

每天晨起，早餐后便在小区内散步半小时左右。忽然有一天，遇到一个十来岁的孩子在爷爷还是姥爷的带领下捕蝉。爷爷扛着一根长竿，抬边走边专注地盯着树上张望，循声寻觅蝉的踪影；孩子则提着一个笼子跟在后面，笼子里已装了两三只蝉——这，可是我几十年未见的夏日风景了！不由勾起我对少年暑假生活的一段美好回忆。

上世纪五六十年代，是我的小学时代。那时的学生，根本没有什么学习的压力和负担，上课之外，最多每天半小时的作业，大量的空余时间，不是干农活就是玩耍。到了暑假，不上课了，又当三伏农闲时节，玩耍便成了每一天全部的生活内容。虽然，当时的娱乐完全没有今天孩子们丰富多彩的形式，但早起捕蝉，早餐后割牛草，午饭后游泳，然后捉蟋蟀、纺织娘，不捉虫子则看文学、历史的闲书，晚饭后乘凉讲故事——每天的活动“当然如此”地排得非常快乐而紧凑。暑假作业则是拖到假期结束前，集中半天时间完成的。

蝉，半翅目蝉科昆虫，雄性的腹部因有发音器，可以发出响亮的鸣声，雌性则不发声。蝉有众多的种类和别名，如螗、螳、蜋、蝗、蚱等，在《说文》《尔雅》《方言》中各有阐释，令人眼花缭乱而一头雾水。后来，段玉裁、郝懿行、钱绎等分别加以引经据典、条分缕析的笺义疏注，结果却使人更加糊涂了。由此而想起章学诚在《文史通义·博约中篇》中对乾嘉学派末流的批评：“今之俗儒，逐于时髦，误以攀援补苴谓足尽天地之能事。”虽然，今天我们已明确知道全世界的蝉大约有2000多种，而且有昆虫志的图谱一一对号分类，但与我当年生活中的日常认识，俗名与学名还是不能一一对应。

江南地区的蝉，大分应该有三种。第一种名“蚱蝉”，身长在5厘米左右，通体漆黑色，如京剧行当中的“黑头”；发声“噉噉，噉噉……”，洪亮而且悠长，从早到晚几乎一刻不歇，偶尔还有“半夜鸣蝉”。第二种名“知了”，又称“药胡知”，应即《尔雅》中的“胡蝉”，身长4厘米左右，通体青绿色，如京剧行当中的“文老生”；发声“胡知，胡知……”，最为动听嘹亮，多集中于中午到傍晚一段时间。第三种名“寒蝉”，应即《尔雅》中的“蜩”，身长3.5厘米左右，通体粉绿色，如京剧行当中的“文小生”；发声咽哑而纤细，而且似乎没有太长时间的连续鸣叫——卢仝《新蝉》诗中的“泉溜潜幽咽，琴鸣乍住还”，苏轼《阮郎归》词中的“绿槐高柳咽新蝉”，应该都是写的“寒蝉”，即“蜩”之鸣声。

回到我的少年时代，只有孩子帮大人干活的，而从没有大人陪孩子玩耍的。捕蝉包括捉蟋蟀、纺织娘，当然也是自己干，而且都是各人单干，干完活再聚到一起互相攀比。大清早，天刚有些蒙蒙亮，便赶紧起床，拿起顶端用铁丝弯了一个直径20厘米左右圈套的长竿，到树阴墙角，总之是阴暗潮湿之处，找刚刚织成的蜘蛛网，把它卷到铁圈上，一般要找到三四处蛛网，才能把铁圈糊实。这时，天已大亮，蝉也开始了晨唱。薰风树影中，很容易便能循声发现蝉的藏身处，举起长竿，把圈套对准了蝉轻轻按上去，涵露未晞的蛛丝黏性正强，带着鸣声的蝉虽努力地扑腾挣扎，还是逃脱不了被收入笼中的命运。这时的鸣声短促而乱，一定充满了惊恐，因为它使附近树上的蝉霎时间都噤声了片刻。

这样，两个小时下来，一般可以

蝉蛸·蝉娟

徐建融

捕到二三十个蝉。而此时，蛛丝也开始干燥失去黏性，便收工回家吃早饭。下午便是捉蟋蟀、纺织娘。蟋蟀可以一直养到冬天，纺织娘也可以养两三个月，天天听它们“瞿瞿”“啾啾”地歌唱。蝉则最多只能存活两三天，当天午后还可以听到它们的悲鸣，第二天便开始陆续地死去了。而无论死去还是活着的，都用来喂鸭子，看得出，蝉是鸭子们大块朵颐的美餐。事实上，对我而言，捕蝉本有别于捉蟋蟀、纺织娘，并非纯粹为了好玩，而主要是为了“养家”。因为鸭是农家的重要经济支撑，而蝉正是不用花钱的最优质饲料。所以，蟋蟀、纺织娘只要捉到一两只品质好的就可以收手，蝉一定是天天去捕的。

对蝉的速死，我一度感到很迷惘。蟋蟀、纺织娘和蝉，被收入“围城”之后，我都是一视同仁地给它们喂食的。毛豆、菜叶是它们的共同主食，蟋蟀有时还特别优待以肉骨头，蝉则据说有绝食而死呢？所以到了晚间还挂到屋外。可为什么蟋蟀们都显而易见地比野外时生活得更丰富，“乐不思蜀”地天天进食、夜夜歌唱，唯独蝉竟选择了绝食而死呢？难道它也有“不自由，毋宁死”的刚烈？后来才了解到，蝉的进食并不是用口齿咀嚼毛豆之类，而是用刺吸式的口器吮吸植物的汁液。

再后来又读到《周礼·天官》，记周天子膳膳“珍用八物”，其一为“酥酪蝉”；《礼记·内则》记蚶和其他多种动物“皆人君燕食所加庶羞也”；《毛诗陆疏广要》则记“蚬亦蝉之一种，形大而黄，昔人啖之”；《齐民要术》更具体记述了食蝉的三种方法：“蝉脯煎法：追之，火炙令熟，细擘下酢。又云：蒸之，细切香菜置上。又云：下沸汤中即出，擘如上香菜蓼法。”也即炙烤、清蒸、油炸。开始时将信将疑，直到上世纪九十年代，先后有山东烟台等地的朋友邀游当地名胜，筵席上以当地特色菜炸蝉招待。口感之佳，远在烤羊肉、炸油条之上，并被告知富含蛋白质营养。不禁深自后悔，当年食物匮乏，营养严重不良，却竟把如此珍馐佳饌的食材去喂了鸭！

除了捕蝉喂鸭，与其他孩子不同的是，我还拾蝉蛸（又称“蝉衣”，即蝉蛹，又名“若虫”）出土上树、羽化成蝉后留下的壳。那可是中药材，有什么用我不知道，也没兴趣知道；我只知道中药店里是高价收购这东西的。一个暑假过去，约略可以积攒到三四钱的蝉蛸，卖得八九毛钱。平时割牛草的所得，每天五六毛，那是自觉上交给给母亲补贴家用的；卖蝉蛸的所得则不妨留下买学习用品。自古至今，论文艺以“寓教于乐”为可贵；

而我们少年时代的玩耍，至少在我，是十分自觉地追求“寓劳于玩”的。不仅捕蝉、拾蛸，既是玩耍又是劳动；喂雏鸡、喂乳鸭、放羊、养猪、养兔……无不既是劳动又是玩耍。唯其如此，所以玩耍感觉充实，劳动不觉辛苦。直到今天，旁人看我每天写文章、画画，总是不解地发问：“这样的工作狂，你不感到辛苦吗？”我的回答则是：“我是在玩，不是在工作。”

蝉在今天，被定性为有害于自然生态的“害虫”，是危害大树的“吸血鬼”（《昆虫百科小学生读本》，北京教育出版社2015版）。但且不论我从来没有看见过有哪一棵大树是被蝉“吸血”而死的，却知道在中国5000年文明史上，蝉历来就是美好愿景的隐喻。包括殷墟妇好墓在内，上古墓葬出土的大量玉器中，玉蝉占有突出的比重；商周的青铜器上，蝉纹是与饕餮纹并重的两大主体纹样。如果说，饕餮纹所象征的是传统审美中的“狞厉之美”（李泽厚语），那么，蝉纹所表现的正是传统审美中的“优雅之美”。在上古的巫术和艺术中，蝉不仅是主体动物纹饰之一，更是昆虫纹饰的唯一！这不能不引起我们特别的关注。据古今学者的研究，蝉的寓意多在出污不染、饮露高洁，虽不无道理，但我以为更在它的蜕化寓意了“入土为安”的文明“郁郁乎文”的生息——这，与青铜铭文中屡见不鲜的“子子孙孙，其永宝之”的祝辞正可为印证。

此外，《诗经》、《楚辞》、汉赋、唐诗、宋词中，更多见咏蝉的名作、名句，尤以虞世南的《蝉》至今为妇孺皆知，朗朗上口：

垂绥饮清露，流响出疏桐；
居高声自远，非是藉秋风。

意谓一个人的成就，必须靠自己的努力登攀，而不能仅借贵人的提携扶持。

至于图画中的蝉，则以近代齐白石画得最多也最好。他常常以工细的“黑头”蚱蝉，配以粗放的烂漫红叶，使工与放、漆黑与朱红，形成强烈的对比统一。尤其是蝉翼的描绘，筋脉细人毫芒而又精神焕发，“可惜无声”而又“大音稀声”、胜于有声。上世纪七十年代，唐云、陈佩秋、胡若思等先生有时也画蝉，要我在乡下捉了送去作写生的粉本。所作虽各有千秋，无奈已有一个“崔颢题诗在上头”。我偶尔也画蝉，画法上“述而不作”，全宗白石老人，但题款以诗词，庶使意在画外。

左思《吴都赋》：“檀栾蝉娟，玉润碧鲜。”木华《海赋》：“朱焰绿烟，

窃窳蝉蛸。”蛸，段玉裁引《广雅》释作子孳，为蚊子羽化前的幼虫。我以为当为“若虫”即蝉蛹。因为，“蝉蛸”喻仪态优雅美好，而蚊自古至今为人类所讨厌，将讨厌的蚊子与美好的蝉联系在一起实在没有道理。今天的高科技摄像，使我们能清晰地看到蝉蛸羽化蜕变的快镜头全过程，那种无比稀有的生命绽放，婉姿妙曼，轻巧牵萦，正如李善、李周翰的注“蝉蛸”：“烟艳飞腾之貌”“远视貌”。难道古人竟无聊到如此的有心，会在半夜凌晨起来，静观观察从泥土中钻出来的“若虫”爬到树干上后进行的蜕化？否则的话，怎么又会有如此精准的形容描述呢？



一叶知秋（国画）陈佩秋

优雅如淑女的鹭鸶

虽然是水禽，可是鹭鸶的行为却越来越像一个陆地的猎食鸟。从前看奥杜邦绘制的《美洲鸟类》画册，鹭鸶总是栖身湖泽，食物尽是水里的鱼虾蛙虫，很少离开水源去觅食。当然这并不是绝对的，动物随着食源走，一旦食物稀缺，鹭鸶的习性便产生了跳跃性的变化。

在普拉多湿地（Prado Wetlands）的山野上常常落着一些白鹭，也偶见大蓝鹭，个头都很大。尤其是大蓝鹭，体型不但比白鹭魁伟，飞翔起来身体伸展成笔直一线，约五英尺左右身长，恍如超人翱翔天空。初时我不解其意，不去湖里站岗盯梢，跑到陆地上来做什么？这些仪态优雅的鹭鸶在旷野中长久地徘徊着，神情专注，像在等待和谁约会似的。

后来我才慢慢发现，原来鹭鸶是在山野中寻找田鼠和小爬行动物作为吃食。普拉多湖里的食物虽然不少，可是水禽之间相互争夺太激烈了。尤其是随着加州旱情逐年加剧，湿地中的鱼虾昆虫已无法让所有水鸟吃饱喝足，鹭鸶便移师了陆地，这在水禽中恐怕是罕见的现象。

陆地水肥草丰，食物丰饶，湖塘自然不能相比。再说鹭鸶还有一件捕猎利器，是大多水鸟所望尘莫及的。它那细长而坚利的喙，可以啄透泥土，直捣鼠洞，将田鼠、囊鼠等小动物叨出来吃掉。据说在美国的一些内陆地区，鹭鸶的食性已大为改变，约一半的食源来自啮齿目地鼠等陆生动物，这种由大气暖化带来的鹭鸶鸟类

笔会

「文汇报」
微信二维码

湿地里的淑女与歌姬

王士跃

可是鹭鸶并不在乎，还是全神贯注地盯着地面的动静。听，那是什么声音，好像猎物要从地底出现了，这时它终于开始行动，兴奋得头微微颤动着、瞄准着，猛然地向前一俯身，将尖喙噗的一声扎入土中。可惜，又一次扑了个空。

鹭鸶并不是每次都能捕食成功，有时候甚至大半天过去了还是肚子空空的。这位水陆两栖的勇士能够在生态环境恶化的条件下不断调适着自己，今天即便是一无所获，却仍然保持了一种优雅的风度和气节，抖了一抖冠翎，梳理了一下羽毛，然后轻盈地振翅而飞，几乎是无声无息地消失在湿地森林中。

原来是一只歌带鸫（song sparrow），是山野中常见的一种歌鸟。它的模样跟麻雀很相似，只是头上多了几条麻白色花纹，胸前还有一颗标志性的黑斑。它善鸣，歌声明快无比，春季最容易听到它们的啾啾。

它的鸣声有一种特殊的节奏，有细心的观鸟者称，声调极像贝多芬的《第五交响曲》，“啾啾啾啾——”，气势雄壮淋漓，拖出一串脆亮的尾音。仔细倾听，在似与不似之间。贝多芬的交响曲太悲壮了，歌带鸫却没有一丝一毫的悲情色彩，流行的话说

是阳光歌手，鸟类学家福布希赞美它是“一个永不止息的乐观主义者”。

说起善鸣的雀鸟来，朱雀大概是湿地中最热烈活泼的歌者，它的啼鸣总是激情高亢，有一股子火辣劲儿，尾音饱满上挑，我总是下意识想到它多像粗犷煽情的元曲。接着以此类推，鸚雀，又称雀百灵，歌声则是宛转悦耳，音节长短参差，极富变化，倾吐万种风情，自然有宋词的余韵。说起珍稀鸟类贝氏绿鹇，也叫绿伯劳，在去年的特大山火灾发生之前，我还偶尔见到它们的踪迹，其声独特：“咕啾咕啾咕啾啾——咕啾咕啾咕啾啾——”，几乎是固定的七音节，尾音或升或降，抑扬顿挫，那就是在吟诵一首七绝句了，我因此给它一个雅号“杜牧雀”，以此纪念擅长七绝的诗人杜牧。可惜在加州接二连三的山林火灾之后，我已好久没有听到杜牧雀的啼鸣了。

“歌带鸫真是名副其实！它谦虚而卑微！是荆棘中的鸟类吟诗诗人！是鸣禽中最执著的歌者”

有一位诗人这样赞美歌带鸫，说它是一种不畏艰难，黑夜白昼都引喙高歌的奇鸟。更有趣的是，鸟类学家们发现，歌带鸫的荷尔蒙和声囊与阳光及气候之间有着很大的关系。在天寒地冻的时节它们通常悄无声息地躲在巢里睡觉，然而一到春暖花开，大地复苏之际，它们便会立即活跃起来。随着日照时间不断增长，气温升高，歌带鸫体内的性腺和声囊会发生奇妙的反应，瓜熟蒂落，声甜腔美，面对大好春光和漂亮的异性扯开美喉，尽情歌唱。它们胸前的那颗美痣也会跟着一抖一抖地闪闪发亮。

蝉娟同时又作“蝉娟”。张衡《西京赋》：“咽清商而却转，增蝉娟以此豸。”“此”，这个；“豸”，没有脚的虫，当指蝉蛸“若虫”。李商隐《霜月》诗有云：
初闻雁雁已无蝉，百尺楼高水接天；
青女素娥俱耐冷，月中霜里斗娟娟。
如果说，由蛸而蝉，是蝉的一次生命升华；那么，由“无蝉”而“蝉娟”，是蝉的又一次生命升华。“蝉娟”之于“蝉蛸”，于笼而统之、“夏虫不可语冰”的仪态优雅美妙之外，从此又增加了两个高冷的实义：美女和月亮。

少年时捕蝉的暑期生活，是那样地欢快美好。可是今天，从那一次偶然的相遇之后，就再也没见过任何一个孩子同他的爷爷一道或独自出来捕蝉。这也难怪，今天的孩子们，学习的压力实在太沉重，而他们的娱乐活动，实在又太多样。俱往矣。又到中秋，且剥白居易的《忆江南》词两阕：
蝉娟夏，早起趁晴天。
树影薰风黏聒噪，不知身在古诗篇。
能不忆蝉娟。

朋友一大早打电话来，问我中午有没有空，想过来看我。我正忙得焦头烂额，就问他是否有什么急事，过两天可以吗？他说刚从台湾收到一盒绿豆椪，是不加防腐剂的，保质期只有几天，最好在两三天之内食用，所以，十万火急，要赶紧交给我。朋友知道我喜欢吃这种比较特殊的家乡小食，时不时会趁着返台之便，给我带一盒回来。这两年因为疫情缘故，一直没敢旅行，也就没能送来令我开怀的手信。这次他请家人邮寄，专程前来给我，让我感到无限温馨。

绿豆椪是中秋前后应节的点心，其实就是福建人的传统月饼，在台湾一直承袭了传统的制作方法，外表很像苏州的酥皮翻毛月饼，里面的馅料却完全不同，甜咸交杂，有着特殊风味。这个“椪”字很怪，一般字典上还查不到，《汉语大词典》上说是“椪柑”，倒是我小时候在台湾常吃的一种柑橘。想来是因为绿豆椪外形圆凸，形状与一般的月饼有异，比较像椪柑，所以称之为“椪”。

传统绿豆椪的内馅，是绿豆沙包裹着红葱头炒制的猪肉燥，近年来则花样翻新，出现各种各样的绿豆椪，听说也被人打造成文创产品，深得年轻人的青睐。我吃过一种标榜为“佛罗伦萨绿豆椪”的文创美食，以橄榄油代替猪油，不用红葱头，味道非常奇怪，非驴非马，非中非西，实在不好吃，却不敢议论，怕损了小青年的颜面。

福州以前是有绿豆椪的，现在好像不太宣传了，不过在网上还找到制作绿豆椪馅料的食谱：“一包去壳绿豆，泡水六个小时洗净，用电锅煮熟，软度以手试压颗粒成泥状为佳。一次全部放入搅拌机里打碎成豆沙。三个红葱头切碎，用油60克（1/3杯），小火炒到金黄色，避免炒焦，把葱油酥铲出来备用，把绿豆沙拌入爆香葱酥的油锅中，加盐半匙，糖50克（1/4杯），白胡椒1/8匙，再拌入刚才铲出爆香的葱酥。凉后，用冰淇淋的汤匙舀成球状可做16个。”看起来是简易版的素馅料，猪肉燥不见了，或许是现代人讲究健康的食谱吧。

台湾从南到北有些老饼家，做的传统肉燥绿豆椪都不错，人口有绿豆沙的香糯，继之以浓郁的肉燥芳香，在口中喷薄四散，好像烟花绽放一样，可算是登了大雅之堂的普罗美味。近年来老店翻新，产品成了台湾的热门伴手礼，有了无远弗届的广大市场，也就资本主义起来，搞出许多新花样。台南有家老店标榜传统，不搞中西结合的fusion，而是变换传统制作用方式，一种荤的，一种素的，还有一种加入咸蛋黄，让人采购时感到丰富多彩，倒是有点生意经头脑。有趣的是，宣传方式强调非物质文化遗产，以古代诗人名诗作号召，三种口味的绿豆椪，分别命名为“绿豆椪（李白口味）奶素”、“绿豆椪（苏东坡口味）荤”、“绿豆椪（蛋黄口味）奶素”。第一种冠名李白的介绍是：“纯绿豆沙原味，故以李白（切开后半部绵密雪白）命名”；第二种冠名苏东坡：“绿豆沙加入秘传手工精炖鲁肉，以东坡先生名号作为纪念”；第三种没有冠名：“采用台湾屏东在地养殖的鸭蛋制成咸蛋黄，切开后色泽有如一轮明月”。

把传统风味美食化作文创产品，是目前流行的风气，据说可以提升产品的文化品位，甚至臻于审美境界。绿豆椪冠上李白、苏东坡之名，让人吃起来感到充满诗意，不失为文化创新的手段，是各地政府鼓励经济发展，又想博得振兴文化美名的政策。台南这家老饼店的点子不错，但是第三种绿豆椪用了咸鸭蛋，却想不出适当的人选，大概是古典文学知识有限，未免令人感到遗憾。其实，可以请出热爱养鸭的甫里先生陆龟蒙，也是合适的，不过，现代年轻人知道陆龟蒙的也不多了。

中秋快到了，吃个绿豆椪吧。