

小暑临风如微醺

文/于众



“倏忽温风至，因循小暑来。”古人把一阵温热和煦的夏风，作为小暑节气的引子迎来了夏季。小暑时分，风在天地间自在来去，拂散了梅子黄时的无边细雨，催绿了池上溪畔的片片新荷，惹得田野间的稻麦纷纷弯了结实累累的身躯。邂逅一阵小暑时分的微风，如同饮了一盏新酿的醇醪，令人神清气爽，心中洋溢着微醺似的怡然与满足。

小暑的风，舒卷着莲荷新绽的清香。六月天炎威正盛，草木却在小暑温风的熏蒸下焕发出蓬勃生机，其中，荷花以沁人心脾的清幽香气，在历代文人笔墨中漾出一片清凉。孟浩然披发夜卧，悠悠吟哦着“荷风送香气，竹露滴清响”；秦观拄杖漫步，斜倚胡床，叹一句“月明船笛参差起，风定池莲自在香”；庞铸轻拥着竹夫人纳凉，闲对晚窗，感慨道“鸟语竹阴密，雨声荷叶香”。小暑方至，淡淡荷香氤氲在风中，随风冷冷流转，令人闻之忘俗，烦热皆消。

小暑的风，浸润了瓜果丰熟的甜香。民间有谚曰“小暑过，一天热三分”，小暑一到，“消暑”便成了古今不变的主题。小暑掀开了三伏天帷幕的一角，《清嘉录》记载，此时“街坊叫卖凉粉、鲜果、瓜、藕、芥辣素粉，皆爽口之物”。小暑时分的空气里，处处弥漫着瓜果新收的馥郁芬芳。三国时，魏文帝曹丕就颇为推崇冰镇瓜果，“浮甘瓜于清泉，沉朱李于寒冰”，一开后世“浮瓜沉李”的消暑之风。到了宋代，人们更是热衷于在暑天吃瓜，范成大

诗曰“碧蔓凌霜卧软沙，年来处处食西瓜”，顾逢诗曰“多自淮乡得，天然碧玉团。破来肌体莹，嚼处齿牙寒”，文天祥亦留下了“拔出金佩刀，斫破苍玉瓶。千点红樱桃，一团黄水晶。下咽顿除烟火气，入齿便作冰雪声”的诗句。清甜的瓜果香气萦绕在小暑的风中，夏天的燥热也随之消弭，平添了几分清爽舒畅。

小暑的风，包容着盛夏万物的动静瞬息。微风起处，可向柳荫携蝉鸣，送清辉入深院；亦可引惊雷于九霄，催苔痕上阶庭。“薰风愠解引新凉，小暑神清夏日长。断续蝉声传远树，呢喃燕子倚雕梁”，在乔远炳的诗里，它自林间穿梭，捎来声声俏皮的蝉鸣与燕雀的呢喃细语，夏日慵慵懒懒的氛围便愈发浓厚起来。“满意好风生水面，趁人明月到天心。此时情绪谁能会，独坐中庭夜已深”，朱淑真的眼中，它是望舒的佳友，与月色一起轻盈地游走在水面，踏出无数道涟漪，留下几丝静谧，一缕浅淡的惆怅。“竹喧先觉雨，山暗已闻雷。户牖深青霭，阶庭长绿苔”，在元稹笔下，它时而暴烈地搅动满山竹海，筑起半天云楼，翻涌着排山倒海般的雷雨之威；时而温柔地漫步庭院深深，在石阶上印下一道潮润细腻的青苔绿痕，宛如夏天悠悠的足迹。

“眼前无长物，窗下有清风。”小暑乘风而来，令人在炎炎夏日里，亦能一赏清风拂面、心静生凉的雅趣。长夏临风时，无酒亦微醺，怎能不令人心生期待？

骆家舍越剧往事

文/沈镇

对于《杨家大败》和《斩李广》这两个名字，上了年纪的戴村人再熟悉不过了，特别是喜爱戏曲的那些戴村戏迷。一看便知是和唐代一位大才子有关联的戏曲剧目。为什么要说这几个戏呢？原来这背后还有一段故事。

这个故事就发生在戴村镇骆家舍村。骆家舍村平均海拔500多米，村子分布在狭长的山谷中，分为上骆家舍和下骆家舍两个自然村。骆家舍村有萧山海拔最高的行政村，境内有萧山最高峰船坞山、第二高峰通天凸、第三高峰老鹰石，以及千亩野生杜鹃花，还有萧山最高的瀑布蟒蛇潭瀑布，骆宾王遗迹等。这里曾是“初唐四杰”之一骆宾王的藏身之地。传说骆宾王兵败隐居骆家舍，离开后身边的李姓和杨姓两个侍卫就留了下来，繁衍生息，逐渐形成村落。上骆家舍主要都是李姓，下骆家舍主要都姓杨，分别建有祠堂留有家谱。

1953年，骆家舍村创办两个越剧团，下舍越剧团创始人杨树连，请河上镇大桥村瞿安

灿为师；上舍越剧团创始人李潮水，请戴村镇张家弄村郭子香为师。两个戏班主要演古装剧《龙虎斗》《狸猫换太子》《双枪陆文龙》《薛刚打太庙》《包拯铡曹》等。六七十年代演过现代戏《红灯记》《智取威虎山》《沙家浜》等。除本村演出外，还到富阳、萧山附近的村演出，受到群众的喜爱。

农闲时间，村里的戏班子就开始演戏了，有一次上骆家舍上演剧目《杨家将》其中有杨家将大败的剧情，于是下骆家舍马上安排上演《斩李广》，暗示杨李之间的较劲，一时间村里异常热闹，比现在的斗戏还要精彩，你来我往，只要演戏，《杨家大败》和《斩李广》这两出戏就变成了传统。随着时间的推移，1975年两个剧团相继解散。不过，这一段斗戏的故事，至今都被骆家舍的老人津津乐道。

2021年骆家舍全村因地质灾害进行了搬迁。但是这个故事却一直流传下来，成了回忆的往事。

紫苏饮

文/龙烟

曾经香气第一，如今胜在颜值

行品评排名，结果是紫苏熟水排第一。

据说，“熟水”之名始于宋代，曾在宫廷内及文人雅士间风靡一时，并流传下来为世人所知。古代没有冰箱，盛夏时节就用解暑药茶方剂，那些口感好的叫作“熟水”或“暑汤”。

在宋朝，“紫苏饮子”也叫“紫苏熟水”，熟水差不多就是古代的饮料。在张择端的《清明上河图》里，画中的几家饮品铺子，圆形遮阳伞下均挂着“饮子”、“香饮子”的招牌。看来，喜欢喝现做饮料这个事情，古人与今人都有同样的爱好。

据明代高濂《遵生八笺》记载的“紫苏饮子”做法是这样的：“取叶，火上隔纸烘焙，不可翻动，修香收起。每用，以滚汤洗泡一次，倾去，将泡过紫苏入壶，倾入滚水。服之，能宽胸导滞。”也就是说先把紫苏烘干，然后放罐子里，要喝的时候，用热水冲泡即可。不过，按照这个方法做出来的紫苏熟水，是淡黄色的，有淡淡的紫苏香气。

至于为什么紫苏要先隔纸烘焙过，也是跟香气有关的讲究。因为宋人喜爱的夏日熟水，就贵在“香气”。

南宋陈元靓《事林广记》记载：“夏月凡造熟水，先倾百煎滚汤在瓶器内，然后将所用之物投入，密封瓶口，则香倍矣。若以汤泡之则不甚香。若用隔年木犀或紫苏之属，须略向火上炙过，方可用，不则不香。”所以，夏季制作熟水，并非用滚水冲泡草药等物，而是事先烘焙好的“香体”，比如紫苏、丁香、沉香、檀香、白豆蔻等。

还有一种紫苏熟水方，紫苏叶和陈皮按3:1的比例调配，切上三两片姜，入水同煮。待水沸后，再根据口味放入适量冰糖。这种做法会让紫苏熟水保留紫苏的香气外，还能融入陈皮的清香和姜的辛香，涩中带甘辣，令人回味。

3

在古代，紫苏还有其他不知名的吃法。《东京梦华录》的《州桥夜市》篇记载：“出朱雀门，直至龙津桥……夏月，麻腐鸡皮、麻饮细粉、素签、沙糖冰雪冷元子、水晶皂儿、生淹水木瓜、药木瓜、鸡头糰、沙糖绿豆甘草冰雪凉水、荔枝膏、广芥瓜儿、咸菜、杏片、梅子姜、莴苣笋、芥辣瓜儿、细料饅飰儿、香糖果子、间道糖荔枝、越梅、紫苏膏、金丝党梅、香柰元，皆用梅红匣儿盛贮。”

这23道汴京街头的夏日甜品，品种真够繁多的。紫苏膏的前面还有两个生僻字组合的名词，反正也看不懂猜不出，猜想可能是一个以紫苏为主料制作的膏状甜品，或者是可冲服的紫苏类饮料。

古代喜欢紫苏饮，或许更多是解暑之用。但现代有闲情做紫苏饮的，更多是一种饮食品味。虽然现代版紫苏饮的制作过程并不复杂，但考验的是愿不愿意去凑那些配料。

你得有现种的紫苏，摘上七八片，实在没有就网上买。配上仔姜片，煮四五分钟后，逼出淡黄色的液体，加冰糖后放凉备用，再将柠檬挤出汁液，倒入紫苏原液后，会在瞬间变成粉红杜鹃花的颜色，柠檬汁越多则粉色越浓烈，养眼又好喝。如果没有柠檬，用桃肉切片也可以，煮出来就是淡淡的粉色，口感有紫苏和桃的双重香气。

由此可见，经过千年流转，曾经香气第一的紫苏饮，到了如今，喝的已是“颜值”。

1

紫苏很好养活，可能是作为药草的使命感吧。种在6楼大露台的土盆里，那里有阳光，总是畅通无阻地注满，那里有雨水，鼓胀着生长的力量，那里有风，带来不知源头的能量。

小小的紫苏，哪怕是孤单的一株，也能在都市一隅完成一年生的“轮回”。

春天发出小小的嫩芽，在盛大六月时，枝叶一蓬蓬往上拔节。有的品种是青色的正面，紫色的反面，有的品种则是两面都是青色的，也有双面紫色的。

我见过的是青色正面紫色背面的紫苏，它开淡紫色的小花，一簇簇的，很不起眼，正如它结出的比米粒还小的紫苏籽一样。

成熟时，包在籽外面的“衣服”裂开，四处崩裂。不幸的就被当作垃圾扫走，幸运的籽落在花盆里继续“潜伏”起来，等待来年的春信儿，再度唤醒，继续吐叶繁花。

说起紫苏的来历，还有一个跟名医华佗有关的传说。相传东汉末年的一天，华佗在一家客栈吃饭，正巧遇到一群青年比赛吃螃蟹。半夜，这群青年有人喊肚子痛，还痛得在地上打滚。华佗听见了，就想起一次他采药时，见到一只小水獭吞了一条鱼，肚子撑得像鼓，它一会下水，一会上岸，显得很难受。后来，它爬到了岸上，吃了些紫色的草叶，便没事了。中医用药有取类象之说，紫色的草叶能解鱼毒，一定能解螃蟹毒。于是，华佗让徒弟去郊外采那种紫色的草，煎汤给青年服下。过了一会儿，果然不痛了。这种紫色药草没有名字，但病人吃了会舒服，于是就有了名字“紫舒”，服后让腹中舒服的意思。后人又改为紫苏。

紫苏在古代有双重身份。它是药草，也是调味香草。早在《神农本草经》就有记载：紫苏气味辛微温无毒，主下气，杀谷，除饮食，辟口臭，去邪毒，辟恶气。《药性赋》则将紫苏的作用精炼为四个字：“下气散寒”。所以外感风寒，内有气滞，首选紫苏。

还记得孩提时期，阳台的土盆里经常会种几株紫苏，每当烧鱼、烧鸭、炒田螺时，老妈总会摘上几片紫苏叶来调味，一般都是即将出锅时下入锅中，几秒后随菜出锅。夏天，每当伤风感冒，老妈会用紫苏全草，加几片生姜煎水，热热的紫苏汤喝下，汗出烧退、止咳除痰。

2

很多人可能还记得去年热播剧《梦华录》里的“紫苏饮子”，刘亦菲饰演的钱塘赵氏茶坊掌柜赵盼儿，出场就秀出一手行云流水的「紫苏饮子」，直把众茶客看呆了。

据说，宋仁宗都对「紫苏饮子」赞誉有加，元代诗人吴莱也吟诵说：“向来暑殿评汤物，沉水紫苏闻第一。”那么，这「紫苏饮子」究竟是什么？

成书于南宋末年及元初的《事林广记》记载：“仁宗敕翰林定熟水，以紫苏为上，沉香次之，麦门冬又次之。”宋仁宗曾勒令翰林院就熟水的口味进

