



风景



苏州园林写意

□徐子鸣

苏州,以古典园林而蜚声中外,素有“江南园林甲天下,苏州园林甲江南”之美誉。早在1997年12月,拙政园、留园、网师园和环秀山庄,作为首批古典园林,被联合国教科文组织批准列入“世界文化遗产名录”;2000年11月,沧浪亭、狮子林、耦园、艺圃,以及苏州附近同里古镇的退思园,又被批准列入“世界文化遗产名录”。

我这些年到过苏州,连公带私少说也有十来次了,但第一印象十分重要。现在回想起来,我对苏州几座园林的美好印象,就是在旅行结婚时,第一次到苏州留下的。那是上世纪80年代初的夏季,我和妻子从上海乘火车抵达苏州,入住观前街边上一家防空洞改建的地下旅馆,虽然住宿条件不尽如人意,倒也凉爽得很。当时旅游还没成为时尚,游客并不多见,整个苏州老城显得平淡清幽,满眼皆是弯曲的弄堂和清澈的小河,而所能参观游览的园林大约也只有五六座,我俩平均半天参观一座,三天时间绰绰有余。

说实在的,参观苏州古典园林,多少得懂些中国园林的建造知识。否则乍一看,多是粉墙黛瓦、曲径通幽,似乎大同小异,而明眼人细瞧却是各具慧眼、别具匠心,依据独特地理环境自成体系。位于苏州古城东北街的拙政园,被誉为“中国私家园林之最”。此处占地78亩的园林,明正德四年(公元1509年)由失意遭贬的朝廷御史王献臣,邀请吴门画派大画家文徵明共同设计建造。总体布局东疏西密,水域面积占整个面积的三分之一,乃是全园的灵魂所在。我们参观的那天,游客稀疏,少有人声,唯有艳阳高照,轻风拂面。进了大门之后自东向西走,东园,曾取名“归田园居”,地势开阔,平冈草地和竹坞曲水分布其间。兰香堂是此园的主厅,里面有漆雕的《拙政园全景图》,融全园的景色于一壁。中园也称为“复园”,绿水萦绕,假山重叠,临流亭榭,垂柳深深,乃是全园精华所在。西园又叫“补园”,以水池为中心,回廊起伏,楼台倒影,非常清幽恬静。中国的建筑,从古代的宫殿到近代的一般民居,都讲究对称,但拙政园恰恰打破了这种固有的模式,所以著名教育家和文学家叶圣陶先生说:“如果识布局,拙政园绝对是苏州园林中的精品。”

离开拙政园,沿园林路仅行百来米,就进了狮子林。整个园林近似正方形,占地仅10亩左右,除了亭台楼榭、厅堂轩廊等景观外,以湖石怪山、洞壑深邃而著称于世,有“假山王国”之美誉。假山全用太湖石堆叠而成,玲珑峻秀,迂回迷离,据说共有9条曲径、21个洞口。我们摸索着深入其中,也不知走的是哪条路线,出口在何处,宛如进入了一座迷宫。我俩顺着有光线的方向走,但有时近在咫尺,却不得相见,有时才分开数步,已在山上山下,最后两人竟是从不同的洞口爬了出来。此园原为元末高僧天如禅师纪念其老师中峰禅师而筑的“菩提正宗寺”,后因园中湖石多似狮子的形状,而中峰禅师又住在天目山的狮子岩,最后易名为“狮子林”。天如禅师曾作诗描述过当时的园景:“鸟啼花落屋西东,柏子烟青芋火红,人道我居地市里,我疑身在万山中。”这同我们现今所见到的感受差不多呵!

在苏州园林中,我最早知道有个叫“沧浪亭”的地方,大概是读过沈三白《浮生六记》的缘故。书中记载了一位普通书生和一名女子的一段平凡又丰富的爱情故事,其间描述了他们中秋之夜到沧浪亭赏月的过程,读来令人感动。沧浪亭与狮子林、拙政园、留园列为苏州宋、元、明、清的四大名园,历史最为悠久。它是北宋诗人苏舜钦的宅园,诗人从《楚辞·渔父》“沧浪之水清兮,可以濯吾缨;沧浪之水浊兮,可以濯吾足”中,撷取“沧浪”两字来命名园子,表明了他不与世俗为伍的心情。全园景色古朴简洁,自然和谐,将园外一湾碧水与园内起伏的假山,通过复廊漏窗的形式融为一体,相映成趣,堪称构思佳作。我们从北门进园,攀上山间曲折的石径,周围树木葱茏,知了高歌,大有一番山林野趣。山势东端的最高处,耸立着一座方型石亭,便是赫赫有名的沧浪亭了,石柱上还有一副对联:清风明月本无价,近水远山皆有情。想那个中秋之夜,沈三白和芸娘就在此相亲相依、四目远眺吧。

后来几次到苏州,我又观赏过环秀山庄、留园、曲园等园林。环秀山庄在苏州刺绣博物馆内,占地仅3亩,极为小巧雅致,特别是假山的堆砌气势连绵、变化多端,在其中移步换景,颇有峥嵘奇特之感。留园位于苏州的阊门外,占地达50亩,大致分为中、东、西、北四个景区,其间以曲廊相连。如果是雨天可循廊而走,不湿衣襟而获畅游之雅趣。东部的建筑重门叠户,庭院深深,但院落之间又以漏窗、门洞、廊庑相通,成为苏州园林中院落空间最富变化的建筑群。

在园林的参观游览过程中,我发现好些西方游客特别喜欢这里,他们捧着厚厚的旅游指南,细细欣赏着眼前这些“无声的诗和立体的画”,不时露出惊奇和赞叹的神情。但我觉得他们的英语翻译中,将“古典园林”译成了“古典花园”,是不够贴切到位的。花园强调的是花木栽种、植物观赏以及环境绿化,而中国古典园林,除了山水花木外,还非常强调建筑,如果没了那些亭台楼阁,是不能称为“园林”的。要想成为经典和妙品,必须得达到“可游”和“可居”双重境界,即不仅要一时的赏玩,更须有长久的品味,这也是中国人对人生意趣的一种追求。

到过苏州园林的名人大家不计其数,所留下的脍炙人口的游记也数不胜数。今天我写下这点文字,虽属班门弄斧,但毕竟也表达了对前人精湛造园艺术的一份崇敬之心。

舌尖的江南

⑤



宁波『咸下饭』

□朱峰

一个人的味觉记忆,在六七岁的时候就开始了慢慢定型,以后不论你到了哪里,像石板上刻着般的味觉印象,永远也磨灭不了。这种味道,叫做“故乡的味道”。

所谓“靠山吃山,靠海吃海”,宁波的地理环境,可以说是山海皆优,东南福地,山珍海味均有出产。八百里四明山在西南侧,我可以吃到鲜美的大雷笋,和有着“素火腿”之称的笋干,至于海鲜、河鲜,那更是桌上少不了的。宁波人把很小的鱼叫做“猫鱼”,意思是用来喂猫的。“今天没啥下饭,卖了几条猫鱼”,大概嫌弃这鱼儿太小,只能将就。

透骨新鲜的海鲜,保存不易,除了冰冻、晒干,就是酒炆盐腌。宁波人很早的时候就开始藏冰,现在江东这边依然保存了冰厂遗址,在许多老照片里,那菱锥形的建筑,许多老宁波依然记忆犹新。“鱼鲜五月味偏增,积冻中舱气自凝。未出洋船先贵买,几家窖得一田冰。”这是清代诗人李杲堂《鄞东竹枝词》里写的。旧时鲜鱼的冰冻保鲜是不容易的,所以许许多多的普通家庭选择咸腌保鲜,于是别具风味的宁波“咸下饭”就诞生了。宁波人美其名曰:“压饭榔头”。这类“压饭榔头”在阿拉宁波有很多:泥螺、辣螺、螺浆、蟹浆、炆蟹、酱膏蟹、蟹糊……

记忆中印象最深的是蟹糊。宋代鄞县文人高似孙写过一本《蟹略》的书,介绍各种蟹,是博物学上的一本名著。清代国学大师全祖望也嗜蟹,文集里可以找到许许多多写蟹的诗词,除了因为家乡风物值得反复歌咏以外,我想更多的是因为蟹的味道已深入骨髓。蟹有许多种,各种蟹也各有各的吃法。做蟹糊用的是梭子蟹,因为它的形状像一枚织布用的梭子,所以叫梭子蟹,俗称白蟹。梭子蟹很肥,雌的有红膏,所谓红膏炆蟹即用此腌制,白蟹煮土豆、炒年糕,也都是美味。白蟹在宁波沿海一带都有出产,全年都可以捕获,但只有在七八月份吃蟹最当时,那时的蟹是最肥最鲜美的。一般蟹有半斤重,雄的有些有一斤重。挑蟹也是一样技术活。据说不外传,当然这是一个玩笑,因为上街买菜,多半是母亲。梭子蟹的生命力极活,在上岸后,依然能“横行”多时。

梭子蟹可以鲜食,也可以腌食。鲜食味道极鲜美,可以佐酒,可以下饭,这是上天赐予海边人的美物,吃起来像《红楼梦》里说的“满手是香”。听过一些老渔民讲述过“蟹黄饼”的故事,打开红膏活蟹,将蟹黄剔入碗中,待凝固后,风吹日晒即成。当然在现在人看来,这类似电视剧里说的“鱼脑豆腐”,实在太奢侈。

红膏炆蟹是宁波的物产,是年夜饭的必备菜。冬季和春季之交,也是过年的时候,挑选肥壮的膏满雌蟹,先清洗干净,蟹嘴朝上,整整齐齐地排列在木桶或瓷缸里,一层盐一层蟹,装满后,倒入调好的盐水,水要没过蟹。再用竹片的撑住,放石块压一压。腌个三五天就可以吃了。

上好的蟹可以做蟹糊,洗净,剪去小脚,剥开蟹盖,去内脏杂物,洗净,把肉剪成数块,加盐拌匀,装入罐中,冷冻几天再吃,味道极佳。

小时候,每次母亲做蟹糊的时候,我便站在一旁看着,母亲很仔细,也很认真,一只蟹一只蟹地慢慢清洗,洗干净后,把水滤干,用剪刀剪开,大至把红膏都能分配上一些,洒上盐,配上酒。放入罐中,过两天就可以吃了。红膏似红珊瑚,蟹肉晶莹剔透,让人胃口大开,吃饭总有“再来一碗”的冲动。因为母亲做的蟹糊极佳,也常常用来馈赠亲友,这似乎不光是食品,而是她把对孩子、亲友的爱都融入蟹糊之中。

总第6355期

配图

龚国荣

投稿邮箱

essay@cmb.com.cn