

我家盆栽的梅花今年二月开得特别旺盛，那时还是数九寒天，但红梅花开得如火如荼，窗台也像是被点亮了，冬季的黯淡一扫而去，万物凋敝里感觉着一种憋了劲要冲出冷寂的蓬勃生机。

梅花开了整整一个月，一朵谢了一朵又吐，此起彼伏，甚为壮观。等到全部花瓣成泥，我也真的听到了春天的脚步声。我想，一年的红梅花事也就这样结束了，再待来年。可是，完全出乎我的意料，五月下旬，忽然

梅花结果

简平

发现，梅花结出了一枚硕大的果子。一开始，我还以为是哪阵风捎来的别的枝条，但细细察看，就是从梅花本身的枝干里长出来的。绿色的

叶子覆盖着，那是一枚青果子。

先前，在梅花绚烂地盛放过，我就不再注意它，而把眼光转移到其他依着时序开放的花儿上了，诸如杜鹃，诸如绣球。我从来就没有想过盆栽的梅花还会结果子，可梅花并不理会我们，开过后没有停歇下来，继续着它的生命历程，只是我们出于无知，出于疏忽，或者根本就不在乎，只知道它会开花，不知道它还会结果。这次要不是那枚果子在阳光下如此清亮，我一定会错过的。梅花的果子是椭圆形的，挂在枝叶下，即使有风，也不摇摆晃动，我用手去摸，坚挺得很，显然尚未成熟，所以是青涩的。过了两周，果子开始转色，由绿变黄，黄里带红，在初夏的阳光照射下，甚至有点透明了。我以为熟了果子应是软软的，可它照样还是硬硬实实的。

说实话，我至今还难以将盛开的红梅与这青果子联系在一起。我们就是这样，忘记了活着的植物也是有它的三百六十五天的，它的生命不单单只是开花，它天天在成长，天天在变化，天天在酝酿，天天在呈现，可我们却总是那么功利、那么狭隘地只注重于它生命里的某一段时刻。事实上，我们自己也便如此，在很多人的心目中，只有“成功”的那段时光才最为耀眼，其余皆为平庸庸俗，不值一提，一旦遭遇挫折，就觉得花开已止，以后都是败相，不再进取，不再努力，对生活不再抱有理想和热情，慢慢地，人也就越发没有精神，没有动力，真正地趋于颓丧了。正因为这样，所以这次见到梅花结果，于我而言是上了一堂课——这不，红艳艳的梅花不只在怒放时是美丽的，它战凌寒，先百花而开，独天下而春，但在凋谢后还有自己长长的旅程，在后面的日子里以另一种方式呈现生命的光华，比如在夏天结出鲜亮的小青果，这同样是美丽的，说不定在秋天里它还会有别的精彩。这不正是我们所欣赏的梅花的风骨吗，不旁顾左右，不随波逐流，按照自己的性情，兀自成长，开花结果。我们也应该这样，在漫长的人生中，争取每个阶段都活得各尽所能，各有自在，尤其是在艰难时分守得住寂寞，耐得住苟且，看得见远方。

前些天，我遇到一位植物学家，便向他请教，他说梅花有观赏梅和果用梅，果用梅自然结果多，观赏梅虽说也会结果，但确实不多见，像盆栽的观赏梅花，多为人工培育的不结果、单看花的花梅，而很多花梅品种都是重瓣的，重瓣化的过程就是花的雄蕊或雌蕊等发生变异、瓣化的过程，自然就不会结果了。如此看来，我家盆栽的梅花结出一个果子来实属鲜见，对我而言，这倒是有着鼓舞性的惊喜的。

家长群里，一句“天不怕，地不怕，就怕放暑假”令我心有戚戚。儿子转眼初二，海拔超过我的青春期孩子，管多了，就会很不耐烦地怼：“我都长这么大了，知道分寸，别把我当小孩了，好吗？”冷静一想，既然你口口声声说长大了，那帮爸妈做家务理所当然：“妈妈想过了，暑假把买菜的事交给你，我们吃什么，由你决定。”儿子想也不想，就摇头：“我怎么知道要买什么菜？”

“你不是说想到国外读大学吗？到时候啥都不会，怎么生活？”听了我的话，他木着的一张脸，有了些许松动。一百块钱红包发出，儿子“秒收”。我暗自欣喜。于是，热情招呼，出小区北门三百米远有两家蔬菜店，鱼肉蔬菜都有，想选择更丰富，就去三站路远的农贸市场，扫公共自行车或搭公交都可以。儿子回了个“哦”。令我大跌眼镜的是，儿子并没有按我的建议去采买：“我下了个买菜App，一个小时就配送到家了。”儿子神气活现地说。看着保鲜膜里封着的西红柿、青椒、洋葱和牛肉，这首战虽出乎意料，也算完成了任务。

我表扬他脑子灵活，无师自通利用上网络，很棒，以后老妈工作忙，值得效仿。得到夸赞的儿子敏感地觉察到我话中有话，不解地问：“那要是不太忙，还是去菜场比较

前些年回中国台北老家过年，帮妈妈整理冰箱的时候，竟然在冷冻柜深处发现了一卷报纸，打开来是一片颜色黝黑的乌鱼子，看这个颜色，应该在冰箱里冻了好些年了，再看报纸上的日期，这一片乌鱼子是前年就进了冷冻库，没想到已经冷冻快三年了。

家母持家简朴，乌鱼子这种高级食材，除非逢年过节、贵客来访或是特殊场合，轻易不会拿出来烹调。

宴席中，乌鱼子可是与海参、鲍鱼、鱼翅分庭抗礼的海味珍馐。乌鱼子这种珍贵食材的美味，与鱼子酱相比也不遑多让，只要尝过一次，保证终身难忘。中国台湾彰化县志记载：“台海各港，冬来俱有乌鱼，至前到，味甘嫩。至后散子回头，则瘦而味劣。子成片下盐，以石压之，晒干可焙为酒品。”

乌鱼其实就是“鲞鱼”，因为通体黑色所以俗称乌鱼，它是一种近海洄游鱼类。乌鱼本身不稀奇，珍贵的是雌乌鱼肚子

里的鱼卵。渔民捕到的乌鱼，首先挑选出雌乌鱼，将鱼子取出之后，剔除鱼子上附着的内脏，然后用大量清水漂洗，把鱼子上的污血洗净，然后在鱼子开口处扎上线绳，抹上大量海盐，一层鱼子一层木板，层层叠叠，最上面压上大石

头，等到鱼子排出水分，同时盐分渗透均匀，再铺开来过风晾晒，慢慢地鱼子变成浅琥珀色。乌鱼子的制作就算大功告成。制作过程一般需要五到七天，完全依赖手工。

加工完成的上等乌鱼子，是一头大一头小的椭圆形，颜色金红油润。浸一会儿米酒，架在小炭炉上小火慢烤，香气四溢、鲜美不可方物。

由于野生乌鱼数量日渐稀少，促成了人工养殖乌鱼的兴起，乌鱼子的价钱也比过去要便宜一些。今天大多数乌鱼子都是养殖

乌鱼的鱼子，野生的已经极为少见。过去由于乌鱼子的珍贵与昂贵，只有过年、祭祖、吃年夜饭，或是家里来了贵客，才有乌鱼子吃。如果有人

送乌鱼子，家母总是放进冰箱里冷冻，等到重要的场合才拿出来待客。其实这种方式并不正确，乌鱼子要吃当年新货，因为乌鱼子愈放颜色愈深，逐渐变干，香气也慢慢散失，放得愈久风味愈差，远不如当年新货。

高级乌鱼子，首先色泽金黄略带暗红，其次虽然干燥，但不能干透，还必须还有一点湿润，拿在手上得有点沉手，轻飘飘的就是存放太久了。虽然越重大的乌鱼子愈名贵，但大小在味道上并没有什么差异。

乌鱼子最好的吃法就是“烤”，其他吃法个人不推荐。家严、家慈请客的时候，烤乌鱼子一向是我的工作。乌鱼子拿湿布擦干净，用米酒浸泡一会儿，把鱼子外面的一层薄膜撕掉。生个小炭炉，木炭看不见明火；另外拿个小碗，



扫一扫，关注“夜光杯”

较好的？”

我笑了：“各有所得，你选择了便利，就相应失去在菜场挑拣的乐趣。”“买菜有啥乐趣？”儿子嘀咕了一句。大概因为自己的付出受到尊重，情绪也不那么叛逆。

双休日，我带儿子到菜市场。那天我们打算好了，买两斤排骨、南瓜藤、鸡蛋、盒子豆腐和蒜头等配料。

几乎一看到蔬菜摊上的南瓜藤，儿子就叫我去买。我示意等等，

暑假，儿子买菜

王征宇

先去肉摊。因为菜场卖土猪肉的仅一家，想买到好的肋排得快。我教儿子分辨肋排和肉排，肉排在猪的前胸部位，肋排则是胸腔，骨长，肉嫩，就那么几根，价格高，也不愁卖。儿子嬉笑着说：“然而，斩段装盒，肉排或肋排，傻傻分不清。”我点头承认，借机告诉儿子，所以，上肉摊自己挑，能够更称心。在蔬菜摊，我说起孔子的不时不吃，并教他认识当季的瓜果蔬菜，鼓励他上前问价。我们发现南瓜藤都有点老，空心菜看起来很水嫩，权衡利弊最终买了空心菜，额外买了几块香干，可与空心菜同炒。

你看，我对儿子说，生活唯一

不变的，就是我们时时要应对变化，哪怕只是买菜。

鸡蛋最后买，免得放购物袋里磕着。菜场入口的临时摊位，一个七十岁左右的老婆婆，在卖淡粉壳的土鸡蛋。我让儿子唤一声奶奶。婆婆听了很开心，整张脸都滚动着笑意。称重付款后，她又往袋里塞了一个，说自己来菜市场卖鸡蛋，就是来会会熟人，不指望挣多少钱。这样的人情味，App可给不了，愿儿子懂得。

一段时间下来，儿子买菜越来越靠谱，妈妈喜欢绿叶菜，爸爸不喜欢吃豆芽，大人的喜好他知晓了七七八八。有一次，他还和我谈心得，在菜场听人家讲好价自己再跟着买，这样就不大可能被宰。虽然他还是会偷懒，比如买一天菜吃两天，网上下单。但双休日，我们会很默契地相约去菜场，——坐上公交到山里，鞭笋、竹荪、三角芹、老鸭，很快，儿子手里拎了沉沉一大包。我拍拍他的肩，赞道，真长大了儿子。他冲我腼腆一笑。明白了吧，长大，看你能不能承担起责任，而不是你的身高。

你准备怎么过暑假？我的回答是四个字：“吃、喝、玩、乐。”

不一样的暑假

责编：郭影 史佳林

夜光杯



里头盛些米酒，拿几根葱叶，把乌鱼子往小炭炉上架，慢慢地烤，一边烤一边用葱叶蘸着米酒往乌鱼子上刷，时不时得翻面，保持湿润，千万别烤干了，也别烤糊了，关键是要烤出乌鱼子的香味，即使中心有一部分没烤熟也没多大关系，乌鱼子生吃也没问题。

整个乌鱼子烤热、烤透了，稍微凉一下，斜切薄片，金黄灿烂，特别讨喜。再切上一些青蒜片，白萝卜片，搭配着乌鱼子一起品尝，各有不同风味，咸鲜适口，外层干爽，里头柔软略有黏牙，带着一点炭炭香，就着乌鱼子小酌两盅，真是给当神仙也不换。

1971年诺贝尔奖获得者杨振宁偕夫人回国探亲，虽然一开始并没有登报，但他的活动是公开的，一传十，十传百，他的孝心、他的爱国之心感动了成千上百人。我幸运地参加了杨振宁在上海的欢迎大会，见到杨振宁和他的太太杜致礼，有机会听他作的题为《物理学的新进展》的学术报告，尽管不全懂，但对他的崇敬油然而生。

我认识杨振宁的弟弟杨振汉夫妇，认识杨振宁的妹妹杨振玉和她的丈夫，因此也有机会听到他们讲杨振宁的趣闻。

杨振宁是先经香港，然后转来上海的。杨振宁问他的香港朋友：“我应该买什么礼物送给上海的弟弟和妹妹？”香港朋友说：“上海买自行车很难，凭票。”杨振宁于是赶忙买了两辆自行车，托运到上海。他弟弟、妹妹一看，这自行车是上海造的，在香港买的价格是在上海买的两倍。“术业有专攻”，天才的杨振宁熟悉学术新动向，但不了解自行车的市场行情，此处高超者在彼处未必高超，概莫能外。



邓伟志



桂花蜻蜓 孟昭翰（中国画）

杭州不仅风景美丽，而且也是集美食之大的城市。且不说家喻户晓的“东坡肉”“西湖醋鱼”“宋嫂鱼羹”“龙井虾仁”“西湖莼菜汤”等等，单说那著名的杭州风味小吃“西施舌”，十分值得你去品尝。“西施舌”以水磨粉作皮子，裹入枣仁、核桃仁、金桔脯、青梅、桂花、瓜子仁、白糖和油，放在舌形的模具中挤压成形，或汤煮，或油炸，均甚可口，爱甜食者尤喜这款甜点。

取名“西施舌”的不仅有杭州的这款甜食，我读郁达夫的《饮食男女在福州》，他就曾提到：“《闽小记》里所说的西施舌，不知是否指蚌肉而言；色白而腴，味脆且鲜，以鸡汤煮得适宜，长圆的蚌肉，实在是色香味俱佳的神品。”这分明是海鲜制作的佳肴，郁达夫把它誉为“神品”，可见其鲜美之甚。《闽小记》乃清初周亮

扎羊角辫儿的小姑娘，上学路上不爱规规矩矩地走，前脚抬起，后脚弹起来猛一跳，两条胳膊忽闪忽闪，那不叫甩，叫飞。爬满青草的泥土路，一起一伏将她弹起来往前滚，活脱一珠儿明亮的露水！

有人看见了，说：“女孩儿家咋能这样走路？真是个疯丫头片子！”这话传到奶奶耳朵里，奶奶就训她：“一个小闺女家，笑不露齿，行不动尘，走起路来稳稳当当，不能让人听见脚步声。你看你，一蹦一跳的，通通通像打鼓，哪有一点女孩儿的样子！我再看见你这样，就叫你爹使劲打你！”

说归说，想飞的可不止那双脚，按不住的是那颗鸟儿一样的心。打一顿，吵一顿，过不了三天，该蹦还是蹦。大人管教烦了，无可奈何地说：“死妮片子，上辈子不是个唱戏的花旦儿，就是个土匪响马，随她去吧，长大了没家儿要，叫她扎老妮坟！”

好多年过去了，在一个花红树绿的早上，那个当年的小姑娘带着她的孩子去广场散步，一阵熟悉的鸟鸣传进耳朵，急促，尖脆，就像两颗圆圆的小石子儿相差不到一秒掉进潭中，滴溜溜的水意冲撞而来，冲撞得她浑身的皮肤激灵灵舒展，眼睛里燃起惊喜而顽皮的光芒，“哦，‘豌豆偷树’，知更鸟儿‘豌豆偷树’！”麦快熟的时候它每天五更里就开始叫，天明却找不见它的身影，没有人知道它到底长什么样儿。“豌豆偷树”是小孩子们模仿它的叫声起的名字，大人们叫它“麦罢上供”。一个漫长而清苦的春天，女人们想回娘家却两手空空，实在拿不出东西孝敬老母亲，好容易盼到了麦收，打下新麦换点儿钱，称几斤白糖，买点瓜果，该回趟娘家了。和“豌豆偷树”一起合唱的还有黄鹂和茶鸡鸟，黄鹂连声叫着“恁大闺女不梳头！呵——”后面这声“呵”一按一挑就像打对儿。茶鸡叫的是“茶不了一酒！茶不了一酒！”“酒”字猛一尖，有板有眼。“滴滴——滴滴——”干饼！干饼！画眉的叫声清圆明亮，成串掉下来，带落了树枝上的露珠儿。偶尔斑鸠也会加入它的女中音，“狗骨朵——狗骨朵——”让这合奏更加浑厚，更加深沉。等到百灵细声细气，长尾巴喜鹊儿叽叽喳喳一齐出来闹场，阳光从高到低把树枝涂成金黄，“豌豆偷树”的叫声就被沙沙响的树叶严严实实地藏了起来。

那当年的小姑娘根本来不及对孩子说起这些被鸟声唤醒的往事，自个儿就沿着彩色石子铺成的小路一蹦一跳地飞了起来！无数个水灵灵露淋淋的早晨从心头流过，冲走了灰蒙蒙的烟尘，和绿树、蓝天、朝阳一起跳着飞着的，依旧是那个豌豆苗儿一样的“疯丫头片子！”

“妈妈，别跳了！有人看你哩！”

“看让他看吧！管他呢！”

那孩子不由跟在妈妈后面一蹦一跳飞起来，一样的身姿，一样的步态，一样的快活！

工所作的笔记。我又读梁实秋所写的散文《西施舌》，他说：“我第一次吃西施舌是在青岛顺兴楼席上，一大碗清汤，浮着一层尖尖的白白的东西，初不知为何物，主人曰乃西施舌，含在口中滑嫩柔软的感觉，尝试之下果然名不虚传，但觉未白糖和油，放在舌形的模具中挤压成形，或汤煮，或油炸，均甚可口，爱甜食者尤喜这款甜点。

取名“西施舌”的不仅有杭州的这款甜食，我读郁达夫的《饮食男女在福州》，他就曾提到：“《闽小记》里所说的西施舌，不知是否指蚌肉而言；色白而腴，味脆且鲜，以鸡汤煮得适宜，长圆的蚌肉，实在是色香味俱佳的神品。”这分明是海鲜制作的佳肴，郁达夫把它誉为“神品”，可见其鲜美之甚。《闽小记》乃清初周亮

豌豆偷树

曲令敏