

夜光杯

疫情期间,错过了清明团、麦芽饼、枇杷、梅子、豌豆尖、头刀韭、二月蚕、桃花鳢、菜花蟹,解封后可能错过端午粽、酒酿饼和樱桃、青梅了,还有凤尾鱼、塘鳢鱼、太湖三白、小龙虾。你看,小黄鳍正在摇头摆尾呢!

鳝背鳝肚都是肉

沈嘉祿

沪埠素有“小暑黄鳍赛人参”一说。逢熟吃熟,本是饭稻羹鱼的江南黎民给自己寻找的饕餮理由。入夏后,黄鳍肉质最是肥美,此时不吃,更待何时?上海人吃黄鳍,除了本帮的响油鳝糊、五花肉烧鳝筒、咸肉鳝筒汤、鳝丝蛋花羹,还有苏锡菜、淮扬菜里的梁溪脆鳝、生爆鳝背、炆虎尾、炒软兜等。杭州奎元馆的虾爆鳝也不错,过桥制式,一半过酒,一半浇面;数年前在干灯古镇吃到一盆香菜梗炒鳝丝,有郁厨之妙。等大热天热辣豁地降临,上海人就吃冷面配冰冻绿豆汤,鳝丝冷面你难道不想吗?黄鳍在中国人的饮食史中很早就现身了,《诗经》中有“匪鱮匪鲋,潜逃于渊”的描述,有人认为鲋就是鳊鱼,但也有人考证为鳝鱼。不过“潜逃于渊”倒跟黄鳍的习性很像,是世代相传的生存法则。黄庭坚在他《戏答史应之三首》中明明白白写到了黄鳍:“岁晚亦无鸡可割,庖蛙煎鳝荐松糗”,这种情况下,田鸡和黄鳍就成了替代品,味道想必不差,配松花酒刚刚好。

做个可爱的老人

赵荣发

如花美眷,也敌不过似水流年,然而许多老人尽管一脸皱纹,照样可以笑成一朵花,他们的一举一动里,藏着曾经走过的路、读过的书和爱过的人。八旬左老伯之所以成为网红人物,就在于此。左老伯年少时就十分喜欢读书,尽管后来当了建筑工人,奔波在天南海北的工地间,但读书看报始终是他最大的爱好。退休后,他几经搬迁,成了居家附近一家图书馆的“常客”。前年夏季持续高温,老伯仍每天前来打卡,风雨无阻。一头板寸白发,一双染霜的眉毛,一副老花眼镜,坐在一张桌子前,全神贯注地翻阅着书籍,成了图书馆里一道独特的风景。有读者拍下了这个场景,发到微信朋友圈,获赞无数。经过当地媒体二次报道后,老伯很快走红网络。在大家心中,老伯读书看报的画面,就是最生动的教材。

许多老人同样知书达理。曾去一家面馆用餐,有位老伯落座在我的对面,一边下单一边对服务员说:“姑娘,我这碗少下一点面条哦!”服务员看了他一眼:“我们每客面都是一样价格的。”老伯笑着回答:“我知道,我只是胃口小,吃不完就浪费了。”服务员一听,目光中顿时多了分敬意,连声应道:“好的好的!”

还有一次,我外出办事走近小区东大门时,刚好看到有位大妈拉着一侧的小铁门,让一位骑着电瓶车的外卖小哥先进去,小哥赶紧道谢:“阿姨,谢谢你!”

炆虎尾是“水淹七军”,厨师取鳝鱼尾部一段约四寸长的净肉(俗称虎尾),锅里清水加姜片葱结和绍酒米醋烧开,鳝丝煮熟捞起,加卤汁一拌而成,兜头浇一勺蒜油,撒胡椒粉后趁热吃,鲜嫩香软,四美并举。

炒软兜颇有乡土风情,厨师专选“笔杆青”,只取双背肉,掐成半尺来长,焯水后捞起沥干。用熟猪油煸炒葱姜蒜末出香,投入鳝段翻炒几下,投入调味料,转中火“烤”一会。待卤汁全部兜上后,淋熟猪油推匀,起锅烧干,鳝丝煮熟捞起,再加用鸡汤煨过的淮阴宽条线粉,就是软兜带粉。

炒软兜是“火烧赤壁”,重在火功。去年初夏在影城对面一家饭店吃炒软兜,厨师当着客人的面打火灶翻炒收汁,香气四溢,声动十里,鳝肉软糯而有适当弹性,鳝皮滑溜溜的口感奇妙。软兜炒好,我才相信淮扬菜“前度刘郎今又来”。

也是去年吃杨梅的时候,与国斌兄一起去苏州吴江宾馆看望在那里研发江南运河宴的徐鹤峰大师,大师以红烧马鞍桥、明月炖生敲、蒜蓉鳝卷等鳝鱼名肴优待,贪吃的我还请他做了一道白煨脐门。

所谓脐门,特指鳝鱼的腹部肉,因靠近泄殖孔而特别柔软,一条重约400克的黄鳍才能取三寸长的一段,做一道白煨脐门需要二十多条大黄鳍。

我收藏的石头并不算多,但在经年累月的刻意搜罗中也不乏自以为是的精品,其可玩、可观、可悟,真是喜不自胜,玩味无穷。

因居室所限,我与大石头无缘。进得室内者,最大的也不过尺许,适合作供石,大可列于厅堂,小可置于几案,或作岁朝清供,或作博古陈设,有盈缩长短的山岳丘壑,有天赐神韵的各类造型,有人赋妙意的抽象图景,也有偏于实用的笔格、砚屏和香插。

环顾四周,不一而足,真可谓斋无石不雅,居无石不安。每每新获爱石,或端详,或抚摸,或冥思苦想为其命名,甚至在睡梦中也会与之亲近。日积月累,我的藏石渐渐占满了居室空间,迫使我转而玩起小品石。这些小石头材质不一,形态各异,“视缕簇缩,尽在其

不料那位大妈瞪了他一眼:“什么阿姨,我都当外婆的人啦!”小哥一听,赶紧改口:“哦哦,那就谢谢上海外婆!”我在一旁听了,忍俊不禁,心里暖洋洋的。不少老人却分明少了这些可敬可爱之处,有的更是缺失了应有的文明礼仪。邮轮上自助餐厅里的浪费现象,似乎已是一个痼疾。还有些老人貌似海派,一张口却是野腔野调,脏话连篇。一天我外出办事后,坐公交车回家,车厢里乘客不多,几位老人却“嗨翻了天”。许是他们刚参加了一次聚餐,这会儿错把车厢当包房,继续前后左右地大声交谈,一旦提起别人,更是来劲。我实在屏勿牢了,等乘过两站路,终于起身下车,换乘后面一趟车。

然而,总有些事情是会惹起众怒的。过马路走横道线如今已是家喻户晓的交通法规,可是有一次,我看到有个老人偏是不当回事,更离奇的是,他居然若无其事地从十字路口的东南角直接朝西北角走去,生生地拉出了一道斜角线,直到被民警追上拦住,他还不要不休地纠缠了好一会,引起众人的一片指责。

那一刻,我看着这位和我年龄相仿的老伙计一副狼狈的样子,心里真不是味。世界人山人海人往人来,你当有自知之明,且自珍自爱,哪怕现在还够不上可爱,但至少应该尽量地走近可爱吧,或许走着走着,也就变得可爱了呢!

炆虎尾、炒软兜用的是鳝背,鳝腹若何“千年走一回”,就靠煨脐门出圈。

借得宜兴砂锅一具,最好煨鱼油桶,鳝腹经过余、烫、煨等多道程序烹制而成,金蒜要多,白酱油、白醋、白胡椒不可少,成菜宽汤,色白似乳,糯香酥软,回味无穷。白煨脐门是两淮鳝鱼宴的招牌菜。

白煨脐门在一般菜谱里已经“失踪”,在上世纪五十年代由上海市机关事务管理局主编的《菜谱集锦》里倒是有记载——哈哈,这本书的执行主编是沈京似先生,天王级的美食大师。领略了这道江南珍馐,不得不叹服淮扬厨师对黄鳍这一食材的深刻理解与完善呈现。欧美人不吃“捏不牢滑脱”,米其林美食侦探恐怕也不识其中三昧,洋盘的损失大了去啦!

疫情之下,每个人有每个人的不易,孩子们也不例外,尤其是那些正在备战中高考的孩子们。小小年纪的他们,不仅要为考场上的最后一搏而努力,更要先通过人生和岁月所“馈赠”的加试题:如何从容应对不确定性。

这道题,给孩子,也给家长们。即使没有疫情,即使不是现在,“不确定性”这个主题也最终会以“开卷考”的方式在每个人面前铺开开来——你做或不做,它就在那里。

既然如此,早一点遇到、且父母能够够“子”之手共同赴考,对于孩子们来说,未尝不是件好事情,毕竟“打虎亲兄弟,上阵父子兵”,父母子女能够在中高考的关键时刻成为真正的心灵战友,这样的机缘可遇而不可求,它甚至比“985、211”更能够影响和改变孩子长远的一生。

我在《给孩子一生的安全感》这本书里,写过一个真实的故事:一位年轻的卡车司机出了严重车祸,生命垂危之时,他蘸着自己的鲜血在车身上写下了两个字:“爸爸”。就是这两个字,支撑着他奇迹般地活了下来,而他的爸爸,是山里一位不识字的残疾单亲老人。老人没有能力供养孩子读到大学,但却用最朴素的爱给了孩子任何时刻都努力活下去的信心和力量。这样的信心和力量,才是真正的内在安全感;而这样的内在安全感,才能帮助孩子从容地应对本就充满着各种不确定的生活。

回到因疫情而延期的中高考话题上来,父母可以尝试这么做:

一、自我觉察:看看自己内心深处对于疫情以及考试延期有怎样的念头和情绪,分别写下来,然后问问自己:“我的这些念头和情绪对孩子有帮助吗?”留下那些有帮助的,划去没有帮助甚至会帮倒忙的;

二、自我定位:牢记这个阶段孩子需要的是“战友”而不是“指挥官”,是陪伴和支持者而不是监督管理者。陪伴和支持产生力量,而监督管理则带来压力、紧张甚至反抗。倒计时这一个多月里,不用担心孩子居家太久、太过松懈而影响考试,因为教育部门已经为孩子们做好了考前复习、集中调整应试状态的准备,家长如果把自己变成了另一个“部门”,反而会过犹不及;

三、自我赋能:无论是中高考、还是小升初,疫情之下的孩子们,都要承受比平时更大的心理挑战。疫情之下,整个世界都处于应激状态,而升学本身,又是一个新的应激源,会催生更多的焦虑。这个阶段里,父母如果能先调适好自己的情绪,在做好“营养师”的同时,还能担负起“家庭气氛组”的重任、多制造欢乐幽默的氛围,孩子就极有可能给你一个惊喜:在考场以及新的人生阶段里超常发挥,因为心理学研究证明:快乐不仅能够提升身心免疫力,还能够提升我们应对难题的能力;

四、自我照顾:育儿即育己,要照顾好孩子,我们需要先照顾好自己。所以,与其盯着孩子碎碎念,不如与孩子一起眺眺刘畊宏的“本草纲目”;与其被“考不上好大学这辈子就完了”等非理性的想法生煎熟熬,不如深呼吸吸好就睡一觉。请记得:你从容应对人生不确定性的样子,是你能留给孩子最宝贵的心灵财富之一。

人生的每一次大考,不仅考知识,更考心理弹性。道阻且长,无论有没有疫情,都让我们在一起:柔软而坚韧地做孩子的“灵魂父母”吧!

汪曾祺在《鱼我所欲也》一文中写道:“淮安人能做全鳝席,一桌子菜,全是鳝鱼。除了烤鳝背、炆虎尾等等名堂,主要的做法一是炒,二是烧。鳝鱼烫熟切丝再炒,叫作‘软兜’;生炒叫炒脆鳝。红烧鳝段叫‘火烧马鞍桥’,更粗的鳝段‘焖张飞’。制鳝鱼都要下大量姜蒜,上桌后撒胡椒粉,不厌其多。”

南京中山陵钢笔速写

王世安



芦叶飘香

郭树清

崇明岛上的芦苇普通而又平凡,但生命力极强,也是海岛居民的重要经济作物,更是崇明生态链中的重要一环。芦苇

全身是宝,笋可食用,絮可填枕,穗可扎帚,茎可织席造纸,根入中药性寒清热。芦苇虽朴实无华,却能为乡野增色,春末初夏时节,肥厚的芦叶密密匝匝,昂首向上,茂盛地生长,散发着阵阵清香。

每逢端午,我总会想起儿时乡间的情景,那是芦叶飘香的日子,人们早早起来拎着竹篮,来这绵延绿色的河沟边摘芦叶,不一会工夫,盛满芦叶的提篮便摆到了自家灶台上,经浸泡修剪,放进滚烫的开水里煮,捞起后泡进凉水盆里,然后全家人围坐桌前,看着大人们折叶、放米、捆扎,动作娴熟麻利地包粽子。

当一只只或用水大、或小米、或高粱、或麦面包成的三角形、菱形、枕头形等形状的粽子放进锅中烧开时,芦苇叶的清香便四溢开来,满院飘香,孩子们守候在灶台旁,目不转睛地盯着锅里,等着吃粽子。随着大人一声“粽子熟了”,大家便围过来,嘴里唱着“芦青园里一只老白狗,拽一枪,咬一口”的家乡小调。当时觉得这粽子飘出的清香是世界上最好的美味佳肴。

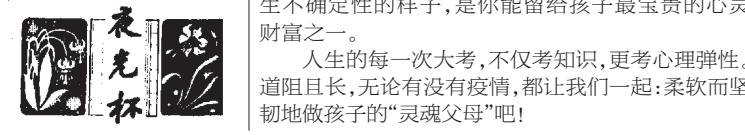
待芦叶稍大些,小伙伴们就开始用芦叶做编织物。比我大七岁的姐姐是芦叶编织的高手,她将芦叶撕成细条,编织成十二生肖,有时还做成小衣服、小风车、小笼子等,一条条芦叶,在她手中变成了惟妙惟肖的物件,让我们爱不释手。

更有趣的还有用芦叶卷成的芦叶哨,每当绿色的田野变成金黄色时,乡村到处飘满了“呜呜嗒嗒”此起彼伏的芦叶哨声。小伙伴们嘴含芦叶吹哨,你追我赶,似田野上的一首首生动的牧歌。

芦叶是美的化身,春天,凭着春雨的力量、大地给的营养,芦叶被春风吹绿,为空旷的原野染一抹春绿,让早春的大地多一份彩妆。炎热的夏日里,繁茂的枝叶形成天然的绿绸带,清爽缤纷,给人们带来丝丝的凉意。

芦叶是处事不惊的处子,经历了春的秀逸和夏的翠绿,迎来了秋的金黄。秋风飒飒,片片芦叶宛如一只只金色的蝴蝶做最后的舞者。飘雪的季节,芦叶垂下千条万条的银丝缕,装饰银光闪耀的世界。

我赞美家乡的芦叶,让她入轻松、宁静、自在,心境变得空灵而飘逸。我更赞美家乡的芦苇,她那坚强的品质和意志,屹立于大地,刚直不阿,终不折腰。



七夕会

石,颇为稀奇。所谓合石,即一块原石分裂成几块,却原地不动,经亿万年风化磨砺仍能合而为一。还有一株木化石,是原树木的一个结节,呈平台状围拢,外表粗砺,经脉毕露,年轮犹在,蛀洞凹陷,肌理层次分明,气韵苍古,坚贞不屈,堪称一绝。还有一方崂山绿石,通体墨色,黝黑光亮,玉质化程度很高,殊为难得。

石令人古,石令人敬,石实为我之雅好而孜孜不倦。玩物并不丧志,乘物以游心,逍遥驰骋,浮想联翩。我看到了奇石吐云烟,块然天地间。其孤高介节,不以柔媚悦人;温润纯粹,可作良士榜样;沉稳恒久,涤荡尘俗以修身养性。我在一块块坚硬的石头上发现了柔软的风和水的力量,时间的磨砺形塑了大自然一切的可能。

石之爱

张文建

在收藏的种类中,我也从观赏石扩展至印石、砚石、化石、火山石、珊瑚石等,并进而玩起玉石、玛瑙和水晶。这些小巧玲珑的宝物,或手串,或饰品挂件,或腰带吊坠,时刻伴身,给我以能量。这是遵循“君子无故,玉不去身”的古训,君子比德,随“玉”而安。

在我的藏品中,也有几块石头值得一提。曾获三合一的新疆合