

新民晚报

星期天夜光杯 / 夜光杯

每每去父母家,百米开外我就能闻到那弥散而来的阵阵幽香。看那树上满缀着一簇簇沉甸甸的桂花,恰似云裳洒落,更兼不时有碎花坠落,于是我便陡生一番“忽见银桂下花雨,便有暗香入我家”的诗意。

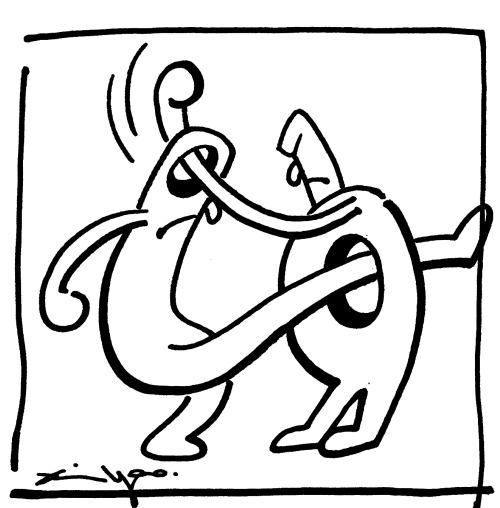
母亲喜爱银桂,不啻因为金桂的香味比银桂淡薄,也还是因为家庭生活环境的熏染。她从小生活在外祖父外祖母身边,因外祖父毕业于上海美专、为刘海粟大师的学生,利用单门独院的环境种植了数枝银桂。于是,在耳濡目染之下,母亲也就渐渐沾染了好桂之癖。

母亲好桂,我常以“观桂”“插桂”“酿桂”概括之。所谓“观桂”,就是早年但凡到了银桂飘香的时候,母亲总是会如期前往外祖父外祖母家观赏并且带一些回自己的家。于是,我一进门,闻到银桂的馨香,我知道母亲已经回来了。那插在蓄满水的花瓶里三三两两的银桂,就

是母亲的杰作。除了“观桂”“插桂”,母亲还保留着好桂的另一种“高级形态”,曰“‘酿’桂”,亦即用桂花来制作桂花白糖。原来,以桂花入糖有一个不着痕迹的所谓“发酵”过程,尤其启封后那醇醇的酱香味,便昭示着其不“酿”之“酿”的内在机理。

“叶密千层绿,花开万点黄”。每当头茬银桂绽放的旺期,母亲就会带领我们四姐妹开始采摘桂花。“为什么就不在初开的时候采集呢?”有一次,我不解地问母亲。母亲回答说,“这你就有所不知了,初展时就急着采,不但会遏制其能量的释放,而且也人为地缩短了我们的赏花期”。哦,原来母亲也还有着“物尽其用”的考量。所谓采集桂花,其实也就是两人用一块桌面大小的盖布,在树下兜撑着,其他两人轻轻摇动树枝,让桂雨下得更猛烈一些。

等到采集到一定数量的桂花,将桂花放置于竹



郑辛遥 双斗双丑,互让互有。

匾内,大家便开始挑拣枯叶、小虫等杂物。闻着沁人心脾的香味,看着越挑越净的桂花,绽着满脸笑容的母亲,不时地用双手满满地撮起桂花,后又慢慢地张开手指,让桂花从指缝间缓缓而泻。我不知道母亲用意,但可以肯定的是,母亲一定很享受这个过程。待到挑拣结束,母亲还会在阳光充足的中午进行半个小时的暴晒,按母亲的说法,这叫“高温消毒”并令其自然“萎凋、揉捻、发酵”。至此,只需买回适量的白糖,将桂花与白糖按比例充分拌匀,并紧紧压实于大口玻璃瓶内,再用塑料薄膜缠封瓶口,就大功告成了。

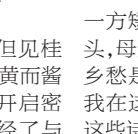
透过玻璃瓶,但见桂花的色泽渐渐由枯黄而酱紫。放置月余,待开启密封的瓶盖,那桂花经了与白糖的交合与互动,杂糅与酝酿,醇醇的酱香般的甜味便扑鼻而至。那甜中带香、香中含甜的味道,深深诱惑着我们的味蕾。

开瓶的那一天,也是母亲动手用桂花白糖为馅给全家做糯米团子之时。当煮熟了的糯米团子一经起锅,我总是迫不及待地享用。稍稍吹上几口气,咬开饱满的糯米团子,那馅子饱含着的热乎乎的桂香、甜香、酱香,一下就俘获了我的舌尖,且一直荡漾在齿颊间久久不肯离去。

用桂花白糖为馅制作团子,也是生活在宝岛台湾的表舅特别嗜好。二十多年前,他来大陆探亲,点



名要吃老家的这种团子,他说,“我从小是吃着这种团子长大的,那种滋味从淡忘过”。在我家,母亲便满足了他的这一要求。那天,看着他一边说“地道地道,就是这个味”一边狼吞虎咽、津津有味的模样,我才知道这一舌尖滋味早已成为他挥之不去的一种乡愁。后来,每年桂花盛开的季节,母亲都会给表舅邮去一大罐自制的桂花白糖。有一次,他在回信中写道:“每一次收到桂花白糖,我都特别思念大陆,想念老家,尤其是余光中先生《乡愁》中的‘长大后,乡愁是一张窄窄的船票,我在这头,新娘在那头。后来啊,乡愁是一方矮矮的坟墓,我在外头,母亲在里头。而现在,乡愁是一湾浅浅的海峡,我在这头,大陆在那头’,这些诗句愈加触发了我的思念之情。”读完这封信,我们百感交集、情不自已。



“莫染三春桃李,桂花成实向秋来。”母亲虽去年因骨折动了手术而很难久立,但这些天的早晨她总是坐着轮椅观赏。而月明星稀的夜晚,她则与我父亲一道,泡一杯清茶,就着月亮,让桂花的清香把忧愁释淡,让快乐浓稠。自然,每隔几天她还会让我小妹习惯性地剪一束枝杈插到家中的花瓶里。至于“酿桂”,她显然已无力具体操作而只能转至亲自监制——我笃信这桂花白糖的滋味定然还是那个正宗的老味道,因为母亲与桂花之间有的是默契。

从健身房慢步回家时,小城已是华灯万盏。微风徐徐,有新凉阵阵袭来。似乎这时才发现,江南的秋,已悄然而至,已是天阶夜色凉如水,卧看牵牛织女星。转念便绕道从林地走,去听虫声的唧唧唧唧,去看那日瞰过一眼的无患子。树梢上的看不真切,地上落了些被风雨吹落的。那些尚未长成的碧果圆润光洁,如一枚青生生的枣儿。便笑自己,说什么山中无历日,寒尽不知年,只怕我也属于未觉三夏尽,时序已新秋的那一类吧。

向来喜欢这温婉的浅秋。在春的绚烂和夏的热烈之后,所有的生命都在这微风不燥、月华如水的季节里开始奉献生命的收获和岁月的留痕。清朗的,斑驳的,缤纷的,萧瑟的,皆是风景。

有的花还在开,步道边的紫薇花果相依。桂花还在酝酿,届时会有内敛却盛大的冲天香阵:凡人其中,人神俱香;花池里的秋海棠正当季,在手机的灯光下明艳照人。还有我窗外的茱萸,五星的红花会在浅秋的晨风开放,纤纤弱弱,楚楚动人,但现在已经闭合,羞怯得只想把自己隐入深深的夜色里。每每看到这些细微的美好,往往心弦微颤。但刘禹锡是慷慨甚至激昂的,他的《秋词》反对所有关于秋感伤与惆怅:自古逢秋悲寂寥,我言秋日胜春朝。晴空一鹤排云上,便引诗情到碧霄。

不只无患子,在这个季节开始挂果成熟不仅有香樟、女贞以及银杏,以及三角枫的翅果,当然还有故乡村头爱玲家那棵枣树上一串串的青翠的枣儿。那棵枣树从挂果开始我就起了贼心,看它由绿变青到泛白挂红,但那是一棵巨树,偷枣变成技术活儿,我用石头或短棒远远地抛向高大的树冠,然后装模作样从树下路过,快速捡拾那些被击落的枣子。运气差的时候,只有三五枚,运气好的时候,会有一截挂满青枣的细枝。多年后,在杭州梅家坞的民宿遇见一棵枣树,在二楼的天台伸手就能摘下一串串的枣子,青红相间,润滑可口,但味道不似当年。

这个浅秋,蝉鸣已止,银杏尚绿,不知桐叶是否已着新黄?林地里有几棵修

洁的青桐,晚上看不清那些远在天际的树叶。周末有闲,可再访之。说起蝉鸣,隐隐有负罪感。这些土中数年枝头一月的生灵喧嚣了整个夏天,而我似乎无暇静听,哪怕只是片刻。我决定稍坐,听那些蟋蟀们或者还有蝈蝈儿的合奏。少年时在老家,这个季节的野外满目都是玉米的青纱帐,那里是夏虫们的自由王国,它们在里面欢快地唱,像玩捉迷藏一样地唱。你近了,它们就收声,你远了,它们就更大声。城里的夏虫同样也是这么调皮地唱,我猜想它们是在唱一曲生命的赞歌,兼赞生命中仅有的这个秋。有位朋友在微信里晒出一张图,标题是:猜猜这是啥?我一眼看出图中是翠绿的稻叶簇拥着一枝稻穗,稻穗正在开花,细细碎碎的白如薄薄淡淡的雪。

正回味间,文友在公众号里发出关于苕菜的图文,就是《诗经》开篇“关雎”里的“参差荇菜”,而现在,它在故乡淮河岸边的浅滩处随波而动。这是一场跨越两千多年时空的际会,在此之前,我几乎认为苕菜是传说,或是已经列入史册的物种,从未想过它离我那么近!它们形似睡莲的碧叶,从水面上蔓延成浩荡的一片,擎起一枝枝五瓣的金黄色花冠,带有浮雕的质感和水生植物特有的妩媚。

《诗经》中的草木,始于苕菜,苕菜也因此被誉为《诗经》第一菜。但关于苕菜吃法,这位文友只字未提,三国时陆机在《毛诗草木疏》里有一小段简洁的记述:苕,一名接余,白茎,叶紫赤色,正圆,径寸余,浮在水上,根在水底,与水深浅等,大如钗股,上青下白,煮其白茎,以苦酒浸之,脆美可案酒。这位文友做过当地宾馆的大厨,下次谋面,不妨就此一讨一下。话题可以从北宋郭祥正的同一句诗开始:一轩正在碧湖傍,莲子枯时苕菜香。

在这个明媚的浅秋,苏轼曾赠诗刘景文:一年好景君须记,最是橙黄橘绿时。其实,需要记住的还有更多,“忽有故人心上过,回首山河已是秋。”

秋天来了,那颗心在春风夏雨之后,正在沉静和丰盈起来。

没有任何餐厅能像香港茶餐厅那样与香港人生活须臾不离。影视剧里见过,碎花布衣老板娘胸前围一围兜,手脚麻利,嘴里热情,面前总热气萦绕,四周阿文阿强阿伯阿婆呼声此起彼伏,街坊四邻此地聚集,一碗汤粉,几盏小点,翻一份报纸,谈几句家常,有时会有拳脚相向的桥段,大都是前后情节的过渡,寻常大众的日子便在饮茶小食里悠悠度过。

在太古城逛店,超大的商场店铺鳞次栉比,上下四周围绕,没有购物目标就会晕头转向。逛累了,也到了午餐时间,太古城里就有餐厅,也有大食

代快餐,但总觉得没有想象中的港色港味。女儿说就去影视剧里那样的茶餐厅吧。朋友便去问一旁站着上了年纪的伯伯哪儿有那种餐厅,伯伯想一想比划着说出商场后面居民楼里有一家,不过很少有游客会去那儿。

走出商场前面是居民楼,太阳底下见不到餐厅招牌,心里肚里都有些空落。沿居民楼下一路寻去,终于在拐角处看到一扇玻璃窗内似有饭桌的模样。没看清店名便走了进去,女儿惊呼说就是影视剧里那样茶餐厅的格调。家常灯具,几张方桌,灰白的墙似洗尽铅华透露岁月流淌般黯淡。

挑了靠窗的桌子坐下,果然有碎花布衣围兜兜阿姨走来,端上塑料杯,里面半杯淡绿茶汤,问食点什么,有便餐有西餐,是浓郁粤腔的普通话。点了云吞面卤味饭、菠萝包、鸳鸯茶。朋友要了几个空碗碟,将筷勺放上用杯里茶汤冲洗,说这也是茶餐厅吃饭的程序,不干不净说不准,要的是对得住自己的那份踏实。几个光膀大汉走进来坐在邻桌,眉宇间几丝横色,恍惚电影里场景,却只要了三明治和茶,轻轻松松地说着我的听不懂的话。奇怪他们块头大食得却少,怪友解释说那些是地盘工,下午两点是规定的休息时间,有些就会进茶餐厅食点东西,这已经是他们生活实实在在的一部分。没想到在这里见到了做工者的坦荡做派,是因为活得踏实所以就有了豪爽的快意。对他们倒有了几分亲近和敬意。

去香港应该去街背后居民楼里的茶餐厅,那里有真实香港的生活百味。比如一本书,光鲜亮丽的街景是书的封面封底,而茶餐厅是书里的白纸黑字,字字句句活色生香。

岩头古村又一景

岩头古村是宁波市奉化区溪口镇下辖的一个山村,地处天台山余脉与四明山交会的山谷地带,建于明洪武三年(公元1370年),是浙江省历史文化名村。

整个村落傍水而建,刻溪的分支岩溪穿村而过,溪中有许多长年累月被水冲洗过的光滑巨石,溪岸边古树葱茏,周围山峦苍翠。如果人们在清明前后这一段时间来这里打卡游玩,不仅观赏到山村四月天的美丽春景,还能被山村所特有的一个人文景观所吸引,那就是街巷内搭起炉灶,堆起柴火篝篝的热闹景象。今年我来到岩头村,在浏览了一些古建筑之后沿着溪边的街巷溜达,不时看到街边搭起一个个炉灶,架起一口口大锅,村民在忙碌地烧笋,就连毛福梅居住的空地上,也有人支起了锅,生起了火,街巷内洋溢着一股篝篝的香味。村民们烧好的笋大部分是出售的,小部分是留着自家吃的,这是发展山林经济给村民们带来的实惠。雷竹产雷笋,雷笋上海人称为竹笋,腌制油笋特别鲜嫩。

我经过一家店铺,门口竖起的一口锅在煨油笋,旁边堆放着木柴,店主邀我进屋看看,来到后面的灶间,还有两口大锅,一只正在煨制,另一只是空的,只见店主将洗净切成段的铅桶雷笋倒进空锅内,然后点燃起了柴火。我问道,怎么不放水?店主答道:“一开始不用放水,先让笋的水分慢慢收干,然后再加清水煮2小时,加放酱油、糖再煨3小时,已经有5小时了,可用小火慢慢煨3小时,全部加在一起一共8个小时才能煨制出这一锅油笋。油笋离不开油,到煨制到差不多时才能放油,放油是为了保鲜,但油一定要用好油。”说着他递给我几块刚出锅的油笋尝尝,入口咸中带鲜、回味有点甜。他又说,这笋下饭下酒都不错,尤其是早上过“汤饭”,就是你们上海人说的泡饭,味道交关赞。我答道,8小时煨制真不容易。他说,除了费时间,还有一点就是一定要

用柴火煨,这与煤气煨出来的口味完全不一样,城里人煨不出来,就到我们乡下来买。

我买了几瓶带回,到村口等候回溪口的公交车。村口的几家店铺也不时有游客前来购买油笋。“一年就只有这么一回,这是岩头村难得的景观”,我旁边一位候车的宁波游客说到。



我当“麦霸”

有个卡拉OK群。过上一段日子,K友们相约到K厅去唱一下。这些K友,有的唱美声,有的喜民歌,有的爱通俗,有的钟情流行歌曲。其实,大家都是业余水平,无非是过上一段日子吼上几声,放松一下而已。我有个朋友,标准的麦霸,只要拿起话筒,张口就来,什么都能唱,甚至连沪剧、越剧都唱得像模像样,《为你打开一扇窗》《开方》《雷雨》《芦荡火种》都很拿手,甚至一人能唱三个角色,将京剧《沙家浜》里的阿庆嫂、胡传奎和刁德一分别唱得绘声绘色,令众人掌声不绝,我好是羡慕,问她:“还有什么不会唱的?”至于我,五音不全,从高音到低音,中间走音,普通话也不标准,前鼻音、后鼻音、卷舌音都含混不清,勉强会唱几首前苏联歌曲,如《莫斯科郊外的晚上》《红莓花儿开》《喀秋莎》,俗称“老三篇”,别人也会给点掌声,那是为了鼓励我的积极性。看到屏幕上显示评分为六七十,信心全无,知道自己不是唱歌的料。

前几年,到安徽的一个小县城旅游,晚上,热情的主人邀请我们去县城卡拉OK。未曾想到,晚上的县城霓虹灯闪烁,K厅鳞次栉比,门口停满了小车,根本就看不出小县城的样子。

七夕会

“恭喜一位新的麦霸诞生。”这天我也是手握话筒不放,什么都能唱,什么都敢唱。回沪后的没几天,大家又去K厅,我得分六十多,依然垫底,这下将我打回原形,很是沮丧。有高手指点,原来,只有碰巧和录音歌手的唱法完全一致的时候才能得分高,那天我在安徽的唱歌和他们的电脑系统“对上了”,想想也是,歌唱比赛,现场评委打分都有高低,何况机器乎?偶然一次的高分并不能说明自己已经是麦霸了,更何况那是一次美丽的误会。鹰有时飞得比鸡低,但鸡永远不能飞得比鹰高。

