

周长元

又是九月秋风凉，枫叶红银杏黄，田野稻香，月儿在秋夜高空里越发明亮。

那年，横塘后坝上的柿子熟了。枝头上挑满了红灯笼，高调地挥舞在湛蓝的天空里，引着飞聚过来的喜鹊、八哥。父亲搬来了木梯，拿长竹竿攀着，伸着兜摘下所有的果实，装满箩筐。父亲吃力地挑起一担沉甸甸的柿子，一路蹒跚到公社供销部门歇下来，摆好摊子，让大姐守摊。我早已瞄到了供销门市部镶嵌玻璃的木柜子里静静躺着的连环画，便记起了过年时父亲的承诺：好好读书，期末考试在村小里年级第一，并且语数两门95分以上，我奖给你一本连环画。

“爹，我想要那本连环画。”我怯怯地说。“好的，儿子，你考试很不错，我答应过你的，买！”大姐把收到的几元钱交给了父亲。父亲带着我，买下了连环画，我一蹦一跳地回到家里，躲到一角，静静地捧着连环画，翻来又翻看了又看，直到天黑。

那个秋天的傍晚，一个山村少年用读书成绩的承诺，换得一个老农父亲奖励的承诺，在少年的生命记忆里，是一件多么隆重而富有仪式感的事件啊。

有一年，生产队的仓库有些破旧，大门不能锁。一个寒春料峭的周末，有个高中生模样的青年，在里面反关上门，拿着课本，看看、读读、背背，他的神情是那样专注、自信。风是冷的，但心是热的。门外是一条马路，大声背诵和朗读吸引了过往的行人，忍不住向破了玻璃的窗户外探头探脑。

母亲是一个目不识丁的农妇，她总是穿着蓝色卡其布做的大襟衣，梳着熨帖的发髻，扛着锄头挎着竹篮去菜园里劳作。经过仓库时，她变得蹑手蹑脚起来，蹑着脚尖轻轻地走，生怕打搅到儿子的学习。她的头发是花白的，眼角眉头布满皱纹，心里充满希望。

1984年的秋天，邮递员叮铃铃骑车进了村子，挥舞着手里的信封，高喊“谁家飞出金凤凰，大学通知书来啰！”“喂喂喂，来啦，来啦，我家的，我家的！”母亲咧着嘴，撩起围裙的一角擦着双手，脸上的皱纹绽开了花，几丝乱发也恣意飞舞。

几天后的中秋节，母亲跟着儿子，提着蛇皮袋子，平生第一次走出小山村，向着省城豪迈地出发了。

几十年过去了，父亲母亲早已长眠在松涛阵阵的西山岗，儿子则已在都市里升格成了中年父亲。常言道：“月到中秋分外明，人到中年万事休。”可是，生命之秋的他，“不因扬鞭自奋蹄”，咬牙拉着负重的车，奋力划着桨，拼力向前。春播秋收，人生何尝不是如此。我很庆幸年少时，有父亲母亲的严教，没有挥霍青春。

春天的承诺，秋天不会辜负。



“以茶代酒”好

杨建明

日前，笔者参加了一场宴会，东道主对每位驾车前来的宾客款待的“酒水”是一瓶茶，曰：以茶代酒。回家无忧。笔者鼓掌叫好。



中国是一个酒文化消费大国，曾经，每餐必酒似乎成了一种社交文化礼仪，各种名目繁多的应酬都离不开酒。虽然如今“喝酒不开车，开车不喝酒”已是大众共识，但不能避免一部分人或“面子”或“应酬”，造成酒驾的后果。因此，在一些活动上，不如从源头做起，开宗明义：以茶代酒，茶驾回家。这样做非但不会淡化感情，坚守底线的作风，还能为博得理解和赞同。

茶为举国之饮，是很有品位的饮品，喝茶有益健康，使人神智清醒，心态平和。提倡驾车人在餐桌上自觉地以茶代酒，应酬时彼此将敬酒改为敬茶，这样的“客套”显得更为亲切和对人尊重。

杜绝对命一线的“酒驾”，结缘四平八稳的“茶驾”，这样有益于移风易俗，何乐而不为呢？

可是宠物海鲈鱼终究没有给他这个面子。岸边风平浪静，只有帝瑟号的一盏孤灯，徒劳地投向无尽的大西洋。踏上岸的一瞬间，我突然想起许久以前，儿时的一首童谣：

天黑啦，天黑啦！
钓鱼的，回家吧！
你的妈妈在等你，
鱼儿的妈妈在等它。
海鲈没有收获，于我们，有些遗憾；于鱼，应该是幸运的。回望黑茫茫的大海，明天，太阳照常会在海面上升起，海鲈鱼会跃出一道美丽的弧线。

在去年上海图书馆藏文化名人手稿展上，见到三页叶永烈捐赠的书信中一通秦瘦鸥1981年3月2日来函，因其中谈及《福尔摩斯》兼一段小报史事，颇引起了我的关注，不妨略作阐发。

在信中，秦瘦鸥写道(方括号内文字为引者所添)：

“足下要查问的《福尔摩斯》，会不会您弄错了？那是一张小报啊！（不客气的说，就是大家很有意见的那种黄色小报。）大约在1925年左右，我二十岁不到，正在念大学，却又因同乡、世交潘公弼(当时上海很有名的报人)之介，进入政学系所办的上海《时事新报》(销路远不如申、新二报，甚至不及《时报》)，在采访部当练习记者。这个时候上海黄色小报开始风行，著名的有《晨报》《金钢钻》等，不久《福尔摩斯》也办起来了，重点是‘发人隐私’，专门刊登一些社会上的小道新闻，当然也凑此敲敲竹杠。胡雄飞文化水平不高，但对发行工作很熟悉，认识几个当时的所谓报贩头脑(已非工人，成为老板和霸头了)，可以借本钱给他，并帮他推销。姚吉光是学画的，拜一个大流氓为老头子。真正的编辑是吴徽雨，其兄吴xx[农花]，也是鸳鸯蝴蝶派中的一分子，文笔尚可，工于心计。但他们用不起记者，外稿又无把握，便竭力拉拢我们在大报工作的人，把大报上不便发表的消息漏给他们，甚至请他们代笔，不一定有报酬，经常只是请吃顿饭而已。我那时少年好奇，就在《时事新报》的几位老记者如叶如音、胡慈珠等的怂恿下，经常为《福尔摩斯》写稿，前后有二三年之久，好像根本没拿到过一文稿费，只经常去吃饭或者借他们的名义，被梅兰芳、马连良等请去赴宴，便开心得很了。到我结婚、毕业并正式进铁路局工作后，就不大来往了。时隔四五十年，

绝无双张报纸在手(从某没保存过)。而且我想不出这种小报及其所发表的东西，对足下会有任何参考价值。据我记忆所及，他们根本不曾发表过一篇柯南道尔的作品，或任何其他侦探小说。也毫无丝毫科学‘味道’！所以名为‘福尔摩斯’者，就是说善于探听消息，揭破人家的秘密而已！”

“这份小报后来又蜕化为另一份小报，名曰《社会日报》，主编改为陈灵犀，是当初的一个自发的投稿者，经吴、胡、姚三人识拔而重用起来的。今尚健在，以编写评弹为专业。胡雄飞即既为《社会日报》的大股东兼经理，后又与严宝礼、徐铸成等创办英商《文汇报》，那是抗战期间的事了。此人已于文革前去世，关系一直在《文汇报》。”

“一时高兴，把陈账都摊开了。您当掌故看吧！”

叶永烈是我国著名的科幻小说作家，收信的当时，他正尝试将科幻小说与惊险小说结合起来，创作了《生死未卜》《杀人伞》案件》《碧岛谍影》及《科学福尔摩斯》等小说，从今天的眼光来看，都是带有科学元素的破案故事。也因此对近代的这份名为《福尔摩斯》的小报产生了好奇心，故写信向秦瘦鸥请教。而通过秦老的这一番介绍，疑惑尽释，也就打消了其继续深入探究的念头吧。

更值得一说的还有，秦老的这些回忆，不仅使我们这位著名小说家成名之前的一段新闻从业史有所了解，还能对小报经营者的拉稿及笼络人才的手段有所窥知，当然是难得的掌故，自有其可贵之处。最后，尚需指出的是，胡雄飞确实先后发起并创办《福尔摩斯》与《社会日报》(分别为1926年7月与1928年10月)，但是这两份报纸并无递延关系，秦老此处的回忆与事实略有偏差。

坐困纽约久矣，从三月至今。向往城外，想念大海。于是我们开车五个小时，去见一个叫彼得的船长。

“船长彼得”，那个风格简朴的网站写道。网站上的logo(标志)是红色和绿色的，一条像是钢笔画的鲈鱼横在当中，文宣是：“和彼得船长上帝瑟号，半天或全天，可钓蓝色、鲈鱼、鲨鱼、金枪鱼。”

正逢美国劳动节长周末，纽约人都往城外跑，疫情较轻的东北部缅因州是首选地。车在拥堵中龟速行进，太阳落到地平线的时候，我们终于驰到港口。那个悠闲地站在树下和人聊天的人就是彼得了。他瘦削，身形略有佝偻，戴着灰色的棒球帽，皮肤松弛的胳膊从普蓝色的短袖里伸出来，带着晒了一天的红色印记。

“实在对不起，约了五点的船，我们六点半才

到。”我说。“没事的，天黑前你们还可以看看风景，”彼得船长的声音出人意料地斯文，棒球帽压得很低，不善与人打交道的样子，“我只担心晚上可能钓不到鱼。我们一般不设置夜钓项目。”“为什么？”我问。“晚上出来玩的人总是喝得醉醺醺的，太麻烦。”

穿过密密麻麻的几百号渔船，雪白的帝瑟号浮现在眼前。从网站上了解了一些彼得船长的个人经历，他十六岁开始在渔船上帮工，起初是放学后在拖船上帮忙抓金枪鱼，然后全职捕捞龙虾。几年后考取了缅因州的海上导览执照，实现了人生的梦想——拥有一艘属于自己的租赁船。这是一艘35英尺(约11米)长的船，缅因制造，拥有375马力的卡特彼勒柴油发动机和“市面上最一流的设备”。

眼前是一条小巧的船，可以乘坐七八个人。我们沿着金属梯子爬到露天的二层，彼得船长在一层的船舱里开动马达。帝瑟号突然地破浪前行，迎着最后的夕阳，缅因湾初秋的海风砰砰地撞在脸上。日落时分，其他游船正在回港，接连与我们相遇。因为疫情期间的规定，船上都只有五六名游客。甲板上遥相对望，每条船上的人都激动地朝我们挥手。

大约二十分钟，船停在了水面上。彼得船长招呼我们下到甲板上，教我们把鱼线一直放到水底，再往上收几英尺。没有活饵，只有一串亮晶晶的鱼钩，据说这足以吸引马鲛鱼。之后就是漫长的等待。鱼竿挺沉，女生都得用两只手握紧。

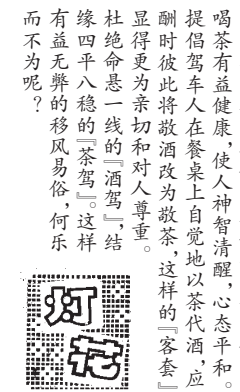
许久没有动静，彼得船长拖来一个水桶，一股腥味。“这是早上我们出海钓鱼用剩下的鱼饵，是些小鱼的碎肉。碰碰运气吧。”说着把半桶碎鱼肉倒进了海里。这时海面已变得漆黑，帝瑟号上打开了白色灯光。

“说起早上这群钓鲈鱼的游客，也是有意思。”远离了陆地，彼得船长好像如鱼得水，话多了起来。“他们是来给一个新郎办婚礼前单身派对的，早上七点出发，就已经醉得不行了。一出海就开始吐，也不知道是晕船还是醉酒。”

马鲛鱼对我们的贿赂并不领情，鱼竿纹丝不动，夜色却越来越浓。“太冷了！”我说。“现在是缅因州最暖和的时候了，”彼得船长指着远处的点点灯光，“你看到岸边的那些人家了吗？到了冬天，来钓鱼的人少了，我们的工作就是开着船，给这一户人家送取暖用的燃油。”

看我们一无所获，彼得船长也有些着急。“我经常在想，这些鱼夜晚在做什么呢？我也不知道。”在依然穿着短袖的彼得船长面前，我们几个披了外套还瑟瑟发抖的后生有点不好意思。但终究冻得受不了了，提议打道回府。

快靠岸的时候，彼得船长突然兴奋起来。他又拿出了那个装碎鱼肉的水桶。“这里有一条海鲈鱼，我管它叫‘我的宠物海鲈鱼’。有时我们出海打鲈鱼，回来的时候把用剩的鱼饵倒进水里，这条海鲈鱼就会冒上来吃鱼饵。时间长了，它好像认识了我的船。只要帝瑟号一靠近，哪怕还没有撒鱼饵，它就



再往上收几英尺。没有活饵，只有一串亮晶晶的鱼钩，据说这足以吸引马鲛鱼。之后就是漫长的等待。鱼竿挺沉，女生都得用两只手握紧。

许久没有动静，彼得船长拖来一个水桶，一股腥味。“这是早上我们出海钓鱼用剩下的鱼饵，是些小鱼的碎肉。碰碰运气吧。”说着把半桶碎鱼肉倒进了海里。这时海面已变得漆黑，帝瑟号上打开了白色灯光。

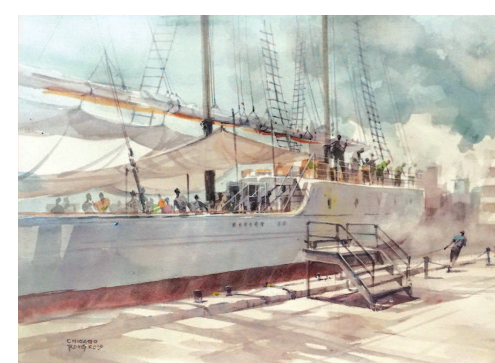
“说起早上这群钓鲈鱼的游客，也是有意思。”远离了陆地，彼得船长好像如鱼得水，话多了起来。“他们是来给一个新郎办婚礼前单身派对的，早上七点出发，就已经醉得不行了。一出海就开始吐，也不知道是晕船还是醉酒。”

马鲛鱼对我们的贿赂并不领情，鱼竿纹丝不动，夜色却越来越浓。“太冷了！”我说。“现在是缅因州最暖和的时候了，”彼得船长指着远处的点点灯光，“你看到岸边的那些人家了吗？到了冬天，来钓鱼的人少了，我们的工作就是开着船，给这一户人家送取暖用的燃油。”

看我们一无所获，彼得船长也有些着急。“我经常在想，这些鱼夜晚在做什么呢？我也不知道。”在依然穿着短袖的彼得船长面前，我们几个披了外套还瑟瑟发抖的后生有点不好意思。但终究冻得受不了了，提议打道回府。

快靠岸的时候，彼得船长突然兴奋起来。他又拿出了那个装碎鱼肉的水桶。“这里有一条海鲈鱼，我管它叫‘我的宠物海鲈鱼’。有时我们出海打鲈鱼，回来的时候把用剩的鱼饵倒进水里，这条海鲈鱼就会冒上来吃鱼饵。时间长了，它好像认识了我的船。只要帝瑟号一靠近，哪怕还没有撒鱼饵，它就

马鲛鱼对我们的贿赂并不领情，鱼竿纹丝不动，夜色却越来越浓。“太冷了！”我说。“现在是缅因州最暖和的时候了，”彼得船长指着远处的点点灯光，“你看到岸边的那些人家了吗？到了冬天，来钓鱼的人少了，我们的工作就是开着船，给这一户人家送取暖用的燃油。”



晚饭后，带小外孙去楼下小游园里透透气。路灯下，两岁多的小外孙映出长长的影子，他每走一步，那影子便跟着晃动，从砖铺的小路上又晃到了路边的青草地上。小外孙惊喜地踩着自己的影子叫道：“影子，我的影子！”

我都不知道他是怎么学会“影子”这个词的，跟电视上的动画片学的？

我的影子自然比他的高大许多，逗孩子玩，我故意站在小外孙身后，让我的影子覆盖住他的影子，我问：“你的影子呢？我只看到阿公的影子。”

小外孙狡黠地向前快跑了两步，他的影子又清晰可见了，“影子，我有影子！”他欢快叫。但勿需两秒，我的黑黑的大影子又罩住了他细细长长的小影

影子

张正

子，他又成了一个看不见自己影子的人……如是几次，小外孙不乐意了，“阿公坏，阿公坏……我有影子！”

见他急恼的样子，我不忍心再玩这个游戏了。

人，怎么可以没有自己的影子呢。我已是快要“二线”的年龄了，这辈子，许多的辛劳甚至痛苦，我不就是为了有自己的影子吗？我不想生活在别人的影子里，而失去自我，一次次地抗争、挣脱，又一次次地被笼罩、消失，我付出了许多，谢天谢地，终究还保留着自己独立的影子。

原来，从一个很小很小的孩子起，人就不想没有自己的影子。

园内的韭菜割了三茬，在立秋之时，开花了。

开花的韭菜意味着老了，老了就不能再吃了。

李渔在《闲情偶寄》中《葱蒜韭》一节中记：

“韭特禁其终而不禁其始，芽之初发，非则不臭，且具清香，是其孩提之心未变也。”

第一茬的韭菜，在早春二月收获，此时的韭菜最为鲜嫩清香。李渔认为是“孩提之心未变”。孩提之心，即为我们的初心，初心未受任何污秽的熏染，其味自然是原原本本、清清爽爽的。

俗语讲：“六月韭，臭死狗。”韭菜越长越老，在高温催使腐烂后，味道可把狗臭死。虽然用词较为夸张，但韭菜老了，口感上就不是那么好了。

老了的韭菜，我一度以为就是老了，一无是处了。近日读汪曾祺的文字，既美又飒。文字简练，又不失美感，读起来意犹未尽。其中记有《韭菜花》一文，提及五代

杨凝式的《韭花帖》：“昼寝乍兴，朝饥正甚，忽蒙简翰，猥赐盘飧。当一叶报秋之初，乃韭花逞味之始。助其肥羴，实谓珍羞。充腹之余，铭肌载切。”

韭菜花竟可以吃的！我原本并不知道，印象里父母从未用韭菜花给我们做过什么菜肴。只当是老了，随它花谢花落。

韭菜开花，我是识得的。长长的梗上结出一个骨朵儿，不多久，骨朵外层的薄皮被冲破，露出一朵朵小白花，挨挨挤挤地合成一把小伞的样子。远望过去，样子清新淡雅。

《韭花帖》中讲的“助其肥羴”，是指韭花佐以羊肉吃。不知这韭菜花是怎样做的，清炒的还是腌制的？现在北京吃涮羊肉，韭花酱是必不可缺的调料。

摘韭菜花洗净，切碎，加盐搅拌，置于保鲜盒，放于冰箱冷藏一周，味道便浸润其中。汪曾祺提及

“以韭花和沙果、京白梨一同治为碎齏”，其味更为鲜美。

南方韭花酱做法与北方有所不同。曲靖韭菜花是以韭花和切得极细的、风干了的荜蓝丝，混合辣椒腌制而成。韭花在其中仅占一点点分量，只因其花味突出，故名为韭菜花。

在单位食堂，吃过韭花炒肉。说是韭菜花，其实是韭菜开花的茎梗，也为韭白。袁枚《随园食单》中讲韭为葷物，“专取韭白，加虾米炒之便佳。或用鲜虾亦可，蚬亦可。”

韭白切成寸段，加肉丝一起炒，菜梗较为硬实，翻炒过后不至于软塌，混合肉肉的香气，清香异常。

还有凉拌韭花辣椒丝，也颇下饭。在北方一带，馒头或饼，配上一碟这样的小菜，分分钟就可满足胃的需求。

写到这里，肚子的馋虫已然跃跃欲试，不时出来挑拨一下。想着无论如何，趁着这园中韭花繁盛之时，做一碟韭花酱来尝尝。

七夕会

朱莎莎

园内的韭菜割了三茬，在立秋之时，开花了。

开花的韭菜意味着老了，老了就不能再吃了。

李渔在《闲情偶寄》中《葱蒜韭》一节中记：

“韭特禁其终而不禁其始，芽之初发，非则不臭，且具清香，是其孩提之心未变也。”