

吴风越雨

## 玉兰花开

| 胡容邈 文 |

二月神鬼天，乍热又乍寒。然春姑娘已嫣然来到人间，那盛开的白玉兰花正是她素雅的霓裳。

说起这早春绽放的白玉兰花，老无锡一定忘不了惠山愚公谷里那棵400多年树龄的古玉兰树。这棵古玉兰树历经沧桑，树身半边朽腐蛀空，然每逢早春，其枝上的白玉兰花依旧繁华，依旧皎洁。追溯这棵古玉兰树的主人，据史载，乃明代万历二年(1574)中进士的无锡人邹迪光。他不到40岁就被罢官而回乡，便在锡惠两山间构建私家园林，以自号“愚公”而命名此园林为“愚公谷”，寓意隐居山谷，与世无争。清代后，愚公谷荒废，当时栽下的这棵古玉兰树顽强地存活至今，仍开出绰约素雅的朵朵白玉兰花，引来无数游客前来赏花怀古。

说起古玉兰花，无锡薛福成故居园林中有三棵古玉兰树，其中两棵树龄130多岁，另一棵树龄170多岁，虽则比不上愚公谷玉兰历史悠久，但亦荣登《无锡市古树木名录》之榜了。二三月间，去此故居园中仰望这满目白玉兰花，似觉群鹤展翅凌空舞，悦目赏心，快事一桩。

改革开放以来，无锡的绿化步伐突飞猛进，葱茏艳丽花草树木把家乡锡城打扮得分外多娇，其中白玉兰，可谓先占花魁的佼佼者。早春时节，无锡公园景点，道路两旁漫天飞舞的白玉兰花暂且不表，连不少小区也成了白玉兰花的时空。那天走进我家小区南大门，门口好几棵白玉兰花树颜繁盛。白玉兰花丛中，迎新年挂的两个大红灯笼隐缀其间，真是白里透红，犹若琼瑶仙境，我不禁举起手机拍照留影。

植物学认为，白玉兰花属木兰科。而木兰科是植物中一个显赫的大家族，包括了玉兰、辛夷等有名的观赏花木。说到这里，花头经就来了。玉兰花，又叫“白玉兰花”，无锡人简称“玉兰花”；而玉兰花还有花瓣紫色的，俗称“紫玉兰花”，学名叫“辛夷花”，其与白玉兰花是不同的两种花，自古以来，不少人常将这紫、白两花混为一谈。为此，有识者常纠正之。

本人从业中医，讲到这儿，三句话不离本行，想简述一下白玉兰花和紫玉兰花(辛夷花)的药用功效。白玉兰花收载于清代赵学敏所著《本草纲目拾遗》一书，称其“化痰，益肺和气，蜜渍为良”，现代用此花可治妇女痛经、不孕症等。辛夷花功能祛风散寒通窍，可治鼻渊(急性或慢性鼻炎)，内服外用皆相宜。近代章太炎曾患鼻炎，他自己购辛夷花研极细末嗅鼻，病情大为好转。后有一名医嘱他加用芙蓉叶末嗅鼻，双管齐下，鼻炎竟愈。此时适逢一和尚向章求赐墨宝，章遂书“芙蓉辛夷治鼻渊”一幅赠之，辛夷之雅事，一时传为美谈。

去年春日，我去鼋头渚公园闲游。在公园樱花谷大草坪附近，观赏到一种红白相间的玉兰花，当时心存疑惑，此花花形似白玉兰花，端雅秀丽，称其是白玉兰花吧，有点不像，缘其花瓣非白色尽染，还半沾红色；言其是辛夷花吧，也称不上，因其花瓣非全紫色。后我请教了一位我的挚友，他是该公园部门经理，曾从事过花卉种植。他告诉我：此花名叫“二乔玉兰”，是法国园艺家用中国原产的白玉兰和辛夷杂交而成的，上世纪初传入我国，

首先在江浙一带引种推广。江东恰是出绝代佳人二乔姐妹的地方，于是植物学界把它命名为“二乔玉兰”。听罢友人如此详述，不由慨然而叹：为此花命名者，秀才也。

提及玉兰花，不由又联想到吴地美食点心“玉兰饼”来。

四十四年前，我收藏的《无锡地方菜谱》一书中，就讲到了玉兰饼的由来史话。清道光年间无锡城中迎迓亭，有孙记糕团店，店主孙某采用民间的“玉兰花瓣做面拖饼”之法，改用包馅心、油煎的技艺，称谓玉兰饼。书中又道明：当时馅心：一、玉兰花瓣水焯后剁碎，放白糖、猪油，米粉拌之；二、鲜肉剁末。该书中还讲道：至1910年，寺巷口万兴斋糕团店的荣某，将玉兰饼馅心增添至菜猪肉、玫瑰、豆沙、芝麻等五色。

另据本人考证，吴地玉兰饼其雏形，确是白玉兰花瓣面拖后油炸所成之饼，且源自清代。清人陈溟子在其《花镜》一书中称：白玉兰花“其瓣择洗清洁，拖面麻油煎食极佳”。玉兰饼清代又叫“玉兰饼”，徐珂编著的《清稗类钞》十三卷“玉兰饼”条中载之“玉兰饼者，取花瓣，拖糖面，油煎食之”。

清代吴地的玉兰饼，脍炙人口，广受青睐，不少文人竟然食之兴致勃勃而挥笔点赞之，如清代著名文学家、无锡宜兴籍人陈维崧，就填有一首词《二郎神·玉兰饼》，词中道：“东风寂静。几树珠明雪映……向花下，盈盈小摘，付与当垆说饼……想厨娘，指螺红一缕，牢丸上，纤痕犹凝。粉残莫怅佳人命，相赏有，金尊绿茗。也省到鹃啼，万片飞琼，抛街填井。”词中宣陈维崧妙句言及厨娘制作的玉兰饼，成了品茗时的绝佳茶点，并指出风雨摇落玉兰花瓣一点不足惜，“粉残莫怅佳人命”，旧时苏州人称白玉兰花为“薄命花”(“红颜薄命”)，也含这层喻指。词人认为，用白玉兰花花瓣来做玉兰饼更是巧夺天工，变废为宝，物尽其用，免得玉兰花瓣“万片飞琼，抛街填井”，零落成泥碾作土，也省了杜鹃啼血之悲。

苏州老亲眷曾与我讲起过，旧时早春白玉兰花开时，姑苏城内外，闺中人就纷纷外出拾取白玉兰花花瓣，洗净晾干，拖拌面粉蔗糖，下油锅煎，此乃旧时姑苏二三月间的月令风俗美食。顺便说说，清代街巷食肆卖玉兰饼，有很强季节性，到了4月街巷食肆则无此货上市，因白玉兰花早已凋尽。而今吴地的玉兰饼，一年四季有供应，均用肉末为馅，糯米粉包裹，下油锅煎成，全无旧时玉兰饼的韵味，其食品原料与白玉兰花瓣风马牛不相及。

白玉兰花不失为一种上乘的食用花馐原料。你若有兴趣，不妨自制上述那种复古型面拖玉兰饼，也可用洗净剁碎白玉兰花花瓣末作馅，以做面饼或糯米粉汤团。还可将粳米放水烧开，待粥将成，投入适量白玉兰花瓣、山楂、蜂蜜，稍煮为粥，食之甜酸可口，别有风味。

白玉兰花终会在风雨溟蒙中飘落，远望如残雪，自古总有人为之叹息。而今我谓诸君，莫为此落英而惋惜，花落花开，天地之道也。时下，抓紧时机，不妨拾些白玉兰花瓣，洗净，晾干，蜜浸，糖渍，装入瓶内封口，来日随时作甜食馅或蒸糕的配料，既添口福，又利养身，不亦乐乎！

艺苑

## 凌云健笔意纵横

| 陈建琪 文 |

在去往崇安寺钟楼的路上，我在想这次“我写我意”严克勤老师的水墨画展，可谓是纸锦还乡，几十年来，严克勤在世界各地，在巴黎、北京、苏州都办过很多次的画展，唯独没有在自己家乡办过画展。衣锦还乡是中国古代所有优秀男人的理想人生。以前的“衣锦”是个象征，是财富、地位的代言，而“还乡”是寻根、是依托、是释怀，甚至是一种愈合。文人的还乡大多是在锦绣纸上。严克勤的纸锦还乡依然沿袭着文人的情怀，那些与故乡相依的文字、水墨，是他近七十年的人生积淀。

严克勤是个性情中人，虽不拘小节，却于细微之处见温情，他洒脱儒雅，颇有魅力，他乐观、自信，固守一份纯真。性情之于人类，是一种品味，而性情之于风物，则是品质，是道。因艺术本于性情，而笔墨乃性情之表象。他于喧腾处觅清幽，在浮尘中求安适。不俗即仙骨，有情乃佛心。

《我写我意》是严克勤近年来创作的水墨小品，所涉的内容有山水、花卉等，我们通过这本书画集，可以了解严克勤的创作背景和表达的趣味志向。

在书里有一幅《鳜鱼图》引起我的兴趣，画面里一条肥美的鳜鱼用草绳临空而挂，水灵灵的鱼眼珠很有神，浓淡适宜的水墨显得整条鱼儿鲜活，好似刚刚出水的样子。画面右上角有严克勤的记述：“辛丑秋，宅家防疫，有好友特送来鳜鱼，不亦乐乎，特记耳。”严克勤笔下的樱桃、水仙、山水都是挥洒自如，率性而为，一副文人做派，有的婉约秀丽，有的气势磅礴，有的细腻精巧，有的古意盎然，着实令人陶醉。他曾用诗来表达他的心情：“且看沉浮游翰海，只研笔墨着春山。”在严克勤的水墨小品里，注入的是他的文化修养、精神气质，以及他的审美取向。他的许多水墨小品逸笔草草，平淡天真，不落俗套，以清静无为作为他绘画的最高境界。

书画的文学性同样在严克

勤的小品里得到了印证，艺术之间的相互相连密不可分。他的国画小品同样是他文学修养的呈现，他的趣味，在画中可以看见，他的感想，则蔓延于功夫外。墨沉于纸上，烟起于画外。风雨一杯茶，江山万里心。可以说，严克勤是一位典型的文人画家，与很多中国画家一样，他在继承传统的基础上不断自我创新。在无锡历史上，曾诞生了几位划时代的画家如顾恺之、倪雲林、徐悲鸿、吴冠中等，严克勤在这种浓郁的艺术氛围熏陶下，其艺术风格自然属于江南文人一路。就艺术风格来说，他继承了青藤、石涛、八大山人的放纵恣意，我写我意的艺术精神，在山水、人物之外，他对花卉中的梅花情有独钟，他常常说起自己“几生修得到梅花”，严克勤平时的生活创作中爱梅、赞梅、画梅，他笔下的梅，树干挺拔，浑厚苍劲。“轻烟淡墨玉精神，洗尽繁华不染尘”，这既是画面的写真，也是其内心的愿望与追求。

在《我写我意》中，我们还可以看到许多竹子题材小品。历代画家都比喻竹为君子，清高坦荡，严克勤的竹子给人以一种胸襟畅意的率性感觉，线条老到，功底颇深。严克勤画的竹，与扬州八怪之一的郑板桥有所不同。板桥的竹，很多是细竿粗叶，劲秀挺拔，而严克勤笔下的竹雄健有势，显得汪洋恣肆，酣畅淋漓。画中竹竿倾斜，野草随风俯仰，虽看不见风，却能强烈感受到风的凛冽。

生活中的严会长，同样喜好美食，品茗会友，一笼无锡“王兴记”的小笼馒头，也是吃得心满意足，民间小吃，美味人生。严克勤同样是一位“面祖宗”，喜欢吃面，以面会友，不但自己常常吃，若有外地客人来，他也会带着客人去吃一碗称心如意的早面，东西南北一碗面，招待四面八方客。在欣赏他精美水墨小品的同时，我们同样获得视觉乃至心灵气息上的触动。庾信文章老更成，凌云健笔意纵横。



春野

摄影 一千度