

牡丹的两种开法

红人堂·曹琼

宝庆寺的牡丹开了。红的像火焰，白的像积雪。

我蹲下来看那朵白的，花瓣薄得透光，边缘微微卷起，像僧人翻了一半的经页。旁边那朵红的呢，开得不管不顾，每一瓣都鼓胀着，饱满得快要炸开，倒像俗世里那些藏不住的欢喜。

风过时，花叶轻摇，我恍惚听见它们在说话，细细碎碎的，说的是什么呢？大约是早课的经文听多了，不知不觉也跟着念了起来。



扫描二维码
可欣赏全文

忽然想起前年秋天在洛阳，看的却是另一种牡丹。

十一月初的洛阳，满城萧瑟，牡丹连叶子都落尽了。我只能去了中国国花园——不为别的，就为看一眼那座据说能让牡丹在秋天开花的室内空间。

推门进去的瞬间，热烘烘的空气裹着花香扑面而来，像一个不合时宜的拥抱。那些牡丹就在灯光下开着，红的粉的紫的，一朵一朵，开得规规矩矩。它们很听话，让什么时候开就什么时候开。

园丁说，这是用补光灯骗出来的，温度和光照都算得精准，分毫不差。我站在花前看了很久，突然觉得它们可怜——不是可怜它们被人摆布，而是可怜它们开得这么努力，却错过了春天。

在那一年秋天的洛阳，我更陶醉于另一隅的LED幻影中。那是国花园里一处安静所在，LED变幻之中，牡丹的影子一朵一朵地浮出来，开开合合，像水底的涟漪。没有香气，没有温度，却有一种说不出的美。

我忽然觉得，这才是牡丹该有的样子——你永远别想真的留住它，它只肯在你心里开那么一下。

想起王阳明说过的话：“你未看此花时，此花与汝心同归于寂。你来看此花时，则此花颜色一时明白起来。”从前读这句，总想着说的是真花。此刻站在这角落里，才恍然大悟，这话说的，原是人心与万物的感应。

真花有真花的明白，幻影也有幻影的明白。真花的明白，在四月的阳光里，在蜂蝶的围绕中，在万人空巷的欢呼里；而幻影的明白，却在这秋日的角落里，在我这个独行者的凝视中，在这一片静默的、无人知晓的光华里。

从洛阳回来，翻书解闷，翻到一位鄞州老乡的旧事。

北宋的周师厚，鄞县人，在洛阳做官时写了一本《洛阳花木记》。书里记了牡丹一百零九种，名字起得都好——姚黄、魏紫、寿安红、玉楼春。

他还写道：“天下之人徒知洛土之宜花，而未知洛阳衣冠之渊薮，王公将相之圃第鳞次而栉比。其宦于四方者，舟运车攀，取之于穷山远徼，而又得沃美之土，与洛人之好事者又善植，此所以天下莫能拟其美且盛也。”

周师厚这段话，说得实在。

天下人都说洛阳水土宜于牡丹，他却点破了——哪有什么天生的好处？不过是洛阳做官的人多，从四面八方搜罗来奇花异种，用船用车运回来，再加上地肥、人勤，这才养出了天下无双的富贵花。

读到这里，我忽然觉得那两种开法又有了新解。

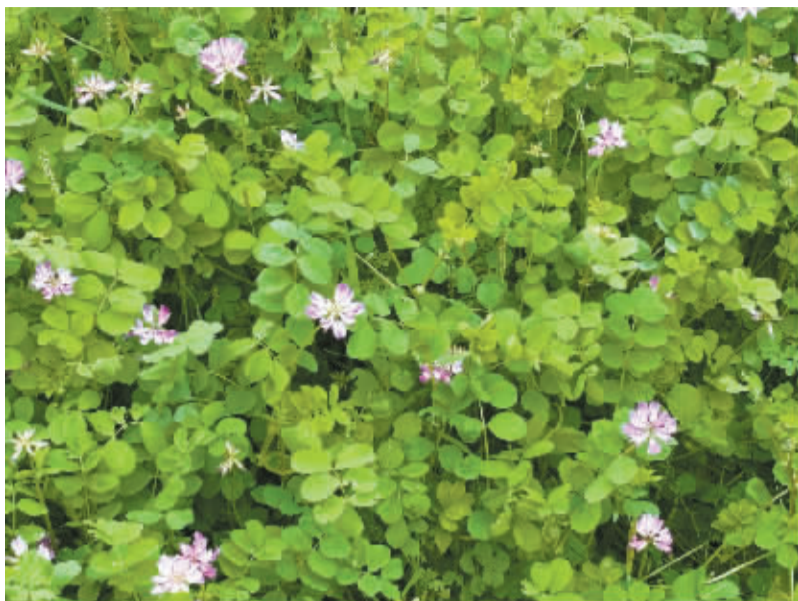
一种是洛阳的牡丹，集天下之力、聚四方之珍，开得繁盛，开得讲究，开得理直气壮——这是被人捧在手心里的开法。

另一种呢，是那些穷山僻壤里的野牡丹，没人知道，没人记载，开在荒山僻岭，谢在无人过处——这是自生自灭的开法。

世人只知道夸洛阳的好，却忘了那些被运来的花，原本也有自己的故乡。

那一刻我忽然懂了——牡丹不一定非要开在洛阳，也不一定非要开成姚黄魏紫。它肯开，就是好的。哪怕只有一个人看见，哪怕那个人也只是路过。

这大约是最原本的开法。



红人堂·向培培

“苳花”：从田间饲料到人间珍馐

春天的风掠过田埂时，总带着一股清冽的清香，那是草籽的气息，宁波人唤它“苳花”，也叫紫云英。这抹藏在乡野间的绿色，是春天最鲜活的体现。这不仅是我舌尖上的鲜，更是我的心头好。

春寒尚未褪尽，田野里还覆盖着一层薄凉，苳花便怯生生地探出了头。嫩得能掐出水的绿芽，挤挤挨挨地铺满田垄，像一群攒着劲儿的孩童，在春风里舒展腰肢。

几场春雨润过，它们便疯了似的生长，碧绿的叶片层层叠叠，攒着春日的生机，在风里轻轻摇曳，把整片田野都染成了鲜活的绿。

宋人杨万里曾咏：“未放草头排青甲，先教花蕊梦红云。”诗中“草头”便是这苳花嫩茎，未绽的花蕊已如红云入梦，恰是此刻田野最动人的模样。

农人最懂这份春日的馈赠，掐下顶端的嫩芽，便是一道时令鲜蔬，简单清炒，便盛着春的滋味。

我深爱这苳花，从初春刚上市时十几元一斤的稀罕，吃到暮春几元一斤的寻常，直到田间再也寻不到它的踪影，才算作罢。它的做法极简单，清水洗净，切段，热油爆香蒜泥，入锅快炒，撒几粒盐提味，不过片刻，一盘碧绿青翠的苳花便端上了桌。

无需繁复调味，本真的鲜香便足够动人，入口是独有的嫩爽，裹挟着田野的清芬与阳光的暖意，一口下去，仿佛将整个春天都吞进了肚里，满心都是欢喜。

母亲总念叨着“吃多了会胀肚”，可我总忍不住大快朵颐，半碗下肚仍意犹未尽，仿佛这春日的鲜嫩，怎么也吃

不够。

老辈人说，这对生两叶的苳花，原是牛的饲料，是农人撒在稻田里的绿肥；而三叶的“三瓣头”，才是旧时人吃的草籽。可如今，这曾喂牛的苳花，反倒成了餐桌上的宠儿，鲜嫩无渣，满口生津，远比难寻又价高的三瓣头更合心意。

它从田间饲料到人间珍馐的转变，恰如春天的脚步，悄然间便换了模样，藏着时光里的温柔与惊喜。

民间有句俗语：“草籽炒年糕，灶君菩萨会来捞。”一句戏言，道尽了苳花的美味，也藏着春日里最朴素的欢喜。

它不仅是一道菜，更是春天的信使，从破土而出的嫩芽，到盛放的紫花，再到化作田间的绿肥，一生都在诠释着春日的蓬勃与奉献。正如现代诗中所写：“才萌绿叶连天碧，又绽红花遍地明。生献娇株医疾病，仙捐残体沃农耕。”这份从春到秋、从田间到餐桌的奉献，早已融入江南农耕的血脉。



扫描二维码
可欣赏全文

