

## 窗外的法桐

贾平凹

绿的脉络 ,像无数的彩蝴蝶落在那里 ,翩翩起舞 ;又像一位少妇 ,丰姿绰约的 ,作一个妩媚的笑。

我常常坐在窗里看它 ,感到温柔和美好。我甚至十分嫉妒那住在枝间的鸟夫妻 ,它们停在叶下欢唱 ,是它们给法桐带来了绿的欢乐呢 ,还是绿的欢乐使它们产生了歌声的清妙 ?

法桐的欢乐 ,一直要延长一个夏天。我总想 ,那鼓满着憧憬的叶子 ,一定要长大如蒲扇的 ,但到了深秋 ,叶子并不再长 ,反要一片一片落去。法桐就消瘦起来 ,寒碜起来。变得赤裸裸的 ,唯有些嶙峋的骨。而且亦都僵硬 ,不再柔软婀娜 ,用手一折 ,就一节一节地断了下来。

我觉得这很残酷 ,特意要去树下拣一片落叶 ,保留起来 ,以作往昔的回忆。想 :可怜的法桐 ,是谁给了你生命 ,让你这般长在土地上 ?既然给了你这一身绿的欢乐 ,为什么偏偏又要一片一片收去呢 !

来年的春上 ,法桐又长满了叶子 ,依然是浅绿的好 ,深绿的也好。我将历年收留的落叶拿出来 ,和这新叶比较 ,叶的轮廓是一样的。喔 ,

叶子 ,你们认识吗 ,知道这一片是那一片的代替吗 ?或许就从一个叶柄眼里长上来 ,凋落的曾经那么悠悠地欢乐过 ,欢乐的也将要寂寂地凋落去。

然而 ,它们并不悲伤 ,欢乐时须尽欢乐 ,如此而已 ,法桐竟一年大出一年 ,长过了窗台 ,与屋檐齐平了 !

我忽然醒悟了 ,觉得我往日的哀叹大可不必 ,而且有十分的幼稚呢。原来 ,法桐的生长不仅是绿的生命的运动 ,还是一道哲学的命题的验证 :欢乐到来 ,欢乐又归去 ,这正是天地间欢乐的内容 ;世间万物 ,正是寻求着这个内容 ,而各自完成着它的存在。

我于是很敬仰起法桐来 ,祝福它 :年年凋落旧叶 ,而以此渴望来年的新生 ,它才没有停滞 ,没有老化 ,而目标在天地空间里长成材了。



## 五月 在闽粤大地上游走

朱维安

### 平潭

海水 ,不停地翻动深蓝的书卷  
白云低垂 ,伸长脖子阅读  
哗哗的诗页  
大桥跨海 ,石头屋点石成金  
咖啡香不惹鱼腥味

我们在海滩上撒野  
岸上的人 ,看我们是一幅画  
海浪敲击着青年节的鼓声  
我们赤足踩着沙滩  
回味年轻的快乐

我想找一条鱼  
却找到急吼吼的摩托艇 和  
一个裸着脊背的美女  
拖着白色裙尾  
走在安徒生的童话里

### 68海里

距新竹 68海里  
落地生成隔海相望的景区  
在最近的地方挂上两个相框  
一个镶嵌台湾  
一个镶嵌自己

铺开蓝色的信纸  
让波涛折出一行行格子  
两岸山水相依  
应该有拉不尽的家常  
浪花举起洁白的手  
表示愿意

到处是红男绿女  
游鱼已是见惯不惊的伴侣  
岩石挺着坚实的胸  
托起高高低低的风景  
海鸟落在相框上  
遥看大海翻身 ,碧空如洗

### 南澳大桥

这个媒人横跨海的波涛  
不辞辛劳 ,只为  
把南澳岛嫁给大陆

我赞美媒人的慧眼  
成全了一对碧人  
从此 ,灰姑娘穿上水晶鞋

我赞美媒人的暖心  
不离不弃  
继续养育南澳的儿女

### 土楼

是女媧留下的一口井  
临走时 ,扯片蓝天做它头巾  
大地弓起脊梁  
承载着它千年的分量

我们像小鱼  
游进古老的圈  
圈的主人撒下饵料  
土烟十元 ,上楼也十元  
他们在圈里卑微地活  
终于守到心花怒放

斑驳 ,是它的底色  
能闻到山野草木的芬芳  
抬头看见弧形的天  
一只鸟划过天空 ,它惊讶  
井底这一群蛙  
还趴在岁月的年轮上

## 元胡鸡蛋

三川



元胡鸡蛋

药膳讲究配伍 ,磐安某农庄推出的元胡鸡蛋 ,主料除却鸡蛋和干姜外 ,还有白术 50克、元胡 5克。

白术性温 ,健脾益气 ,燥湿利水 ,自古便有 南参北术 之说。意思是 ,南方人进补北方人参 ,而北方人则进补南方白术。鸡蛋与白术、元胡共煮一锅 ,白术配伍又比元胡高出 10倍 ,为何还要挂名 元胡鸡蛋 ?沽名钓誉。

白术味甘 ,元胡味苦 ,混合烧煮 ,某些药性恰好相克。叫它元胡鸡蛋 ,白术就应不加或者少加。说这话的 ,是磐安湖滨酒楼掌门人胡萍。

胡萍曾是磐安越剧团花旦 ,剧团因故解散后便做起餐饮生意。她的酒楼是自建房 ,规制不大 ,包间亦不多 ,省下的租金倒可贴补年年看涨的物价。食客嘴刁心明 ,吃来吃去 ,还是觉得胡萍这里实惠。

胡萍擅长烹制药膳 ,收银台两侧墙壁挂满大大小小奖牌。2023年 1月 ,她还受邀北上 ,为 中央和国家机关老干部联谊会 现场制作磐安药膳。

药膳众多 ,元胡鸡蛋只是小件。

近一轮机构改革前 ,金华市旅游局曾连续举办两届 家+私房菜 技能大赛 ,100道来自民间、民宿的老味道香飘擂台。品鉴结果 ,东阳瓦罐鸡、汤溪水肉圆、磐安菜卤炖豆腐等 37道特色菜脱颖而出 ,分获金、银、铜奖。

有一颗鸡蛋 ,被人誉为 隐匿着的地道美味 ,犹如一个圆圆的句号 ,忝列在没有获奖的 老味道 末尾。

这颗 不一样的鸡蛋 ,以元胡炖煮而成 ,是近年爆红的药膳 颜色酱红 ,口感弹性 ,有淡淡的药香 ,但技术含量不高 ,仿冒者不少。

磐安餐饮 ,以药膳闻名 ,像杜仲煨猪腰、黄精焖肘子、羊蹄甲鱼冻等 ,哪一款都比元胡鸡蛋的胜算高。要不是偷懶敷衍 ,怎么会选送 元胡鸡蛋 呢 ?

100道菜就有 100个故事。随手翻看赛后出版的《私房菜》 ,忽然发现这只落败的 元胡鸡蛋 并非来自老家磐安 ,那种恨铁不成钢的心绪才得以释然。

品鉴专家也是食客 ,心底里都存有一份熟悉又遥远的味觉记忆。只不过 ,他们比一般人专业一点 ,知晓食物的禀性无论如何都浸染着地理上的属性和气质。

元胡是 磐五味 (白术、白芍、贝母、玄参)之一 ,冬种夏收 ,以地下根茎入药。商品元胡 ,须煮熟晒干。那锅汤汁浓稠黑亮 ,药农会舀取少许 ,再会从瓦罐中撮出一二十只鸡蛋 ,洗净之后丢进锅里 ,煮一煮 ,敲一敲 ,焖一焖。

至于焖的时间 ,还得视情而定 打个牙祭的 ,焖它二三个小时。身有酸痛的 ,就得焖上一宿。汲饱元胡汤汁的鸡蛋 ,活血化瘀 ,利气止痛 ,是壮劳力的福利。

元胡鸡蛋是民间的时令小吃 ,过了元胡收获期 ,就得等上一年。忽如一夜春风来 ,康养药膳风生水起 ,历经千年沧桑的元胡鸡蛋率先登堂入室 ,香飘山城。时至今日 ,磐安街头的大小店家 ,每天都能见着其身影。