

作家频道

名泉逸事

王开生

中国是茶的故乡。品茶话水,自古以来以山泉水为上,江心水次之,天落水又次之,井池水为最下品。传统文化中,凡事总要排座次,论高低,泉水亦不例外。历史上,曾有三位名流雅士对名泉用情最深,并在不同的时间段,藉不同的品评方式,为名泉排出座次,饮誉百世。

饮茶之水,曰甘,曰洁,曰活,曰轻。茶圣陆羽著有《茶经》一部,其亦是为天下名泉排出等次的第一人,他品茶鉴水,一口气列出天下名泉二十:第一,庐山康王谷水帘水。第二,无锡惠山寺石泉水。第三,蕲州即湖北浠水兰溪石下水。第四,峡州即湖北宜昌扇子山下的虾蟆口水。第五,苏州虎丘寺石泉水。

庐山康王谷水帘泉荣登“天下第一泉”后,名盛一时,喜茶好水的苏轼、陆游、赵孟頫等历代名家,皆曾慕名品啜此泉,并留下赞美诗句。

陆羽之后,唐代名士刘伯刍,又一次给天下名泉排出座次。据唐代张又新著《煎茶水记》记载:“刘伯刍言,水之宜茶者七:扬子江中泠泉第一,惠泉第二,虎丘第三,丹阳第四,大明寺第五,松江第六,淮水第七。”刘伯刍之说,遂占上风。

中泠泉位于镇江金山西南,古称“南零水”,该泉泉眼原处水流湍急的江心,至清末随长江江道北移,始与陆地连成一片。以中泠水沏茶,茶味甘冽清芬。据说,当年陆羽乘船过镇江时,泊岸休憩,御史李季卿命随从取南零水,请其品鉴。陆羽:“用勺扬其水,曰:江则江矣,非南零者,似临岸之水。”随从力辩。陆羽将水倒掉一半,又“用勺扬之”,点头道:这才是南零水。随从大惊,终吐实言。原来江面风大浪急,取水上岸,泉水已失过半,遂在江边补满而归。未料被陆羽识破。这样的传说,恐怕也只能用在陆羽身上,茶圣茶神,总得有别于常人之举,即是所谓的异禀。

中泠泉四周现已砌成汉白玉围栏,池南建亭,“天下第一泉”题额嵌于石栏内壁,为清代镇江知府王仁堪所书。与中泠泉相邻者,亦有另一处江南文化名迹:芙蓉楼。该楼以唐代诗人王昌龄《芙蓉楼送辛渐二首》闻名遐迩,诗其一曰“寒雨连江夜入吴,平明送客楚山孤。洛阳亲友如相问,一片冰心在玉壶”。芙蓉楼原址坐落于镇江千秋桥畔月华山上,几经兴废,现址为上世纪九十年代重建。

无锡惠山寺石泉,得陆羽、刘伯刍两位品茶大师青睐,前后同鉴其为“天下第二泉”,载誉千年,历代帝王将相名士骚客,莫不以品惠山泉水为快。惠山泉现址在锡惠公园内,天下第二泉题额嵌在泉边一整面白墙上,为著名女书法家萧娴所题。现当代第二泉的扬



插图 阿占

名,得益于无锡民间艺人华彦钧,即瞎子阿炳创作的那首二胡名曲《二泉映月》。此曲原来并没有曲名,音乐研究家杨荫浏赴无锡录制曲子时,经与阿炳商量后命名,一鸣惊人。

清代乾隆皇帝嗜茶,亦好品泉鉴水,并发明了独特的品鉴之法。除对泉水水质的清、甘、洁作出筛选外,他还命人特制了一种银斗,以银斗所称泉水的重量为标准,轻者为上,列出天下名泉七品:京师玉泉第一;塞上伊逊之水第二;济南珍珠泉第三;扬子江金山泉第四;无锡惠山泉、杭州虎跑泉共列第五;平山泉第六;清凉山、白沙、虎丘及京师西山碧云寺泉均列为第七品。

天下第一泉玉泉,位于京城西郊玉泉山东麓,静明园之中,昔年曾有幸目睹玉泉喷涌之状,似雪飞涛翻,争先恐后,蔚为大观。玉泉趵突,为旧时“燕京八景”之一。

泉城七十二泉之冠,为趵突泉,其是泺水源头,三股并发,汨汨作响。乾隆下江南路过鲁地,品啜趵突泉水后,封它为“第一泉”。天下称第一的名泉,至此有四。有趣的是,称为“天下第三泉”者,亦有四,分别是:杭州虎跑泉,苏州虎丘泉,济南珍珠泉,杭州龙井泉。

岛城崂山自古即有七十二泉之说,太清宫的神水泉,上清宫的圣水泉,崂顶的天乙泉,华严寺的灵岩泉,等等;其外,德据时期的1905年,由德国人发现的位于市区太平山(德称伊尔蒂斯山)南麓的一泓泉水,始称“伊尔蒂斯泉”,德国人在此处建伊尔蒂斯矿泉水公司,出品优质的矿泉水,此即是著名的崂山矿泉水的发源地。此泉,青岛人初称“鼠井”,后改称“刺猬井”,时人皆不明其意,人云亦云。其实德语“伊尔蒂斯”的本意,即是“鼬鼠”。



城市秀场

初识东巴文

程远

东巴象形文字与东巴经、东巴绘画、东巴音乐、东巴舞蹈综合构成了纳西族灿烂的东巴文化。其中东巴文字被称为目前世界上唯一存活的象形文字,它既有对人类古文字起源、发展、应用、研究等方面很高的学术价值,又在书画艺术中富于独特的审美意趣。睿智的纳西人更用这些古文字书写了十万册的古籍,记录了整个纳西古代史。

这是我游走云南丽江时,所初步接触到的东巴文字资料。有关东巴文字的创造,还有一个古老的传说:

纳西族东巴始祖丁巴什罗造字时,手握金鹿送来的竹笔,沐浴着蓝鸟带来的灵感,面对粗糙的树皮,用刚萌芽的智慧,观奎星圆曲之势,察龟文鸟迹之象,博采众长,合而为字。这与我们汉字的雏形何其相似,都是描摹自然的写法。可以说其源是相同的,其流是派生的。我忽然感悟艺术发展的内在规律。

在丽江博物馆,我还看见纳西东巴们用竹子削成笔、用松烟加胶水制成墨书写的经书,记载着龙的飞翔、鹤的舞姿,还有愤怒的野牛、奔驰的骏马、矫健的猎人,以及跳跃的虎、腾挪的豹,线条流畅,气势生动。而书写经书的纸却是用一种木质纤维制成的,经过岁月的风蚀已变得古色古味,给人一种洪荒太古之感。

我想起一个有趣的事:

那日在玉泉公园,出得月楼,过锁翠桥,众游人见潭水清澈,鱼影绰绰,便争先买食以饲游鱼。鱼儿自是欢喜无比,妩媚多姿。这时,我隐约听见岸上有古乐的声音,心想就要离开丽江了,还是去再听一听古乐罢,就独自寻声而去。

仍是在一座亭子里,几位身着民族服装的纳西老人坐在木椅上吹拉弹唱。旁边设有一方书案,上置文房四宝,一位纳西老人正挥毫泼墨。于是我上前求字,很便宜,10元一幅。老人问我要什么内容,是升官还是发财?我说,都不要。东巴象形文字源于自然,表现自然,如玉龙雪山圣洁,似金沙江水长久,是不应沾上半点俗气与铜臭的。

老人先是怔怔,后颔首微笑。我告诉他已练习书法,不过是汉字。老人高兴,铺纸挥毫,写道:

鹤白长鸣邀瑞雪

布谷短啼求雨来

应老人要求,我也录了一副刚背下的纳西楹联:

金黄太阳人之舅

碧绿月亮人之母

古时,舅舅是纳西族家庭中最为尊贵的男性长辈。老人见我热爱东巴文化,遂将字送我,不留一分钱,还幽默地说,我们这是进行民族文化交流啊!

生活有感

文火慢炖“红娘子”

崔启昌

“小雪片片大地蒙,北风阵阵寒意生。初冬来临千家冷,阴阳不交万物封。”

零星的小雪花在刷脸的凉风中飘忽而落,青岛积米崖渔港码头上人声喧嚣,大家忙碌着,很长时间船上锃新的鱼获依然没有卸完,装筐后摆在码头沿儿上的一溜溜红白相间的鲜鱼,给愈发冷的季节添加了一抹亮色。刚上岸的这些红白相间的鲜鱼有好几个名字,红绣鞋、红娃鱼、红头鱼、红甫鱼、红双角鱼等等,都是它的叫法。青岛人不落俗套,给了这种鱼一个“红娘子”的名字,听来颇有几分浪漫与诗意。寒意渐浓的冬日,若干海货摊位货源欠丰盈,恰好此时“红娘子”款款进市。一些大半辈子从事捕捞活计的“渔把式”说,青岛人有情调,把这种海鱼称为“红娘子”,首先说明这种鱼类的外表非常喜庆和美丽。事实也的确是这样:“红娘子”背部红色,腹部至尾端是白色,一对如蝴蝶翅膀一样的鱼鳍在水中展开时呈现的是浅绿色,璀璨绚丽,“红娘子”的身段比例堪称完美,堪比古代美人一般优雅大方。

“红娘子”好看的相貌和耐端详的身段,并没有让它显得高冷,它的营养价值了得,价位却十分亲民。有鱼类专家给出答案,“红娘子”生长时离岸不远,常匍匐泥沙底质的海区,对这类区域的浮游生物情有独钟,小虾小蟹是它们的闲食。由于不缺“美味”,“红娘子”长得快,肉质自然趋于上等。足够多的蛋白质、维生素和矿物质,较低的脂肪含量成为青岛人喜食“红娘子”的主打理由。

青岛住海边的人搞弄鱼肴时惯常的方法是清蒸、清炖。据说,如此烹饪有几个好处。一来鱼肴上桌,其本真的鲜味儿大都保留下来,吃起来可口;二来规避了煎和炸,不过多摄入油脂,吃着更养生更健康;再

是能保持食材的基本原样,尝着可口的好味能让人陡生起感恩大海馈赠之意。鉴于这些个理由,青岛人做“红娘子”时清炖技法代代沿用,如今的文火慢炖便是实践检验出来的方法。作为大众鱼类的“红娘子”,在烹饪时无需什么杂七杂八的调料调味。净身后的“红娘子”去鳃去鳍去内脏,热锅温油时搁进切好的葱姜蒜,爆香后请“红娘子”入锅,淋酱油一两匙,再依次撒进小米椒碎儿,或者几颗花椒、少许盐,待锅内汤水欲沸时把与“红娘子”绝配的新鲜豆腐放进锅内,执铲轻柔调和后盖锅持续文火慢炖。此时,就让一缕一缕小而柔和的火苗轻舔锅底,烹饪者挪身擦手,借着期待蒸汽升腾的当口,大可开瓶斟酒布置座席,继而招朋唤友,等待着“红娘子”与白豆腐在文火催撵中亲昵融合,生成一味可口佳肴。

除了主流的清炖烹饪,青岛人还愿意用蒸的方法让“红娘子”以另外一种口味上桌:初冬时,把“红娘子”去鳃去脏后纵向剖开,搓少许精盐后置风口处凉晒风干。天寒地冻时,抑或休渔期,将“红娘子”鱼干浸水略微泡发,搁葱蒜丝、小米椒碎儿,淋少许花生油上锅蒸。再者,将“红娘子”鱼干穿串烧烤,便是就饭下酒之上品好菜。雪花飘起来的日子,青岛逶迤的海岸线上,琅琊、积米崖、沙子口以及河套、上马等多处渔港码头、海货市场到处都有“红娘子”的身影。走出家门院落,迎着不算太冷的风,仔细选些“红娘子”回家吧,文火慢炖一碗好看,一家人围坐一起,要不就招呼几位亲朋落座,吟诵着白居易的“绿蚁新醅酒,红泥小火炉。晚来天欲雪,能饮一杯无?”在“红娘子”的相伴中推杯换盏,于淘得味蕾悦动与身心惬意的过程中,寻几缕乡愁,觅几番生活与人生所得,确是一件颇有意味的事。