

心香一瓣

六神丸与巧克力

傅炜如

丁光明从生产线上退了下来，坐进了大井巷胡庆余堂的博物馆里。

在胡庆余堂做了近60年的老药工，丁光明是手工泛丸技艺的传承者。从厂里退休后，便回到这，边带徒弟边向游客展示这项中药绝活，他们都尊称他为丁老。70多岁的年纪，实际看起来还要年轻几岁。中等个头，戴着眼镜，镜片下微眯着眼，光亮的脑袋显得很有精神头。

穿过两侧回廊，他带我来到手工作坊，位于东北侧的一间制丸展示室。丁光明挪来椅子，张罗着让我坐。他脱下白褂，露出一身藏青色的中式布衫，站在那像是一棵峻拔的松树。

丁光明爱吃糖，从他的桌上就能看出来，大大小小放了好些罐。

徒弟进来，接过他的水壶，丁光明想到什么似地用手指向外，声音有些急切：“虾儿，去把虾儿拿出来，乌龟好几天没吃了，该喂了。”

让药粉变药丸，起模是最如履薄冰的一步。

丁光明摇晃着竹匾用水润透，将药粉均匀撒上，双手紧握药匾，方寸之间来回旋转，控制两手间的力度，调整着气息，细粉飞散。他时而放下药匾，眉头微蹙，用沾上水的笤帚将竹匾底部润湿，权衡着水与粉之间细入毫毛的微妙关系。对普通的师傅来说，起模总是要精心称量，但对丁光明来说分寸拿捏早已熟稔于心。当看见药粉像沙砾一般，他的眉头舒展开了。

1966年夏至，江南还沉浸在漫长的梅雨季中，只待伏天的高温驱走绵绵不绝的雨水。那天，17岁的丁光明走进了胡庆余堂。

胡庆余堂的传统，丁光明有所耳闻，旧时一年只招一到三名学徒，老师傅们收徒，层层把关，考察的不只是技术还有为人处世。可没想到，他这个不起眼的小伙，竟成了胡庆余堂两个组师傅争抢的对象。

刚进粉碎组的第一年，他忙里忙外，每天像个陀螺似地各处转，慢慢成了同事们口中随叫随到的“小丁”。角落里有散落的零钱，他收起来，桌角有倒下的拖把，他拾起来……把车间的散活都装进了眼中。粉碎芝麻糊、晒药等小事磨炼着他的心性，师傅也暗自观

察着他的待人接物。

隔壁制丸组组长过来交流，他早就注意到这个“小鬼”，想把他“挖”到制丸组去。粉碎组组长舍不得，自己看中的徒弟，还没开始教技术活就要走了。但他也真心喜欢这个年轻人。

说到这，丁光明笑呵呵地，眯着眼睛张开了些许，“后来组长把我叫过去，光明啊，我不舍得让你去，但制丸组的工作技术性强，你能学到真正的中药制作技术。我不留你了，好好干。”

丁光明被“提拔”到了核心的丸剂车间，成了正儿八经的学徒工。原以为一进去便能得到师傅的真传，可他每天的工作除了送丸药，便是给车间的同事打下手，这跟在粉碎组的工作没差嘛。他有些失落，倒也没吭声。

脑袋瓜一转，“偷师学艺”，白天闲暇时观察师傅们的步骤手法，干活时耳朵竖着，留心听几句泛丸要领。夜里师傅们下了工，他把白天看到的动作偷偷练习几遍。

师傅张永浩看在眼里，不说一句。有一天，他把丁光明叫来：“你可以开始学泛丸了。”两年了，终于等到这一刻。

泛制药丸讲究的是技术，考验的是性子，虽说是制药，丁光明觉得是把人的品性都融入其中了，抱着什么样的心态，就会呈现什么样的药丸。制丸药不是搓泥丸，哪能那么简单。“做药，不论大小丸，颗颗都要是良心药。”

丁光明与我说到六神丸，嘴角有藏不住的得意，他说：“六神丸最小，最难做。它里面有麝香、冰片等6味中药，在制作中必须经过5道工艺，成丸直径仅2毫米左右，丸药之间不能粘连，还得颗粒均匀。一公斤药40万颗，每30颗药装一瓶。大的药丸每公斤只做333颗。”当初为了达到这个标准，丁光明跟自己轴上了，日日苦练，硬是把丸药做得和师傅一模一样。

他起身，打开旁侧木质柜子的门，在里面翻找，拿出一个细长的小透明罐给我，里面装的就是小小的六神丸。“这是我九几年做的，时间久了不如以前有光泽了。”

此时，我看见泛丸匾中的药丸逐渐成型，丁光明的竹筛派上了用场。他右手握竹匾，左手拿竹筛，手用力一抖，药丸齐刷刷地跳到了筛上，竟一颗不落。他持续抖动着手

臂，药丸顺着竹筛孔一粒粒落下，这声音像是林间密雨打在芭蕉叶上，有一种让人着迷的畅快感。

制药进入了收尾，丁光明手上的动作变得利落，在竹匾上加了点药粉，旋转几次结束了泛丸，完成后的丸剂呈现出哑光质地，丁光明小心翼翼地将它们收入药罐。

宅院内的时光走得慢，50多年过去了，外面的天地瞬息万变，院内似乎没什么变化。当年的年轻小伙，如今也成了带徒子徒弟的大师傅。

丁光明有些累了，他靠在藤椅上微眯着眼，在面前的杯子里添了点茶水。半起身，选了一个零嘴罐，打开盖子取出两颗巧克力，一颗放到我手里，另一颗他剥掉糖纸，塞进嘴巴里。

“你尝一颗，说话久了嘴巴里润润，味道蛮好的。”

他嚼着巧克力，嘴里有一句没一句地跟我搭着话，这一刻，这位严谨的老人流露出了些许孩子气。

我与他谈到收徒之事，丁光明拿出手机喊：“呼叫毛满丰，呼叫毛满丰。”

胡庆余堂如今仍保留着一套严格的拜师收徒的流程，按照规定，敬了茶，磕过头，正式拜在师傅名下后，才有资格说是师傅的徒弟，这是对匠师的敬畏。

不一会儿，一个年轻的小伙进来，他就是丁光明呼叫的徒弟。“师傅严厉，工作上有什么失误都会直接骂我，我藏不住脾气的。生活中倒是挺和善。”毛满丰与师傅相处，像是对待自家长辈，倒也不见外。

“师傅常说‘修合无人见，存心有天知’。就算没有人监管，也不能违背良心，不要见利忘义。做药是别人看不到的，但我们得把这个事做踏实了，关系到性命的事容不得半点差错。”毛满丰说。

丁光明把曾经师傅带他的方法也用在了徒弟上，一代代都是胡庆余堂祖师爷传下来的训规。他收徒，首先看人品：“做人有偏差，我是不会同意收徒的。还要肯学，选药、制丸很多都需要凭经验，熟能生巧。”

凡事在丁光明心中都有杆秤，一把年纪还是劳碌心，他对药材有自己的一套标准，若是自

己上阵制作丸剂，他都会亲自查看药材，并监督炮制过程，“自己看到药材好，做药更放心。”

2010年，从厂里退下来后，丁光明自愿回到胡庆余堂国药号。

老伴身体不好住进了养老院，女儿忙自己的工作和家庭。一个人在家冷清，回到这也像回到了家，带带徒弟，向游客展示泛丸技艺，哪怕不要工资。

他从柜子里翻出一本笔记本，已微微泛黄，上面记着他从1981年开始师傅传授的内容，一笔笔记录着他的心得。他略带遗憾地说：“以前很多丸剂的制作方法都记在车间的黑板上，后来种类逐渐减少，有些方法已经失传了。”

如今胡庆余堂丸剂制作的机械化水平很高，但最小只能做出直径3毫米的丸剂，再小尺寸的就只能靠人工了。他总能一眼辨认出哪些是机器做的丸剂，在他心里，只有经过自己手和眼的，做出来才有温度。

丁光明看了眼手腕上智能表上的时间，对我说：“带你看看博物馆吧。现在这里都变了样。”

他起身朝外走，回过头再次叮嘱徒弟：“去看看虾儿拿出来没有，乌龟饿了。”

他的手触摸着博物馆内的木质门窗，从连廊向里望去，已然是不一样的情景。他嘴里念叨着：“以前这里是第一车间，那里是包装组……你看这，新砌了墙，以前是一排窗户，透气得很……”与其说在对我说，不如说是在讲给自己听，老人的回忆总是甜的，像他含在嘴里的巧克力。

从工作坊出来，跨过两扇门，是带着天井的小院。在一个假山池中，我见到了丁光明念叨着的乌龟。“小黑小黑，吃饭了。”他把自己买的虾肉丢到水里，乌龟从岩板底下现身，像弹簧似地伸出头，吃完了立马缩回去。丁光明哈哈大笑：“小东西很聪明嘞。”

我跟丁光明告了别。走到连廊处回头望，他坐在藤椅上，灯光下穿着的白色大褂泛着光。这个画面被门框定格，他蹲在里头，像是驻守着时光的老人。

我回到了行人如织的河坊街，摊开手掌，是丁光明给我的一颗巧克力和一罐30年前的六神丸。

天台和合赞

陆彩荣

因出席第三届和合文化全球论坛，再赴台州天台，感受山海之城自然之美，感悟和合文化博大精深，得此组诗以记之。

中外宾朋来圣地，天台文化起新潮。

人间命运抒心语，和合共生永续骄。

赤城山上彩云飘，长喟古松清气擦。

和合圣怀风物好，唐诗之路接重霄。

三生万物开新局，和合论坛逐浪高。

诗意栖居民喜爱，美人之美梦中豪。

紫云小筑玉京洞，别有天机藏赤城。

济圣东西双院乐，道茶佛橘养心精。

夜深山静月星洁，古道苍松隋塔风。

同事兴浓寻宝刹，国清讲寺睡乡中。

追寻古刹探宗源，儒道共生壮福田。

山标栖霞天阔，和生文化润心莲。

真觉通玄妙存道，天台风物惹人醉。

万年古寺藏仙境，满目青山日月瞧。

山那边 红满天(歌词)

竺 泉

你住山的东边
我住山的西边
东边晨曦入窗来
西边斜阳醉山峦
起伏伏山坡间
草儿绿 牛儿欢
重重叠叠群山外
风轻轻 云淡淡
你说相守的鹊桥
就在山那边
山那边 云缠绵
天边的风景在心间

我与你 情相牵
山那边 红满天
红满天 有多远
天边的柔情在心间
我与你 心相见
心相见 红满天
红满天 啊 心相见
心相见 啊 红满天

诗人的立冬

聂顺荣

才送走霜降，还来不及欢呼秋色的赠予，立冬就携带飘零的落叶，急匆匆地掠过澄澈高远的蓝天姗姗而来。这是冬天的序幕，对心思细腻的诗人来说，是极易感受到的，由此对立冬也产生了各种各样的所思所感。

陆游的立冬乐观豁达。陆游过得窘迫，却十分乐观。《立冬日作》：“室小财容膝，墙低仅及肩。方过授衣月，又遇始裘天。寸积篝炉炭，铢称布被绵。平生师陋巷，随处一欣然。”简陋的屋子小到只能容下膝盖，墙高只能过肩。诗人用夸张的手法描绘自己的生活处境，可见日子过得何其艰难，但诗人并未就此沦落，而是豁达又淡然。

李白的立冬舒适惬意。立冬时节，“诗仙”李白是诗意而温暖的。《立冬》：“东笔新诗懒写，寒炉美酒时温。醉看墨花月白，恍疑雪满前村。”立冬日，天气寒冷，笔墨都被冻住了，正好偷懒不写新诗，火炉上的美酒时常是温热的。醉眼观看月下砚石上的墨渍花纹，恍惚间以为是大雪落满山村。这大约是李白冬夜里，围着火炉喝着美酒写下的句子。诗人用冻笔、寒炉、月白描绘出一幅立冬之日天气冷清、萧索的画面。然而作者寄情美酒，顺应气候变化，酣睡冬藏，使整首诗洋溢着舒适惬意和慵懒自得。

唐庚的立冬悠然自得。此时，北宋诗人唐庚对吃产生了浓厚的兴趣。他描写南宋立冬后季候变化的小诗《立冬后作》，诗曰：“啖蔗入佳境，冬来幽兴长。瘴乡得好语，昨夜有飞霜。篱下重阳在，醅中小至香。西邻蕉向熟，时致一梳黄。”冬日时节，诗人吃着甘蔗，十分开心。昨夜飞霜，早晨来看菊花开得正盛，家中的酒还飘着香。再看邻居家蕉果即将熟了，那一挂挂的黄色真好看。全诗无非是讲，过了立冬，冬至不久就会到来，诗人以悠然自得的心情迎接冬季的来临。

沈说的立冬安闲淡然。立冬时节，宋代诗人沈说在赏菊中度过。《次韵古愚立冬日观菊》：“闲绕篱头看菊花，深黄浅紫自窠清。清于槛上香尤耐，韵比猗兰更多。九节番疑今日是，一樽未觉晚秋过。从教白发须簪遍，且任当场作笑歌。”冬日时节，菊花盛开，诗人绕着篱笆尽情地欣赏。他说菊花比槛上更香，比兰花的颜色更多。闲情之下，一杯酒过，都没感觉秋天到了。任凭我们将菊花插上花白头吧，就当酒筵上的笑谈罢了。

尤侗的立冬百无聊赖。《喜迁莺·立冬》：“朝看月令。是律中应钟，神司元冥。寒日模糊，阴风凛冽，一扫秋光无剩。谁遣倪迂妙手，写出灰堆冬景。茅檐下，听数声铁马，冬冬相应。长安多肉阵，凤麟檀炉，低唱羊羔饮。闭户先生，拥书枯坐，只好敲冰煮茗，莫怪天公作恶，雅称玉堂官冷。青镜里，惊漫空霜雪，又添双鬓。”词人知道，秋日的时光已经所剩无几了，这冬日风景，像妙手写就的一般。词人闭着门户，枯坐着读书，累了，敲冰煮茶喝。看着镜子里的自己，出现了白发。

张以宁的立冬充满思念。明代诗人张以宁离乡远行，看到立冬的景致，格外思念家乡。《立冬舟中即事二首·其一》：“一滩复一滩，轻舟荡桨上曾湍。三秋岭外雨全少，十月邕南天未寒。露岸荷花明白羽，风林橘子动金丸。如何连夜还乡梦，不怕关山行路难。”岭外的秋天，雨水少了，十月的邕南天气还不太寒冷。岸边的芦苇花上凝结着白露，如白色的羽毛一般；风吹动橘子，如金丸摆动。诗人看到这样的秋景，却一直做梦，回到家里。如果能回家，即使前路再难，也无所畏惧。

品读诗人笔下的立冬，窥见的是他们别样的情感。冬天就要到了，但愿你我也能在寒冷的冬天用心去感悟冬日的风景，诗意阅世，平安入冬，那样我们就一定会明白，人间值得。



赵无极《向我的朋友亨利·米修致敬》，1999年4月—2000年8月——三联画 版权所有:Zao Wou-Ki-ProLitteris,Zurich

杭州的街与巷

俞天立

汪曾祺说起老北京的胡同文化，是影响了北京人的思想的。至于杭州，我愿称之为街巷文化，大概也是代表了杭州人的性格。

杭州有许多老巷，颇有历史人文意味。孩儿巷、米市巷、大井巷、皮市巷、五柳巷、严官巷、祠堂巷、高士坊巷、十三湾巷，各有各的传奇。最寻常的是因店市得名。米市巷是因南宋宋初得运河贩运之利，沿巷开米市而扬名。孩儿巷一说是因宋时多孩童玩具摊贩而得名。也有些巷子因人留名。严官巷是因一位姓严的郎中，为宋孝宗诊了病，封了官而赐名。高士坊巷是因为隐士徐复曾居于此而显名。还有不寻常的，如大井巷，是因了一口吴越时的大古井而冠名。五柳巷史为富贵之所，是因宋孝宗赵昀的御花园“五柳园”而命名。

孩儿巷要重点说说。陆游任官卜居孩儿巷，写下了传世诗篇：“小楼一夜听春雨，深巷明朝卖杏花。矮纸斜行闲作草，晴窗细乳戏分茶。”当时孩儿巷泥偶铺子林立，孩子们爱随大人来买泥玩具，手持荷叶嬉戏。陆游从百井坊巷的官府下夜班回到小楼，巷子仍“近坊灯火如昼明，十里东风吹市声”。与其说孩儿巷是一条巷子，不如说它是一条诗路。

杭州的巷子多在今上城、拱墅两区，是南宋宋皇城根儿周边的地界。但随时代奔腾至此，有些成了街市，有些成了商区，有些则湮没在历史风尘中。留下的巷子都是老巷，具有南宋市井味的。吴山旁的大马弄、十五奎巷，几百年来仍是沿街一路的老摊小店。小王油墩儿，皮脆肉柔，油香得掉鼻子；吴阿姨葱包桧儿，刷上甜口香口酱料，吃起来“木

佬佬”的赞。老杭州人吃早饭，生煎包配葱包桧儿，再来一碗馄饨，就是“落胃”的一天了。一家子吃多了，吃惯了，就认准了吃了。换了别家，就会不习惯。

街门边、摊位前、凉亭里，摆开一阵仗的车马炮，前巷的会跑后巷来看，观者如堵。“这步瞎弄弄的！不要搞七十三！”你不来塞，调我来！”不时还插上几嘴。巷头巷尾，认得的街坊邻居碰到了，隔街打个招呼：“去哪里？要儿子儿啦？”“去张同泰抓把虫草！”

杭州的变化日新月异，但在老街巷中，时光仿佛不走似的，黏在老院口、老墙门、老摊位上。晒太阳的老头儿，搬了张躺椅眯了眼，摇起蒲葵扇，扇得白汗衫起伏；修脚踏车的老师傅拿一盆水，将内胎摁在水里，盯着水泡出来，喊一句：“仅（寻）着了！”就拿锉刀往裂口上锉。理发的师傅和客人“噶是非”，聊聊家长里短；南货店的老板埋头打“老K”，客人来问就指一指货物方向由其自取。小伢儿放学回家，放下书包就忙着