

# 花间集

肖复兴

儿时住的大院里，很多人家都爱种凤仙花，我们管它叫指甲草。凤仙花属草本，很好活，属于给点阳光就灿烂的花种。只要把种子撒在墙角，哪怕是撒在小罐子里，到了夏天都能开花。

凤仙花开粉红和大红两种颜色。女孩子爱大红色的，她们把花瓣碾碎，用它来染指甲，红嫣嫣的，很好看。我一直觉得粉色的更好看，大红的，太艳。那时，我嘲笑那些用大红色的凤仙花涂指甲涂抹得猩红的小姑娘，说她们涂得像吃了死耗子似的。

放假，大院里的孩子们常会玩一种游戏：表演节目。有孩子把家里的床单拿出来，两头分别拴在两株丁香树上，花床单垂挂下来，就是演出舞台前的幕布。在幕后，比我高几级的大姐姐们，要用凤仙花，不仅给每个女孩子涂指甲，还要涂红嘴唇，男孩子也不例外。好像只有涂上了红指甲和红嘴唇，才有资格从床单后面走出来演出，才像是正式的演员。少年时代的戏剧情景，让我们这些半大孩子跃跃欲试，心里充满想象和憧憬。

特别不喜欢涂这个红嘴唇，但是，没办法，因为我特别想钻出床单来演节目。只好每一次都得让大姐给我抹这个红嘴唇。凤仙花抹过嘴唇的那一瞬间，花香挺好闻的。其实，凤仙花并没有什么香味，是大姐姐手上搽的雪花膏的味儿。

北大荒有很多花，其中最有名的是属达紫香，这是一种已经被从北大荒那里出来的作家遗忘的花。

对于我，最难忘的是土豆花。土豆花很小，很不显眼，要说好看，赶不上同在菜园里的扁豆花和倭瓜花。扁豆花、土豆花鲜艳，紫莹莹的，一串一串的，梦一般串起小星星，随风摇曳，很优雅的样子。倭瓜花，明黄色的，颜色本身就跳，格外打眼，花盆又大，很是招摇，常常会有蜜蜂在它们上面飞，嗡嗡的，很得意地为它们唱歌。

土豆花和它们一比，一下子就站在下风头。但是，每年一冬一春吃菜，主要靠的是土豆，所以每年夏天我们队上的土豆开花的时候，我都会格外注意，淡蓝色的小小土豆花，飘浮在绿叶间，像从土豆地里升腾起了一片淡蓝色的雾岚，尤其在早晨，荒原上土豆地那一片连接天边的浩瀚的土豆花，像淡蓝色的水彩被早晨的露水洒开，和蔚蓝的天际晕染在了一起。

读迟子建的短篇小说《亲亲土豆》，第一次看到原来也有人对不起眼的土豆花情有独钟。迟子建用了那么多好听的词儿描写土豆花，说它“花朵呈穗状，金钟般垂着，在星月下泛出迷离的银灰色”。我从来没见过对土豆花如此美丽的描写。在我的印象里，土豆花很小，呈细碎的珠串是真的，但没有如金钟那样醒目。我们队上的土豆花，也不是银灰色的，而是淡蓝色的。如果说我们队上的土豆花，没有迟子建笔下的漂亮，颜色却要更好看一些。

三十多年前，春末，在庐山脚下歇息。不远处，有几棵小树，不知道是什么树，开着白花，雪一样的白。再远的山前，有一个村子，炊烟正缭绕。

一个穿着蓝土布的小姑娘，向我跑过来。跑近，看见她的手里举着一枝带着绿叶的白花。小姑娘七八岁的样子，微笑着，把那枝花递给我。常有游客在这里歇脚，常有卖各式小吃或好玩意儿的人到这里兜售。我以为她是卖花姑娘，要掏钱给她。她摆摆手，说：送你！

那枝花是刚摘下的，还沾着露珠，花朵不小，洁白如玉，散发着清香。我问她：这么香，叫什么花啊？她告诉我：栀子花。我正要谢谢她，她已经转身跑走，娇小的身影，像一片蓝云彩，消失在山岚之中。

我一直到现在都不明白，小姑娘为什么送我这枝栀子花。那是我第一次见到栀子花。真香，只要一想起来，香味还在身边缭绕。

北京的孝顺胡同，是明朝就有的一条老胡同，中间有兴隆街把它分割为南北孝顺胡同。这条胡同里老宅很多，既有饭庄，又有旅店，还有一座老庙，虽地处前门闹市之中，却一直很幽静。十五年前，我去那里的时候，那里正要拆迁，不少院落被拆得有些颓败零落，依然很幽静，一副见惯春秋、处变不惊的样子。

在胡同的深处，看见一户院门前搭着木架，架上爬满了粉红色的蔷薇花。木架下，都很湿润，刚被浇过水。蔷薇花蕾不大，密密地簇拥满架，被风吹得来回乱窜，上下翻飞，闹哄哄的，你呼我应，拥挤一起，像开着什么热烈的会议。由于颜色是那样鲜

艳，一下子，把整条灰色的胡同映得明亮起来，仿佛沉闷的黄昏天空，忽然响起了一阵嘹亮的鸽哨。

我走了过去，忍不住对满架的蔷薇花仔仔细细看，是什么人，在马上就要拆迁的时候，还有这样的闲心伺弄这样一棵漂亮的蔷薇花，给这条古老的胡同留下最后一道明亮的色彩和一股柔和的旋律？

有意思的是，在花架的对面，一位金发碧眼的外国小伙子，也在好奇地看着这架蔷薇花。我们两人相视，禁不住都笑了起来。

在美国的布鲁明顿小城郊外，一个叫海德公园的小区，每一户的房前屋后都有一块很宽敞的绿地，很少见像我们这里利用这样的空地种菜的，一般都会种些花草树木。我住在那里的时候，天天绕着小区散步，每一户人家的前面种的花草不尽相同，到了春天，姹紫嫣红，各显自己的园艺水平。

在一户人家的落地窗前，种的是一排整齐的郁金香，春来的时候，开着红色、黄色和紫色的花朵，点缀得窗前五彩斑斓，如一幅画，很是醒目。

没过几天，散步路过那里，看见每一株郁金香上的花朵，像割麦子一样，整整齐齐的全部割掉，一朵也没有了，只剩下绿叶和枝干。我以为那是主人把它们摘掉，放进屋里的花瓶中享福了。

有一天散步路过那里，看见主人站在屋外和邻居聊天。我走过去，和她打招呼，然后指着窗前一排郁金香，问她花怎么一朵都没有了呢？她告诉我，都被鹿吃了。然后，她笑着对我说：每年鹿都会光临她家，吃她的郁金香，每年她都会补种上新的郁金香。

这让我很奇怪，好像她种郁金香不是为了美化自家或自我欣赏，而是专门为给鹿提供美食的。

这里的鹿很多，一年四季都会穿梭于小区之间，自由自在，旁若无人。这个小区花的品种很多，不明白，为什么鹿偏偏爱郁金香？

后来专门描写林中动物的法国作家于·列那尔写鹿，说远远看像是一个陌生的人顶着一盆花在走路。便想起了小区的那些爱吃郁金香的鹿，它们一定是把吃进肚子里的郁金香，童话般幻化出来，开放在自己的头顶，才会像顶着一盆花在走路吧？当然，那得是没人打扰且有花可吃然后悠闲散步的鹿。

我一直分不清梨花和杏花，因为它们都开白花。两年前的春天，我家对面一楼的房子易主，新主人是位四十岁左右的妇女，沈阳人。她买了三棵小树，栽在小院里。我请教她是什么树，她告诉我是否杏树。

彼此熟络后，她告诉我：明年开春带我妈一起来住，买个房子，就是为了给我妈住的。老太太在农村辛苦一辈子了，我爸爸前不久去世了，就剩下老太太一个人，想让她到城里享享福。孩子她爸爸说到沈阳住，我就对他说，这些年，你做生意挣了钱，不差这点儿钱，老太太就想去北京，就满足老太太的愿望吧！到时候，我就提前办了退休手续，让孩子他爸爸把公司开到北京来，一起陪陪老太太！她是个爽朗的人，又对我说：老太太就稀罕杏树，老家的房前种的就是杏树。这不，我先来北京买房，把杏树顺便也种上，明年，老太太来的时候，就能看见杏花开了！

听了她的这一番话，我的心里挺感动，难得有这样孝顺贴心的孩子。当然，也得有钱，如今在北京买一套房，没有足够的“实力”支撑，老太太再美好的愿望，女儿再孝敬的心意，都是白搭。还得了，有钱的主儿多了，也得舍得给老人花钱，老人的愿望，才不会是海市蜃楼，空梦一场。

第二年的春天，她家门前的三棵杏树，都开花了。我仔细看看杏花，和梨花一样，都是五瓣，都是白色，还是分不清它们，好像它们是一母同生的双胞胎姊妹。

可是，这家人都没有来。杏花落了一地，厚厚一层，洁白如雪。

今年的春天，杏花又开了，又落了一地，洁白如雪。依然没有看到这家人来。

清明过后的一个夜晚，我忽然看见对面一楼房子的灯亮了，主人回来了。忽然，心里高兴起来，那个孝顺的女人，为那个从未见过面的老太太。

第二天上午，我在院子里看见了那个女人，触目惊心的是，她的臂膀上戴着黑纱。问起来才知道，去年春天要来北京前，老太太查出了病，住进了医院，盼望着老太太病好，老太太还是没有熬过去年的冬天。今年清明，把母亲的骨灰埋葬在老家，祭扫之后，她就一个人来到北京。

她有些伤感地告诉我，这次来北京，是要把房子卖了。母亲不来住，

房子没有意义了。

房子卖了，三棵杏树还在。每年的春天，还会花开一片如雪。

桂花落了，菊花尚未盛开，到丽江不是时候。想起上次来丽江，坐在桂花树下喝茶，喷香的桂花随风飘落，落进茶盏中的情景，很是留恋。

不过，古城到处攀满三角梅，开得正艳。三角梅，花期长，有点像月季，花开花落不间断。而且，三角梅都是一团簇拥一起，要开就开得热热闹闹，烂烂漫漫，像天天在举办盛大的PARTY。

在丽江古城，三角梅不像城里栽成整齐的树，或有意摆在那里做装饰，只要有一处墙角，或一扇木窗，就可以铺展爬满一墙一窗，随意得很，像是纳西族的姑娘将长发随风一甩，便甩出了一道浓烈的紫色瀑布，风情别具。

从丽江到大理，在喜洲一家很普通的小院的院墙前，看到爬满墙头一丛丛淡紫色的小花。叶子很密，花很小，如米粒，呈四瓣，暮霭四垂，如果不小心看，很容易忽略。

我问当地的一位白族小姑娘这叫什么花，她想了半天说：我不知道怎么说，用我们白族话的语音，叫做“白竺”。这个“竺”字，是我写下的。她也不知道应该是哪个字更合适，可是，她告诉我，这种花虽小，却也是白族人家院子里常常爱种的。小姑娘又告诉我，白族人的这个“白竺”，翻译成汉语，是“希望”的意思。这可真

是一个吉祥的好花名。

那天，去崇文门饭店参加一个聚会，时间还早，便去北边不远的东单公园转转。往前回溯，这里原来是八国联军入侵北京后他们的练兵场。新中国成立之后，将这块空地，由南往北，建起来了一座街心公园和一座体育场。这座街心公园便是东单公园，应该是北京最早也是最大的街心公园。

小时候，家离这里很近，常到这里玩。记得上了中学之后，第一次和女同学约会，也是在这里。正是春天，山桃花开得正艳。以后，很少来这里了。特别是有一阵子，传说这里的晚上是谈情说爱之地，很有些聊斋般的暧昧和狐魅，和少年时的清纯美好拉开了距离，更没有到这里来了。

如今，公园的格局没有什么太大的变化，假山经过了修整，增加了绿地和花木，还有运动设施。中间的空地，人们在翩翩起舞，踢毽子的人，早早脱光了衣服，一身热汗淋漓。工农兵塑像前的围栏上，坐着好多人在聊天或下棋。黄昏的雾霭里，一派老北京悠然自得的休闲图景。

我在公园里转了整整一圈，走在假山前的树丛中时，忽然听见身后传来一声清亮的叫声：爷爷！明明知道，肯定不是在叫我，还是忍不住回过头去，看见一个四五岁的小姑娘正向她的爷爷身边跑了过去。她的爷爷站在一个高大的元宝树下面，张开双手迎接她。正是槭树落花时节，槭树伞状的花，米粒一般小，金黄色，很明亮，细碎的小黄花落满地，像铺上了一地碎金子。有风吹过来，小姑娘的身上也落上好小黄花，还有小黄花在空中飞舞，在透过树叶间的夕照中晶晶闪闪地跳跃。

我的小孙子也是用这样清亮的嗓音叫着：爷爷！

那是两年前的夏天，也是在公园里，不是东单公园，是在北海公园；不是槭树花落的时节，是紫薇花开得正旺的夏天。

2019年岁末写毕于北京



踏歌

(油画)

王羽天

## 世界最小城市杜柏

叶克飞

吉尼斯认证的世界最小城市在哪里？要知道答案，先得搞清楚“城市”的概念。在城市化高度发达的欧洲，大小城市星罗棋布。不过除了少数大都市之外，大多数欧洲城市都很小，人口和面积远远比不上一个中国县城。比如极其发达的德国，百万人口以上的城市仅有三个，大多数城市的人口都在八到十万左右。

也正因此，许多中国人喜欢以“小镇”代指欧洲城市。比如去年作为《中餐厅2》取景地而成为“网红”的科尔马，常被列入“世界最美小镇”之列，但它其实是法国阿尔萨斯地区的第三大城市。所以，可别以为地方小人口少就不叫城市。至于“世界最小城市”，也有吉尼斯世界纪录的认证加持，它就是比利时Durbuy，译作杜柏。

这座城市有多小？步行一圈大概20分钟，跑到山顶上往下看，还不如其他城市一个广场大，几十栋房屋密密麻麻，就构成了主城区，城堡和教堂与之一街之隔。稍远处则有一些散落于小河旁与草地间的民宅，与主城区步行距离不过几分钟，但已是如假包换的郊区。至于人口，常住居民仅有450人。

城市虽小，可常年游人如织。既有中世纪风情，又兼具自然景观的它，是比利时人相当热衷的度假地。前住杜柏，有一段长长的乡间公路和林间公路，十分幽深，让人颇有探秘之感。到方知，这座比利时南部小城原来正在阿登山区的山坳之中，四面环山，满山葱郁。早在1331年，杜柏就已拥有城市权。眼前的石头小城，自1870年后就未曾改变过。被绿色山谷围绕的它，所有建筑都是石头建成，灰白色墙身配上灰瓦斜顶，颜色十分素淡，完全不同于布鲁日和安特卫普等比利时大城市

椒麻鸡是除了大盘鸡外，为新疆人喜欢的另一种鸡肉菜品。不同的是，大盘鸡是热菜，而椒麻鸡是凉菜，在酒店多为小盘装，但在专营椒麻鸡的店中，却是用大盘装的，而且像大盘鸡一样，用一只鸡做一份。

无论是哪个省，凉菜都用小盘装，有助于从容喝酒，如果一上来就是热菜，吃饱了便喝不下酒。但新疆人不管那么多，短短几年便把椒麻鸡演变成大盘装，而且像热菜一样吃。究其原因，大概有三：首先是椒麻鸡的麻辣效果明显，口舌受这两种味道刺激，便感觉不到凉了；其次，吃椒麻鸡多配花卷、汤类等，还有人喜欢拌入“皮带面”，吃起来有主食的感觉；再次，椒麻鸡像大盘鸡一样，也是一整只鸡，用大盘盛装，气势颇为诱人，还怎么能视之为凉菜？

椒麻鸡最吸引人的地方有两个，其一是麻，其二为辣。人们进了椒麻鸡店一般会点一只或半只，服务员会问要什么麻和什么辣？食客根据自己口味会上微微微辣，或中麻麻中辣。新疆人其实很能吃辣，经常有人会上正常麻正常辣，不可思议的是有如此喜好者多为年轻姑娘。且不可小觑此“正常”二字，在吃椒麻鸡时指的是最麻最辣。那样的椒麻鸡上桌，吃第一口就会被麻得嘴唇发麻，犹觉得嘴里的鸡肉并非是鸡肉，而是胡椒或花椒。同时亦会发现一个事实，哪怕再辣的辣椒，只要和花椒放在一起，那辣椒便立刻被压了下去，只剩下麻了。怪不得人们通常说放了辣椒和花椒的菜时，总要把麻放在前面，说成是麻辣。

椒麻鸡多选用土鸡和三黄鸡。土鸡肉肉质实，味道更纯正一些，食之有嚼头，而三黄鸡在各方面都次于土鸡，所以价格也在土鸡之下。这些年很少能吃到用土鸡做的椒麻鸡，原因是一只土鸡价格往往是一只三黄鸡的两三倍，做成椒麻鸡后价格自然随之上涨，食客们接受起来困难。再则，土鸡做起来也费事，煮熟一只三黄鸡一个多小时足矣，但煮熟一只土鸡则需要两个小时左右。开店的人把时间亦视为成本，仅土鸡食材和制作时间就赔钱了。

我只学做了一次椒麻鸡，便掌握了其要领。当时，我去昌吉的一位回族朋友家做客，他说中午不吃别的，就吃个椒麻鸡。我以为要到街上的饭馆去吃，不料他从冰箱取出一只已弄干净的鸡说，我们自己动手，做一个秘制椒麻鸡。

那家，我和朋友把鸡洗干净后，把盐和花椒粉抹遍鸡全身，然后放进盆子中，等于是过一道腌制的程序。然后，朋友拿出一大包辅料，让我挑出麻椒、花椒、姜、党参、香叶、桂皮、八角、草果、辣椒、胡椒粒、红枣、枸杞、白芷等。我一挑出后担心会出错，他看了看说都对，我的兴趣上来了，亦相信自己在做饭方面有天赋，便提出由他指挥我来操作，做一个秘制椒麻鸡。他答应了，我便郑重其事地开始做平生第一份椒麻鸡。

朋友指挥我将所有辅料剁碎放入锅中，然后加入麻辣油、花椒粉、线辣子等，等水烧干，便有一股浓浓的椒麻味弥漫开来，我断定我平生做的第一份椒麻鸡已成功一半。

我按照朋友的示意把那只鸡放进锅中，把炉火开到最大。大概煮了四十分钟，朋友说把火调到文火再煮十分钟，我问他为何，他说千万不要忽略这十分钟文火炖煮，如果少了这十分钟，鸡肉就会有烂熟的感觉，吃到嘴里就不是一块肉，而是一团肉。我这才知道做椒麻鸡有那么多的注意事项



新疆味道  
王族

# 椒麻鸡

项，同时我也想这大概是秘诀。

十分钟后关火把鸡捞出，放到案板上等它晾透。这时候却并不闲着，朋友说煮的过程中椒麻味虽然进入了肉中，但力度已经不够了，还需要再加一道提味的麻辣汁。他怕不好便亲自操作，把线辣椒、麻椒、花椒粉和胡椒粒放进锅中爆炒，然后盛进小碗浇上热油，一股更加浓烈的椒麻味便弥漫开来。我们俩把晾透的鸡撕成长条状，一一放进盆子里。

关于撕鸡肉，朋友也有他的一套，他说鸡肉的纹理与它们走路的方向是一致的，譬如胸部、翅膀和脖子等地方，从后往前撕便能撕出长条状，如果不按照这一方向撕，就把鸡撕成了疙瘩。我有意思试了一下，果然如此。但事隔多年后我认为，从后往前撕有一定的道理，但依从鸡走路的方向则是他的个人情趣，我那朋友大概尊重鸡，便杜撰出了那一说法。

那顿椒麻鸡做得很成功，等我把切好的大葱和皮芽子放到鸡肉上，把那碗椒麻汁倒进去搅拌均匀，再加入少许鸡汤，我们就开始吃了。在吃椒麻鸡的整个过程中，我们俩说得最多的是“好吃”二字。

后来便经常吃椒麻鸡，尤其在乌鲁木齐想吃椒麻鸡了，下楼步行十余分钟就到了红山市场旁的“红冠”，这是一家专卖椒麻鸡的店，是我截至目前吃到的最好的一家。我和妻子的固定吃法是一份椒麻鸡，一份手撕莲花白用手撕，不沾刀，炒出最好吃，她回家试做了一次，果然不错，从此后莲花白进我家便不再挨刀。那家店的鸡汤也很好喝，但后来却没有了，问及原因，才知道喜欢喝鸡汤的人太多，而一份鸡汤才一块钱，又不能专门做鸡汤，便不得不放弃。

在别的地方也能吃到好的椒麻鸡，但总觉得还是“红冠”的最好。人的口味就是这样，第一次吃过的或吃得次数多的，便成为永久记忆。味觉是有记忆的，而且较之于其他记忆要牢固得多。这些年曾往京、沪等地带过好多次椒麻鸡，经常是前一天晚上去“红冠”交钱预定，第二天早上取上便去机场。每天都有从“红冠”带椒麻鸡上机场的人，所以他们专门安排一人在早上为大家服务。这几年有了真空包装，带椒麻鸡从容多了，再也不怕在路上坏掉呢。

堡和教堂虽然不大，但灰石灰瓦自带庄重。可到了山顶，却是另一番天地。

这里的山头并不陡峭，顶部十分平坦，面积其实比杜柏的“城区”大多了。整个山头绿草如茵，散落着一栋栋民宅。

这里的民宅与山下截然不同，因为都是近年所兴建，外墙多为黄色、橘色和暗红色，鲜艳得多。房子外观并不精致，是典型的“欧洲农民房”，但家家坐拥大花园和草地，甚至可以跑马，这乡居生活实在惬意无比。山顶有钟楼，是杜柏的制高点。居高临下望向山头的这些民宅，可见家家的草地上都种有鲜花，有可供聚会、吃饭的桌椅，也有孩子嬉戏的小足球场，滑梯和吊床也是必备。在这片民宅与树林之间，有一片公共大草地，阳光下绿意盎然，远处蓝天白云，与草地接为一线，在上面嬉闹的孩子，就在天空中奔跑。

在钟楼上望向山下的杜柏老城，更是赏心悦目。小巧的城市古朴精致，若是没有汽车，简直就是中世纪的模样。这座“世界最小城市”没有什么名胜，但确实接近天堂的样子。