

壬寅年年底,先生感染新冠时,失去了嗅觉和味觉。闻花花不香,吃饭饭没味,这种状态持续了很久,令他很是郁闷。

春天到来后,他的嗅味觉逐渐恢复,且仿佛与从前有些不同,变得更加灵敏了似的。这使他开始走进一个貌似不曾走进过的世界。

周末,溪堤上散步时,他看到一片开着白色球状花的三叶草,便随手摘下了一朵。“哎呀,这花好香啊。”他叫道。我凑过去使劲闻了闻,啥味也没闻到。以为他在骗我,谁知,返回途中路过那片花时,他又说:“这花我喜欢,我要摘几朵送咪豆。”到家后,咪豆拿起那花闻了闻,说:“没闻到香味啊。”看来我的嗅觉正常,是先生的嗅觉有些与众不同了。

自此,他开始喜闻各种花香及植物的味道。

一天,他下班回来时举着一朵小白花对我说:“考考你,这是什么花?”

“柚子花嘛。”我一眼认出。“厉害,竟然还认识柚子花?的确是。我发现这花好香,便特地摘了一朵回来。”

“柚子花随处可见呀,而且正开花呢。”

“太好了,等会儿带我去看看,我要折一枝回来。”由此可见,他之前对身边的这些细小事物基本上是不关注的。

晚饭后,我们沿着被植物包围的小路来到一棵苦柚树下,手机灯一照,只见嫩白的花骨朵如睡美人般正安详地憩在枝头,香气扑鼻。他跳上路边围台,迅速折了两小枝

当猛虎细嗅蔷薇时

桑飞月

下来。那身手,那情形,让人想起了武侠小说中的采花大盗。

到家后,依然是一枝送女儿,另一枝用清水养在了卧室飘窗上。花香丝丝缕缕地飘散出来,不多久,整个房间就都是香的了,像洒了香水。

春夏之交时节,正是各种木本藤本植物开花的时刻,空气里到处都弥漫着醉人的香。夜晚散步,一出门就被郁香袭到。“谁在香?”他一边说一边四处查看。以为是紫藤,走到花架下闻一闻,香气反倒淡了。“该不会还是那柚子花的香吧?它怎么能飘这么远?”“傻瓜,香樟花的香啊。”我告诉过他,他似乎不信。我们楼门口有几株大香樟树,每年香樟花开时,空气里都会弥漫着这种木质调的香。

“香樟有花吗?”他半信半疑地用手机灯去照香樟树,可惜香樟花小如谷粒,晚上很难看到。而且,他也不相信这小花会这么香。

周末,我们步行去吃早餐。突然风起,细碎的香樟花如谷雨般袭了我们一身。看到那些小小的米黄色六瓣花,闻一闻,他终于算是见证了香樟花的香。

我是个植物爱好者,对周边的植物比较熟悉。这晚散步至一桥头时,我对他说:“等一下,我给你摘几枝樟树花。”他又惊讶了:“樟树怎么还会开花?”“樟树怎么会开花呢,淡紫色的,可好看了。”拿到后,他闻



提起给饭菜加热保温,马上会想到微波炉、电饭煲之类。在我的童年记忆里,家里有个烩饭神器,它就是饭窠,一种用稻草编成的窠,长相土里土气的,功能却是实实惠惠的。

家有饭窠的日子

陈建兴

上世纪六七十年代,母亲总会在上班前急急匆匆地煮好饭,炒好菜,焗进饭窠,锅子的锅盖、锅底和四周都用破棉袄拆卸下来的旧棉絮、破布缝成的棉垫子盖着、围着、垫着,密不透风。中午,我与弟弟放学回家,打开饭窠,里面的饭菜还是热乎乎的。

饭窠是稻草编的,草很容易被脆烫断裂,稻草屑子经常散落在地,母亲会用旧布在饭窠里面“衬”上一层,外面也用布罩住并且缝好,这样,既清爽又好看了。

我去长支菜场买菜

上两个月刷朋友圈,看到一个很有意思的题目:鲁迅吃过草头圈子吗?乍一看挺无厘头的,但至少不是坏问题,毕竟能让普通读者了解伟人的日常一面,接地气,自然是好的。然而穷搜群籍,似乎没有研究得这么细的。1995年《上海鲁迅研究》有人整理出“鲁迅家用菜谱”,为1927年11月至1928年6月,鲁迅、许广平和周建人等人合居虹口景云里时的用餐资料,细察其中的内脏菜,除了炒猪腰,也有以猪肝猪肠为原料的炒三及第。如利用鲁迅日记和书信等第一手材料,可知鲁迅平素爱吃干菜、笋豆、粉丝、腌菜之类绍兴风味,但去饭店里吃了啥,日记里记得简之又简,则颇难索解了。也曾翻阅过冯远臣《最是那碗人间烟火》乃至薛林荣《鲁迅的饭局》,答案非但没能找到,反倒越发糊涂了。后者写鲁迅与北京“八大居”之一的同和居时,提到其名菜有炸肥肠、九转肥肠、三不粘等,然而紧接着来了一句:“鲁迅最喜欢这里的炸虾球,因为这个菜属于绍兴口味”,这一判断貌似失之武断,也应该允许人家换换口味嘛。

回到本文题目,鲁迅吃没吃过草头圈子呢?其实只消换个思路,答案便呼之欲出。我可以负责任地说,鲁迅绝对没有机会吃草头圈子,理由是这道菜,1949年以前根本就没有啊。

上海早有烧圈子,这绝错不了。1924年10月7日《时事新报》,《吃的经验》一文提及“纯粹的锡帮菜馆,在上海享盛名者绝少,大半苏锡或苏常合作,这种菜馆都是供给家常便饭的,吃整桌的主顾,绝少登门。我且举其中稍有名望的四马路聚昌馆为例,该馆开设已近十年,家常菜以‘炒秃肺’‘炒圈子’很有些名声,堪与专卖秃肺的正兴馆(在饭店弄)抗抗。”次年10月25日同一报上,《述我之吃》文中,又称“三马路饭店弄之正兴馆,负盛誉于海上,‘炒圈子’‘秃卷’尤

负时望。实则正兴馆之菜,徒拥虚名而已,实无殊味可言”,真正值得一吃的馆子,要以“四马路之聚昌馆、满庭坊之同福馆为宜”。这聚昌馆,属正兴馆支系,据沈扬的《老正兴的前尘琐闻》披露,它位于“福州路福建路转角处今吴宫饭店边上”,由一位叫沈金宝的无锡人与人合开。

至于生编草头,据1938年10月11日,《上海日报》“波罗杂写”栏(作者卢溢方):“今苏帮饭店中,恒有‘生边草头’一种,味美逾恒,使人向往。”可见亦早已有之。而沈扬先生曾听长期供职于聚昌馆的大哥讲,起初“圈子”和草头是一荤一素两样菜”,后经人提议将二者合而为一,“油腻的猪大肠用碧绿生青的金花菜(草头)垫底”,果然“色味俱佳”。问题在于,合并发生于何时呢?肯定不在上世纪三十年代。

1949年6月,上海刚解放,据称是老正兴系统里生意最红火的一家,位于九江路300号真老正兴菜馆,忽向报间投放大量广告,推出其顺应时代的“人民菜”,标榜为“独家首创”,广告词“小菜只结棍杀搏,价钱便宜不算还要货好”,主打物美价廉。在此抄录菜单:炒虾仁、青椒小炒、炒虾腰、炒士件、八宝辣酱、红烧圈子、椒盐排骨、烧头尾、烧肚当……众所周知,本帮菜的特点是博采众长,融会贯通,现如今大行其道的草头圈子,在鲁迅去世十多年后仍未见踪迹,他老人家又去哪里享用呢?

话说回来了,鲁迅可能吃过肥肠做的菜。1935年1月31日鲁迅日记:“夜孟十还招饮于明湖春,与广平携海婴同往。”案,明湖春是一家山东济南菜馆,在京津沪均设有店面,翻开《明湖春菜谱一瞥》,其中载着与肥肠相关的菜肴有:九转肥肠、红烧肥肠、白扒肥肠、锅烧肥肠、干炸肥肠、糟溜肥肠、糖煎肥肠、清炸肥肠、炸溜肥肠、金钱肥肠、炸凤眼肥肠……这诱惑大概很难抵制吧?

中倒入面粉,将鲜酵母放入碗中捣碎,用水搅拌后倒入面粉,奋力揉着,直到面团又光滑又有韧劲才焗进饭窠,用棉垫子塞紧塞实。听说面团会胀得很大,好奇心驱使我去掀开盖子看看个究竟,“啪”的一声,我拿着盖子的手被母亲打了一下,她厉声道:“不准打开,面粉要发僵的。”声音可谓振聋发聩,我乖乖地缩回了手。两三个小时后,母亲打开饭窠,端出面团,我见面团比放进去时大了三四倍,上面还有不少很漂亮的蜂窝眼,用手

拍上去有“扑扑”的声音。

母亲还会利用饭窠做甜酒酿。每年春节前,她都会买回计划供应的糯米来做上几钵斗甜酒酿,让自家孩子解解馋。母亲把酒曲拌进已凉透多时的糯米饭中,用手把钵斗中的糯米饭压紧,在中间挖一个小洞,盖上锅盖后,将钵斗

叠着放进饭窠中发酵。隔了一天,酒酿的香味就飘了出来,打开饭窠的那一瞬间,“真香哦”,我情不自禁地叫了出来。

饭窠毕竟是稻草编的,没几年,不少地方的稻草烂了,散了架,母亲只好重新买一只。后来,哥看到弄堂里有人把废旧纸废

纸头撕碎了浸到水盆的水中,用木棒不断地捣鼓,渐渐变成纸浆,用纸浆可以做成硬邦邦的纸饭窠,十分耐用,令周围邻居惊奇不已。哥也依样画葫芦起来。他别出心裁地把家中一只小水缸扣扣在地,以它作饭窠的模子。把纸浆捏到半干,放在化学浆糊里拌匀,拌好后就往小水缸上一块块糊上去,边糊边晒,糊一层晒一层,糊了三四层后,在夏日的太阳下暴晒了几个小时,傍晚,哥在小缸上轻轻一扳,纸饭窠就脱落下来了,往地上摔也摔不裂。哥高兴地在饭窠外又用牛皮纸糊了一层,更加美观耐用。后来,弄堂里都家家“看样”做起了纸饭窠,草编饭窠就此告别了历史。这只黑不溜秋、纸饭窠一直用到80年代初弄堂动迁,才依依不舍地扔掉了。

忆游老挝

钱岚

住宿费折合人民币不到4元,女主人还分享了水果。在古都琅勃拉邦住的是民宿,交往中为大家表演节目,女主人便请我共进晚餐,吃的是猪血米线,席间她不停地用老挝语跟我拉家常,其实我一句话也听不懂。曾经上海人给饭保温用的草窠,竟然那里也有。我看到的古都那段湄公河(其实是澜沧江的延伸)没有筑堤,土味十足,赏景时因为头戴伞帽,我被以色列摄影师抓拍。

别小看老挝这个东南亚小国,民族不少于68个,一站站的自由行让我目睹了老挝的一草一木:那富有乡土味的草屋被搬上了老挝的明信片;大街上男女老少穿拖鞋,包括上学的学生;少女的服饰各不相同,五彩缤纷;有的姑娘才十几岁就做了妈妈,脸上稚气未脱;老人干活图方便,直接用衣袖和裙子擦手;每当我举起相机,大人小孩撒腿就跑;人们用卫星天线看泰国或中国的电视剧;摩托车极为普及。公路上偶然会冒出散养的牲畜,记得有一次我们的车被受惊的马追赶,有惊无险。改革开放初期,北京机场展出一幅引发争议的壁画,描画西双版纳女子沐浴的情景,我在版纳没有见过,在老挝却撞见了。

有个小插曲。在琅勃拉邦,我的护照因签证有争议被扣,在那简陋的移民办公室,边听着移民官用不标准的英文训我,边想到前两天在万象遇到的中国工人为老挝无偿建造国家文化馆,心里有点不服气。我突然手指双方,用老挝语英语说:昆金,昆老,friends(中老人民是朋友)！他好像有所触动,改用汉语说:“你好!”并跟我握手。气氛终于缓和下来。

今天的老挝必定发生了翻天覆地的变化,坐火车旧地重游,已经在我考虑之中了。

春到东滩

方忠麟 摄



去年冬,北风吹雪花飘的北京,须发皆白的吾已不能再到小院作业,只能成天待在“草花书屋”暖房内读书看报、写作和打太极拳。屋内也养护了几盆绿萝,还有两盆不断落叶的茉莉,但我更喜爱关注、培养、侍弄仙人掌和虎尾兰,因其长势四季不衰,总是郁郁葱葱绿意盎然。每次见到,总是想起两次我因公率队出差遥远的墨西哥,在热腾腾、贫瘠而干旱的砂砾地见到成千上万无叶多刺的仙人掌丛林,一望无垠!

2003年12月底,国家体育总局派我再次率队访问墨西哥。我国拥有不少世界先进的体育项目,应邀,先后派遣了40余名专家教练在此执教。当时的总统比森特·福克斯十分热爱体育,并一直信任中国体育专家。墨方对我们教练的辛勤工作和出色表现十分满意。在我驻墨西哥使馆文化参赞张瑞热情的全程陪同下,我去慰问了全墨各地的教练,并向使馆了解他们的工作和生活情况。

墨西哥体育部长巴尔加斯和夫人用仙人掌做成了各种饭菜,家宴我们一行。在墨西哥,常常满桌都

有不少以仙人掌为主的生熟大菜,连饮料也是仙人掌制成的。最后的主食玉米和白面饼也是放进了仙人掌汁和其肉泥呢。味道清爽适口,还都不错。体育部长告诉我们,墨国能用仙人掌做出100多道菜和食品。此外,无论在酒店或是在家宴,每每都会摆上几瓶家喻户晓的“龙舌兰”美酒。这是用仙人掌的结缘“兄弟”、能

花儿已过百日红

万伯翱

高过人头、中国令箭似的碧绿龙舌兰为原料(长成需八年以上呢)发酵后的蒸馏酒,好像大多是四十多度。张参赞内行地对我们说:“喝龙舌兰要在执杯虎口上放些细盐和柠檬片,先舔一下盐,就一口饮尽;马上再咬柠檬片,就会顿觉满腔甘甜香醇!”

后来,我自己在家培养了几盆仙人掌来欣赏。绿身顶起白色绒球的那盆仙人掌,据说是嫁接上去的,我戴上眼镜仔细查看刀口,这刀工真够高超的,嫁接得竟无伤痕;另几盆仙人掌上像田野里经拖拉机耕过,翻起

七夕会

的整齐绿色耕沟,长满了长长的白色硬须,学名叫“毛茛球仙人掌”。开始怕早死,一周或十天浇透一次,结果众仙人掌不是涝坏就是淹死了。决心以后一两个月浇一次,决不能用盆底无眼的花盆。

今年入冬书房中,一小盆里几只幼儿手掌般小小的叶面顶端上,又争先恐后地冒出四五个更小的了!掌连掌犹如叠罗汉般。这盆单株学名谓“黄毛仙人掌”,是去年一位拉车的老花农推荐买的。我观察不是新土新花。春节前几天,眼前突然一亮:三四个小春绿巴掌上,竟然在黄色斑斑点点里冒出几点如血喷又如淬火点燃般的红点。虽小如针尖,却令翁欢喜若狂,天天盯几次,甚至端着它追逐着冬日暖阳!小红点泛成芝麻到绿豆般大小时,有三四处先后不幸夭折、消失,最后只剩两处健康红艳。等大过红豆再细观,层层花瓣如可爱的小鸡小鸭头上的茸毛。花朵开到小指甲般大小就停止了,却加快了花瓣分开层次。这火红、艳丽无比的花朵,竟然绽放了三四个月,打破俗话“花无百日红”花期了!

雅玩