# 压春甘蔗甜

文 / 石头

一生仕宦他乡的晚唐诗人薛能，热爱游历壮阔山河，在飞逝的时光里为心灵寻一片栖息之地。《留题》中：“茶兴复诗心，一瓯还一吟。压春甘蔗冷，喧雨荔枝深。骤去无遗恨，幽栖已遍寻。蛾眉不可到，高处望千岑。”尽显居于一隅，静观万物便万物皆可得的洒脱境界。

说到甘蔗引发的另一种境界——忘我，便不得不提东晋画家顾恺之。成语“渐入佳境”正是源于南朝宋时期刘义庆《世说新语·排调》里的一则小故事。“顾长康啖甘蔗，先食尾。人问所以，云：‘渐至佳境。’”话说顾恺之有一次跟着桓温视察江陵，官员携当地特产甘蔗前来拜见，众人品尝甘蔗时，顾恺之却独望江水出神。桓温见此情形，故意挑了一根甘蔗把尖头朝着他递了过去，顾恺之并未发觉便啃了起来，引得众人一阵哄笑打趣：“不知顾参军的甘蔗味道如何？”回过神来的顾恺之说：“你们从甘蔗甜的那端吃起，后来便越吃越不甜。而我从尖子开始吃，越吃越甜，这就叫作‘渐入佳境’。”

在古代，蔗乃至美之物，不同品类的蔗不仅名字雅致，用途也各有千秋。《本草纲目》提到，按王灼《糖霜谱》云，“蔗有四色，曰杜蔗，即竹蔗也，绿嫩薄皮，味极醇厚，专用作霜 。曰西蔗，作霜色浅 。曰竻蔗，亦名蜡蔗，即荻蔗也，亦可作沙糖 。曰红蔗，亦名紫蔗，即昆仑蔗也，止可生啖，不堪作糖 ”。甘蔗榨汁饮用固然味道好，但咀嚼回味，这份沁甜甘美却更为隽永。

甘蔗并非我国本土作物。关于其历史渊源以及用于制糖的工艺，在宋代遂宁人王灼撰写的《糖霜谱》中皆有较为翔实的记载。直至唐之前，我国制糖史先后经历了蔗浆、蔗饧、石蜜、砂糖等多个阶段。

现代的甘蔗按品种划分一般有粤糖系列、福农系列、桂糖系列、云蔗系列以及闽糖系列，按颜色分有黑金刚、黑青刚、白玉蔗，按用途则可分为用于制糖的糖蔗和直接鲜食的果蔗。

甘蔗另一个有趣且鲜为人知的知识点是，其并不适合在我国大部分地区的自然环境中开花结籽。所以种植甘蔗不是用种子或种苗，而是选用整株芽眼饱满、没有损坏的甘蔗，开沟后再将砍成数段的甘蔗“茎”种植下去。

甘蔗成熟于每年十月，可供保存食用到次年三四月，虽外表平平无奇，滋味却甘如蜂蜜。尤其是秋冬之际，天气寒冷，啃一口甘蔗，饱满的汁水冰凉透爽，甜到心尖儿，犹如贪凉吃一口冰棍，令人欲罢不能。

民间有“立冬食蔗齿不痛”的说法。我因牙齿问题对甘蔗已望而却步多年，春节前没忍住浅尝了一下。虽然卖家也是将甘蔗削皮切成段，但仍不及儿时父亲为我切成拇指粗细长条状的甘蔗吃起来那般松脆甘甜。那个盼望“甘蔗甘蔗蜜蜜甜，看着看着要过年”的童年时光，也已一去不回。