



《牡丹亭》有一句著名的唱词:“良辰美景奈何天。”中国节日中,最当得起“良辰美景”四个字的是上巳(sì)节。人人熟知的孔子梦“暮春者,春服既成,冠者五六人,童子六七人,浴乎沂,风乎舞雩,咏而归”,说的就是上巳节。

古人用干支纪日,农历三月第一个巳日就是上巳。但干支轮回,逢“巳”的日子是不固定的,魏晋以后就统一改为三月初三。于是也简称“三月三”或“重三”。数字重复的日子最好记,最容易成为节日,比如二月二(龙抬头)、五月五(端午)、七月七(七夕)、九月九(重阳)。春节也是重复的数字,古代叫元日,现在叫大年初一,其实是农历的一月初一。传说三月三还是轩辕黄帝的生日,我觉得,这多半是因为这天太美好,于是奉献给我们中华民族最伟大的祖先。

“暮春三月,江南草长,杂花生树,群莺乱飞。”形容暮春三月时光之美的词语太多了,数不胜数。在这美好的日子里,踏青、赏花、春游,一切围绕解冻后的奔腾河水而展开。首先要做的,当然是脱掉冬装,好好地沐浴一把,用河水洗去身体和心灵上的尘垢,也带走一年的灾厄和疾病。这种风俗叫“祓禊(fúxì)”。浴乎沂,浴乎泗,浴乎汉,浴乎淮,浴乎江,浴乎身边的每一条河流,包括古代曾经清澈的黄河。西晋陆机写道:“迟迟暮春日,天气柔且嘉。元吉隆初巳,濯秽游黄河。”

最有诗意的三月三,是在永和九年,一群人以沐浴的名义去饮酒、吟诗、作文:公元353年,王羲之、谢安、孙绰等四十一人,相聚会稽山阴的兰亭,说是要“修禊事也”,却并没有洗澡,而是忙着曲水流觞、饮酒赋诗。王羲之还把这些诗赋编成了一个集子,这就是著名的《兰亭集》,又写下了传世的“天下第一行书”——《兰亭集序》。

春天,是万物生发的季节,包括男男女女的春心,春天的故事由此而生。《诗经·溱(zhēn)洧(wěi)》写道,郑国有两条河:溱水和洧水,春天解冻后,水势奔腾,水质清亮。年轻的男女在水边,说着调笑暧昧的话,互相赠送着芍药:“伊其相谑,赠之以芍药”,就跟现在情人节送玫瑰一样。手握着芍药,他们走向草丛深处,一切都是那么地美好和自然。

从唐到宋,上巳节都是非常热闹的节日。唐朝诗人崔颢说:“巳日帝城春,倾都祓禊晨。”整个长安城的人都到了河边,恣意的享受着春天的美好。其中最显眼、最耀眼、最晃眼的当然是美女。杜甫《丽人行》说:“三月三日天气新,长安水边多丽人”,诗歌前半部分的描写丰腴艳丽,这笔触不像出自苦大仇深的杜甫,倒有点像白居易的《长恨歌》。

这天,唐朝诗人常建以沐浴的名义去找友人:“雨歇杨林东渡头,永和三日荡轻舟。故人家在桃花岸,直到门前溪水流。”这天,宋代文坛领袖欧阳修,与普通的市民一样去畅游颍州西湖:“清明上巳西湖好,满目繁华……路转堤斜,直到城头总是花。”世人多爱杭州西湖,欧阳修最爱的是颍州西湖。这天,多愁善感的李清照召集亲族一起欢乐,欢乐之余又感慨时光飞逝、青春易老:“醉里插花莫笑,可怜春似人将老。”这天,明代诗人杨基放下一切,静静享受晚春的美好:“风暖有人能作伴,日长无事可思量。”三月三,同样的风景,不同的是时代和人的心境。

一个三月三,给我们留下了许许多多的文化遗产,所以也是国家级非遗最集中的日子。黄帝祭典是第一批国家级非遗,海南“黎族三月三”、浙江“畲族三月三”、广西“壮族三月三”都是国家级非遗,贵州省甚至有两个国家级非遗:布依族“三月三”和“报京三月三”。广西三月三,放假三天。这么说起来,我都想移民广西了。

春天里,有阳光,有河水,有假期,有能牵的手,有送得出的芍药,这就是最好的时光,这就是我们最钟情的人世间。

承友召僕,吃了一条喷香喷香的清蒸黄鱼,没点腥气,搁箸细看,原来大黄鱼头皮经过处理。怪不得。赞许大厨厨艺不俗。

从前黄鱼这个部位叫作“赖头衣”,不去掉的话,烧出来必有腥味。沪浙一带普遍沿袭炮制。只是现今多数酒肆不谙窃眼,鱼脸难免带腥。

长于双职工家庭,少时常去买菜。鱼摊旁总有“刮鱼鳞”为生的摊子,不仅免费代客清除外鳞片内脏,还见其指尖从鳃角口撕去头顶一层皮,露出斜方格状的天灵盖,倍增黄鱼的新鲜度。起初不懂黄鱼此处隐奥,直到成年操刀刀俎后才明道理。

### 美食

观人有术的人士有条经验:对女人要看头,对男人要看脚。

看来,头于女人,脚于男人,有着异曲同工之妙。

女中豪杰花木兰荣归故里卸却战袍后,首要的事情就是“当窗理云鬓,对镜帖花黄”。杨贵妃与梅贵妃在唐玄宗面前争相展示各自的“环肥燕瘦”之美,不过雕虫小技而已,她们真正的撒手锏是“翻花头”:你若盘上“青云髻”将头发束之高阁,我便弄出“堕马髻”来以我之低而攻你之高;你若一支凤头钗作千娇百媚状美得几乎要羽化登仙,我偏让发丝风流云散而钗落红尘。袁中郎在《舌华录》里就说过,隔着帘幕听到堕钗声而不动念头的男人,若非痴愚,便是大智。玄宗皇帝老儿既非痴愚亦非大智,当然莫能例外。

现代佳丽自然继承了古代美人的传统,并且对之进行了“扬弃”,所以她们有时挂一件睡

四周,甚至有各种花草、各种动物陪衬着,能上多高,就存在多高。这些耐寒的生灵同雪山一样,享受着雪,热爱着雪。

走向这类雪山,须要先走过险峻的道路,攀过一道道在北方来说是高不可越而在当地普通得无法再普通的山谷。

走向这类雪山,最好是在夏季,顶着高原的太阳。在一步步接近雪山的过程中,感受雪山的遥远与艰难,奇瑰和冰寒。其他季节,大雪弥漫,早早封死了进山的道路。

我去看卡瓦格博,乘的车子很早从德钦出发,一路上总是遇到顶着星星看山的早行人,其中还看到了昨晚同住一个旅店的老外唐云,唐云是意大利女孩,她起早了两个半小时,才走了一半。坐上我们的车子,感觉她已走得气喘吁吁、热汗津津。而这样一个外国女孩,竟然为了心中的雪山甘冒风险。

当然,那次我们只是看到了偶尔露出的一个雪山尖尖,接着就云遮雾障,再也无缘见其芳容。值吗?值。我问唐云,唐云也说,值。而且她还要呆下去。卡格博雪峰,一年也见不到几回。这也只是在它的对面,下边是澜沧江大峡谷。越过大峡谷到达山脚下,还可以

骑上当地百姓的马匹往上走一阵子,也就是到高高的冰川下而已。

我曾试图攀过一次雪山,上到将近5000米的雪山垭口,发现雪离我已经很近。好不容易上到了顶端,摸着了那硬硬的积雪,可我立刻就认识到自己的错误:还有更高的雪峰在它的上边,只是由于角度而难以看见。

我已多次走向雪山,我到过天山、高黎贡山、贡嘎雪山、岷山、哈巴雪山、白茫雪山、梅里雪山、碧落雪山、玉龙雪山。后来又到了巴颜喀拉山、唐古拉山、昆仑山。瞧,那山上的积雪。已感觉到寒冷的气息。还有那么远,格拉丹东雪山的凉气已侵袭了厚厚的衣裳。刚才还汗沓沓的,现在通体透凉。格拉丹东雪

### 纯净的寓言

王剑冰

没有什么是山能比雪山更让我激动。

我所说的雪山不是冬季北方飘扬白雪的雪山,那种雪山太平常、太缺少浪漫。无非一场雪覆盖了大地也便覆盖了高山。这是北方很自然的事情。这种风光虽好,却少神圣。

我所说的雪山是高原上的雪山、世界屋脊上的雪山,是无论什么季节都存在的雪山,是永远显现着银光显现着威严的雪山。

这种雪山处在海拔4000米以上的高度。上边空气稀薄,时时氤氲着寒气,时时都会飘起雪花,甚至一夜间因堆雪过重而发生雪崩。

这种雪山看见都很难,别说攀登。这种雪山始终是登山者的神祇,是人类与自然的抗衡点。

卡瓦格博峰,至今无人登攀的处女峰,人类多少次尝试,都以葬身为结局,当地人拜为神山。

只要是高海拔雪山,山上的积雪或许经历了无数个世纪,有的还有久远延续的冰川。

很多雪山常年白云弥漫、风雪障眼,很难看到它的真容。

雪山往往从上往下分割成不同的四季,在它



裙便敢走街串巷,趿双拖鞋就能四处登堂入室,唯独对头部,她们可是不敢不恭敬。如果见到一个顶满花花绿绿的做头发卷子的脑袋,你若能够明了这是卷发革命的第三次浪潮,那才算不误你一双慧眼,至于那能让你见识到什么

是刺猬的发型,也正是人家匠心别具。曾经,我和姐姐到机场送别母亲,正要互话离愁别绪伤感一番时,一位翩然而至的女子却使得我们红颜而笑,因为她那“横看成岭侧成峰,远近高低各不同”的发型蔚为奇观,头上各种奇形怪状的发饰让人赏心悦目。母亲说:“啊呀,活像一座牌坊!”姐姐嘴一乐:“真是一座奇特风景!”拙于言辞的我喃喃自语:叹为观止,叹为观止。小外甥女兴奋不已地尾随着那女子,

不断变换着角度来仰望她。所以人们不难理解,光是妇人的头饰,便可以开出无数连锁店使得经营者大饱钱囊。

当然,男人与脚的关系也在与时俱进。古代隐士以足蹬芒鞋为标志,而今,男士们即使把

返璞归真的调子唱得震天响,我也从没见过一个对草鞋情有独钟的榜样。虽然有男人以着布鞋为名士做派,有男人以着便鞋为时代风尚,但是出入于会议室、办公室、研讨室和教室时,男人们衣服未必西装,鞋子却必定革履。男人对于衣裤可以马虎,而对鞋子,他们则不能不考究。所谓“举足轻重”,所谓“千里之行始于足下”,所谓“一失足成千古恨”,男人们心里都明白,这“足”,不是指他们的脚;“对男人要看脚”,也并

非有人愿意欣赏他们的脚,人们唯一关注的是他们脚上的鞋足下的履,以鞋论人,因鞋爱人,人与鞋同荣共损。有工薪阶层男士向我夸耀他脚上的皮鞋,之后又叹口气道,“身上的衣服裤子加起来也没鞋贵”,我问他为何重下轻上,他说,“我不愿做蹩脚的男人”。所以,男人的衣裤也许有污垢,但皮鞋却未有不贼亮的。

其实,对女人唯头是论,对男人唯脚独尊,将其视为壁垒分明的两个派别,却也未免错认门面,是“不知有汉,无论魏晋”。就在不过一百年前,人们观赏女人倒是先着眼于脚的,尤其男人对女人的美丑评判,首先就是看她的脚是否三寸金莲。男人的头,民间则向来就流传“摸不得”之说,可以想见其尊严。好在,如今文明进步了,女人的脚不用再受限制。

以言表,见到雪山时一切都有了,一切都没了。一切都想表达,一切又都不知道说什么。站在雪山下,只是长久地仰视。

雪山,最纯净的寓言,最圣洁的昭示。

乌镇某农家乐的早饭一般是粥、油条、馒头,以及酱菜、腐乳。等我们早饭吃得差不多的时候,老板娘端了一个脸盆放在桌上,竟然是阳春面!绿色的葱花在红红的面汤里摇晃,面的独特香味直钻鼻子,太诱惑人了。一些已经放下筷子的,再来上一小碗阳春面,一位女士一连吃了2小碗,连呼过瘾。

同行的家明兄是面大王,他说:“一碗面是否好吃,要做到汤宽、料足、面硬。”大家起哄,请家明露出一手。

第二天早上,只见家明待大锅里的水烧开,抓了一把面抖落放入,同时

不断变换着角度来仰望她。所以人们不难理解,光是妇人的头饰,便可以开出无数连锁店使得经营者大饱钱囊。

当然,男人与脚的关系也在与时俱进。古代隐士以足蹬芒鞋为标志,而今,男士们即使把

返璞归真的调子唱得震天响,我也从没见过一个对草鞋情有独钟的榜样。虽然有男人以着布鞋为名士做派,有男人以着便鞋为时代风尚,但是出入于会议室、办公室、研讨室和教室时,男人们衣服未必西装,鞋子却必定革履。男人对于衣裤可以马虎,而对鞋子,他们则不能不考究。所谓“举足轻重”,所谓“千里之行始于足下”,所谓“一失足成千古恨”,男人们心里都明白,这“足”,不是指他们的脚;“对男人要看脚”,也并

非有人愿意欣赏他们的脚,人们唯一关注的是他们脚上的鞋足下的履,以鞋论人,因鞋爱人,人与鞋同荣共损。有工薪阶层男士向我夸耀他脚上的皮鞋,之后又叹口气道,“身上的衣服裤子加起来也没鞋贵”,我问他为何重下轻上,他说,“我不愿做蹩脚的男

人”。所以,男人的衣裤也许有污垢,但皮鞋却未有不贼亮的。

其实,对女人唯头是论,对男人唯脚独尊,将其视为壁垒分明的两个派别,却也未免错认门面,是“不知有汉,无论魏晋”。就在不过一百年前,人们观赏女人倒是先着眼于脚的,尤其男人对女人的美丑评判,首先就是看她的脚是否三寸金莲。男人的头,民间则向来就流传“摸不得”之说,可以想见其尊严。好在,如今文明进步了,女人的脚不用再受限制。

以言表,见到雪山时一切都有了,一切都没了。一切都想表达,一切又都不知道说什么。站在雪山下,只是长久地仰视。

雪山,最纯净的寓言,最圣洁的昭示。

乌镇某农家乐的早饭一般是粥、油条、馒头,以及酱菜、腐乳。等我们早饭吃得差不多的时候,老板娘端了一个脸盆放在桌上,竟然是阳春面!绿色的葱花在红红的面汤里摇晃,面的独特香味直钻鼻子,太诱惑人了。一些已经放下筷子的,再来上一小碗阳春面,一位女士一连吃了2小碗,连呼过瘾。

同行的家明兄是面大王,他说:“一碗面是否好吃,要做到汤宽、料足、面硬。”大家起哄,请家明露出一手。

第二天早上,只见家明待大锅里的水烧开,抓了一把面抖落放入,同时

不断变换着角度来仰望她。所以人们不难理解,光是妇人的头饰,便可以开出无数连锁店使得经营者大饱钱囊。

当然,男人与脚的关系也在与时俱进。古代隐士以足蹬芒鞋为标志,而今,男士们即使把

返璞归真的调子唱得震天响,我也从没见过一个对草鞋情有独钟的榜样。虽然有男人以着布鞋为名士做派,有男人以着便鞋为时代风尚,但是出入于会议室、办公室、研讨室和教室时,男人们衣服未必西装,鞋子却必定革履。男人对于衣裤可以马虎,而对鞋子,他们则不能不考究。所谓“举足轻重”,所谓“千里之行始于足下”,所谓“一失足成千古恨”,男人们心里都明白,这“足”,不是指他们的脚;“对男人要看脚”,也并

非有人愿意欣赏他们的脚,人们唯一关注的是他们脚上的鞋足下的履,以鞋论人,因鞋爱人,人与鞋同荣共损。有工薪阶层男士向我夸耀他脚上的皮鞋,之后又叹口气道,“身上的衣服裤子加起来也没鞋贵”,我问他为何重下轻上,他说,“我不愿做蹩脚的男

人”。所以,男人的衣裤也许有污垢,但皮鞋却未有不贼亮的。

其实,对女人唯头是论,对男人唯脚独尊,将其视为壁垒分明的两个派别,却也未免错认门面,是“不知有汉,无论魏晋”。就在不过一百年前,人们观赏女人倒是先着眼于脚的,尤其男人对女人的美丑评判,首先就是看她的脚是否三寸金莲。男人的头,民间则向来就流传“摸不得”之说,可以想见其尊严。好在,如今文明进步了,女人的脚不用再受限制。

以言表,见到雪山时一切都有了,一切都没了。一切都想表达,一切又都不知道说什么。站在雪山下,只是长久地仰视。

雪山,最纯净的寓言,最圣洁的昭示。

乌镇某农家乐的早饭一般是粥、油条、馒头,以及酱菜、腐乳。等我们早饭吃得差不多的时候,老板娘端了一个脸盆放在桌上,竟然是阳春面!绿色的葱花在红红的面汤里摇晃,面的独特香味直钻鼻子,太诱惑人了。一些已经放下筷子的,再来上一小碗阳春面,一位女士一连吃了2小碗,连呼过瘾。

同行的家明兄是面大王,他说:“一碗面是否好吃,要做到汤宽、料足、面硬。”大家起哄,请家明露出一手。

第二天早上,只见家明待大锅里的水烧开,抓了一把面抖落放入,同时

用筷子在锅里滑动,不让面互相粘连;不一会,大锅的水滚了,家明随即倒入一小碗冷水,“那是让面收缩,起定型作用,”然后撒点葱花,倒入适量味极鲜酱油,“不仅吊鲜味,而且面汤呈红色状态,感官效果更好些,起锅前再放入点咸菜,起锦上添花的作用。”家明强调:“最关键的一定要注意放猪油。”

大伙一边津津有味吃阳春面,一边说起了和阳春面有关的故事。

杨浦区八块头四季春点心店的阳春面,让沈杰兄至今念念不忘。他说:“如果说八块头是杨浦区的南京路,那么,四季春就是南京路上的沈大成。”四季春的点心品种很多,而最受欢迎的就是8分钱一碗的阳春面。那时有的人打牌、下军棋到半夜,然后到四季春吃一碗阳春面,能在四季春吃阳春面绝对是高档享受。沈杰说,四季春的阳春面用高汤做底料,虽然价钱便宜,但是制作一点不马虎。我说起我家对面的悦来饭馆,只有一开间门面,四方桌,长条凳,设备虽然简陋,但8分钱一碗的阳春面生意却很好。

现在,阳春面已经淡出人们的视线,在上海要吃一碗阳春面是件很困难的事情了。没有想到的是,我们竟然在乌镇的“邂逅民宿”和阳春面不期而遇,这实在让人喜出望外!



青绿都江堰 (摄影) 赵海银

白的身躯一点点凸现在眼前,阳光下特别刺眼。

尽管我离格拉丹东还有很长一段距离,而要攀上去也是一件不可能的事情,但我满足。

我对雪山的热爱无

### 邂逅“阳春面”

郑自华

用筷子在锅里滑动,不让面互相粘连;不一会,大锅的水滚了,家明随即倒入一小碗冷水,“那是让面收缩,起定型作用,”然后撒点葱花,倒入适量味极鲜酱油,“不仅吊鲜味,而且面汤呈红色状态,感官效果更好些,起锅前再放入点咸菜,起锦上添花的作用。”家明强调:“最关键的一定要注意放猪油。”

大伙一边津津有味吃阳春面,一边说起了和阳春面有关的故事。

杨浦区八块头四季春点心店的阳春面,让沈杰兄至今念念不忘。他说:“如果说八块头是杨浦区的南京路,那么,四季春就是南京路上的沈大成。”四季春的点心品种很多,而最受欢迎的就是8分钱一碗的阳春面。那时有的人打牌、下军棋到半夜,然后到四季春吃一碗阳春面,能在四季春吃阳春面绝对是高档享受。沈杰说,四季春的阳春面用高汤做底料,虽然价钱便宜,但是制作一点不马虎。我说起我家对面的悦来饭馆,只有一开间门面,四方桌,长条凳,设备虽然简陋,但8分钱一碗的阳春面生意却很好。

现在,阳春面已经淡出人们的视线,在上海要吃一碗阳春面是件很困难的事情了。没有想到的是,我们竟然在乌镇的“邂逅民宿”和阳春面不期而遇,这实在让人喜出望外!

### 七夕会

行深水网箱放养,经半野化环境养殖的黄鱼,肉质明显改善,即使每年有禁捕期,仍能四季应市。

食鱼不厌精。黄鱼讲究吃公不吃母。母的腹脂过于肥腴,口感腻人。挑选时,看黄鱼两旁侧鳍的形状,公的细长,母的略圆。

脍鱼不厌细。“鲥鱼不刮鳞,黄鱼不破肚”。黄鱼肚皮偏薄,剖肚后经煎炸或焖煨,易破坏富含的Ω-3脂肪酸。乍听很难,其实一点不费手脚,先在鱼肚处剪断肠的末梢,再用两根筷子从鱼嘴伸进腹内用力一拧,便可妥妥将肠鳔拽出干净。

无论红烧清蒸或是油炸煨汤,端上桌的大黄鱼,“色香味形”四极其美。