睛细查，看到有小泥丸，就会欢叫“麦鱼花”，原来你在这儿呀！

抓“麦鱼”要用足踩路，最稳当的是师徒联手，一人在其洞口踩踏，一人静观其变。忽见不远处喷出一股细细泥水来，那就是麦鱼洞的另一出口，快速以双手掬泥水，细看手心中有无蠕动之物，谨防它从你的指缝间溜走。要捕获半碗“麦鱼”，非得一个潮时(半天)不可。

渔童的“下泥篮”中花花色色小海货通称为“下泥货”。上岸来到村口，许多阿婆、大妈提着稻米或麦子、番薯干，来向渔童兑下泥货。自己村里人无须用秤称，你给我一小包粮食，我给你一大包蛏子；你要蚶子还是蛤蚶？还有青蟹、黑白弹涂？下泥顽足以自食其力了。

下泥生涯也就四五年，上了十六岁开始学农田耕耙播种把式，上了廿岁学出海打鱼……所以，渔夫都是渔童出身。

不知哪年开始，这一大片海涂被填平建起了工业区。泥涂消失了，老家的下泥顽，也就这样消失了。

夜逛老外滩

黄港洲

都说老外滩是宁波外国风情最浓郁的地方，夏日一个周末的晚上，穿过街市，我们来到这里，只见到处闪烁着迷人的灯光，欧式风格的建筑群像春天的竹笋在江边矗立着，优美的爵士乐、麦克风里传出的流行歌曲与飘逸的酒香共同演绎着域外风情。踏上这块有着厚重历史感的土地，如同漫步在英格兰小镇！

老外滩地处甬江、奉化江和姚江的三江汇流处，位于“三江口”北岸，唐宋以来就是个繁华港口，1844年开埠，曾是“五口通商”中最早的对开埠区，比上海外滩还早20年，是目前国内仅有的几个具有百年历史的外滩之一。近年来，市政建设保留了老外滩的古老建筑和街区风貌，植入都市时尚文化，使老外滩骨子里透出一股中西合璧的味道。

酒吧一条街是老外滩的特色之一。这里聚集了风格迥异的酒吧。我们到时，酒吧里的音乐已经响起，五彩霓虹灯光合着音乐的旋律向四周飞舞。酒吧外坐着三五个外国人，桌上摆放着啤酒，他们欢快地畅饮、聊天，不时通过夸张、丰富的肢体语言来表达心情。周边的喷泉也已开启，若隐若现的灯光温泉，珍珠般放射出来，五光十色，色彩斑斓。

街中来往的人群，不少是外国人，他们有着不同的肤色和音容。穿过酒吧一条街，我们的脚步停留在一家墨西哥风情餐厅。餐厅里没有炫目的五彩灯光，却有墨西哥风味的宁静。一楼收银台的背景是各式各样的酒瓶，错落有致，煞是好看。厅中座位以三四人为宜，摆上透明的高脚杯，倒上红葡萄酒，真是别有一番浪漫情调。通过螺旋式楼梯走上二楼，眼前呈现的是另一种风味。餐厅的格调是温馨的淡橘黄色，厅顶上挂着十来盏灯，灯光透过镂空图案的灯壁流泻，墙壁也呈淡橘黄色，无任何挂饰物，给人以恬静、安详的感觉。

通过服务员了解到，左侧的几十个座位已被南美老外预订了，我们于是挑了旁边的一张小桌子坐下。晚餐进行到一半的时候，左上角邻座的外国人来了，首先到场的是四位女士，她们将带来的各色气球挂在墙上、椅子上。还在墙上拉起了横幅。从

我的角度只能看到‘LE’两个字母，心想应该是欢迎的意思吧。餐厅经过一番装扮，宁静的氛围一下子活跃起来。之后，又来了一位胖而壮的男士和一位女士，他们脸贴脸热情拥抱，爽朗的笑声在这橘黄色的空间里飘荡。

我们的晚餐进行到下半场时，邻座的外国朋友差不多到齐了。他们都是自然熟，一坐下先问候，然后就开始聊天。尽管我听不懂他们谈话的内容，但还是强烈感受到他们发自内心的轻松。我想，这些老外平时工作一定特别投入，而娱乐时又很放得开，难怪他们总是那么精力旺盛。

热闹的气氛突然安静下来，伴随着一阵掌声，祝福的歌声响起。定睛一看，一对年轻夫妇带着一个孩子来到了二楼。此时猛然想到喜庆的气球、横幅和祝福歌，原来都是为这个小朋友准备的。孩子的妈妈高挑、漂亮，孩子的爸爸颀长、帅气。孩子父母与在座的宾客一一问候后，便分开坐在斜对角位置与宾客聊天。外国朋友就是健谈，真想知道他们谈的是工作还是生活趣事？

此时，邻座的另一批外国朋友也到场了。这桌外国朋友有三位给我印象较深，其中一位高个子帅哥，体格健壮，金黄色头发；另一位身材矮小、黑头发，脸上布满胡须，他坐在沙发里更显得矮小了；最后一位是黑人朋友，很年轻，脖子上挂着耳塞，步子轻快，动作干净利落。你看他，点了一份汉堡巨无霸套餐，洗过手之后，就直接用手拿起盘中的薯条及汉堡吃了起来，他将纸巾摊开放在右腿上，边吃边擦手，不到一盅茶的功夫，盘中的食物就被扫荡一空。

吃完晚餐已经九点多，可旁边的外国朋友还在热烈地交谈着。听服务生说，通常他们要聊到深夜。吃完饭，为老外这种愉快轻松的氛围所感染，我们来到甬江边溜达，听着江水拍打江岸的清脆声音，静静地感受耳边的风声，呼吸着清新的空气，分享这宁静而美丽的老外滩景色。我在想：近年来，宁波吸引了大批老外工作、生活的外国朋友，这大概还是老外滩越来越富有域外风情的一大原因吧。放眼望去，对面是若隐若现的宁波书城，右边甬江大桥，左边外滩大桥，书城及大桥和谐地融入这迷人的夜色中。



泥浆秀

水贵仙 摄

□诗歌

我发现
来自兰州的火车
带着醇醇的泥土香
来自周口的火车
带着甜甜的小麦香
来自深圳、成都、南京
都有各自不同的味道
我知道——
那是因为我
兰州住着我的父母
周口住着我的岳父
而深圳、成都、南京
分别居住着
凯凯、莉莉和璇璇
他们
都是我最近的人

火车的味道

我们怀念的不是山峦
是山峦间的奔跑
我们留恋的不是山路
是遗落在山路上的歌声
我们等待的不是山花烂漫
是尽情绽放自我
我们归来的是乡音
是青春、是感动
是脚下的泥土香
是春天的芬芳

归来 (外一首)

蒋杰

臭冬瓜

项杰

臭冬瓜，是宁波区域传统风味菜，它风味独特，奇香味美，健脾开胃，老少咸宜。周作人曾赞臭冬瓜“名臭而实香，没富贵气味；滋味悠长，独一无二。”说起来阿拉宁波人嗜食“臭”食的历史悠久。清代范宣在《越谚》有“苋菜梗”条云：“苋见《易卦》，其梗如蔗段，腌之气臭味佳，最下饭。”相比苋菜梗，臭冬瓜更是阿拉宁波人家的“压饭榔头”。“臭名远扬”的臭冬瓜闻起来有点臭，吃起来有点香，清爽爽、香酥酥的臭，融于舌尖，夹杂着经过发酵的鲜香，最得宁波人的喜爱，也被不少老宁波誉为民间菜的灵魂之一，多年来，宁波人一直念念不忘，钟爱有加。

制作臭冬瓜步骤很简单，用本地大冬瓜，切成十厘米左右

方形大块，留皮去瓤洗净，放入沸水锅中焯软，捞出凉透，放入荸荠色小口圆肚瓦甗中，一层冬瓜一层盐，一层一层在瓦甗中码好，倒入少许臭卤，再密封起来放阴凉处，臭卤中的乳酸菌让冬瓜自行发酵腐烂，只需半月，臭冬瓜就可食用。

整个过程中，臭冬瓜制作好坏最关键的是“臭卤”。家庭自制一般上好的臭冬瓜都用历年“老卤”来加味。“臭卤”是臭冬瓜的“魂”。“臭卤”以前多数人家会自己制作，制作的方法很简单，一

是准备一只洗净并晾燥的小口甗或瓦罐，将苋菜冬瓜洗去外层白霜，切成二寸见方，入锅焯成七八成熟，取出沥干、凉透，抹些盐，一层层整齐地装入甗或罐，腌渍一晚；再向人家讨点臭卤做引子，倒在甗、罐内，用厚布包上沙子盖住甗罐口密封；一般三天后即可使用。

出门在外的宁波人对臭冬瓜念念不忘，估计是因为这悠悠臭味中承载着他们太多的回忆、太多的乡情吧！1982年，“世界船王”包玉刚先生第一次回到家乡镇海，晚

上在县委招待所就餐，当时的招待所已经准备了弹涂鱼、黄甲蟹、三北黄泥螺、石蛙、咸菜卤炖田螺等菜肴。当菜谱递给包玉刚先生时，他提了一个小要求，想尝一尝家乡的臭冬瓜。

臭冬瓜以前只是寻常百姓家早上过泡饭佐料，难登大雅之堂，故而招待所没准备，这可是一道不小的“难题”。当时的镇海县委副书记当即发动下面寻找这臭冬瓜，遗憾的是“上穷碧落下黄泉，两处茫茫皆不见。”可包先生既然说了，总不能不满足啊。据当事人讲，最后临近开席半小时，厨师及采购人员花了九牛二虎之力，好不容易在江南乡下一个叫陈山村的偏僻村子里，从一位念佛的老太太那里找到了臭冬瓜。这下，总算成全了“世界船王”的一段“逐臭”佳话，解了作为宁波游子的“莼鲈”思。