

烂煮春风三月初

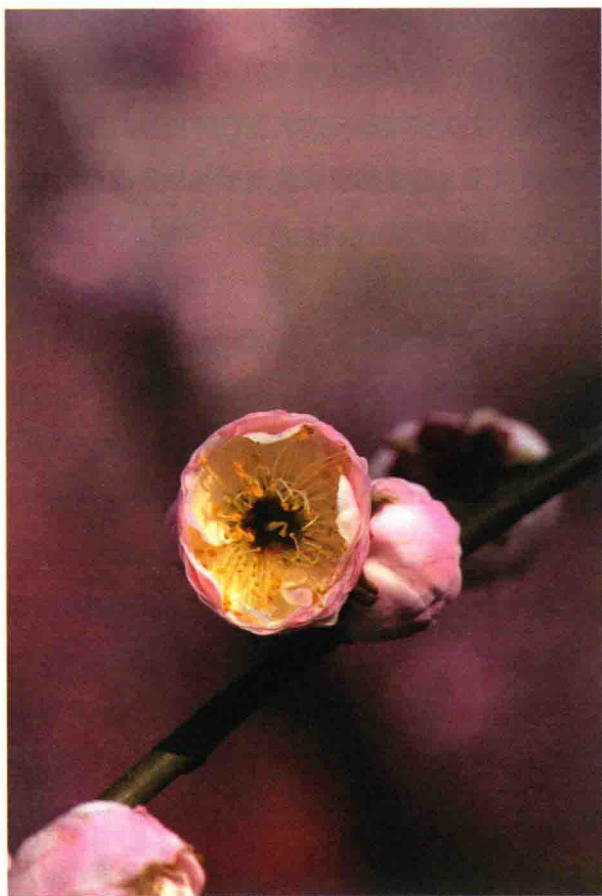


纸帐梅花

中国人的审美，其实是中国式文人的审美。从最乡村的土地上开出花来，十年寒窗，科举入仕，买田归乡，造园自娱。那些园子是读书人的终极梦想，有田园乐趣，无案牍劳形，赋归去来辞，曰拙政、曰课植、曰网师。

“拙政”是为了灌园鬻蔬；“课植”是课读之余，不忘耕植；“网师”干脆就是渔父了。农人的梦想是有一亩三分地，桑梓传儿孙；文人的梦想是有了这一亩三分地，还要在这地上造园筑山、挖池建楼、藏书读书，所谓的“斋居宴坐，玩先天易，对博山炉，纸帐梅花，石鼎茶叶，自奉泊如也”。

坐在书斋里，看几页《易经》，卜一则卦，案上博山炉里焚着柏子，



微雨冰晶帶雪簪，清紅淡粉不知寒。
 風輕未必安心曉，菊蕊猶平若錦斑。

——元·楊子柳《梅花百詠·咀梅》

床上纸帐里梅花正香，烹一壶清茶独啜——如此清淡的生活，印我淡泊的心志。这是文人对自身境界和身外物最高的追求了。竹篱茅舍也可，但有雅致长物更好。

对雅致长物的喜好贯穿文人的一生。从宋朝到如今，此脉不曾断过。文人的审美和情趣又决定匠人的设计和手作。中国古玩里以文房用品品格最高、价钱最贵，不是没有原因的。很多时候，文人直接参与建筑和日常用品的设计。苏州拙政园精巧雅致，名闻天下，明四家之一的文徵明就曾直接参与其设计。李渔嫌冬天读书冷，发明了“暖椅”，见《闲情偶寄》：

如太师椅而稍宽……此椅之妙，全在安抽替（屨）于脚棚之下……抽替（屨）以板为之，底嵌薄砖，四围镶铜。……置炭其中，上以灰覆，则火气不烈而满座皆温，是隆冬时别一世界。

沈复说乡居院旷，夏日逼人，妻子芸娘就做“活花屏”以蔽烈日：作矮条凳式，插竹编屏，砂盆种扁豆，藤蔓盘延屏上，“多编数屏，随意遮拦，恍如绿阴满窗，透风蔽日，纡回曲折，随时可更”。

这些文人化的审美情趣，自宋时勃头，到明清已成定式。清雅至尊，淡泊为上；静思敛精，默坐养神；焚柏子香，对寒梅花，品清苦茶。

在宋人的雅致世界里，横空挑出一枝梅花来。宋以前也有咏梅之作，但《全唐诗》里有咏梅诗百首左右，而《全宋词》中题为“梅词”者达八百余首。宋人也爱牡丹，但他们更爱梅花的傲骨冰心、卓然不群，恰是自身之化身。放翁曾曰：“何方可化身千亿，一树梅花一放翁。”蹇驴拄杖，雪野溪桥，对一株老梅，嗅天地清气，浇胸中块垒。宋人对梅之推崇，迈绝前代，延宕至今。

水陆草木之花，可爱者甚蕃，宋人独爱梅，因梅之淡雅宜人、清雅高古而视

其为知己。与梅相伴，曰寂寞，曰惆怅，曰粉瘦，曰酥寒；曰冰清，曰玉洁，曰潇洒，曰疏淡；是映竹幽妍，是临池娟靓；是仙中姑射接瑶姬，是春在梅花纸帐边。

纸帐梅花，见林洪《山家清供》。在纸帐内的四根黑漆柱上各挂一只锡瓶，瓶中插上新折的梅枝即是。释明本有《纸帐梅》一诗云：“春融剡雪道人家，素幅凝香四面遮。明月满床清梦觉，白云堆里见疏花。”

一年之中，梅花季如此短暂，宋人却独独摆设了梅花纸帐，而没有什么梨花纸帐、海棠纸帐、荷花纸帐、菊花纸帐，何等厚此薄彼啊。一床之地何等局促，帐内的菊枕蒲褥，皆不及梅花香幽。那香气为纸帐笼收，氤氲一室，真可谓“朦朦一枕梅花梦，犹在寒窗纸帐间”。《红楼梦》里海棠起社，秋吟菊花诗，湘云有《对菊》诗云：“萧疏篱畔科头坐，清冷香中抱膝吟。”李纨笑曰：“你的‘科头坐’‘抱膝吟’，竟一时也不能别开，菊花有知，也必腻烦了。”此语若用来评宋人的梅花纸帐，也是极为恰当。若梅花有知，见世人日也对梅，夜也对梅，床边插梅，纸帐画梅，想必是腻烦得很了。

岂止书案供梅、纸帐悬梅，起居之外，连饮食也不放过呢。《山家清供》记载有“蜜渍梅花”法：

剥白梅肉少许，浸雪水，以梅花酝酿之，露一宿取出，蜜渍之，可荐酒。较之敲雪煎茶，风味不殊也。

杨万里有同名诗为证：“瓮澄雪水酿春寒，蜜点梅花带露餐。句里略无烟火气，更教谁上少陵坛。”

此为下酒小菜：白梅肉少许切粒，浸在雪水中，加梅花同浸过夜；取出梅花，加蜜拌匀。白梅肉就是盐腌的梅子，酸而咸，取少许切碎浸在融化的雪水中，把

咸酸味道泡出来，以此泡梅花。并且白梅水有固色的作用，用来泡梅花，还可以让宫粉梅的粉色、朱砂梅的红色得以保留，又有色又有味。这道菜中，白梅肉乃是盐与醋，主菜是俏梅花。《尚书》有云：“若作和羹，惟尔盐梅。”原来此“蜜渍梅花”一味，竟是暗合上古之意。宋人融清雅入日常，可见一斑。

若嫌此法略烦琐，腌梅不好找，可试一下《山家清供》里另一道梅花饌：

扫落梅英净洗，用雪水煮白粥，候熟，入英同煮。

此法同样有杨万里诗为证，《落梅有叹》诗云：“才看腊后得春饶，愁见风前作雪飘。脱蕊收将熬粥吃，落英仍好当香烧。”梅粥之法实在简便，梅花开时便可一试。上海天暖，没有积雪可以扫来烹粥，但梅花极多，拣新开梅蕊三五朵，便可点一盏香粥。粥糜软烂，梅花瓣脆；粥米有稻香，梅蕊有清香，两般清素，相得益彰。

宋人嗜梅，在吃食上也费尽心思。仍是林洪——此人自称是“梅妻鹤子”的林和靖之七世孙——于《山家清供》一书中记载了“不寒齋”的做法：

用极清面汤，截菰菜和姜、椒、茴、萝卜，欲亟熟，则以一杯元酒和之，又入梅英一掬，名“梅花齋”。

翻译过来，便是大白菜叶切碎，加姜末、花椒、茴香、苤萝同煮，待八分熟时，加咸菜汤一杯，使菜入味；末加梅花一把。——吃得真是风雅，把咸菜也做得风流清奇。

“不寒齋”许是林洪自创，书中还记载了“梅花汤饼”的做法，是他的朋友

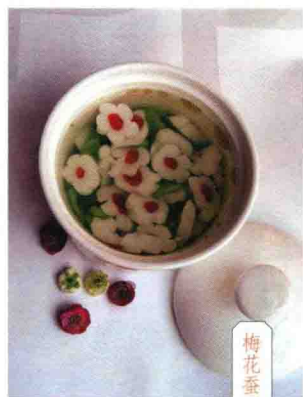


发明的：

初浸白梅、檀香末水，和面作馄饨皮，每一叠用五出铁凿如梅花样者凿取之，候煮熟，乃过于鸡清汁内。每客止二百余花，可想一食亦不忘梅。

腌梅和檀香各少许，切碎碾末，泡水。用此水和面，擀馄饨皮般薄面饼，用梅花形模子鑿取，是为梅花饼；煮至九分熟，捞出置于鸡汤内。一碗之内，有二百余朵梅花，可知模子极小，精致玲珑处，引人遐思。

看至此，何等眼熟，这不就是《红楼梦》中宝玉挨打后想吃的荷叶莲蓬汤吗？“原来是个小匣子，里面装着四副银模子，都有一尺多长，一寸见方，上面凿着有豆子大小，也有菊花的，也有梅花的，也有莲蓬的，也有菱角的，共有三四十样，



梅花蚕豆盅

到超市买梅花形茼蒿制品，与新鲜蚕豆瓣加水或鸡汤同煮，撒少许盐即成。

打的十分精巧……吩咐厨房里立刻拿几只鸡，另外添了东西，做出十来碗来。”豆子大小，比酒酿小圆子汤里的小圆子还要小上一些，一碗不得有百十来朵？

好玩的是，我也曾做过类似的汤。有一回我在超市冰柜内见有袋装茼蒿梅花卖，感到好玩之余，买回来与新鲜蚕豆瓣同炖，白绿相间，清爽可爱，取名为“梅花蚕豆盅”。行文至此，忽发奇想，西洋意大利面花样不下百余种，什么螺丝面、贝壳面、蝴蝶面、麋鹿面、笔管面、字母面、烟斗面等，都十分可爱。古人若见一盘蝴蝶面，必吟诗曰：“恍如药王谷，粉蝶飞草庐。”

宋之后，梅花入饌之风仍盛。明高濂《遵生八笺》中有“暗香汤”：

梅花将开时，清旦摘取半开花头，连蒂置磁瓶内，每一两重，用炒盐一两洒之，不可用手漉坏。以厚纸数重密封置阴处。次年春夏开取，先置蜜少许于盏内，然后用花二三朵置于中，滚汤一泡，花头自开，如生可爱，充茶香甚。

小火熬白粥熟，撒入用淡盐水漂洗过的梅花花瓣数片即可。



梅花粥

此法与后文写到的“盐渍樱花”做法全然一样，不知是东瀛人学自明人，还是不谋而合。饮法也雷同：先洗去盐粒，再滚水冲泡，看花开在盏底，如沐春风。

世无玉树

世无玉树，幸有琼花。玉树琼花两者向来并称。中国人喜欢玉，以玉比德，以玉喻花。

传说隋扬州蕃釐观有一棵琼花树，是神仙种的，这个神仙的名字就叫蕃釐。有一回蕃釐和人谈起天上的花木之美，说花瓣都是玉做，香气就能治病。世上的人多是愚钝之辈，有眼不识金镶玉，当然不相信。蕃釐就从怀里取出白玉一块，种在地下，须臾之间，长起一树，有花无叶，满枝白花，如琼似玉，便取名叫琼花。这个道观也因此被称作蕃釐观。这琼花花如白雪，蕊瓣团团，芬芳馥郁，世所罕见。到了隋炀帝那时候，炀帝幸江都，听说蕃釐观的琼花开了，带了人过去欣赏。正喝酒赏花，忽然来了一阵大风，把一树琼花都打落在地。炀帝气得要命，让人把这

棵天上地下只有一株的玉树齐根砍了，就此失传。

这事当然是后人编的，蕃釐观原名后土观，是宋朝时改的名。“蕃釐”这两字看着古怪，意思却简单，就是洪福。蕃是多，釐是福。蕃釐观的那株玉树琼花早就没了，后人用绣球荚蒾（即八仙花、聚八仙）代替琼花。现在扬州琼花观里种的便是绣球荚蒾。绣球荚蒾也就被称为琼花。

但真要说什么花像传说中的琼花，绣球荚蒾的花是美丽的，但一来花开有叶，二来花开不香，诚为憾事。这时幸有木兰出山，千千万蕊，不叶而花，当其盛时，可当“玉树”之名。五代的欧阳炯写过一首《木兰花》：“今年却忆去年春，同在木兰花下醉。日照玉楼花似锦，楼上醉和春色寝。”从那以后，木兰花便被叫作玉堂春。到了明代，干脆就改名了，《群芳谱》里就讲玉兰花色白微碧似玉，香味似兰，所以叫玉兰。

玉兰美啊。春花之美，始于玉兰。有一首日本歌曲我很喜欢，名字叫作《北国之春》：“亭亭白桦，悠悠碧空，微微南来风。木兰花开山岗上，北国的春天啊，北国的春天已来临。”写歌词的人是观察过自然原野的，他是真真切切感觉到了早春之美。南风一吹，木兰花开，那碧空映衬下的一树木兰花，美得让人心悸。这时候，别的花都还早呢。

二月最早开的春花，是望春玉兰。“望春”，顾名思义，先春而花。其后，白玉兰呼啦啦接天连地开遍，得一日阳春，展一树琼蕊。白如玉，洁如雪，明如灯，皎如月；端正如茶盏，盛开如羽觞。可惜只消一夜雨，便花败如山倒，狼藉风雨：白瓣见锈，香消韵散；玉杯倾侧，羽觞覆地；半残枝头，半埋泥淖……

惜花未必要学黛玉葬花。玉兰花可食，古书中常见玉兰食谱，古人们常常把玉兰花瓣择洗净，裹上调好的面糊，入油锅轻炸，或者将花瓣用蜜浸。明王世贞在《弇山园记》中说他家有座楼，左右各植了玉兰五株，花开时交映如雪山琼岛。他说“采



而入煎，啖之芳脆激齿”，真不浪费。

只有袁子才在《随园食单·戒单》中恨恨道：

我检索良久，发现《闲情偶寄》中不曾记载玉兰糕，恐是袁才子记忆有误。玉兰糕之法，倒是被我查到一个：鸡蛋、面粉、糖和匀，少添酵母，于蒸屉内一

层面粉、一层玉兰花瓣丝、一层面粉覆盖，蒸一刻钟至熟，取出放凉切块。滋味呢？据说芬芳绵软，为春饼第一。

举凡花瓣肥厚者，无不可面拖油煎。此法一脉相承，直至清宫禁中。清末女官裕德龄离开紫禁城后，撰书谋生，多记宫中游宴食事，玉兰花自在其中。约莫清明节前后，那些高大的玉兰花开得旺盛的时候，太后命人把它们采下来，浸在用鸡蛋调和的面粉里，分为甜咸两种，加些鸡汤或精糖一片片地放在油锅里炸透，做成一种极适口的小食。

香甜清脆的玉兰片，宫中当作消闲小食来吃，听来与薯片相似。

油炸玉兰片，从明吃到清，又吃到今，已无新鲜感，不如来个“玉兰花蒸肉丸”吧：肉糜加姜末加调味品搅匀，玉兰花瓣浸淡盐水洗净切丝拌入，团丸，蒸熟取出；撒少许花瓣丝点缀其上，原汤加热淋上。

以玉兰花之清雅辟肉丸之厚重，有春之色，兼春之味。

松至三月华

我老家溧阳乡下，有一座山叫南山，山上长了很多竹子和松树。每到春天二三月，笋农纷纷进山挖笋。我母亲有个表哥，家就在南山，秋冬打猎，早春挖笋，半猎户半农家。她小时候到南山表哥家里去玩，常见他家的厨房屋顶上挂着雉鸡和獐子等野味。獐子肉是否美味她不记得了，但雉鸡那美丽的羽毛给她的印象极深。

山居饮食，以山里出产为主。腌鹅炖竹笋之鲜美自不必说，她还吃过一种甜点，几十年后回忆起来，依然怀念不已。那时刚入农历二月，半个月前为元宵节准备的水磨糯米粉尚未吃完，但已经有些泛酸，表面还长了一层红色的霉菌。舅母把那一层红皮剥去，蒸熟，放凉，包进拌了猪油的芝麻花生馅，做成冷吃的团子，表哥进山采野菌时好带在身上。

因我母亲不爱吃油腻的食物，加之猪油芝麻馅冷了之后更显得腻，她又在冷团子外面裹了一层金黄的粉末。

——我母亲不吃油腻的食物，是亲戚们都知道的。有一次，表哥带了他的新娘子去溧阳城里看姑姑——也就是我外祖母。吃过晚饭带了新娘子和小表妹去看戏。看完戏已经是夜里九点多了，表哥想讨新娘子高兴，便说请她们去溧阳城里一家有名的苏式面店吃夜宵。

苏式面面条筋道有嚼头，汤分白汤和红汤，白汤是白汤荤油，红汤是用黄鳝骨头、清水螺蛳、青鱼鳞片、肉骨头等文火熬制而成。还有各种浇头：虾仁、爆鱼、鳝丝、肚片等。讲究的是虾仁白肚配白汤，爆鱼鳝丝配红汤。

表哥点了三碗面，给我母亲的那碗是虾仁面，表嫂那碗是鳝丝面，他自己的是肚片面。面端上来，放在我母亲面前的那碗面是乳白色的，乳白色的汤底里是一丝不乱的淡黄色的面条，上面铺了一层刚炒出来的白嫩嫩的河虾仁。那虾仁是用猪油炒的，散发着刚出热锅的猪油特有的香气，白汤荤油，脂油被滚热的汤一逼，油荤的浓香气更是扑鼻。

我母亲一闻，就推开面碗，说：“胖猪肉，我不吃。”胖猪肉就是肥肉，她是从来不吃肥肉的。表嫂就笑说：“小没见识的，这是炒虾仁。”

——跟着表哥采了半篮子野菌子，饿了，我母亲取出这金黄色的团子来，一口咬下，齿间舌上顿时被一种甜滑的感觉包裹，觉得从来没吃过这么好吃的冷团子。她问表哥，这金黄色的是什么。表哥说，是松黄。随手敲敲身边一棵树。那树梢的小枝间长着寸半长的淡黄色枝条，一敲之下，短枝条里飘出一股淡淡的烟雾。表哥说：“就是这个，松枝的花粉。”

“这个可以吃？还这么好吃？”我母亲惊讶了，她以前没吃过这种做法的团子。表哥说：“是啊，再等几天，就可以收松黄了。”又说，有一回村里有个喜欢大



惊小怪的人跑进村说山里起火了，有烟冒出来了，村人忙忙跑进山里一看，原来是这天的风大，吹得松黄随风飘荡，远望如烟如雾，害村人白跑一场。

过了几天，气温上升，天气渐热。我母亲住在山里，亲眼得见在松花粉飞满天的时候，山下溪沟里的水面上漂着一层淡黄色的花粉。花粉一物，含油脂颇高，漂于溪面，遇水不沉，引得溪里的小鱼浮上水面，喋喋花粉，击破水面，涟漪荡远，水面泛出黄色的光波，鱼欢波金，美妙难言。

在天气晴好、微风轻送的季节，松树开花的那几天，远远看上去，松林中像是升腾起一阵阵淡黄色的烟雾。表哥一家住在山里，竹林出笋，松林出粉，春天是个忙碌的季节。而收集松花粉不过是随手为之，得闲收来藏至年下，自家人食用，并不大规模采收。我母亲那时候并不知道，就跟苏式面馆里那一碗虾仁面需要用到的虾仁一样，松花粉也是可以产业化的。苏式糕团里就有松花饼一物，做法和舅母做的松黄团子差不多。

采收松花粉这种半劳作半游戏的活动，存在地域比较固定，一是松树的高出

产区东北，一是对糯米制品有着特别喜好的江浙，苏州的点心宁波的团子都是松花粉的消耗大户。这两个地方的人一直有食用松花粉的传统。这传统可以一直追溯到宋朝，也许更早。

南宋的美食家林洪先生在《山家清供》里记载有松黄饼，说：

春末，取松花黄和炼熟蜜匀，作如古龙涎饼状，不惟香味清甘，亦能壮颜益志。

明朝人也是吃松花饼的，王象晋《群芳谱》里曾有提及：

二三月间抽穗生长，花三四寸，开时用布铺地，击取其蕊，名松黄，除风止血，治痢，和砂糖作饼甚清香，宜速食，不耐久留。

一样食物流不流行，可以在文字记载中得到验证。同为明末人写的《金瓶梅》，虽说写的是北宋年间的故事，但反映的是明朝人的生活。第三十九回写西门庆玉皇庙打醮，李桂姐、吴银姐打发人送来茶点：“都是顶皮饼、松花饼、白糖、万寿糕、玫瑰搽穰卷儿。”明朝的食品一直传到如今，松花团子、双酿团仍然是市售的传统点心，为人们所喜爱。

在热播的纪录片《舌尖上的中国》第二集“主食的故事”里，宁波的顾阿婆在做年糕，年糕做完后继续做团子，解说词道：“在当地，年糕又叫团子。”这是不准确的，年糕就是画面中长条形的“脚板年糕”——上头用一根竹筷子辟开一个十字，塞进两段小竹签，使这个十字分得更开一点，蘸上红颜料，点在上面就成了一朵有象征意义的红花。顾名思义，圆的才是团子。

画面中的团子做好，撒上一层金黄的松花粉，这才算大功告成。松花粉在这