



春满人间 惠宾 摄

感怀

藏在角落里的美

□冯陈晨

我总以为，美是需要跋涉的，是远方雪山的一抹金晖，是异域古城的半阙残阳。直到那个寻常的秋日，在办公室外逼仄的角落里，我与那株柿树猝然相逢。我惊喜地和张老师分享它的存在，它却静默于教学楼东墙的阴影下，几枚青涩的果实，像被世界遗忘的标点，悬在稀疏的枝头。那一瞬，某种源于职业惯性的“发现”喜悦攫住了我——这岂非绝佳的教材？一个关于“角落之美”的鲜活注脚。于是，每日借倒水之行，行窥探之实，我成了它成长的忠实记录者。

然而，风的言语日渐锋利。一场寒潮毫无征兆地南下，裹挟着冬的微寒。我冲至窗前，视野已被雨丝切割得模糊不清。那片角落，在灰蒙蒙的天光下，愈发显得单薄而无助。我忧虑的，真是那几枚果实的存亡么？或许，我更惧怕的是自己刚刚构建的“美学案例”就此崩塌，惧怕那份由我单方面赋予意义的“美”会不堪一击。风雨如晦，我心亦如晦。

风驻雨歇，天地间是一张被泪水洗过的脸。我几乎是踉跄着奔向那个角落——它竟还在。那几枚柿子，非但未曾凋落，反而在雨后湿漉漉的空气中，沉淀出一种我从未见过的、温润而坚定的光泽。它们不再是青涩的，但也并非熟透的红，而是一种介于琥珀与落日之间的、难以名状的暖色，仿佛将昨夜所有的风寒，都内化为了自身的醇度。

我立于树下，第一次不是为了“观察”而凝视。那枚悬于最低枝丫的柿子，表皮上还凝结着一滴清露，宛若它静默的泪，或是无言的眸。没有呐喊，没有招摇，它只是存在着，以果实的本分，对抗着整个季节的流转，完成一枚果实与生俱来的全部使命：生长，成熟，坠落。

我所汲汲探寻的“美”，此刻显得何等轻浮。我试图将它作为“发现者”的勋章，而它，却以自身的存在，审判着我的浅薄。真正的美，从不因“发现”而增值，亦不因“忽略”而贬值。它自有其亘古如斯的律法与尊严。这隅柿之美，不在其形、其色，甚至不在其顽强的生命之力，而在于它那彻底的“自在”——不为他者之眼而存在的、绝对的安然。

多年以后，我依旧会立于讲台，讲述山川壮阔、星汉灿烂。但在我心底，永远为那个角落，为那几枚曾抵御寒潮的柿子，保留着最肃穆的席位。它教会我的，并非如何于尘埃里辨识珍珠，而是让我领悟：真正的美，是这隅柿的哲学——它从不藏在任何角落，它本身就是宇宙的中心，寂靜地旋转、发光。而我们这些喧嚣的过客，终其一生，或许只是在学习，如何不以发现的姿态去惊扰，而是以朝圣的沉默，去接近。

那枚最后的柿子，也会在一个我未曾目睹的清晨落吧。也好。我们终究不必见证所有完美的终结。只因那场秋日里无言的教诲，已在我灵魂的土壤里，扎根成木，再结成果实，永不凋零。

游泳

□吴英亮

我会游泳，是从“狗爬式”开始的。所谓“狗爬”就是四肢并用，头闷在水里扑腾着一个劲儿往前“爬”。

我是太湖边长大的孩子。印象中那时小河围绕村庄，条条河流清澈见底。儿时的我自然常跟水打交道。大人下田干农活，我就去河滩捉鱼摸虾，或者和小伙伴一起在浅水滩嬉闹玩耍，不亦乐乎。要说最开心刺激的游戏，就是把头埋进水里，比试谁的闭气功夫强，我们称之为“贼没头公公比赛”。每次都由我发指令：“1、2、3，开始！”大伙一齐把整个脑袋浸入水中。每次赢得胜利的也是我，因为我会趁他们不注意，悄悄把头抬出水面，等他们快憋不住时再埋头闭气。哈哈！现在看来，这种游戏对学会游泳大有好处，可以说是游泳的基本功。

老家后门有一条直通京杭大运河的小河。小河流经北平的太平桥村时，形成一片民间俗称的“三角渡口”，此处水面比较宽，水也比较深。一到夏天，这里就成了天然泳池，十里八村的大人小孩、男男女女都纷纷涌来。我羡慕那些会游泳的人，就在够得到浅水处认真模仿起来，从一边“爬”向另一边。经过一段时间的练习，便能浮在水面上“爬”个三五米了，慢慢地又增加至七八米。坚持不懈地反复练习后，我终于可以从“三角渡口”“爬”到河对面了，估摸有30多米的距离。

上世纪70年代初，我在镇上的一所中学读书，体育课开设游泳项目，场地就在校教学楼主东南边的河里，天然又就近，令人叫绝。体育老师通常会把学生分成两队，能游的一队、不能游的一队。每队都有队长和两三名水性好的同学负责安全。老师一声令下，大伙先往河里丢几块提前准备好的木板、厚厚的泡沫板，还有为数不多的几个救生圈，接着“扑通、扑通”声不绝，水花飞溅，一片欢腾。上游泳课这条河虽然不宽，但流速比较快，一头通大运河，另一头绕了几个村之后进入太湖。中学阶段，这条河成为我学习并提升游泳水平的宝地。在我看来，游泳是“一通百通”的运动，仰泳、蛙泳、自由泳等项目入门都很容易，跳水也非常简单，就是从桥上往河里跳。不过，我的游泳水平总是一股。

20世纪70年代末，我前往云南工作，游泳场地也跟着“提档升级”了：昆明滇池海埂大坝附近或是安宁“天下第一汤”温泉泳池，暑假则去海南、青岛等地的海边。20世纪80年代末，我回到无锡，很庆幸，退休后的居住地周边有好几家游泳馆。我陪着孙子报名学游泳，一个暑期下来，爷孙双双获益。孙子顺利拿下蛙泳青少年技能等级证书，我也比较系统地跟学了蛙泳、自由泳等，尤其是自由泳，已经像模像样了。去年，我家所在小区的游泳馆改造升级后重新开放，社区配套设施同步上新，健身房、超市、大食堂等应有尽有。游泳馆推出促销优惠，预交100元可抵1000元。我果断入手了一张100次卡，还获赠5次，有效期两年半。折算下来一次不足30元。值了！

从“狗爬式”到自由泳，不仅是技能的提升，更是一场人生历练。游泳，强健了我的体魄，也让我的生活更精彩！

一卷茶经，风雅千年

□刘志福

唐代陆羽著《茶经》，将饮茶从日常习惯提升到了艺术与审美之境。书中说，南方有嘉木，在巴山、峡州一带，“其树如瓜芦，叶如梔子，花如白蔷薇，实如枳椇，蒂如丁香，根如胡桃。”野生的古茶树，树干粗大，需要两个成人才能合抱。烂石、砾壤、黄土，生长的土壤有别，品质自然不同，野者、紫者、笋者、叶卷为上品；檟、蕊、茗、笋，皆是茶的别称。

唐代用茶饼煮茶，须经炙烤、碾磨、过筛三道工序。茶饼形态各异：有的像胡靴，表面布满了起皱的花纹；有的似野牛胸肌，褶皱如帷；有的如山谷流云，萦回盘曲；有的像澄滤后的陶泥，温润细腻；还有比较罕见的，像新翻土地经暴雨冲刷后形成的天然纹路。

陆羽亲自设计的煮茶风炉，用铜或铁铸造，形状像古代的鼎。炉身三足间有三个窗口，底部窗口用于通风漏灰烬，窗口上方分别刻有“伊公”“羹陆”“氏茶”六字，连缀为“伊公羹，陆氏茶”。“伊公”即商朝开国功臣伊尹，辅佐过成汤等君王，也是传说中的“中华厨祖”。陆羽以茶道之本呼应伊尹的烹饪哲学，尽显其对茶学的极致自信，亦彰显出不拘俗见的胸襟与胆识。

《尔雅》是目前已知最早明确记载茶的古籍。汉代杨雄、司马相如，三国吴人韦曜，两晋刘琨、陆纳、谢安、左思等名士，皆有饮茶之好。天宝年间，李白游历金陵栖霞寺，与族侄僧人中孚相遇，受赠玉泉仙人掌茶与诗作，遂作《答族侄僧中孚赠玉泉仙人掌茶并序》酬答。世称“茶业圣”的卢仝，一生嗜茶成癖，凭《七碗茶歌》名扬千古，亦留下“天子须尝阳羡茶，百草不敢先开花”

的传世佳句。宋代刘松年所作《卢仝烹茶图》，生动描摹了卢仝于茅舍间煮茶品茗的悠然场景。明人仿宋画作《撵茶图》，完整展现宋代碾茶、点茶的完整流程。画幅左右两分，左侧一人碾磨研茶，一人执瓶注汤点茶，案间茶筴、茶盏、贮水瓮等器具齐备；右侧三人闲坐，僧人怀素伏案挥毫，二人静坐凝神静观，尽显宋人品茶雅趣。明代陈洪绘的《品茶图》，画面的火炉上是煮茶的砂壶，旁边的一个紫砂壶正泡着茶，两个人相对而坐，手上都端着茶盏品茶，这个喝茶方式沿袭到了今天。文豪苏东坡看淡功名尘事，倾心阳羡茶、金沙泉与宜兴紫砂，数次驻足宜兴，许下“雪芽我为求阳羡”的千古名句。明代茶法革新，团茶改制为散茶，蒸青工艺更迭为炒青，饮茶风俗随之转变，自传统煮茶、点茶，逐步改为散叶冲泡。如今绿茶沿用的炒青制法，便源自这一时期。

在唐代，茶盏常被称为茶碗（盃）、茶瓿；在宋代，茶盏（瓌）是最为普遍的说法；及至明清，有了茶杯的叫法，并沿用至今。宋代茶盏格调内敛素雅，造型秀挺精巧，盏壁舒展斜物，器底小巧收束，整体轻盈雅致，适配当时由煎饮向点饮的品饮变革。点茶之法于茶盏中完成，以茶筴反复拂茶汤，凝出细腻乳花，因此茶盏釉色与器型，对茶汤色泽的映衬尤为关键。宋代窑业兴盛，八大名窑各擅其长：北方有磁州窑、耀州窑、钧窑、定窑；南方则为龙泉窑、建窑、吉州窑与饶州窑，即今日景德镇窑。其中建窑所产黑釉茶器，釉面遍布细密丝状结晶纹路，状若兔毫，故名兔毫盏，是宋代点茶的上乘之选。

陆羽品评茶器，推越州茶碗为上品。在他看来，邢瓷质白如银，越瓷温润如玉；邢瓷皎洁如雪，越瓷清透如冰。白釉邢瓷所盛茶汤偏红；青釉越瓷所盛茶汤清绿。西晋杜育在《荈赋》中写道：“器择陶拣，出自东瓲。”瓲，即古时越州。越州与岳州青瓷色泽清雅，最能映衬茶汤本色。反观寿州瓷黄，衬得茶汤泛紫；洪州瓷褐，致使茶汤暗沉发黑，皆非茶器佳选。

陆羽《茶经》多次援引杜育《荈赋》文句，在《四之器》《五之煮》《七之事》等篇章中屡屡提及。陆羽对杜育的推崇，足见《荈赋》内涵丰厚、地位卓著。此文不仅文辞典雅、文采斐然，更完整记述了茶的产地生长与采摘时序、煮茶用水、茶器选择、烹煮流程，以及茶汤形态、茶汤色泽、茶之滋味与养生功用。

煮茶的水，以山水为上，江水次之，井水最下，这是陆羽的择水经验。钟乳石上滴下的水和山缝中漫流出来的水，品性最佳。而山谷中的奔涌急流、众溪汇聚的山谷之水，皆不宜取用，此类水看似澄澈，实际淤滞不通。植被繁茂的深山山泉，富含有益微量元素，经砂石层层滤净，自岩缝缓渗汇流，水质晶莹剔透。用它泡出来的茶汤，色、香、韵都能全然焕发，尽显本味。

明代张大复《梅花草堂笔谈》中言：“茶性必发于水。八分之茶，遇水十分，茶亦十分矣；八分之水，试茶十分，茶只八分耳。”后世之人不断挖掘水质上乘的名泉，用以泡茗。比如，龙井、虎跑泉溯西湖龙井，虎丘泉烹碧螺春，惠山泉煮小龙潭，丹江水泡绿雪芽。清代《长兴县志》亦载有“紫笋茶，金沙泉”的茶泉佳话。久而久之，古人便凝

练出煮茶择水的五个标准：清、活、轻、甘、冽。

“其沸，如鱼目，微有声，为一沸；缘边如涌泉连珠，为二沸；腾波鼓浪，为三沸。”这是陆羽所载经典三沸煮茶之法。煮茶之初，先撇去表层浮沫，首酌茶汤清醇馥郁、余韵悠长，可称隽永。茶性本简淡清俭，不宜过量浓饮，恰与茶道清雅内敛的美学意境相得益彰。

谈及茶道渊源，便不得不提及陆羽的老朋友、诗僧皎然。其名作《饮茶歌诮崔石使君》诗，通过“三饮”境界层层递进，将品茶从口腹之享升华至精神修为，并首次提出“茶道”一词。诗中写道：“三饮便得道，何须苦心破烦恼”“孰知茶道全尔真，唯有丹丘得如此”，赋予饮茶超脱世俗的意蕴。

茶道，是饮茶的审美之道。以初茶、赏茶、闻茶、品饮等雅致仪轨，陶冶情操、去除杂念、洗心修德、周全礼数。中国茶道兴于唐，盛于宋，式微于清代。自陆羽提出“茶有九难”，历经宋代“三点”“三不点”、明代“十三宜”“七禁忌”，演变至今，已形成十三式茶艺礼法，仪程丰富多样。泡茶贵在动手，饮茶贵在动口，评茶贵在动心。茶道讲求阴阳调和、大道至简、道法自然，本不繁杂。茶器亦如仪式，当省用则省用，当铺排还得铺排。

我们静享茶汤甘醇、余韵绵长，只求一份简单的快乐，不需要繁复的茶器与礼仪。周作人曾写道：“喝茶当于瓦屋纸窗之下，清泉绿茶，用素雅的陶瓷茶具，同二三人共饮，得半日之闲，可抵十年的尘梦。”

请跟随我，一起喝茶去！

凉在舌尖荡漾开来，仿佛全身都为之振，果然神奇。薇薇骄傲地说，这是她发明的独家美食。葡萄在当时算比较昂贵的夏日水果，冰激凌也是小孩子向往的美食，两者结合，既解了馋，又让葡萄的美味得以延续，且外观晶莹剔透具有审美价值，真是一举三得呢！以今日的养生观念来看，这种水果冰激凌热量不高，营养丰富，有些美食博主也会推广，似乎是发现了新大陆。殊不知，早在三十多年前，心灵手巧的薇薇就已经“发明”了这种独特的吃法！

1988年，电影《茜茜公主》三部曲在国内上映，很快风靡全国，罗密·施奈德饰演的茜茜公主俘获了无数少女的心。她们梦想着有茜茜公主的美貌和奇遇，现在想来，薇薇大概也是如此。记得每当《茜茜公主》播出时，薇薇都会叫我去她家，一起坐在黑白电视机前，如痴如醉地看影片。平时沉静的薇薇，会双眼发亮地给我介绍剧情。彼时剧情对我来说还有些复杂，只是莫名觉得茜茜有些眼熟，扭头看一眼身边眉飞色舞的薇薇，敢情她的长发装扮就是在仿效茜茜！我似乎窥破了她的公主梦。只是，她是否知道，无论是茜茜公主本人，还是扮演者罗密·施奈德，在现实生活中过得都算不上幸福。难道这是美丽的代价？

薇薇的沉静里果然藏着秘密。与当时

随笔

生命中我们会和一些人不期而遇，产生或深或浅的缘分。有些人会陪伴我们走很长的一段路，另外一些人，则会在中途告别，或将再也不见。但无论如何，她们总会在我们的生命中烙下印记，并在之后的某个时刻，被思念和回味。

今年的生日，我突然打算开启一个新的公众号文章系列——拾光里的老朋友，纪念那些曾经出现在生命里，后来因为各种原因断联的朋友们。虽然已经失去联系多年，我却相信，她们始终在岁月的一隅，过着自己的生活，淡然，安好。

我写下的关于她们的故事，是我回忆中的模样。可能有记忆重构的部分，她们大概率也永远不会看到。但这并没有关系，有些写作是为了谋生或者社交，有些写作则是为了记录、回忆和疗愈，我的写作，显然是后者。

——题记

从前住在清扬新村时，我有一个来往密切的朋友，就是邻居家比我大三岁的小姐姐薇薇。在三四十岁的人看来，三岁的年龄差近乎无别，但是二年级的小女孩看五年级刚步入青春期的姐姐，无论是外表还是认知，差距都颇大，这就是当时我看薇薇的心态，觉得她是某种高不可攀的存在。

薇薇个子高挑，五官清秀，白皙的皮肤

拾光里的朋友：薇薇

□陈凌云

如瓷器一般细腻光滑，尤其是一头自然微卷的长发，在那个少女很少烫发的年代里，为她增添了温柔浪漫的气质。她的名字也很典雅，让人想起蔷薇花和紫薇花，和她美丽的外表相得益彰。

薇薇性格沉静，话语不多，当她凝神注目的时候，像油画中的仕女一般优雅端庄，令人遐想。据说头发自然卷的人性格浪漫，薇薇是不是也是个浪漫的女子呢？至少我觉得，这样的女孩子一定是有梦想的。

那时的暑假，作业少，娱乐少，无数个夏日悠闲的午后，薇薇都会来我家小坐一会儿。我则捧出自己做的剪纸、叶脉书签、拼图、积木等手工作品献宝似的给她看，想从这个漂亮姐姐那里讨一点点小鼓励。

薇薇看到我那些拙劣的小作品，总是微笑着欣赏一番，不会妄加评论。对于我提议的各种玩耍项目，大多数情况下也予以配合。只是有时候她会突然停止说话，眼睛望向远方，像在思考什么，犹如凝固的油画。这个时候我感觉和她有了距离，她的沉静中可能隐藏着一些我不能了解的秘密。

记得是一个夏日的午后，当我喜滋滋地给薇薇展示了刚制作完成的叶脉书签后，薇薇拿出一个小碗，里面有几颗晶莹剔透的冰葡萄，她让我尝尝，说把葡萄放在冰箱冷冻几天后取出，味道不亚于冰激凌呢。我好奇地尝了一颗，夹杂着酸甜味道的沁

浮生记