

风雅之趣

■ 马亚伟

读到《兰亭集序》的故事，我会心一笑。每每读到这个故事，我都会停留好一会儿，仿佛里面有万般耐人品咂的意味，值得人一品再品，每次都觉得余味无穷。事实上的确如此。

《兰亭集》的成书过程非常有趣，里面藏着曲水流觞的风雅之事。曲水流觞有多风雅？东晋书法家王羲之与友人举行完祭祀仪式后，在兰亭清溪两旁席地而坐，把盛满酒的酒杯放入溪水之中。酒杯从溪水上游徐徐下行，溪流弯曲，酒杯下行途中会停下来，停到谁的面前，谁就要饮酒赋诗。王羲之把友人的诗作集结起来，乘兴作序并挥毫书写，遂成《兰亭集序》。《兰亭集序》的艺术价值是无法估量的，这暂且不提。对很多人来说，曲水流觞的风雅之趣最是让人无限赞叹和向往。

我觉得“风雅”不仅仅是指一种文化现象，更是一种失传已久

的生活方式。古人掌握了风雅精髓，深谙风雅传播密码。现代人也想风雅，口口声声喊着“诗和远方”，可是我们追逐的“诗和远方”，更多时候是到陌生的地拍拍照，然后在朋友圈发个九宫格照片。现代人的风雅是浅层次的，流于表面，有附庸风雅之嫌。

古人的风雅是从骨子里透出来的，原因主要是古人的生活节奏缓慢，而且心性淡泊。回溯到遥远的岁月，时光慢得好像蜗牛，缓缓驮着诗意和浪漫而行，留下风雅之趣。风雅之趣，并非刻意雕琢，无需浓墨重彩，而是自然流露，是人心中的诗兴抒发和浪漫释放。我相信人类是有“风雅基因”的，我们之所以是万物之灵，就是因为更注重精神方面的追求。只是这种“风雅基因”，也会因为我们的脚步太过匆促、内心太过浮躁而隐匿起来。

“风雅”一词本身就带有优雅美好的味道，它从遥远的《诗经》里走出来，如款款而行的美丽女子，低头回眸间可见其风姿卓然；或者好像气度非凡的陌上公子，举手投足间可见其雅韵风流。风雅之趣，并非只是诗文书法方面的品鉴，更是平淡生活之上那抹浪漫的微光、那缕诗意的色彩。

我很喜欢“雪夜访戴”的故事。王子猷是王羲之的儿子，也是东晋名士、书法家。一个大雪之夜，他突发奇想，要去拜访友人戴逵。一夜辗转后，来到友人家门口，可他未进门便要返回。乘兴而来，尽兴而归，见不见友人有什么要紧的？这又是一桩风雅之事，可见风雅是可以代代“遗传”的。

曹雪芹的《红楼梦》里，把风雅之趣展现得多姿多彩。最风雅的事当属才子佳人结社作诗，菊花开了他们作诗助兴，白雪飘落他们作诗助兴，桃花落、柳絮飘他们都会

以诗来记录，通过这样的方式抒写对万物与生活的独特感悟。有了风雅之趣，生活便不再只是柴米油盐，而变得有花有雪、有诗有歌、有情有意。

风雅不是贵族阶层的专属，每个人都可以经营一份风雅之趣。清代沈复在《浮生六记》里记述了妻子芸娘在平淡生活中的一份雅致情怀。他记述道：“夏月荷花初开时，晚含而晓放。芸用小纱囊撮茶叶少许，置花心。明早取出，烹天泉水泡之，香韵尤绝。”芸娘晚上把茶叶放入荷花之花心，让茶叶染香，早上取出带有香味的茶叶，用泉水泡茶来饮，想想都觉得那么风雅。

岁月的罅隙里，留下了那么多风雅的故事。可是风雅为何失传了呢？我们现代人可否重拾那份风雅之趣？试着让自己的脚步慢下来，让自己的心境沉下来，褪去浮躁和喧哗，风雅之趣或许就在你低眉的瞬间重新回归……

苏北风俗

■ 乔喜

在徐州这地方办红白喜事，有些风俗和别的地方不同。

办红白事，不管在自家还是在别人家，可以说大总是最高指挥官了。在办事过程中，最难办的一件事就是“吃”，吃的不管是便餐还是筵席，最怕的是漏人，就是说该来吃饭的人未来吃。吃便餐，家人或者来帮忙干活的人，漏吃了也没什么大不了。若把该参加筵席的客人给漏了，要是遇上通情达理的，也还没什么，可如遇上“杠精”、好钻牛角尖的，那可给办事的，当然也是给主人开一桌标准的筵席，那是不可能的。

还真发生过这样一件事。有家人办了喜事，按风俗，第二天新娘的娘家人要来瞧客。来瞧客的无非就是新娘娘家的至亲，当然也是平常出头露面见过世面的人，在这新娘的新家像样地吃顿饭，然后把新娘子带回娘家转一圈，再给送回来，就叫瞧客。这里要说的是新娘的亲弟，这天属于正客中的正客，不管年龄大小，是必须要到的。这回新娘的亲弟是个七八岁的小男孩，正是爱玩的年龄，到了姐姐家，就去和同龄的小孩子玩耍了。

到了吃筵席时，新娘家人只对那些年长的客人各方面招呼，照顾得热情有加。当有人说新娘的弟弟未坐席时，不知哪位说，这是来他姐姐家，不说平时，特别是今天，哪儿都是吃的，他姐能让他饿着？恐怕他姐家有什么好吃的，旁人未得吃，他就第一个吃了，一个不抽烟不喝酒的小孩蛋子，就是坐了席也吃喝不了什么，没事，大家尽管吃尽管喝……

当大家推杯换盏吃喝正酣，到了快上米饭也就是筵席快结束时，新娘牵着她那弟弟的手走到桌子前，不失礼貌地笑着说，三叔二大爷都快吃好吃

了？可我弟弟还未吃饭呢。见此情景，一直喧闹喝酒的人一下子静了下来，刚才不管是真欢乐还是假高兴的主客陪客们，各种表情一下凝固在了脸上，眼光全都集中到了这姐弟俩的身上。

“刚才开席时就找他坐席的，可他跟庄里的小孩子去玩了，所以呢这边我就叫开席了。你看这样子好不好？今天也就是在你家了，开了的这几桌席就叫他随便坐哪桌吃好不好？我叫他们给上碗筷……”说这话的是给主人开一桌标准的筵席，那是不可能的。

“不了三爹，俺小弟要是平时上俺家，那吃什么无所谓，可这是俺嫁过来头回来俺家，这今天来是按风俗来的，也是按规矩来的，家里也是准备酒饭的，俺弟小怕人，未跟大家在一起吃，那三爹你给俺弟单开吧……”

所谓的单开，那就是按当天的标准筵席再开一桌。这天吃的筵席，那菜是有定数的，不管多个人或少个人，菜的数量是一样的。现在突然说要重开一席，除非再去买，不然不会再有刚才筵席上同样的那些菜了。

这来的客人年龄虽小，可按理是和新娘子关系最亲近的主客，他没有被安排吃饭，这就是大总的过失了。哪怕开席时给他安排个座位，客人吃多吃少甚至不吃，那都没关系，不管是谁，也挑不出毛病来。可这未安排坐席吃饭，就是失理。这时新娘子提的要求虽不过分，甚至可说是合情合理合法，但十分棘手。

这个真实事件后来是咋解决的，说法有多个版本。

这就给后来办事的人敲了警钟，在办红白事这样的特殊时刻，不管来的客人是哪一个，都不可怠慢。

带父母去看升国旗

■ 姚秦川

参加工作后，我最大的心愿，就是带着父母去北京游览一回。有一年“五一”，在我即将预订火车票时，不料手头临时有事，只能遗憾地将机会往后推延。

还好，没等多长时间，待到那年国庆节，我便带着父母踏上了去北京的列车。之所以选在国庆节出行，就是想在国庆当天去天安门广场观看升旗仪式，这也是父母早就有的心愿。

到达北京已是晚上十点多，当时网络还没有像现在这样发达，也不能在手机上订房，最后东询西问，终于找到了一家价钱合适的旅馆。那天晚上，我们只睡了三个多

小时，第二天凌晨四点，便动身前往天安门广场。

我当时还以为去得有些早，不料到天安门广场一看，已是黑压压一片人，大家来自五湖四海，操着各个地方的方言。听有些人讲，他们前一天下午便过来了，一晚上没有休息，就是想占据有利的位置，以便能近距离观看升旗仪式。

我带着父母也想找个好一点的地方，奈何很难挤到前面。找了半天，谢天谢地，一个提前带着家人到此的中年男子听我的口音是老乡，又看到我的父母都上了年纪，于是便好心

地将我们一家安排在了他们旁边。我赶紧对这位热心的大哥谢了又谢。

等了一个多小时，人群开始骚动起来，激动人心的升旗仪式开始了。很快，国旗护卫队从金水桥走过来了，他们那整齐矫健的步伐，那挺直挺拔的雄姿，那神态庄严的仪表，看得所有人心潮澎湃。

国旗护卫队来到了升旗台前，只听“啪”的一个立定，两名护旗手站在旗座两旁，《义勇军进行曲》开始奏响。大家注视着国旗，高唱国歌，很快，这里成了红色的海洋，欢乐的广场，大家尽情表达着对祖国

母亲最深情的祝福。

我注意到，站在我身旁的父亲昂首挺胸，神情庄严；母亲可能有些激动，眼里竟然沁出了泪花。我相信，父母此刻的心情，一定和在场的所有人一样激动。为了能在天安门广场亲眼看一次升旗仪式，父母期盼了十几年。这一刻，他们终于圆梦了。

升旗仪式结束，众人意犹未尽，久久不愿散去。此时此刻，我的脑海里响起一段旋律：“五星红旗，你是我的骄傲。五星红旗，我为你自豪。为你欢呼，我为你祝福，你的名字，比我生命更重要……”

捡田螺

■ 卢兆盛

夏秋两季，正是捡田螺、吃田螺的最佳时段。

老家依山傍水，稻田成片，池塘密布，沟渠纵横，是地道的鱼米之乡。自然，也盛产田螺。

小时候，一到暑假，捞鱼摸虾捡田螺，是我和小伙伴们最爱干的活计。而捡田螺，相对于捕鱼捉虾，轻松多了。

田螺的栖息之地，一般多在稻田、池塘及沟渠，尤以稻田居多。

进入盛夏，田螺已经成熟。此时的田螺，个大，螺肉饱满紧实。我们这些小把戏，常常隔一两天，便去捡一次田螺。

烈日炎炎，阳光火辣，阻挡不了我们捡田螺的脚步。我们背着篾篓，打着赤脚，奔向田野。每一块稻田、每一口池塘、每一条沟渠，都留下了我们的足迹。

捡田螺，尽管是个体力活，技术含量不高，但也有一些讲究。

不管是稻田，还是沟渠，只要水面清澈，一眼便会看到静卧着或徐徐移动着的田螺。而雨天，水面浑浊，田螺的影子都难以看到，所以不宜去捡拾。稻田水浅，容易发现目标。没有种稻的水田，可以乱走乱踩，但若是插了晚稻的稻田，则必须等半个多月后才可以下田。这时候，秧苗的根须已经吃紧了泥巴，不会因捡螺人的行走而浮苑或倒伏。

池塘水深，塘里的田螺不是捡，而是摸。我们打着赤膊下水，手脚并用，在塘泥里慢慢搜索，直到双手抓满田螺后才回到塘岸，将田螺放入岸上的篾篓，再下水继续摸。如此往复多次，才“收工”洗脚上岸。

沟渠里捡田螺，不能顺流走，否则，水浑了，就看不到田螺了。只有逆流而行，水才不会浑，才会看清田螺所在的位置。

掌握了这些要领或技巧，才可以捡到更多的田螺。每次捡田螺，我们都会满载而归，每张小脸上都溢满了快乐。

田螺捡回来后，很快便会成为

餐桌上的美味佳肴。在那羸羸稀缺的年代，能够在夏秋时日，隔三差五吃上一次田螺肉，那真是一种难得的味蕾享受。

在老家，田螺的吃法有多种多样，但最常见的是炒田螺和喝田螺两种。

炒田螺，其实炒的是田螺肉。将捡回来的田螺放入锅里熬煮，水烧开后，将田螺倒出来，用细竹签逐个将肉挑出，洗净后，便可以烹炒了。老家人最喜欢炒酸辣田螺肉。将自家腌制的酸辣椒

或酸豆角切碎，加入适量的生姜大蒜，和着田螺肉一起炒。这道色香味绝佳的特色农家菜，让人垂涎，既下酒又下饭，可以说是佐餐的极品。

喝田螺的做法则比炒田螺的工序要复杂一些。先用清水将田螺养两三天，每天换几次水，待田螺腹内脏物吐净后，再用菜刀或钳子将螺尾刺（夹）掉，然后再入锅加油盐翻炒；待水分炒干后，再加入啤酒、清水及姜蒜、紫苏、米椒、香叶、八角等配料焖煮。



觅秋意

陈玉良 摄

词二首

■ 邵湘君

喝火令·

贺无锡队在宜兴比赛踢平南通队晋级八强

满馆旗飘舞，三千鼓震天。绿茵场上启奇观。无锡与谁开战，阳羨迅雷掀。

纵是魁哥见，依然笑脸欢。蜜桃提气力无边。我自铜墙，我自破竹杆。我自平南王主，足下潜鸿篇。

破阵子·

贺无锡队3比0战胜盐城队晋级四强

纵是客场迎战，稳如吴韵飞弦。铁磊临门先破阵，连夺三球倍悄然。雄风可震天。

喜看绿茵奇士，肩挑常锡山川。敢为苏南拼实力，逐鹿瓢城独向前。太湖捷报传。