



◎ 遇见钧瓷，想起妙玉

□李俊瑶

钧瓷，中国五大名瓷之一；妙玉，金陵十二钗之一。两者风马牛不相及，如果硬要拉到一块儿，媒介只有一个：妙玉的茶具是瓷的。

可在《红楼梦》“品茶栊翠庵”这一节中，并没有说妙玉的茶具是钧瓷。那么，遇见钧瓷，我怎么会想起妙玉呢？

理由一：精品

瓷，中国的符号。钧瓷，因“黄金有价钧无价”，自然是符号中的精品。那似画非画的自然美，那似玉非玉的莹润美，那风景藏于釉面的透视美，那似玛瑙与青玉交融的乳光美，那像紫葡萄与红珊瑚交叉的立体美，给人诗一般的遐想和鬼斧神工的感受。当然，钧瓷还有因釉内硅量过高和胎釉膨胀系数不同造成的开片美。

这些美，难道担当不起精品一词吗？是的，如果“入窑一色、出窑万彩”的窑变艺术，让钧瓷平添了一层神秘，那么，对光波选择性吸收和选择性反射的釉层，则让钧瓷呈现出润（釉质有玉的温润）、活（釉面有动感）、变（釉面有五彩渗透之变）、境（釉面常形成意境图）的独特美。

正是为了追求这些美，宋代钧官窑烧制的皇家贡品，只求精美，不计成本，

好的送入宫廷，坏的打碎深埋，不准流入民间。于是，有了“纵有家财万贯，不如钧瓷一片”的说法。这远远不是精品可以形容的。

再看妙玉。妙玉作为主角出场是在“品茶栊翠庵”一节。妙玉一出场，就让人印象深刻：她的茶具是精品，她的茶是精品，她的水是精品，她本人也是精品。她奉与贾母的，是一个海棠花式雕漆填金云龙献寿的小茶盘，里面放着一个成窑五彩泥金小盖钟，精品吧。而给贾母随行人人员用的都是一色官窑脱胎填白盖碗，也是精品。在耳房内吃“梯己茶”，妙玉给宝玉用的是“瓠犀斝”，给黛玉用的是“点犀盃”，都是大有来头的古玩珍藏，精品吧。而给宝玉用的是她常日吃茶自用的“绿玉斗”，是整个贾府也未必找得出的，更是精品吧。

而妙玉本人，表面上看只是一位带发修行的尼姑，却在金陵十二钗正册中居第六位，比凤姐还靠前。何也？因为她“气质美如兰，才华馥比仙！”也是精品吧。

理由二：高冷

钧瓷的高冷，源于宋朝。一个典故说，宋朝一位皇帝赏赐凯旋的将军们，没有封良田美宅，也没有赏金银珠宝，而是给了每人一尊散发著瑰丽色彩的钧瓷。被赏者觉得比得了万贯金银还有面子。

这种范儿，高冷吧！

是的，从宋钧“只能皇家御用，不准流入民间”看，它是高冷的；从“家有万贯，不如钧瓷一片”看，它是高冷的；从烧制结果“十窑九不成”看，它是高冷的；从“钧无双”看，它是高冷的；从亚洲博鳌论坛国礼多由钧瓷担纲看，它是高冷的；从其常常跻身领导人出访的礼品单看，它是高冷的；从现在动辄几万元、几十万元一尊珍品，你“买与不买它都在那里”看，它越来越高冷。

而妙玉，出身仕宦人家，既有博学聪颖之慧，又有倾国倾城之貌，只因身体不好皈依佛门，小年纪便吃斋念佛，所以为人孤僻，孤芳自赏，不与俗人多说一句，这不是高冷吗？那玉一样的性格，容不得一丝杂质，即使青灯古卷，也不随波逐流，这不是高冷吗？贾母等品茶完毕，宝玉叫几个下人打水来洗地，妙玉则只让水搁在门外不让进门，这不是高冷吗？而刘姥姥用过一次的杯子，即使不是凡品也宁可不要，这不是高冷吗？本就清高的黛玉，被妙玉批评“连水也尝不出来”，这不是高冷吗？

这种高冷，在妙玉与黛玉、湘云联句中得到进一步注解。那句“芳情只自遣，雅趣向谁言”，冷得叫人心疼。是的，严佛门隔绝了彩绣霓裳，却掩不住妙玉诗礼翰墨的教养；清风孤影远离了白玉为堂，却吹不散妙玉侯门艳质的芬芳。

如今有些女明星，自以为长相不错，有几个追求者，就模仿妙玉的高冷，只能算东施效颦。没有大家闺秀的出身，没有诗、琴、茶、花的书卷气，没有出淤泥而不染的品格，只是热衷于物欲享受、香车宝马，怎能做到神似妙玉？

妙玉的高冷，不是故作姿态，而是出身决定的，才华决定的，眼界决定的。虽因自幼体弱大隐于庙，可她因精神世界丰富，自能与天地自然和谐共生，自能享受尊严在出世中不受亵渎。所以，她见不得刘姥姥在权贵面前低声下气、被人取乐，见不得官商界一些扭曲人性、媚上偃下的嘴脸。所以，她的才，她的貌，她的灵，她的冷，让她成了一首不食人间烟火 的诗、一片不染俗间尘污的雪。

而钧瓷，在精品难求、价格攀升、曲高和寡之时，不也像妙玉一样，步入只可远观、不可亵玩的高冷中吗？

理由三：烦琐

先看钧瓷。外观精美、窑变神秘的钧瓷，从一把泥到一尊熠熠生辉的珍品，要经历大大小小七十多道工序的凤凰涅槃。

大的浴火历练有四关：选料、成型、施釉、烧成。每一关又有许多步骤。仅选料关就要经过粉碎、研磨、去杂质、水处理、坯料配方、坯泥制备等多个环节。至于成型、施釉、烧成关，因环节太多不

便一一列举。这不是烦琐是什么？

再看妙玉。贾母客气地说只吃一杯茶就走，却又挑剔茶又讲究水。妙玉不但选了符合贾母的“老君眉”，还用了旧年腌的雨水，烦琐吧。在耳房里单独与宝、黛、钗喝“梯己茶”时，妙玉又拿出了五年前收的梅花上的雪水，在风炉上扇滚，另泡一壶茶，烦琐吧。收集雪水本就不易，收集梅花上的雪，又烦琐到何种程度？对不同的人，用不同的茶具；品不同的茶，用不同的水，这份烦琐，已经不单是讲究与奢华了，更有一种尊重、一种暖心在里面。

行文至此，我想起于丹在台湾王先生家吃的一碗牛肉面。为了这碗面，王先生提前两天炒好酸菜，用冰糖焖着。等于丹到的前一天晚上，王先生开始熬牛骨汤，用小火炖牛筋。于丹进门前一个小时，王先生才开始炖牛肉。于丹喝第二杯咖啡时，王先生开始下面条。简单的一碗牛肉面，下了这么多功夫，能不好吃吗？

是的，烦琐，是一种讲究，一种工夫，一种匠心、一种追求完美的境界！

做什么东西，只要沾了烦琐二字，没有不好的。比如，那裁剪与针脚都极为考究的旗袍，那发烧音响中不计成本的设计、用料与精工，还有《舌尖上的中国》里动辄几十道工序的美食，无一不因烦琐而极致。

◎ 干娘

□李帅

我的干娘去世了，享年99岁。这个比我大一甲子还多的老人，在历经一个世纪变迁、遍尝人世间各种滋味后，最终撒手人寰，永远地离开了这个世界。

没有人能说清干娘是哪里人，就连她自己也记不住了。八岁时，她遇上打仗，跟着大人逃难，一路逃到我们这里，俄军在干爷爷家门口，管她口饭吃，便成了干爹的童养媳。长大后，她回去找过娘家，又遇上花园口决堤，极目之内皆是黄水，娘家已不复存在，自此便没了根。

干娘姓柳，没有大名，在娘家小名叫絮儿。干爹姓杨，二人成婚后，她便有了自己的官称——杨柳氏。如果把小名续上，就是杨柳絮，很诗意的一个名字。可惜她不识字，一辈子答应着，却不知道自己的名字怎么写，直到立碑时才能把名字郑重地刻下来，这也是她应该得到的认可。

我儿时体弱多病，奶奶反复托人央求干娘，恳请她认我当干儿子，希望我能够养得活、留得住。干娘让人把我抱过去，看了看长相，摸了摸后脑勺，说：“我娃儿脑袋后面长着大把子，将来肯定有大出息！”于是，我就成了她最小的儿子。时年，她66岁，我一岁。她的亲儿们管她叫妈，我管她叫娘。

小时候，逢年过节我常去干娘家

串门，特别是我生日和祭灶那两日是必去的。通常，干娘会早早地坐在门口的大柳树下等我，一手拖着根拐棍儿，一手摩挲着怀里的老猫。看到我来了，她便会放下猫，撇开拐杖，迈着小脚三步并作两步地迎上来，紧紧地攥住我的手，也不言语，只有眼泪在眼眶里打转。我生日那天，她会早早地煮上红皮鸡蛋，待我到了用箬篱捞出来，在我头顶绕着圈滚动，一边滚一边碎碎念，祈求神灵保佑我健康成长。祭灶那天，她会把灶神请出来，备上些祭品，上香焚纸放鞭炮，并让我跪下磕头，最后把酥糖拿给我吃，让我享受这难得的福缘。

长大后，老家回得越来越少，干娘的消息也越来越少，我只有在年底回去拜年的时候，到她家里坐一会儿，问问她的身体情况和年岁收成。而她，仍如我年少时一般，算着我要回去的日子，早早地拄着拐棍儿等在大大门口，眼巴巴地盼着她的小儿子归来。当我来到她跟前时，她用苍老的双手摩挲我的脸颊，过上好一会儿才说：“我的娃儿好着嘞，越来越壮实了。”

我考上大学那年，只顾高兴着疯玩，忘记回老家告诉干娘了，直到过春节时才想起到她家里坐坐。她不知道从哪儿听说我考上了大学，在我回去的前一天晚上，从箱底摸出一枚康熙大钱，就着灯光用红线编了一夜，编出一个佩饰来。我到干娘家时，她双眼通红，颤巍巍地将那佩饰系在我的腰

上，嘴里念叨着：“我娃儿有出息，考上状元了呢，是天上的文曲星嘞！娘这八十多年活得值当了。”

干娘一辈子就进过一次城，就是我结婚那次。坐了几十公里的汽车，她也不嫌累，甚至顾不上坐电梯带给她的惊悸，连口水都不肯喝，念叨着要看她的儿媳妇。儿媳妇娶进门，她先掀开盖头上上下下打量了一番，然后牵着儿媳妇的手说：“我娃儿有福嘞，娶了个好媳妇，我放得下心嘞！两口子要好好过日子，家和万事兴呢。”

最后一次见干娘，是在今年的清明节。我回去给奶奶添坟，干娘半倚在门口的藤椅上，因患了白内障，眼睛看不见了，耳朵也聋得厉害，跟她说话要很大声。我攥住她的手，还没来得及及说话，她便激动起来，大声地喊着：“娃儿！娃儿！你回来看老娘了！老娘高兴着嘞！”过了片刻，她又严肃起来，说：“娃儿，在官府里干公差，要听毛主席的话，做个干净人，你干净了，老娘就是死了也能放心去了。”没想到，这段话成了干娘对我最后的叮咛。

老娘过世后，年过古稀的大哥打电话给我报丧，未曾言语，已泣不成声，我也久说不出话。人的一生，被一位母亲抚养照顾已是幸福，我却有两位母亲，何其有幸！

啜泣声声，如泣如诉。回忆起干娘的碎碎念，我又难以自禁，潜然泪下。干娘，倘有来生，还盼在您膝下承欢。



高洁 辛华摄

◎ 童年的烧烤

□武国珍

当下，吃烧烤成为一种饮食时尚。尤其是在城市，一到晚上，美食街的烧烤摊儿一个挨着一个，烤串、烤鱼、烤鸡翅……引得人们垂涎欲滴。说到这儿，倒让我想起儿时的烧烤。

我的孩提时代正值20世纪70年代。八九月间，地里的秋庄稼还未到收获的时候，大人们盼望着早日收割。殊不知，漫山遍野将要成熟的秋庄稼，是孩子们眼中难得的美食。

好不容易挨到放学，我和几个小伙伴一合计，便挎着篮子下地了。割满一篮子青草后，我们开始了“烧烤行动”。

先说烤玉米。烤玉米的制作过程其实很简单。找一块较平整的地，挖一个长方形的坑，翻一个斜坡。坑挖好后将事先掰

下来的玉米一个挨一个摆好，记住不要剥皮。然后，开始烧火。烤玉米为什么不剥皮？因为剥了皮，在烤制的过程中玉米表面很快就会烤糊，可玉米还没熟，根本没法吃。带着皮烤，在烤制的过程中产生的热气被外皮包裹着散不出去，正好利用高温将玉米烤熟。烤制不大一会儿，一股浓浓的甜香味儿便扑鼻而来，引得人不停地吞口水。再烤一会儿，我们迅速将火灭掉，迫不及待地抓起一个烤好的玉米，也顾不得烫手，三下五除二剥下外皮，狠狠地咬上一口，哇！香、甜、软、糯。那一刻，仿佛任何人间美味也难与之媲美。

吃饱了，我们赶紧将现场打扫干净，将挖的坑填好，将剥下的玉米皮和啃剩下的玉米棒子丢进河里。那些玉米可是从生产队的地里偷掰下的，如果被大人发现了可是要吃不了兜着

走的。收拾完一切，我们挎着草篮，心满意足地回家。

接着说烧豆子。烧豆子比烤玉米还要简单。掰几棵果实累累的豆秧，在野地里点上一堆火，将豆秧架起来在火上烧烤，待豆粒和豆荚完全脱离，将大火扑灭，接着用炭灰将豆粒埋起来。炭灰冷却后，用衣服将炭灰扇去，所有人围成一圈，开始捡拾烧熟的豆子吃，一边吃还一边开玩笑。豆子上沾满了炭灰，虽然捡拾的时候顺势在手里搓了一下，可吃着吃着一个个嘴唇周围弄得黑乎乎的，跟长了胡子一样，有的弄得脸上也都是。于是，我们相互指着，取笑对方。

烧豆子不是小孩子的专利，大人们也乐此不疲。收割豆子的间歇，几个人凑在一起，随手掰几棵豆秧烧，打打牙祭尝尝鲜。不过，若遇生

产队长心情不好会批评的。毕竟庄稼是集体的，怎么能随意“糟蹋”。

最后说说烤红薯。烤红薯较烤玉米、烧豆子要复杂一点。选择一块平地挖一个圆坑，然后再挖一个通道烧火用。坑挖好后弄一些较硬的土块沿着坑的四周向上摆成金字塔状，接着开始烧火。要用大火烧，直到把土块烧得黑里发红。之后将明火退去，将事先偷偷从地里扒出的红薯一个个填进坑里。红薯不能选择太大的，大了不容易烤熟。将几乎烧成炭的土块打落进坑内，压在红薯上面，再用土把坑给封严实了。距离红薯烧熟还有一段时间，小孩子天生爱动，那就玩游戏，骑马打仗、斗鸡、摔跤……一个一个地来。玩出了汗，再一头扎进河里畅游一番。玩够了也游痛快了，红薯也熟了。扒开覆盖的封土，一股浓香扑鼻而来，口水

也随之流了出来。我们取出烤好的红薯，冷却一会儿，也顾不得扒皮便狼吞虎咽起来。不一会儿，我们的小肚子便一个个鼓起来。吃饱了，我们迅速清理现场，背起草篮，唱着《我是公社小社员》打道回府。那时候，无论是烤玉米、烧豆子还是烤红薯，最重要的是将现场清理干净，尽量别让人发现。因为那时土地都归集体所有，庄稼也都是集体的，是不允许私自占有的，更不要说“偷”了。一旦被发现，不管是大人还是小孩后果都很严重。

如今，夜市的烧烤摊儿也有烤玉米、烤红薯，吃起来不是当年那个味儿。过去，无论是玉米、豆子还是红薯，吃起来都是那么香甜可口。有时我想，要是能再次回到童年，那该有多好……



总第一三二四期

春秋楼



那盏明灯

□兰芳

在千万双
闪动着渴望的眼睛中
您是
汪洋大海中的一盏明灯
告诉我们人生的道路上
哪里有暗礁
往哪里走不会偏航

在宁静的九月
没有什么可以阻拦我去怀想
没有什么可以阻止我去思念
没有什么可以阻碍我去追逐
注定会在这个港口
有一种祝福属于您
注定会在这个码头
有一种祝愿属于您

我要用高洁的菊花
表达对您的深深敬意
我要用清香的紫茉莉
表达对您的真情真意
忘不了
讲台上您的谆谆教诲
忘不了
夜灯下您那疲惫的身影
忘不了
送别时您慈母般的笑容
忘不了……
永远也忘不了
您是我们一生的牵挂
是我们心中的一盏明灯

教师之歌

□伊羽雪

三尺讲台上
您的眼睛像星星
孩子们看着黑板
看到春天的溪流和花朵

您的双手沾满粉笔末
在阳光下播种希望
为人师表言传身教
用微笑呵护稚嫩的心灵

您的额头爬满皱纹
汗水浸透无私和博爱
红烛燃尽生命的颜色
无尽的道路从这里延伸

您是冬天里的一棵松
从没停止过对春的向往
播一把生命的泥土
黑发积霜织日月
在一片真诚的祝福声中
又一个沉甸甸的九月来了

您的自豪是桃李芬芳
累累硕果醉金秋
歌唱九月
一个永恒的节日
天底下最光荣的职业
播撒希望的种子
收获美好的梦想

