

年年步履此登台

□ 合肥 李学军

年年步履此登台，今夕秋花喜尽开。
自是欢多延暮景，那愁风急卷飞埃。
篮舆敢借群贤拥，锦瑟偏逢烂醉哀。
高会无钱须贳酒，狂呼不望白衣来。

这首诗作为《九日黑窑厂登高同方虎、国子、康侯、青藜、纬云、毅梁、仲调、伯紫、湘草次康侯西山韵》，作者是位列“江左三大家”的清初著名诗人龚鼎孳，人称“龚合肥”。

龚鼎孳(1616-1673)，字孝升，号芝麓，晚号定山，谥端毅，合肥人。明崇祯七年(1634)进士，初任蕲水县(今湖北浠水)知县，后提拔为兵科给事中。李白成攻占京城时，受任直指使。入清以后，屡沉屡浮，官至刑部、兵部和礼部诸部尚书。

步履(xì è)，即漫步。篮舆，指竹轿。贳(shì)酒，意为赊酒。字里行间，既描写了雅集的场景，也露出诗人的心境。旧巢覆毁，新枝难栖。身处明清易代之际，历经沉浮荣辱，悲愁之意，迟暮之感，难以言尽，唯有一醉方休。流连于黑窑厂的“窑台”旧址，有种莫名的亲切感，印象里，那位乐于唱和的皖籍老乡“龚合肥”就在不远处，耳边依稀传来带有合肥口音的吟诵声。

京城陶然亭路以北，有一居民区，入口是雕梁画柱的仿古牌楼，黑底匾额上，“黑窑厂小区”几个字金光闪闪。小区对面是陶然亭公园，进园不远处就是

“窑台”旧址，树木葱茏，亭阁隐现，与园内的水光云影融为一体。这座小山坡虽不起眼，却是一处历史胜迹。京都黑窑厂是明清时期官窑，因该窑有别于琉璃窑和亮瓦窑，专门烧制普通的青砖灰瓦，俗称“黑窑”。黑窑厂前，是一座小山，上有窑神庙，人们把此山称为“窑台”。山下取土的窑坑积水成潭，形成“陂陀高下，蒲渚参差”的原野风光。重阳时节，登高望远，是古人的风雅习俗。“窑台登眺”曾是北京南城的胜景之一，声名远扬。

龚鼎孳诗、词、文兼擅，在文学上颇有建树。因文才出众、名重位高，龚鼎孳成为当时蜚声朝野的文坛领袖。《清史稿·文苑传》载：“自谦益卒后，在朝有文藻、负士林之望者，推鼎孳云。”王揖唐《今传是楼诗话》中称龚鼎孳，“清操雅量，领袖人文，通籍四十年，宦囊如洗，惜才爱士，常典贷结客。”王士禛《香祖笔记》载：“康熙初，士人挟诗文书游京师，必谒龚端毅公。”

“诗可以群”，唱和，是诗词创作的一种常见方式。明清之际，受多种因素影响，集会唱酬风气盛行。龚鼎孳长期任职于京师，交游广泛，仕途生活之外，与各类文人的雅集交游、饮酒赋诗，是龚鼎孳最为看重的生活内容。正阳门(俗称前门)、崇文门和宣武门三座城门把老北京分成了“内城”和“外城”。清初，朝廷强令推行满汉分居，旗人居于北边的内城，汉人住在南边的外城。由于汉族士大夫聚居于“宣南”地

区，文人交游比较集中。当时，“龚鼎孳尚书寓宣武门左，有香斋。”(戴璐《藤阴杂记》)于是，宣南一带的的黑窑厂、慈仁寺、长椿寺等地成为龚鼎孳等京师文人常去的雅集之地。从《定山堂诗集》中可知，龚鼎孳等人多次前往黑窑厂设宴聚会，登高抒怀。

在五言律诗《九日招集茗文贻上诸子黑窑厂登高·其三》中，龚鼎孳写道：

去天才尺五，韦杜古城南。
野树隐残寺，夕阴摇远潭。
荆高能痛饮，王谢总清谈。
惭愧双蓬鬓，年年此盍簪。

韦杜，指长安城南名门望族的居住地韦曲和杜曲，亦借指风景秀丽之地。荆高，指战国末期著名刺客荆轲和高渐离，泛指任侠行义之人。王谢，即六朝望族琅琊王氏与陈郡谢氏，后来成为显赫世家大族的代名词。盍簪，意为士人聚会。从这首诗作中，我们可以领略到此地往日树杂幽寺、潭影夕照的景致，也能感受到当时文人士子们相携而游、诗酒狂放的雅兴。

年年登高，岁岁不同。旧貌新颜，转瞬之间。据有关资料，陶然亭建成于清康熙三十四年(1695年)，出现在龚鼎孳离世二十多年之后。如今的陶然亭公园，闹中取静，成为人们休闲游玩的好去处。周边高楼林立，车水马龙。旧时的荒野，往日的记忆，全都收藏在那些留存的诗文之中。

秋冬吃羊肉

□ 江苏 许国华

稻 菽成熟的芳香在田畴村野渐渐飘逸，农民心中也渐渐荡漾了收获的喜悦，此时的古镇后塍，空气中弥漫了浓郁的羊肉馨香。收了工的农家老汉、下了班的打工一族，或单独一人，或三三两两，拐进了路旁的羊肉店。无须什么讲究和装饰，一切都是那样的原味原貌、醇厚朴实，犹如古镇后塍的本色。一口砖砌的土灶，一只硕大的铁锅，一只蒸煮的木桶，一升恪守传统、富有农家风味的羊肉店，便悄悄地开张了。古镇不算大，但每到秋冬季，总有二三十家羊肉店，星罗棋布地分布在大街小巷和乡下集市。

“起锅了！开汤了！”随着一声吆喝，掀开土灶上高高的木桶锅盖，热腾腾的原味羊肉蒸气飘散出来，清香四溢，沁人心脾。一只只斗碗迫不及待地挤在狭小的灶台面上，一把长长的木柄铜勺，笃悠悠地舀出一勺勺羊汤，热气腾腾，香气喷喷。抓一把切细的大蒜嫩叶，洒一点精致的细盐和味精，一碗鲜美润热的羊汤喝下，顿时从头热到脚，脸上浮起了几丝红晕，额头渗出少许的汗珠，如同三九寒天泡热水澡一般地爽。如在羊汤中再添加一点胡椒粉或辣酱之类的佐料，更别有风味，胜过街头风靡一时的麻辣烫。

老食客喝羊汤，喜欢喝“头汤”，也就是开锅后未兑水的原汁原味的羊汤，汤色浓，味道鲜，油头足，营养价值极高。如在汤里加一些羊肚、羊肝、羊腰、羊心之类的肉料，又成了名副其实的洋杂汤。更有精明的食客，在羊汤中加泡一对羊眼睛。一则明目，吃啥补啥，借以延缓一下衰退的视力。二则多味，又鲜又嫩，又有嚼劲。如今想要吃到羊眼睛，除非是常客，事先预定，否则只能望“羊”兴叹了。

地道的后塍羊肉，是纯粹的清汤羊肉，在本地呼作“白宰羊肉”。在苏州的藏书羊肉早已踏上产业化之路，附近的周家桥羊肉也在谋求品牌经营时，后塍羊肉仍心甘情愿，恪守着固有的传统，保持原汁原味的风味，如同这古镇老街上的守望者，坚守着最后的遗存。靠口



碑传播的后塍羊肉，仍沿用木桶锅烧这一古老传统的烧煮法，烹制的羊肉不腥不腻，汤色清白，肉酥白嫩，口感鲜美。“冬季吃羊肉，赛过吃人参”，羊肉性温味甘，有补虚祛寒、益血养生功能。切一盘白嫩嫩的后塍清水羊肉，蘸一下黄橙橙的沙上家务辣酱，呷一口红淳淳的沙洲陈年优黄，一切都是那样的亲切随意，于漫不经心间，却品尝了这个古镇上最出名的三种地方土特产，也领略了江南古镇特有的韵味。据说，吃羊肉、蘸辣酱、喝黄酒，这种吃法很科学。后塍羊肉鲜美滋补，沙上辣酱麻辣开胃，沙洲优黄提兴助补，三者的美妙组合，更是恰到好处，一方面色香味俱全，另一方面也有助于消化吸收。

后塍羊肉，没有刻意地去打造品牌，甚至也不精心地选择招牌，但依然名声远播，食客盈门。如果说藏书羊肉是繁华都市的白领丽人，周家桥羊肉是追求潮流的时尚女郎，那后塍羊肉则是一位在田畴村野里长大的邻家少女，没有脂粉气，没有市侩味，本色本香，惹人喜欢。原汁原味，是后塍羊肉最大的招牌；简洁实惠，是后塍羊肉的最大特色。一碗羊肉汤、一碟羊杂拼盘、一盆羊肉馄饨、一份羊血粉丝、一锅鱼羊合鲜……无需过多的花样与花哨，即使是最简简单单的菜肴，也烹制得鲜美无比，食客们吃得津津有味。

羊大为美，鱼羊为鲜，后塍羊肉，又美又鲜。秋冬季节，不妨来后塍喝羊汤、吃羊肉，大伙一起尝个“鲜”。

童年采蘑菇

□ 厦门 程新兵

老家后面有一片山林，林中有松树、槐树、白杨、桦树等很多种树木，听村里老人讲，里面有很多百年以上的林木。孩童时，我经常上树掏鸟窝、摘松子、打板栗……那片山林，给了我太多的乐趣和希望。那时农村还在烧柴火，家家户户都去那片山林砍柴，晾干堆码在屋檐下。俗话说，靠山吃山。每次春雨后，山林就会冒出很多蘑菇来，采回的蘑菇过水后，煮汤或炒鸡蛋，味道极其鲜美，是一道美味佳肴。老妈经常在雨后去山林采摘蘑菇，一小部分留作家里吃，大部分是要送到镇上集市去卖，因为城里人也喜欢吃蘑菇。

有一年春雨后，我和几个小伙伴相约去采蘑菇。我们背着竹筐，满怀信心地去了后山山林。只见地上、树上有非常多的蘑菇，我们非常开心，立即动手起来，小手不停往竹筐里面扔，没过多久，我们就满载而归。我看过母亲去后山山林采摘蘑菇的情景，松树上或附近地上长出来的蘑菇比较美味，且无毒。要知道，山林也有不少毒蘑菇。我正是凭着这点肤浅的认知，认为我采回来的蘑菇都是“好料”。晚上，奶奶把我采回来的蘑菇配上我从树上掏下来的鸟蛋，做了两大盘的蘑菇炒蛋来改善家里的伙食。那时，虽然家里也有养鸡，但是鸡蛋都是舍不得吃的，因为要靠卖鸡蛋换钱去买盐，我们兄妹几个从小就很少吃到自家鸡生的蛋。晚上开饭时，父母干完农活回来看到蘑菇炒蛋，既欣喜又惊讶。欣喜的是可以改善一下伙食了，惊讶的是怕我采的蘑菇有问题。我们兄妹几个早已等不及了，一直想伸筷子，奶奶在一旁呵斥我们，我们才把口水一遍又一遍咽回去。

父亲淡定地说了一句，“先不要吃，我来尝尝。”父亲吃了一口，很平静，接着吃了第二口、第三口……还没有到第四口，父亲就开始浑身抽搐起来，嘴角流着白泡沫。母亲惊呼，“蘑菇有毒！”大哥马上去隔壁大伯家把他喊过来，大伯拉着板车把父亲送到村里的赤脚医生家，赤脚医生看了父亲的状况后，吩咐我们赶快把父亲送到镇卫生院。父亲在镇卫生院住了一个星期院才回来，终于虎口脱险，但父亲出院回来后，就大不如从前了，时常忘事，时常喜怒哀乐不同常人，这一切都是中毒的后遗症。

父亲中毒后的第八个年头，我刚到武汉上大学不久，他就永远离开我们了。那一年，父亲才刚刚六十出头。如今，父亲离开我们快二十个年头了，每当回想起小时候采摘蘑菇的经历，我的泪水总是止不住流下来，自责、后悔、懊恼……我的情感无法言说。

自父亲中毒后，我的性格开始变得孤僻起来，做每一件事都是思量再三，过细地评估风险系数。我老婆经常说我优柔寡断，不像个大男人。其实，她哪里知道，那一次我采蘑菇的经历，是内心无法言说的忧伤。