

## 【新物语】

## 古人爱蝉寓意深

◎艾里香

如今正值夏季，耳边不时传来蝉的叫声，让闷热的天气更加烦躁，令人如坐针毡。不过，这小小的蝉，鸣叫了可不止一天两天了，而有整整几千年的历史。与我们对蝉的态度不同，古人对蝉却是特别喜爱，并且大费心思，用珍贵的玉材塑造以表崇拜。

古人认为蝉性高洁，超凡脱俗。《史记·屈原贾生列传》中说：“蝉蜕于浊秽，以浮游尘埃之外。”认为蝉在最后脱壳成为成虫之前，一直生活在污泥浊水之中，等脱壳化为蝉时，飞到高高的树上，只饮露水，可谓出污泥而不染，故而古人十分推崇。

从汉代以来，皆以蝉的羽化比喻人能重生。如将玉蝉放于死者口中，成语中称为“蝉形玉含”，寓精神不死，再生复活。还把玉蝉佩于身上表示高洁。因此，玉蝉既是生人的佩饰，也是死者的葬玉。如今在汉代以来的出土文物中，常可以见到各式各样的蝉形玉含，即使在现代的玉石中，也常能发现这类玉石。

今人讨厌蝉鸣，而古人却喜听蝉鸣，并对其进行了深入的观察，从蝉的不同鸣叫声中，理解出了不同的意境。明代刘侗、于奕正《帝京景物略》中，有一段关于鸣蝉的文字：“三伏鸣者，声躁以急，如曰伏天、伏天；入秋而凉，鸣则凄短，如曰秋凉、秋凉。取者以胶首竿承焉，惊而飞也，鸣则攸然；其粘也，鸣切切，如曰吱吱；入乎手而握之，鸣悲有求，如曰施施。”

唐代诗人虞世南从这种蝉鸣中听出了一个人名声的重要，他的《蝉》诗云：“居高声自远，非是藉秋风。”诗中包含了一个真理：立身品格高洁的人，并不需要某种外在的凭借，自能声名远播。这里所突出强调的是人格的美，人格的力量。唐太宗曾多次称赏过虞世南的“五绝”（德行、忠直、博学、文词、书翰），而诗人笔下的人格化的“蝉”，可能也带些自我性情的抒发吧。

李商隐则听出了惺惺相惜，由蝉的立身高洁联想到自己的清白，由蝉的无人同情联想自己同样也是无同道相知，所以他在《蝉》中说：“本以高难饱，徒劳恨费声。”宋代词人王沂孙则听出了悲伤，他的《齐天乐·蝉》词称：“病翼惊秋，枯形阅世，消得斜阳几度？余音更苦！甚独抱清商，顿成凄楚。”而柳永更是借寒蝉道尽了离愁别绪，他在《雨霖铃》中称：“寒蝉凄切，对长亭晚，骤雨初歇……”

古人的咏蝉诗，最著名的当属南朝诗人王籍的《入若耶溪》：“蝉噪林逾静，鸟鸣山更幽。”诗人从鸣蝉噪声中感受出了夏之静美，升华到了“禅境”，此时的“蝉”与“禅”达到了殊途同归之妙。当然，古人并不都认为蝉是品德高尚的化身，唐代诗人陆龟蒙便认为蝉趋炎附势，其《蝉》诗称：“只凭风作使，全仰柳为都；一腹清何甚，双翎薄更无。”

古人缘何独爱蝉？大多数古人是在顾影自怜，以蝉自诩。在他们心中，蝉高洁得不食人间烟火，生命凄凉短暂，却照样奏响生命的乐章。这的确很像一些古人生命的自画像。这恐怕也是古人爱蝉的原因吧。

## 【新食话】

## 夏日酱飘香

◎鲍海英

与冬天的冷不一样，冷可以多穿两件衣服御寒，而夏天的热，如果没有空调，那才叫让人难熬。因此，我身边的很多人，都讨厌过夏天。可夏天也有它的好处，比如，每年夏天最热的时候，母亲就会做各式各样的酱，那是夏天我最爱吃的美味。

每年夏天，母亲做的酱，花色品种很多，有蚕豆酱、黄豆酱、豌豆酱，还有甜酱、青果酱等。其中，数蚕豆酱最好吃，做起来也最费工夫。

母亲做蚕豆酱时，先将蚕豆放入温水中浸泡，等到蚕豆吸饱水分之后，再一一剥去外壳。干这种活最耗时，母亲通常也会让我们一起参与，一人一份。刚开始剥还比较顺利，时间一长指甲泡软了，一使劲便向外翻，触电一般，浑身酸麻很难受。没办法，我们只好用牙啃。

等我们把蚕豆剥了皮，母亲就会把蚕豆米收到一起，用清水反复淘洗，沥干后，放到蒸笼上蒸。母亲说，此时一定要把握好火候，不能蒸得太熟，太熟了，一捏就烂；也不能蒸得太生，太生了下酱后会捏不烂。

等蒸熟的蚕豆米凉下来，这个时候，母亲就会用麦面拌匀，放在筐箩、筛子里面，摊匀，接着盖上高粱叶、艾草，或是麻叶，再挪进房屋的阴暗角落。这个时候，母亲告诫说，不仅筐箩筛子不能移动，连窗户和门也不能打开，更不许我们掀开叶子偷窥。因为母亲的告诫，对年幼的我们来说，做酱，就被蒙上了一层神秘的面纱。

就这样，等过了一周时间，母亲再去揭去盖在蚕豆米上的叶子，奇迹出现了，呈现在眼前的是绿茸茸的霉层，恰似生长在青石板上的青苔，好看极了。上了霉的蚕豆，或者是黄豆、豌豆，通称酱豆子。母亲做黄豆酱、豌豆酱的做法，大致和蚕豆酱相同。

接下来的工序是，母亲会拿发了霉的酱豆子到室外，使其饱经日晒。晒透之后，正是一年最热的大夏天，早晨，将烧开水加盐放缸里凉透，把酱豆子放进去和匀，盖上玻璃，再放到太阳下暴晒成暗红色，油光光的。这个时候，母亲总是带着自豪的神情，用手一掀开盖子，一股带着鲜气的酱味就会扑面而来。母亲做的酱，既可以当菜吃，亦可以酱吃，花样翻尽，滋味无穷。

在我农村老家，每年大夏天，几乎家家都会做酱。小时候，我常常捧着饭碗，去左邻右舍串门，也会尝尝各家酱的味道，然后啧啧称赞一番，那味道，至今还唇齿留香，让人回味无穷。

电话播一播

24  
96663

问题全解决

