



微山湖“水街”



陈世旭

去年五月的一天,艳阳高照。晴空万里无云,湖水一望茫茫。远处岸线上的城市淡如烟痕,湖上星星点点的岛屿如小荷才露尖尖角。快艇拖着白浪翻滚的长长的“人”字形尾巴,像鸥鸟一样在微山湖上飞翔。微山湖,舟泊一湾分两省,横越江淮七百里。亿万斯年的地壳运动,造成了大面积凹陷;黄河无数次的决溢,形成了大面积湿地;京杭大运河穿湖而过,沟通了南北江河水系。东西北三面、鲁苏豫皖四省数十条河流,流域面积三万多平方公里的来水,成就了我国北方最大的淡水湖。

微山湖是天地沧桑的史诗。而今日的微山湖,是人类书写的杰作。

一个功能性湖泊,涵盖自然资源、水利、航运、旅游、渔业多领域。随着微山湖成为南水北调东线工程的重要节点,为了保障一泓清水北上,环保部门对微山湖水质提出了极高的要求。在实验区养殖,渔业养殖尾水排放标准是不低于地表水四类水标准。

从2012年开始,微山湖系统推进流域水污染防治:全面关停沿湖岸线高污染企业,建设污水处理工程,完成了乡村生活污水治理,实施退渔还湖、退池还湖、退耕还湿,修复原生湿地,兴建人工湿地,增加生态涵养林面积。

2018年,微山湖省级自然保护区核心区、缓冲区所有养殖生产活动全部退出。2020年年底,微山湖全面完成退养任务,建成环湖生态屏障。接下来,就是全面推进渔业高质量发展,打造渔民增收致富的“新引擎”……统筹推进的调水沿线水质保护和生态建设,使流域生态保护高质量发展,水质稳定达标,生物多样性全面恢复,鱼类、底栖动物、浮游植物、浮游动物、水生维管束植物,达数百万吨。微

山湖成为迁徙水禽重要的越冬栖息地;是水生植被盖度达百分之九十的“水下森林”;2022年微山湖6个国控断面均值达到地表水三类标准,连续19年稳定达标,20条入湖河流优良水体比例达百分之八十。确保了南水北调干线“一泓清水永续北上”。

让微山湖如此纯净的,是微山人纯净的心灵。我们一早从微山县城出发,看过亚洲最大的草甸型湖泊湿地,怎样分五级层层过滤净化注入微山湖的陆地水源;看过顺运河河堤而筑的人工岛——南阳岛,怎样河湖串联,水路交错,京杭大运河在此逶迤而过,像一叶轻舟惬意地荡漾在烟波浩渺的南阳湖中;看过横跨微山湖湖腰的二级坝水利枢纽,怎样把微山湖分为了上级湖和下级湖;我们绕过已是5A级风景区的微山岛,闻闻名遐迩的“微山水水街”飞驰,它是微山人纯净心灵最鲜明的写照。

网箱、网围、池塘等渔业养殖,一直是微山湖渔民的主导产业,养殖面积大,养殖收益高,从业人员多。退养还湖政策实施后,高楼乡网围面积要从十万亩压缩到一点六万亩。渔民的生存成为最大的问题。渭河村一个个体运输业主,毅然卖掉生意好、来钱快的水上运输拖船队,回村当了村主任。他领着大家转型发展,办起旅游餐饮。村委会出台奖励政策,给予每家扶持资金,让村民把住家船集中到五段河,开办渔家乐、民宿饭店,在五段河开发出船船相连的“水街”。

微山湖“水街”很快成为集餐饮、娱乐、休闲、度假于一体的旅游景点,渭河村从原来贫穷落后的小渔村变成了现在远近闻名的富裕村,还被评为“全国农业旅游示范点”“山东省旅游特色村”。

村主任并没有因此满足。渭河村过去养殖主要是四大

家鱼,经济效益低。他大胆尝试引进大闸蟹养殖,率先示范获得成功,乡亲们纷纷跟进。继而,渭河村联合周边的三个村成立了养蟹专业合作社,注册商标“八条腿”“江北第一湖”,让渭河河蟹成为驰名品牌。养蟹场成了村民致富的聚宝盆。高楼乡由此被中国渔业协会命名为“中国河蟹之乡”,微山湖大闸蟹连续多年在全国河蟹大赛中荣获“金蟹奖”。

微山湖顺应时代的需求,生产方式发生了变化,但它靓丽依旧,富饶依旧。

进入水街,要穿过大片芦苇荡。湖风阵阵,生机盎然的苇草波翻浪涌,送来沁人肺腑的清香。芦苇荡水道纵横,如同迷宫。开快艇的师傅沉着稳重,了如指掌。一路给我们讲微山湖千变万化的景色:初春,湖水清亮,点点渔帆似鸟飞天上;盛夏,数百里湖面花团锦簇,胜似杭州西湖;金秋,采莲摘菱一片繁忙;寒冬,微山湖就像水晶世界。

微山湖人的坦荡豪爽,展示着北方水乡的独特魅力。船出芦苇荡,传说中的“水街”赫然出现:绿水中分,大船小船紧相连,悠悠排列在两边。船帮相偕相依,轻轻的撞击如同在亲密的交谈。船上人家竖旗杆,船舱深处有香火。湖畔芦花层层飘落,街中行船桨声欸乃。流水弯弯,常疑山穷水尽,转过船角,忽又柳暗花明。商店、客店、银行、邮局一样儿不缺。超市虽小却品类齐全,日用百货、生产物资、鲜鱼嫩蟹,四时果蔬,应有尽有。水街的日子,朴拙而生动。低头闻水韵,举目赏烟霞。半开的轩窗中,人秀而隐。暮霞里,水鸟啁啾,渔歌唱晚,水街上灯盏闪动,四时如画的水上人家恬静自在。儿童的嬉戏、奶奶的呼唤、归家小艇的马达,组成了水街独有的交响曲。谁家烹任的鸭子熟了,浓香四溢。微山湖鸭锅有上百年的历史。鸭肉细嫩,入口滑爽,别有一番滋味。佐以菱香酒,入口绵甜,更兼有菱之清香。旧时常有客商从百里之外奔来夜泊,只为一品微山湖鸭锅。一片荷叶,把油亮的熟鸭包了,一卷美味递将过去。而今为保护湖上栖息的野鸭,人们早已收起了猎枪,鸭子实行了人工饲养,其味犹然,产品销往全国,有的还销到了国外。

就是许多和水街的开创者一样淳朴、善良、赤诚、有情有义的人们,创造着微山湖的今天和未来。微山湖因商代贤者微子得名。但是,今天的微山人不需要借助古人的光环,他们本身就闪闪发光。



《买办之家》是作家林希重要的长篇小说之一,故事发生于新旧交替时期的近代天津,通过对买办余隆泰及其社会关系的全景式描述,勾勒出津门的百年历史风云。作品中关于买办阶层饮食文化的书写是天津近代中外文化碰撞、交融的微观缩影,具有深刻的历史文化价值。

林希在接受媒体访问时曾表示,《红楼梦》是他最喜欢的三本书之一,因为它反映了深刻的人性与社会反思,更是他精神世界的重要支柱。《红楼梦》中曾有一道著名的茄子菜,叫作“茄鲞”,制作过程烦琐,用料讲究,从侧面体现了贾府生活的奢华、精致。这道菜不仅是《红楼梦》中的美食代表,也记录了当时贵族家庭的饮食文化,具有极高的社会文化价值。《买办之家》作为一部记录买办阶层兴衰沉浮的长篇小说,饮食文化的书写有明显效仿《红楼梦》的痕迹。天津自开埠以来,买办阶层逐渐兴起,作为外国资本在中国市场的代理人,也是中国传统社会向现代转型的中间人,其饮食文化既有对本土文化的继承,对宫廷贵族文化的吸收,又深受外来饮食文化的影响,具有鲜明的时代特点。

买办阶层的饮食文化,是其奢靡生活方式与身份符号的注解。买办余家起初是天津卫有名的皮货、绸缎商,是个典型的富有商家家庭。“余二爷要吃的山珍海味,都不是平常人做得出来的。”小说详细描述了余家成为三井洋行中国代理人后的一次庆贺宴。从宴席厅的布置、礼仪到食物,事无巨细、一一道来。余府一直保持着旧式的官礼,一句“有讲究的”道出了他们对贵族生活的效仿、眷恋。老太爷、太夫人喜欢的暹罗红米饭、清蒸鲥鱼都是宫廷菜系,必须由满族贵胃出身的妻素云亲自下厨方能胜任。林希通过对买办之家奢华的日常饮食、繁复用餐礼仪的描写展示了买办阶层内在的传统、守旧。虽然他们经常与外国人打交道,但家宴习惯的保留形成了私密与公共空间的文化分裂,这是买办阶层对旧时日常生活的延续,以及对传统礼法的传承。

买办阶层因为经常接触外国商人和租界文化,其中形成了中外结合的饮食文化。妻素云准备了“鹌鹑苦瓜汤”给余隆泰降火,余没有胃口,“勉强喝了一盅从三井洋行带回来的日本清酒,吃了一点极淡极淡的鱼脯”。余家老二、老三在天一坊饭店宴请常闲人时,点了一桌鲜美绝伦的燕翅大席,有“爪哇国的海岛燕窝、日本国的原汁鲍鱼”等。美国学者玛丽·路易斯·普拉特曾提出“接触地带”概念,“接触地带”概念起源于殖民主义的文化视角,用以描述曾经有过殖民遭遇的空间。茉莉花茶、锅贴儿、煎饼果子、豆腐脑、茶汤、秫米粥、烤鸭、清炒虾仁、白兰地、咖啡、红茶等中外饮食,零星点缀在小说行文之间,代表了作家关于这一时期文化接触的反思。白兰地、清酒、咖啡等西式酒水与本土菜肴合流,是买办阶层对于中外饮食文化接受与改造的产物。比如天津人的下午茶,就着红茶配豌豆、咖啡配麻花等吃法都表达了两种文化融合的可能。买办阶层不仅充当了中外贸易的桥梁,也推动了饮食文化的交融,为近代天津饮食文化的变迁提供了重要的研究价值和历史镜鉴。

林希在作品中绘声绘色地描写了一场“日本皇宫大宴”,反映了买办阶层关于文化认同的焦虑与撕裂。余隆泰和三井洋行宴请伊集院彦吉、袁世凯的一场日本大宴,食材都是放在海水缸里活着运来的龙虾、鲍鱼、大蟹等,又把小气泡入水、梅茶、御用清酒“鹤之舞”、醉虾、日本礼仪等逐一介绍,令袁世凯等大人们都大开眼界。“大宴”吃罢,余隆泰被四名日本女子簇拥来到澡堂。这次排场浩大的酒席,给了余隆泰巨大的冲击,对日本饮食文化的赞叹之余,又对它的某些文化充斥着矛盾、疑惑。饮食文化在跨文化的交流中有效地传递了文化价值,也推动了食材贸易与餐饮市场的多样化,但饮食文化认同背后的撕裂感,在近代买办阶层中也普遍存在。

近代天津中外文化混杂,俄餐、法餐、日料等充斥着城市的角落,极大拓展了本土的饮食文化,也推动了中外饮食文化的融合。《买办之家》中关于买办阶层的饮食文化书写,为我们了解近代史上这一特殊阶层的生活方式提供了窗口,也为我们研究近代天津在现代化进程中的文化变迁提供了史料。



沽上丛话

五月正带着蓬勃的生机与炽热的激情,以一种火红的姿态走来。五月似一首激昂的乐章,奏响了季节的赞歌;又似一幅浓墨重彩的油画,渲染着世间的繁华。

当五月的第一缕晨曦洒向大地,便迎来了劳动者的节日。无数劳动者在各自的岗位上辛勤劳作,用勤劳双手和聪明才智编织梦想、书写华章。车间里,工人们紧张而有序地忙碌着,生产出一件件产品。工地上,建筑工人戴着安全帽,在钢筋水

蓬勃与繁盛。田野上,每一株健壮的小麦都铆足了劲儿,吸纳灿烂阳光,把养分源源不断地送上麦穗。青青的麦芒齐刷刷地指向云天,麦芒正被太阳的金色涂抹,麦粒日渐饱满起来。麦儿吹过,麦浪涌动,裹着土地蒸腾起温热的气息和灌浆的芬芳,直到暮色四合时才慢慢沉淀下来。油菜花早已褪去了金黄的盛装,结出了饱满的菜籽,那是大地对勤劳者最丰厚的馈赠。

“却是石榴知立夏,年年此日一花开。”石榴似乎最懂得夏意,就要用火红点燃初夏的激情。苍劲虬曲的石榴树,片片绿叶在阳光下油光发亮,缀满的花朵宛如小铃铛,红红火火,娇艳得分外撩人。当一旁的梔子花香气盈鼻时,才发觉即将到来的火红的五月,原是一坛正在发酵的梅子酒,酸涩里藏着绵长的醉意。

若你在五月走进山林,色彩可能更加斑斓夺目。“晴日暖风生麦气,绿阴幽草胜花时。”山峦叠翠,树木葱茏,枝叶纵横交错,浅绿、淡绿、浓绿、墨绿,形成了一片绿色的海洋。一簇簇野花,白的如雪、粉的似霞、红的像火。尤其是那些玛瑙似的花盏在风里摇曳,香气混合着泥土的清新和青草的甘甜,让人沉醉其间。槐花开了,一串串洁白的小花挂满枝头,硬是把叶子挡在后面。槐花恰似翻滚的雪浪,又如一串串晶莹的珍珠链子,摇曳生姿,散发着淡淡的光泽。芳香弥漫,清甜素雅,远远地就能闻到。一串串槐花宛若水晶葡萄,诱惑着味蕾,让人不禁想起儿时吃槐花饼的情景,那种清新香甜的味道,飘逸着山野气息,总勾起淡淡的乡愁。

五月,热烈而忙碌。这使我们更加珍惜分分秒秒,更加努力地追逐自己的梦想。让我们在火红的五月,踏着自然的节律,迈出矫健的脚步,挥洒激情,昂扬向上、向上……

满庭芳

第五三四七期

青瓦白墙间的千年絮语

时春香



“籍籍何处?”总有人这般问起。我总要怔一怔,舌尖先滚出徽州二字,而后才想起那个唤作棠樾的村落。粉墙黛瓦在记忆深处忽明忽暗,像老宅天井漏下的碎月光。新安江畔的棠樾村距徽州府城足有百二十里。村里老人总说府城是“三山半落青天外”的去处,他们终其一生守着祠堂檐角的云纹雀替,把进府城当作上元节许愿池里最亮的铜板。祖父却是例外,跟着商队往杭州贩茶,总要在徽州城歇脚。竹筏载着祁红松萝,过渔梁坝时总要去江心撒把盐——说是镇水神的规矩。记得幼时随祖父走南,总要在渔梁坝换船。晨雾里摇橹声吱呀作响,祖父教我认两岸马头墙上那些翘角飞檐,它们在雾中游移,恍若巨兽脊背。待红日跃过问政山,方见斗山街的茶幌在风里招摇,汪一挑馄饨担子蒸腾的热气漫过雕花窗棂。祖父总说徽州城是活着的山水册页,可那时的我,只顾数着石板缝里的车辙轳轳。三百年前,这里收留过避乱衣冠南渡。歙砚浸透

的墨香里,渐渐长出盐商与儒贾并蒂的奇花。我在许国石坊下听过卖鱼渔村的杜鹃啼叫,在屯溪老街尝过毛豆腐裹着时间的霉香。那些歇山顶下的算盘声,可曾惊扰过朱熹讲学的回响?紫阳书院残碑上的“道问学”三字,倒映在戴震注解《水经注》的砚池里。许承尧编纂《歙县志》时,是否也曾在此拾得一枚宋代的瓦当?最爱在雨后漫步徽州城墙。六米高的明代砖石沁着水痕,像老者的掌纹。城砖上“休宁窑造”“万历七年”的铭文,是时光烙下的胎记。城墙西接太白楼,传说青莲居士醉卧处,至今犹存“槛外一条溪,几回流碎月”的残碑。东连长庆寺塔,黄宾虹笔下“七级浮屠接苍冥”的景致,在暮鼓声里愈发苍古。在渔梁码头博物馆,泛黄的“水程捷要歌”仍记录着航运密码:“过淳安,下三滩六滩;到杭州,七十二渡津。”当年徽商顺新安江而下,过严子陵钓台不敢高声语,说是怕惊了范仲淹在《萧西涧庐郡十绝》里的文气。要说徽州城的水,绕不开渔梁坝。直到明清年间,

柳絮又叫柳花,杨花,还被称为棉柳。“絮”这个字有时似乎不大受欢迎,比如:有人说话絮絮叨叨没完没了,有点像春天的柳絮,一团飞过又来一团,都羡慕牡丹尊为贵,可怜杨花惹人嫌。

诗人国度的华夏多以柳絮作为春天离别时的媒介物,柳絮诗营造古典文学情感小窗的一种独特情境。

苏东坡“杨花词”,一句“似花还似非花,无人惜从教坠”,本来是一团团无关紧要无人关注的絮团,就是这“无情有思”弄得美人眼睁开又想闭上,欲梦寻郎,哪知又被莺儿呼起。东坡先生词的上阕点出了柳絮的魔力。

柳絮是否就是这么一种角色?“句搜明月梨花内,趣入春风柳絮中”,绕来说去还是离不开柳絮在风中飘舞。最后苏东坡词末点疑:“细看来,不是杨花,点点是离人泪。”诗词一旦有了悲戚,嗅嗅看,韵味有了。

试问,絮絮叨叨和缠缠绵绵有什么区别?一是让人烦的贬义词,一是情意缱绻的褒义词,这恰是柳絮的两面。杜甫有诗:“不分桃花红似锦,生憎柳絮白于棉。”对柳絮似已然有了憎恶感。每到春日,柳絮不招自来,且是铺天盖地,虽然观赏性不强,但若怀着诗意的心去看倒也不有千古佳句。许浑《和友人送僧归桂州灵岩寺》:“柳絮拥堤添软絮,松花浮水注瓶香。”堆在柳堤上像衲衣填上棉絮,软包装的感觉,妙呀。

下面这诗似乎有点难以接受了,唐诗人方干到朋友一处别业参观,“柳絮风前欹枕卧,荷花香里棹舟回”。若想在微风吹拂的柳絮中敬枕而卧,那满脸满身的杨花,即使没有花粉过敏,哪似荷花塘棹舟悠然而还的自在呢?可是此词意境略感比不上张伯驹先生的观海棠词,其痴迷天津海棠棠吟唱出这样的词句:“楚骚体赋与招魂。飘残片,有心作粪,铺遍芳茵。”

柳絮之美不在形,而在寓意上,不是吗?

人生最苦就是生离死别,生离就是两个鲜活的生命不得已不情愿地分开,情难割舍、意难平复。古代生离多是因戍边、经商、远游、从宦等,离别多是在春天,植物中柳树萌发很早,而且还有杨花如雪漫天的背景,所以两千年前就有“杨柳依依”的情愫暗示“今我来思”,柳絮成为诗词离别悲苦的一个情绪符号。

“载酒送君行,折柳系离情”,酒是魔水,高兴有它,悲伤有它,载酒饯行古礼如斯,折柳枝相赠是物化了的情,借柳枝柔软之系连,显现出难舍难分、情深意长。如果再有杨花环绕,情何以堪也。纳兰性德有诗云:“休折长条惹轻絮,春风何处不回头?”

倘略知清代这位词人的一生,就知其生离死别“回肠”之恸。纳兰性德是清朝贵胄,他有一段青梅竹马的爱情,因对方入宫而中断,后娶两广总督之女三年,妻子因难产而离世,这样的凄婉身世使其对柳絮、秋霜、冬雪等异常敏感,“欢愉之辞难工,穷苦之言易好”,从而有了清代第一词人的美誉。

《红楼梦》第七十回,宝钗黛以“咏柳絮”为题吟诗,写出大观园一众人的心性,探春仅写了半阕《南柯子》,但讲出人似柳絮,分离是必须的硬道理。而宝玉续了下半阕,大意是,落去休惜,飞来我知,明年再见,后会有期。最后重点看钗黛二人重头戏。

黛玉眼中的柳絮是“一团团逐对成毡。飘泊亦如人命薄”,但宝钗眼心里的柳絮却是昂然向上、顺势而为、活力无限,一改柳絮从古至今的离恨别愁与随风逐水的悲戚。第一句“白玉堂前春解舞,东风卷得均匀”,开宗明义说出柳絮在春风前能舞得得意,舒卷得自在。最后拍板:不用忧虑青春易消逝,借助眼下韶华春日,“好风频借力,送我上青云”。

地球的引力有时似让人的思维常常下行,如简文帝的《折杨柳》:“叶密鸟飞碍,风轻花落迟。”胡太后有“含情出户脚无力,拾得杨花泪沾臆”的诗句。就是纳兰性德也情绪低落地写:“落尽深红绿浅稠,旋看轻絮衬帘钩。怜他借得东风力,飞去为萍入御沟。”

但即使是讲柳絮往天上飞,也并不都是送我上青云的豪情,还是多为离情,《古诗源》里无名氏《送别诗》写:“杨柳青青著地垂,杨花漫漫搅天飞。柳条折尽花飞尽,借问行人归不归?”

更有唐代诗人诗作惹来对其身世的看法。薛涛,中唐大历年间人,入乐籍但诗名极大,影响一时,与白居易、韩愈、刘禹锡等当朝大臣均有交集。八九岁时知声律,与其父宦游成都寄寓,一天其父指庭院井桐吟出两句诗:“庭除一古桐,耸干入云中。”命其续之,薛涛立即应道:“校迎南北鸟,叶送往来风。”其父认为不祥,后果然入乐籍为妓。更有《柳絮咏》坐实了她的天性:

二月杨花轻复微,春风摇荡惹人衣。他家本是无情物,一任南飞又北飞。

读到此蓦然生疑窦,《红楼梦》的诗社咏柳絮预示了个人的命运,或许也是受到薛涛此诗的启发,诗不仅抒怀,又以谶诗预告身世因果,何其相似乃尔。

唐代诗风盛,诗坛上群星灿烂,百卉竞芳,有一批女诗人现身诗坛,以薛涛、李冶、鱼玄机成就最高。李冶曾为女道士,晚岁被召入宫,其传世诗仅十首,其中《偶居》一首可与薛涛《柳絮咏》同读:

心远浮云知不还,心云并在有无间。狂风吹尽事相摇荡,吹向南山复北山。

由此想到一则故事,宋代姚宽《西溪丛语》载:“昔张敏叔有《十客图》,忘其名。予长兄伯声,尝得三十客:牡丹为贵客,梅为清客……杨花为狂客。”古诗的“二月杨花满路飞”“南人如何雪,向道是杨花”,其狂也不狂?故或可以谓之:谁寻杨花作诗絮?狂人狂客两相宜。

题图摄影:李小岗

知府冯世雍率众重修石坝,千斤条石以燕尾榫相扣,暗合“千年卯榫万年坝”的匠谚。我抚过石缝间的藓痕,忽想起钱工说过,旧时商船过坝前要往水里投枚铜钱——那沉底的方孔,恰似徽商静着的眼。

常梦见呈坎村的九曲巷。青苔点染的小径暗合八卦玄机,罗盘在掌心微微发烫。双贤祠前的百年桂树,可还记得罗愿编撰《新安志》时的烛影?永兴湖畔的荷花,是否还带着浙江《晓江风便图》的松烟味?去年霜降前后再去,见着八仙桌上晾晒的毛豆腐披着雪绒,祠堂天井漏下的光,正照着罗盘上“丙午分金”的刻度线。

这三十年来,徽州城愈发像幅未干的水墨。杭黄高铁的隧道穿透天目山余脉,像支狼毫划开千峰万壑。绩溪北站青花瓷壁画上,胡雪岩的红官帽化作点朱砂,落进胡适《兰花草》的五行线里。屯溪老街亮起灯笼那晚,我在三马路遇见做徽雕的手艺人。他刀下的《清明上河图》正在梨木上复活,碎屑纷飞如雪。“现在年轻人学这个的少了”,老人说着,将一枚歙砚坯子浸入月光,“可总得有人记得,徽州的墨是怎么磨出来的”。

如今回棠樾村早不必绕道府城,可我总要在斗山街住上一宿。晨起看雾漫绩江,恍若见着戴震在紫阳书院讲“理在气中”,胡适之在绩溪老宅写《兰花草》。晚来倚着渔梁坝听水,忽觉这城原是活的——马头墙是它抬起的眉,新安江是它悠长的呼吸,而那些散落街巷的歙砚碎片,正默默记取千年文脉的每一次心跳。

谁寻杨花作诗絮

姜维群

