

再见朝颜

■潘玉毅

在朋友圈看到一张牵牛花的照片，取名《一帘幽梦》。照片中，几条缠绕茎将防盗窗的栏杆轻轻缠住，把花几点缀成饰物的模样，其中一条宛似一个镜像的对钩，连接了叶子与花朵，叶子是绿色的，花是蓝色的。开的有三朵，没开的有两朵，一个蓓蕾大，一个蓓蕾小。照片中景有尽而意无穷，将中国传统文化的留白艺术运用到极致。

我于其下留言：这花，有二十年没见了。得到的回复是：适合怀旧。我上一次见牵牛花已经是很久很久以前了，确切地说，二十年都不止，故而用“旧”来形容并不过分。睹物怀想往事，自然是怀旧无疑。

记得那时上小学五六年级，某日去班主任家中闲坐，看到院子里种有许多牵牛花和凤仙花，就要了一些种子带回家。

我家屋子的东边有溪流流经，至屋后形成溪坑。溪坑又通过一条浅沟与西侧的田地相连，沟旁则有小块狭长的空地，母亲偶尔会在上面种些容易成活的菜蔬。我看到那块地空着，就将种子随手撒在上面，因为不懂栽花之法，甚至都没有盖上泥土。谁知第二年，粉红色的凤仙花竟开得到处都是。

牵牛花的种子则被我撒在了另一边。从溪坑通向我家屋后门有一条被踩出来的“人行步道”，隔着步道，那株高大的樟树像一个上了年纪的老人，周身皮肤干枯，树腰弯斜处遭到岁月风霜的侵蚀，有一个失了不少“血肉”的凹坑，坑上堆积的不知是泥沙还是木屑。树下近水的地方有一块洗衣用的石板，其余方位俱是空地。那凹坑和空地便是我为牵牛花种子选择的安身之所。

就这样，它们住了下来，悄无声息，像是埋伏隐匿蓄势待发的千军万马。花期一来临，蓝色的、红色的牵牛花纷纷伸出脑袋，什么“花径不曾缘客扫，蓬门今始为君开”“山花夹径幽，古甃生苔涩”都不足以形容一二。

牵牛花因形似喇叭，在乡间也被称为喇叭花，但它还有一个好听的名字叫朝颜。朝颜与夕颜相对。二者的区别，大抵在于一者开于晨间，一者开于黄昏。“素罗笠顶碧罗檐，晚卸蓝裳著茜衫”，看宋人杨万里诗句，朝颜和夕颜，或许这是清早和傍晚万物最好的颜色吧。

毫不夸张地说，牵牛花与凤仙花开花时那姹紫嫣红的模样着实令人吃惊。我原本所求，不过是能有三五朵花增添颜色，不想承花竟多到泛滥。凤仙花沿着排水渠密密生长，将菜畦几乎占满。牵牛花则给樟树穿上了一件好看的花裙，把树身和树下的土壤变成了自己的后花园。怕母亲瞧见了数落我不务正业，夜深人静时我忙不迭地将这些花儿锄去。奈何它们的生命力实在顽强，才清理干净，过了一阵，风一吹，雨一下，又密密地长了出来。

第三年，第四年，明明已经不再栽种，花期来临时它们依旧盛开，想要与有心人不期而遇。这一刻，我忽然就明白了白居易的诗句“野火烧不尽，春风吹又生”，纵然没有人在意，也要努力地绽放自己。

时隔多年再见朝颜，我隐隐约约好像看到了曾经努力的自己。

此刻，盐已返回大海

——纪念宁波梅山盐场建场67周年

■海眼

不必将浓缩的所有情节还原
不必去认领七十二家房客
那个是你，那个是我
每个房间，都有青春的欢颜
犹如在梅山盐场旧址
想象这么久，我们还能拼凑起岁月
行歌如板，筇路盐缕
感悟风格的尽头
抽去体内激昂与酷热
祭出的每一处晶莹之白
都是纯料的，让人一阵阵疼

云走万里，仍在海的上空
一遍又一遍缠绵，有太多的感叹在风中飘落
荒芜变妖娆，守望的莲与蓝
轮番呈现；大海留下筋骨
筑成更广阔的舞台
让万物回归四季，顺着苍穹的中心
敲出风雨沧桑，敲出入间精血。一粒盐
消化着日月的温度承载着时间的喜怒哀乐

春秋轮回，只为追逐一片蓝水如此质感
的花朵，隐去凸显的性情
生活充满无限滋味
轰然的记忆里，仍有憾事摇晃
苍天不老，青春恒在
站在往昔的浮云上瞭望
此刻，盐已返回大海
昔日盐场，如今的梅山保税港区
新的梦，更加灿烂



枫叶霜红照眼赧

（唐严 摄）

梧桐四季

■小山

在我国，梧桐是一种祥瑞之木、诗词之木、节气之木。

俗谚有云：栽下梧桐树，引得凤凰来。凤凰为祥瑞之鸟，梧桐自然就是祥瑞之树了。

最早将梧桐与凤凰联系起来的是《诗经》，其《大雅·卷阿》有云：“凤凰鸣矣，于彼高冈；梧桐生矣，于彼朝阳。”而将二者关系直接挑明的是《庄子》，其《秋水》篇有一段论述：“南方有鸟，其名为鹓雏……发于南海而飞于北海，非梧桐不止，非练实不食，非醴泉不饮。”此处鹓雏，即凤凰之一种。庄子以凤凰“三不”之语，隐喻自己的高尚人格。

本文所言之梧桐，不是玄参科的泡桐，也不是大戟科的油桐，更不是悬铃木科的法国梧桐，而是特指锦葵科梧桐属的一种高大落叶乔木。因幼树树皮呈青绿色，梧桐又名青桐、碧桐。

梧桐树干通直，树形清朗，伟岸挺拔，加之与凤凰的关系，常成为诗人吟咏的对象。如李白以“人烟寒橘柚，秋色老梧桐”，抒发了其孤高不遇之志。白居易的“四面无附枝，中心有通理”，表达了其立身当如梧桐般正直独立、不蔓不枝的个人操守。王安石更以“岁老根弥壮，阳骄叶更阴”，比喻改革者的坚韧不拔。

梧桐表征祥瑞，而又叶大荫浓，成为古人院落必栽之树。但因其柄长叶宽，容易招风，且雨打清脆，半夜未眠之人，听之不免更添愁绪。于是在一些词作中，梧桐夜雨几乎成了表达寂寞、悲秋、别离等情绪的标配。李清照的“梧桐更兼细雨，到黄昏、点点滴滴”，无疑是最著名的句子。赵长卿的“雨滴梧桐点点愁。冷催秋色上帘钩……怀人千里思悠悠”，和前句意思，庶几近之。

“梧桐叶落，天下知秋”，是妇孺皆知的固定用语。因为这八个字，“梧桐叶落”成了立秋的代名词，梧桐成了节气之树。但此一论断在江南能成立么？恐怕还有待观察。

在宁波，梧桐并不常见，中山公园、鄞州公园有几棵，然树高枝远，观察不易。而在海曙区西湾路上，行道树用的居然全是梧桐树，不由得让人佩服当年城市管理者的精明。他们既给市民留下了一条颇具特色的景观道路，也给植物爱好者创造了一个近距离观察梧桐的好机会。

2016年，我还住在西湾路附近的人丰小区。从当年四月到十二月，我不时带着相机，在梧桐树下驻足、徘徊、仰望，留下了几百张图片，不仅初次观察了梧桐的生长变化，也摸清了它在江南物候中的对应节点。

以时间为经，以梧桐生命史关键节点为纬，向读者诸君报告我的观察所得，一起跟着梧桐，再次走过四季。

相对而言，梧桐属于一种“不知春”的树。一月至三月，当玉兰、海棠、桃、李等树木次第花开互相争妍之时，梧桐却不动声色，枝丫一直光秃秃的。直到清明过后，它才开始萌动。4月9日，我拍到了其枝头绽出的第一批新叶。

陈谟《花镜》曰：“皮青如翠，叶缺如

花，妍雅华净，新发时赏心悦目，人家斋轩多植之……此木能知岁时。清明后，桐始华。”这段文字，描述梧桐之美非常传神，但有一字不妥，如将“桐始华”改为“桐始叶”，就非常精准了。

在古汉语中，“华”通“花”，“桐始华”三字，容易让人以为梧桐清明开花。其实，宁波清明开花的主要是泡桐，而油桐开花要到谷雨节气，等梧桐开花之时，已经六月了。

6月9日，端午节，梧桐那些初萌小叶已充分展开，满树绿云。叶间开始挺出一个个三四十厘米长的米色大花序，树冠如覆白雪。含苞之花，圆如小球，细如棉签。得风气之先者，已初开一朵两朵。

6月21日，夏至，梧桐树上已是韶华胜极，繁花迷人眼。但花在树上，很难够着。好在它们和油桐一样，均为雌雄异花，且雄花授粉之后随即凋落。

细观手中梧桐花，发现不论雌雄，均有花无瓣。保护雌雄蕊的，主要是萼片，花苞一旦打开，萼片裂成五条，均向后翻卷，有些萼片还会变红，把花序点缀得五彩缤纷。

7月7日，小暑。梧桐雄花凋尽，花枝已空。完成受精的雌花，则发育成“五指捏拢、指尖相连”模样的幼果。我摘下一个，捏了一下，有液体充盈其中，滋养着内中的幼果。日子一天天过去，五个“指头”慢慢张开，变成了张开的手抓”，又像工程机械上的抓斗。

7月22日，大暑。梧桐树上出现了一簇簇类似“猪耳朵”一样的东西。细细一看，原来是孕育果实的心皮展开了。在扁舟般的心皮边缘，各级有2-4粒豌豆般的梧桐子。梧桐至此算是有子初成，小得圆满了。

8月17日，立秋之后的第十天。我再次经过西湾路，一惊，绿色树冠间怎么有那么多黄叶？才盛夏呢！细细一看，原来是那些心皮变黄了，远看的确像变黄的叶子。真正的叶子，正绿着呢。缀在边上的果实也变黄了，表皮褶皱，这是成熟的标志。据说梧桐子炒熟可食，味道不错。我没吃过。

从九月至十一月，每个周末去宁波工程学院大操场跑步时，总会绕道西湾路回家，带点食材或点心回家，顺便看看那些梧桐。它们的叶子一直是绿色的，直到十一月底，才渐渐有点变黄。

11月22日，小雪节气，江南仍是一番深秋景象。此时的梧桐树上，有的叶子已稀疏，有的还有很多叶子。而陈谟《花镜》却曰：“立秋是何时，至期一叶先坠，故有‘梧桐一叶落，天下尽知秋’之句。”

从以上观察来看，古人所谓“梧桐叶落，天下知秋”，在江南基本对不上。陈谟自号“西湖花隐翁”，由明入清之后，他主要隐居杭州读书种花自娱。按理，杭州与宁波的节气物候，基本一致，但陈谟仍然照旧写来，说明书中不少内容并非亲身观察所得。

尽信书，不如无书，哪怕是像《花镜》这样的优秀著作。

花信风

■成桂平

今年的秋天很有意思。夏日的余威迟迟不肯退场，初秋时节暑气蒸腾，惹得樱花、海棠、玉兰都乱了时序，慌慌张张地开起了反季的花。却是桂花怕热，过了中秋节也不见踪影。而后又陡然冷起来，盛夏的帷幕匆匆落下，深秋的乐章轰然奏响。原本葱绿的树木，一夜之间换上了黄衣红裙。这时我就在数着日子，看哪天桂花会开。

小区有很多桂花树，昨日分明还是满树墨绿的叶子，花骨朵也不多的样子，第二天一推窗，一股幽香却不由分说地涌进来——她就这么开花了。到了中午，阳光从乌云之中露脸，桂花也似乎受到鼓励，一簇簇，开得更茂盛，香气沁人心脾，在微凉的秋风里荡漾流转。

桂花一开，才算踏实地进入了秋天。绚烂的秋天，如一幅徐徐展开的自然长卷。你看那枫叶、乌桕叶慢慢变红，无患子、银杏渐渐转黄，落叶铺陈，让脚下的日子每一步都有悠长的余韵。

世人常道秋叶静美，其实秋花也一样——静而内敛，美不做物。明代于谦在《秋花》中吟咏：“几朵亭亭静晚芳，无端戏碧间轻黄。山墙零露开时好，野馆临风嗅处香。”诗中那份从容静美的气质，穿越数百年的光阴，依然与我们眼前的秋花心心相印。

桂花不以色相夺人，而是用特别的香气，以淡定的模样，开着自己的细微小花，站成静美的姿态。就像诗里说，“一枝淡贮书窗下，人与花心各自香”，这种相看两不厌的意境，是东方美学中最动人的韵味。

公园湖畔、庭院水边，不时可见木芙蓉亭亭的倩影。波光花影，相映益妍，花团锦簇，将寂寥的秋日点缀得生机盎然。因在霜降时节盛开，木芙蓉又得名“拒霜花”。这名字起得极妙，仿佛一位孤芳自赏的古典美人，虽有着妩媚的身姿、秾丽的容颜，却宁愿远离世俗，独自在角落里静静绽放，与清霜为伴，与秋风共舞。

金秋赏菊，不失为一桩雅事。在镇海，缤纷秋菊与精湛园艺相得益彰。渐凉的秋风里，各色菊花争奇斗艳：红若烈焰，白如凝雪，粉似朝霞，将秋丰富与多彩演绎得淋漓尽致。菊花的美，不仅在于形态各异、色彩纷呈，更在于“宁可枝头抱香死”的坚韧。

秋天是岁月精心构思的美妙华章，它将娴静与热烈完美交融，让舒适与淡泊相得益彰，使丰盈与多情和谐共生。这是桂花香满全城的季节，是木芙蓉临水起舞的时刻，也是秋菊在东篱下浅吟低唱的时光。我爱这色彩浓郁的秋天，也爱这些烂漫秋花，它们有率真不羁的天性，抛去外在的热闹与艳丽，独守内心的从容——知道时节已至，不慌不忙地绽放，活成独特的风景。

而当最后一瓣菊花在枝头抱香老去，冬天将以它特有的方式，续写花事的篇章。孤傲的蜡梅，秾丽的山茶，还有清雅的水仙，都为迎接春天的到来而盛放。四季的轮回从不曾间断，每一季都有它独到的花语，在寒风中静候下一个绚烂的轮回。

秋栗香

■柴隆

晚秋扑面的风中，如果有气味，莫非是那一丝隐约的糖炒栗子香吧？一开始觉得那香气很遥远，但总是丝丝缕缕、牵连不断，越走越近、越来越浓……不消说，那必定是桂花糖炒栗子的气味。

入秋后，甬城大街小巷总会多出一道风景——旋转着的糖炒栗子大锅和老中青三代“百脚蜈蚣”样的队伍，节假日在鼓楼中心菜场一带时常出现。在粗砂中加入糖，配合着铁锅不断翻炒的稀里哗啦声，间或夹杂板栗的爆裂声，汇成一片热热闹闹的晚秋初冬景致。驻足片刻，似乎连空气都要软糯了三分，香甜了几许。

秋天的栗子是温润的，将一粒攥在手里，仿佛连指尖都沾染上了好看的颜色。油亮的栗子肉从炒得略微焦糊的栗子壳中探出头来，就像贪吃的小胖墩儿一不小心从衣襟底下露出来的小肚皮，怎么看都是可爱的，掀开壳角轻轻一掰，嘴巴就可以凑上去了。大概没有人不爱吃糖炒栗子的吧？尤其是冒着热气带着桂花味的。有时简直是烫手，要在手里来回倒，连连吹气后，剥壳入口，香甜无比。带一包回家，一时想起家人未归，舍不得吃，便是要藏在被窝里保温，实乃晚秋的一桩乐事与雅事。

栗子有壳斗，被一个刺猬状的圆球包裹，球外面是扎手的刺，球内有两三粒果实，这果实就是栗子，一般左右两端的是一边半球一边平的形状，被夹在中间的一粒两面都是平的，好似木板，不知板栗是否得名于此。成熟时，带刺的球裂开，棕红色的栗子真身尽显。

香甜味美的栗子，自古就是珍贵的果品，是干果之中的佼佼者，中医一贯认为栗有补肾健脾、强身壮骨、益胃平肝等功效，因此栗子又有了“肾之果”的美名。少时，读梁实秋先生的《栗子》，久久不能忘怀。开头便是“栗子以良乡的为最有名。良乡县在河北，北平的西南部，平汉铁路线上。其地盛产栗子。然栗树北方到处皆有，固不限于良乡……”

中国的栗子分布广泛，南北口感各异，大体上南方的粉、北方的糯，也不是一概而论。从梁实秋文中得知，最著名的栗子产地是河北良乡，至于河北迁西、北京怀柔盛产的，个头略小，近年却很受宠。

自小身处江南，没有去过良乡却记住了那里的栗子，吃过几次后，口感果然不同于江南的板栗。江苏溧阳、浙江新昌的板栗个头不小，味道终究比不上过良乡的栗子，一来甜度有限，二来少了一些软糯，口感太硬。但江南的板栗，搭配黑猪肉、土鸡红烧后，却别有一番风味。

中秋一过，江南人的栗子季就来了。家家户户的小菜是应时的“板栗烧肉”，以至于“栗子烧鸡”是不少江南人中秋家宴上经典的保留菜品。板栗烧鸡的做法很简单，很多人会做，只不过有的人做起来板栗比鸡块还好吃，而还有的人呢，就算烧再久，栗子也不够入味。栗子口感软糯，但也非自我，不易入饕，即不爱释放自己的香气，难吸收其他味道。其实，栗子好吃与否，区别就在一个步骤上，那就是在烧栗子之前先焯水三四分钟，再过油炸一下，与鸡肉同烧后，既烧透又容易入味，不妨一试。

栗子入饕，吃法颇多，自古以来人们就不断探索，找寻其与饭食之间的美妙契合。板栗鸡、板栗鸭、板栗羊肉、板栗粽子、板栗粥、板栗汤等，也是丰富异常。不过最简便的吃法，依旧是桂花糖炒栗子。因不与它食混同，故而不遮栗子的本味。

栗子也是风雅之物，读着曹雪芹笔下《红楼梦》里的凤梨、栗粉糕，汪曾祺写的盐煮栗子，张爱玲常吃的凯司令栗子蛋糕，梁实秋、徐志摩爱吃的桂花栗子羹，无不令人羡慕。据说庚子年间，慈禧西逃途中饥饿难耐，吃了个大窝头觉得无比美味。慈禧回宫后，某日突然想吃这一口便吩咐了下去。御厨绞尽脑汁，用磨得极精细的玉米面，掺入黄豆粉、白糖和桂花，将其做栗子口感的小窝头供慈禧享用，实际上这栗子面小窝头中一丁点栗子都没有，不过是民间想象慈禧奢靡无度的生活。而这个名字的真正起因，是为了适应皇家的精细饮食习惯，而将窝头做成只有栗子大小和口感的缘故，其精妙之处是能拥有栗子的味道，应该算是最著名的粗粮细作吧。

如今，大概只有糖炒栗子算得上“南北通吃”。炒栗子加糖并不是为了让栗子更甜，只能算是商人的一种售卖术。糖在加入粗砂的大锅里从溶化到焦化，不仅能粘去栗子表皮的绒毛和杂质，还能增加额外的焦糖香气。美颜过的栗子光亮诱人、满身香气，谁能忍得住呢？