

前一个星期回老家，晚上带回南桥的是蚕豆，蚕豆又小又嫩，碧绿生青，像是没有离开菜豆树的样子。母亲说尝尝鲜。我还带回一碗豌豆，豌豆圆滚、老结、粗厚、绿黑；隔一天，带回十来只土豆，土豆是椭圆形，黄澄澄的皮，嫩生生的肉。隔三天带回的莴笋，莴笋是绿肉头，矮胖子，像个玉米棒子。还有鸡毛菜，鸡毛菜的叶子布满了洞洞眼，洞洞眼是虫子咬的，叶面难看，秆却根根清爽。昨晚去看母亲，母亲说蚕豆拿点回去。蚕豆比前几天大了一壳。母亲告诉我，蚕豆还可以吃十天，鸡毛菜吃半月，莴笋可以吃一个月。

我对母亲说知道了，其实知道什么，自己也不清楚。我去了菜园，看见茄子树半尺高了，番茄树八十厘米，黄瓜秧一米高了，隔篱邻舍立马成了亲戚，总是能攀搭得起来的，攀搭的话题总是蔬菜长蔬菜短，地皮硬地皮软，浇水是早上还是傍晚。每一个的黄昏日子，家门口的长凳坐满了人，他们东说一句，

蔬菜长大的秩序

高明昌

瓜、刀豆豇豆，都有三角棚架撑着，扁豆的棚是水泥柱子打桩的，长方形，三角的好看，但更结实。旁边的芹菜与我肩齐平，秆子如手指般粗细，茎上、顶上开满了花，花朵与芹菜花一样大小，是白色的。母亲说，这是留种的。整个的菜园，蔬菜大大小小、高高低低、花花绿绿，地面像是一张彩色的地图。

蔬菜长在菜园里，也长在村子里。村子里，从蔬菜落种移栽成活到出苗长大好吃，都是这个月等着，下个月吃着，这个月等着的，好像蔬菜是按照人的需要定时长大的。这些蔬菜也都是宅前宅后的人先一起商量，再自己种植的事儿。前宅的金芳询问母亲花菜什么时候撒种，后宅的婶母问母亲玉米种哪一种比较糯。只要是蔬菜，隔壁邻舍立马成了亲戚，总是能攀搭得起来的，攀搭的话题总是蔬菜长蔬菜短，地皮硬地皮软，浇水是早上还是傍晚。每一个的黄昏日子，家门口的长凳坐满了人，他们东说一句，



西讲一句，节气一个个算好，时辰一个个排好，品种一个个理好。最后大家说，要互相提醒、监督，当然还要互相帮助，缺苗的，大家一起给一起补，不可小气，要大气，还要客气。

所有的安排都是讲究了秩序，这个秩序看上去是蔬菜长大的秩序，其实也是老天爷的秩序，四时更替的秩序，更是人的劳动秩序。弄错一个秩序，母亲和所有的人就要千方百计地校正秩序。就像种玉米一样，第一茬错时了，第二茬就要提前半个时辰，第三茬再恢复到不提早不提晚的时间，凭着交流的心得、结论做好补救工作。大家都有一种共同的体会，不与天犟头犟脑。他们相信天是因为看见了事实。看看秋天的落苏，个子就是小，条子就是细，肉头就是硬，吃口就是差。青菜就是霜打后软绵绵、甜津津。收回转来的山芋放在家里就是不能移动，移动一次，多烂半只，什么道理，什么原因，不需要知道。

在一个统一的时间段里翻地、播种、间苗、浇水、施肥，又在一个统一的时间段里看蔬菜长大，最后再一起交流口味好坏。成功一起开心，失败一起沮丧，也一起总结经验，一起创新做法。记得有一年，我们家的白菜长得如热水瓶一样粗，高达半米以上，有十来斤重，像个有一身好力气的健朗的村姑，充

温宿路与北大街相交的路口，有一家水果店，清晨我路过这家水果店时，店主正从面包车上卸货呢！我朝店里扫了一眼，许多水果都被一扫而过的眼神省略了，唯独被一种黑黝黝的水果所独霸。我知道，这是桑葚，我小时候就和小伙伴们在春天里寻找的而且往往是偷偷采摘的一种水果。

这桑葚的颗粒真大，比我们小时候吃的桑葚大了四五倍，足足有食指头那么大。大概记得是在前年时候，我们一群老年人到崇明东滩国家湿地公园游览，结束时看到有个农贸市场，全是当地的农产品、土特产。我别的都忽略了，独独对黝黑硕大的桑葚感兴趣，询价，10元钱一盒，觉得价位适中，就买了一盒，连洗都不洗，打开塑料盒连吃了一五六颗，甚甜，比小时候偷吃的桑葚好吃多啦。

对此物情有独钟，我让水果店老板称了满满一盒，说是18元一斤，一盒24元，一斤多呢！

傍晚，我打开了塑料盒，轻轻地倒出一半左右桑葚，在清水中洗净，

置于花盆边盆中，捻了一颗往嘴里送，轻轻咀嚼着，甜津津的味道布满舌尖。忽然想起两年多前，我们一帮民俗文化爱好者去了浙江余姚采风，晚上在一家农家乐的大院子里就餐，主人拿出了桑葚酒待客。到浙江去了多次，杨梅酒喝了多次，桑葚

桑葚·桑葚酒·《桑葚忆》

赵春华

酒从未喝过，只见塑料加仑桶里，半桶的桑葚，大大的桑葚，整桶酒呈猩红色，抿一口，有点烈，有点甜，还好上口，先是倒了满杯，有3两吧！几个喝白酒的起哄，又倒满杯，六两下肚，头有点大，脚有点轻，实际上脚步已经不稳了，有点踉跄了。我知道喝高了，朋友劝酒，再喝半杯，我脑子还清爽，绝不可再贪了，止喝。像我这岁数这酒量，4两已足矣，6两超量了，总因是对桑葚怀有特别的感受，喝多了，也无所谓。酒酣，席散，有人将喝剩的半桶桑葚酒给了我，“别浪费，带回家”。

就这样，我有桑葚酒了，两年多中喝过几次，注入过新酒。今晚，我打开尘封了半年多的桑葚酒，将桑葚过酒，不亦乐乎。忽然想起2019年文汇出版社出版拙著《桑葚忆》，99篇散文就以写桑葚篇什来命名该书，可见我对桑葚的爱和好了！我找了书来，边喝酒边看桑葚篇，有这样一段文字：“前不久，我居住的小区滨河的一处绿地上，竹子葛树野蛮地生长着，还有几棵自生的桑树，我去散步时发觉那些桑树枝叶间有些桑葚红了，也有黑了的。我采了黑的吃了，很甜，当然，这桑葚比崇明的小了许多。我在微信朋友圈里发了，还写于：我收获了童年爬桑树偷吃桑果吃得牙齿也发黑的记忆……该是淡淡的乡愁吧？”

朋友沈先生和我是老乡，庶几是同龄人，因此有同感吧。他在我的微信下写了：“你采桑果我养蚕，均是以往的童趣，现时的乡愁！”信然。

饭店奇葩

林根

路过市郊一家“大饭店”门前，见大门左右各挂一块长条标牌。左边白底红字，上书“海派唱酒学院”；右边白底黑字，上书“烤肉研究所”，其款式宛如机构气派。

细一忖，略有疑窦。喝酒而要经“学院”培养、教育，是传授饮酒程式还是教授品酒技巧？大饭店门外高悬的几盏灯笼上，标明该店以“龙虾烧烤”为特色，为此特意办了“烤肉研究所”，其道地而精深已远超美食的范畴，应涉学术研究领域了吧？

入店一看，未见另有教室、实验室的踪影，更不见其他教学、实验设备之类，充蕴其间的除了正常的菜味、酒气，绝无少许学术研究气息。顷刻醒悟，“学院”之引食客进店消费。

开饭店、办餐厅而想到借助于“学院”、“研究所”的光环，说明经营者的构思也太离谱，一家面向大众的大饭店竟与高大上的学院、研究所挂钩，稍领市面者固然会将你一眼看穿，你就不怕也会将七老八十的叟娘拒之门外？

近日，我又路过该店，只见它门虽开着，标牌已卸。走近细瞧，人去店空，一片狼藉，正待重新装修。“学院”终于歇业，“研究所”也已倒闭。经营餐饮业而不踏实讲究经营之道，悉心钻研提高菜肴质量，只在门面上下大搞噱头、虚张声势绝非长久之计，尽管打着高大的招牌，也难免落得偃旗息鼓的下场。有心营商创业者当引以为戒。

路过的市郊一家“大饭店”门前，见大门左右各挂一块长条标牌。左边白底红字，上书“海派唱酒学院”；右边白底黑字，上书“烤肉研究所”，其款式宛如机构气派。

细一忖，略有疑窦。喝酒而要经“学院”培养、教育，是传授饮酒程式还是教授品酒技巧？大饭店门外高悬的几盏灯笼上，标明该店以“龙虾烧烤”为特色，为此特意办了“烤肉研究所”，其道地而精深已远超美食的范畴，应涉学术研究领域了吧？

入店一看，未见另有教室、实验室的踪影，更不见其他教学、实验设备之类，充蕴其间的除了正常的菜味、酒气，绝无少许学术研究气息。顷刻醒悟，“学院”之引食客进店消费。

开饭店、办餐厅而想到借助于“学院”、“研究所”的光环，说明经营者的构思也太离谱，一家面向大众的大饭店竟与高大上的学院、研究所挂钩，稍领市面者固然会将你一眼看穿，你就不怕也会将七老八十的叟娘拒之门外？

近日，我又路过该店，只见它门虽开着，标牌已卸。走近细瞧，人去店空，一片狼藉，正待重新装修。“学院”终于歇业，“研究所”也已倒闭。经营餐饮业而不踏实讲究经营之道，悉心钻研提高菜肴质量，只在门面上下大搞噱头、虚张声势绝非长久之计，尽管打着高大的招牌，也难免落得偃旗息鼓的下场。有心营商创业者当引以为戒。



过去，家乡人都是吃杂粮的。大米名贵，如果哪天谁家做大米饭了，一定是来了特别的客人，而且只能客人吃。表兄小时候为了能吃上一顿大米饭，曾经在他的父母面前不知哭过多少次鼻子，还是不能如愿。

玉米、麦子、高粱，是家乡人的主食，做成饭后就干不拉叽的，很难咽下肚里，一般都要加凉水或者开水，才容易咽下去。如果将这些杂粮熬成稀饭，咽下去是容易了，可是吃稀饭就干不了农活。

那时家乡人最大的希望，就是能够天天吃上大米饭。他们说，那白白净净的，亮亮的大米，看着就让人喜欢，吃下去不长肉才怪呢。因此，在家乡有这样一种理论：因为长年累月吃杂粮，大多数人才长得这样精瘦。如果吃大米饭

的话，大家可能就不会这么瘦。对家乡人来说，能够吃上大米是莫大的幸福。所以整天劳累的家乡人，平时很多话题居然都是围绕吃大米转的，可是又知道这是一个遥不可及的梦。

二十多年前，一艘艘来自苏北满载大米的船，停在了家乡运河的码头边，每条船上的人都拿着电喇叭，大声吆喝“快来啊，大米换杂粮啦”。开始家乡人有些疑惑：怎么会有这样的好事？他们为什么要这么做？这些大米可都是一等一的货，但是先不要激动，更不要忙着换，好好算一算，用杂粮换大米到底合不合算？经过一番好好盘算，家乡人觉得这事还是划得来的，而且从此可以吃上心心念念的大米了。于是，大家乐不可支地用杂粮换大米，很快就告别了吃杂粮的时代。

天天都吃大米饭，让人舒心。渐渐地，家乡瘦的人越来越少，胖子越来越多。是不是因为仅仅吃了大米饭才这样长胖的，家乡人根本没有研究过。但是问题也慢慢来了，以前没有听说过的糖尿病、高血压等毛病，现在一天多了起来，一百多人的村子里就有十多个人，不是糖尿病就是高血压。去小镇医院、县城医院

杂粮时代

宋跃辉

配药的人越来越多，人满为患。得了糖尿病、高血压就要终身服药，弄不好还会并发症，救都没办法救。这可如何是好？家乡人有些手足无措。终于大家从电视、广播里知道，吃杂粮更有利于健康，还能降血糖降血压。这时他们感叹，苏北人真会做生意，把换来的杂粮再运到别的地方赚差价。家乡人并不傻，既然杂粮是个好东西，就不愿意再轻易用杂

粮换大米了，不少人开始恢复吃杂粮。可是再按老方法吃不行，必须动脑筋改革。于是好多人家把玉米、麦子、高粱，做成各种有馅的馒头，饼做成烤的、煎的，有的居然还做成了拉丝面包。乡亲们八仙过海各显神通，粗粮精做，变着花样吃。

有一次我回家乡，其他土特产都没要，就带了几十斤杂粮回家，每天烧稀饭吃。几个月吃下来，有明显的降血糖降血压效果，心里就非常高兴。表兄怕我杂粮断档，以后就常托人从乡下给我带来一些。

因为杂粮更有益健康，家乡又进入了杂粮时代，杂粮的身价也随之水涨船高。表兄和他的儿子雇了几个人，在城里租了一间60多平方米的房子，利用老家的杂粮，做成各种花色食品销售，每天都吸引不少人排队购买。

刘海粟与朱复戡

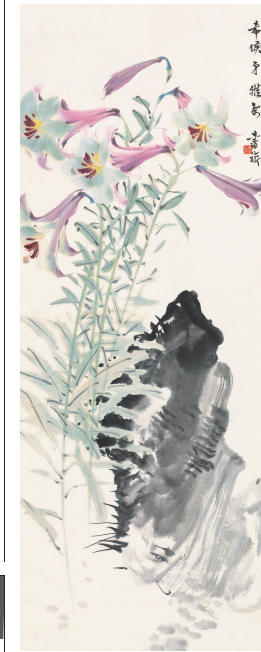
冯寿侃

大概老师做久了，喜以朱笔批改学生作业)。刘海粟创作的一些诗稿因没有绝对把握，故时将一些诗稿请朱复戡过目。审定后才欣然对外发表，就连刘海粟出版的书法集也请朱复戡为之作序。

从刘海粟给朱复戡的一些信笺中可以看出，刘海粟非常看重且珍视与朱复戡的友情。如在一信中有“赐书寿联，为摹鼎彝，以示大法，笔墨之间渊然有思、醴醴有味，游神于三代，冥心于造化”；又如在前一封信中有“您是我的老友，数十年来相与扶持砥砺，您是我生平知音，诗词有深刻研究”之句。由此可见，刘朱的友谊是超越一般人的。

七夕会

粮换大米了，不少人开始恢复吃杂粮。可是再按老方法吃不行，必须动脑筋改革。于是好多人家把玉米、麦子、高粱，做成各种有馅的馒头，饼做成烤的、煎的，有的居然还做成了拉丝面包。乡亲们八仙过海各显神通，粗粮精做，变着花样吃。



静雅，生动处笔笔灵动，雅俗共赏，令人叹服。在技法上他用笔松动，构图紧密，爽气十足，遒劲俊健，画法纯熟，但最大特点莫过于创以白代墨、以粉代彩的应用方法。张书旂用白粉表现紫色的百合花，图中盛开的百合花蕊用纯净、明亮的白粉加以微微发光的红色和黄色表现，仿佛火苗或灯光，慢慢向外扩展，白色忽深忽浅、忽明忽暗，由亮向外逐渐递进，使原本百合花变得五彩斑斓、鲜艳亮丽，其中红白相融的微妙变化使得百合花惟妙惟肖，白粉在其中不仅起到调和色彩变化的作用，更使画面的明暗错落有致，突出百合花绽放的层次美，同时使画面清新亮丽，既有红的艳丽、白的亮丽，也有红白相调和的柔美、绿的清新，花的下面叶子层次分明，画面右下角还有一块墨石点缀，从而使作品达到雅俗共赏的艺术境界。

1932年张书旂与诸闻韵、潘天寿、吴弗之、张振铎五人组成“白社”，切磋画艺，多次在沪宁杭等地举办画展。在上世纪三十年代初举办的两次全国美展上，他的作品均获奖。

1935年，他在南京举办个人画展，获中外人士很高评价，展出的两幅作品被争购一空，赢得“满堂红”。

