

春过清明,草木间色凋日渐苍冷,扑面的风却一天比一天暖热。但又不时落雨,雨后苔藓肥润花色妍,池水河面皆涨满。气温也跟着起伏,又一波倒春寒使美人轻易不敢换上罗衫。这是春天最后一个节气,跟农时关系极密切的谷雨来了。

谷雨·余春鲜甜

谷雨一般是在阳历4月20日前后,太阳到达黄经30°时始。谷雨一候“萍始生”,谷雨滋润下,浮萍肆意生长,此物看似柔弱轻贱漂泊无根,却遇水而旺,可入药可做家畜饲料。此季鸟儿忙着求偶,林间水畔鸟声喧闹,最常见也易辨认的鸟多为鸠类,故“鸣鸠拂其羽”为谷雨二候。

晚春烟雨下,落英缤纷,柳絮纷飞,四处弥漫着淡淡的、难以言明的惆怅,古人名之曰“春愁”。可对于我这等饕餮之人,此际才顾不得伤怀叹惋,要知

道这可是最好吃的时节之一。吃过了春韭、春笋、荠菜、马兰头等一干春菜,压轴是味道最浓烈、褒贬两极分化的香椿,小时候曾爬树采摘,按照大人嘱咐,仔细掰下顶心嫩芽。深酒红色挂着露水的芽尖精巧莹润如珠宝,用大手帕兜回家交给奶奶。奶奶打几只鸡蛋,与切碎的香椿芽同炒,为午餐加一道滋味独特的时令菜肴。

其实起先我并不喜欢这树芽的古怪气味,但禁不住家人哄劝,说这是只有春天才能吃得上的稀罕物,闻着怪吃着鲜。皱着眉头憋着气浅尝一口,先是微微苦涩混着一丝丝辛辣,但因为混合了金黄色炒蛋的嫩滑而比较容易下咽。再吃一口嚼几下,竟然有点怪怪的香甜,那是之前从没尝过的,教人吃了还想吃的味道。多年后读汪曾祺

老爷子的美食散文,看到他写香椿那句“一箸入口,三春不忘。”深以为然。自幼年年春末吃香椿,成了记忆中一种家常味道。如今每到此季我自己也隔三岔五买来吃,只可惜大规模人工扦插长出来的远不如童年自己采摘的顶心嫩芽柔滑浓郁,但也聊胜于无。先以开水氽烫去除亚硝酸盐,焯水后红香椿转为苍绿色,切小段或剁碎待用,可炒蛋、炒肉丝、裹上面糊蒸或者油炸。若食欲不振时,以盐、麻油拌豆腐,清清爽爽,佐粥或面,颇开胃下饭。

追溯古书,可知中国是椿的故乡。野生香椿树曾广布于华夏各地山林,古人多见高大繁茂者,视为长寿象征。《庄子·逍遥游》云:“上古有大椿者,以八千岁为春,八千岁为秋。”后人以“椿庭”为父亲雅称。

早在汉代,食椿习俗已遍布大江南北,至唐宋时,香椿曾与荔枝一起作为南北两大贡品,深受宫廷权贵喜爱。苏轼在《春菜》一诗中,罗列了蔓菁、韭菜、荠菜、青蒿、茵陈、甘菊、菠菜等,香椿自然少不了,诗曰:“岂如吾蜀富冬蔬,霜叶露芽寒更茁。”对上海文化和“海派”城市精神有奠基之功的科学家徐光启,曾将香椿作为救荒之物写入《农政全书》云:

“其叶自发芽及嫩时,皆香甜,生熟盐腌皆可茹。”说起来这个时节最有味道的植物嫩芽还有一样,那便是雨前茶。雨前茶虽比明前茶略老略苦涩,却因经过更多春阳照耀、春雨滋润而发育更充分,也富含更多维生素和氨基酸。几年前的清明后、谷雨前,与爱人在杭州九溪十八涧游玩,吃农家菜时喝到了新鲜的雨前茶,只觉香气醇厚、回甘悠长且经久耐泡。从中医角度讲,香椿芽和雨前茶皆

性温凉,都有疏肝解郁、降火去燥的保健功效。吃过几顿香椿芽,喝过几回雨前茶,春天最后一个节气谷雨便在鲜甜氤氲中流淌而去了。《月令七十二候集解》中说:“三月中,自雨水后,土膏脉动,今又雨其谷于水也……盖谷以此时播种”,从此将要进入热火朝天的农忙时节。桑田里,桑葚紫熟,戴胜鸟栖落,此为谷雨之三候“戴胜降于桑”,桑农视之便晓得蚕宝宝将要出生,喂食的桑叶得预备好,养蚕自古便是我华夏丝绸之国的农业要事。

花园中,春红落尽子规啼,古今诗人对此写尽

有代谢,往来成古今”,面片越擀越大,家族、民族也在这“哐哐”声中开枝散叶、绵延发展。面片越来越大,整个擀面杖都被层层包裹,仿佛襁褓中的婴儿,或蛋壳中的蚕蛹。擀面,真是一个充满中国哲学智慧的事,以刚克柔又以柔克刚,最终刚柔相生相济。黄土高原上的生活,也是这样。由于缺水,黄土高原上的一切,似乎都是硬的、刚的。早作农业、干打垒的土墙、千沟万壑的地貌、满脸风霜的农人,因为黄土直立性好,所以窑洞千年不塌……毛泽东却写词赞颂“红装素裹,分外妖娆”,婉约至极。

与擀面同样见功夫的,是切面。面擀好,折成几折放在案板上。为防止面与案板、擀面杖粘在一起,擀面时要在案板、面上多次撒“面笊”,微黄的玉米粉,使面看起来更白。

通常表扬人菜切得好,会说“又细又匀”,切面条可不是越细越好,太细,容易煮烂,口感也不好。大约半厘米宽,每根面条宽度几乎一样,从刀撞击案板的声音,就能听出切面功夫如何,虽不足以“合于《桑林》之舞,乃中《经首》之会”,也充满节奏感,如同幸福的鼓点。一个家庭主妇,切面的时候最有成就感,切面工序,擀面条进入尾声,马上可以下锅煮,一家大小就能吃上饭了。

切好的面,一把把抓起来,仿佛飘洒的瀑布。瀑布落到锅中,翻腾的波浪,便如着了冷水般安静下来。而尔,波浪复起,带了白色的泡沫,面条在浪中起伏,加少许冷水,再次沸腾,如是者三,面条完全漂浮起来,便熟了。

便熟了。

最近整理文稿,意外发现臧克家先生早年写给我的多封书札,温柔敦厚的言辞,刚劲俊秀的钢笔字,立刻勾起我年轻时代的记忆,一股暖流贯身:四十多年前,上世纪八十年代初,我在他北京的家、著名的赵堂子胡同15号,和老人家见面叙谈的往事……

今年是我国著名诗人、作家臧克家先生逝世二十周年。臧克家先生一辈子写下了大量反映劳动人民疾苦、歌颂光明、鞭挞黑暗的诗文,他的作品《有的人》《老马》《罪恶的黑手》《运河》等,脍炙人口、广为传颂,在现代文学领域具有深广的影响,有的作品还被收进了学生的教科书中。他是我国著名的文学刊物《诗刊》的创刊人,首任主编,先后担任过中国诗歌学会会长、毛泽东诗词研究会名誉会长等职。

1983年初春,我有幸赴京拜访了臧克家前辈,那年他已近八十岁高龄,但精神矍铄,谈锋甚健。我清楚地记得,他与我谈起了《诗刊》创办时约请毛泽东主席

发表他的诗词的过程;谈起胡耀邦同志与他的书信往来,希望他深入生活,多创作出优秀作品;他还陪我参观了他的“南书房”……

1957年,《诗刊》初创时,他是首届主编,为了使新创刊的《诗刊》一炮打响,他当时约请毛泽东主席发表诗词,没有想到的是主席答应了他的约稿,寄给他十八首诗,他还受到了主席的亲切接见。从此之后,毛泽东气势磅礴的诗词《七律·长征》《西江月·井冈山》等,被人们广为传颂,影响海内外。

臧克家酷爱藏书,他的家是个四合院,南屋三间是他的藏书室,他称之为“南书房”,他住北房,卧室兼写作间,在他的写作间里也有多个书架,连他的床头边也高高地堆起了书,他开玩笑说,万一书倒下来,头部有被砸伤的危险。他称自己的南书房是一个“杂货铺”,古今中外的书都有。因为爱书,他年轻的时候常跑隆

福寺修须堂觅书。因为与书店熟,有的书店每周还派店员骑车给他送书来。

最令我感动的是,他居然答应我的请求,为我的处女作、随笔集《中外诗话》写序。年轻时的我爱好诗歌,也喜欢收集古今中外诗人的轶事趣闻,日积月累也有二百余则之多,我将这些资料写成短文,每篇不足千字。臧克家老人看了我的样稿,一周后给我寄来了他的序文:《“中外诗话”缀语》,娟秀的钢笔字,亲切的话语,渗透着文学前辈对年轻人的关爱与扶持。

他在序文中说:“我喜欢小的东西。花,我爱小盆的,摆在案头上,窗前小朵缀青柯,别有风味。文章,我喜欢短的,诗亦然。”他还这样写道:“我是偏怜小的。文章都是很短的,每篇寥寥数百字,至多千言。我翻阅了篇文章,我有点怡然而乐了。”读了臧老的序

文,我真有受宠若惊之感。《中外诗话》是我出版的第一本书,责任编辑是大名鼎鼎的名记者姚芳藻先生,她于20世纪50年代采访当时的中宣部副部长周扬谈文艺“双百”方针而闻名海内外。她告诉我,书出版后读者反映较好,参加了在香港举办的“香港书展”;有一天父子诗人顾工、顾城来沪,顾城告诉我,他在菲律宾出版的《世界日报》上看到了《中外诗话》的连载,可惜我至今未看到。一本稚嫩的处女作获得认可,这完全是前辈臧克家先生对“小的”我的关爱所致,是他在诗坛的威名之故。对此,我深深地感谢前辈,终生难忘。

“有的人活着,他已经死了;有的人死了,他还活着。”广为传诵的名言,出于臧克家的著名诗歌:《有的人——纪念鲁迅有感》。臧克家生于1905年,距今119周年。在他老人家逝世二十周年的今天,我一个“小的”,虔诚地,深深地向文学老前辈鞠躬!

老字的美食散文,看到他写香椿那句“一箸入口,三春不忘。”深以为然。自幼年年春末吃香椿,成了记忆中一种家常味道。如今每到此季我自己也隔三岔五买来吃,只可惜大规模人工扦插长出来的远不如童年自己采摘的顶心嫩芽柔滑浓郁,但也聊胜于无。先以开水氽烫去除亚硝酸盐,焯水后红香椿转为苍绿色,切小段或剁碎待用,可炒蛋、炒肉丝、裹上面糊蒸或者油炸。若食欲不振时,以盐、麻油拌豆腐,清清爽爽,佐粥或面,颇开胃下饭。

追溯古书,可知中国是椿的故乡。野生香椿树曾广布于华夏各地山林,古人多见高大繁茂者,视为长寿象征。《庄子·逍遥游》云:“上古有大椿者,以八千岁为春,八千岁为秋。”后人以“椿庭”为父亲雅称。

早在汉代,食椿习俗已遍布大江南北,至唐宋时,香椿曾与荔枝一起作为南北两大贡品,深受宫廷权贵喜爱。苏轼在《春菜》一诗中,罗列了蔓菁、韭菜、荠菜、青蒿、茵陈、甘菊、菠菜等,香椿自然少不了,诗曰:“岂如吾蜀富冬蔬,霜叶露芽寒更茁。”对上海文化和“海派”城市精神有奠基之功的科学家徐光启,曾将香椿作为救荒之物写入《农政全书》云:

“其叶自发芽及嫩时,皆香甜,生熟盐腌皆可茹。”说起来这个时节最有味道的植物嫩芽还有一样,那便是雨前茶。雨前茶虽比明前茶略老略苦涩,却因经过更多春阳照耀、春雨滋润而发育更充分,也富含更多维生素和氨基酸。几年前的清明后、谷雨前,与爱人在杭州九溪十八涧游玩,吃农家菜时喝到了新鲜的雨前茶,只觉香气醇厚、回甘悠长且经久耐泡。从中医角度讲,香椿芽和雨前茶皆

性温凉,都有疏肝解郁、降火去燥的保健功效。吃过几顿香椿芽,喝过几回雨前茶,春天最后一个节气谷雨便在鲜甜氤氲中流淌而去了。《月令七十二候集解》中说:“三月中,自雨水后,土膏脉动,今又雨其谷于水也……盖谷以此时播种”,从此将要进入热火朝天的农忙时节。桑田里,桑葚紫熟,戴胜鸟栖落,此为谷雨之三候“戴胜降于桑”,桑农视之便晓得蚕宝宝将要出生,喂食的桑叶得预备好,养蚕自古便是我华夏丝绸之国的农业要事。

花园中,春红落尽子规啼,古今诗人对此写尽

有代谢,往来成古今”,面片越擀越大,家族、民族也在这“哐哐”声中开枝散叶、绵延发展。面片越来越大,整个擀面杖都被层层包裹,仿佛襁褓中的婴儿,或蛋壳中的蚕蛹。擀面,真是一个充满中国哲学智慧的事,以刚克柔又以柔克刚,最终刚柔相生相济。黄土高原上的生活,也是这样。由于缺水,黄土高原上的一切,似乎都是硬的、刚的。早作农业、干打垒的土墙、千沟万壑的地貌、满脸风霜的农人,因为黄土直立性好,所以窑洞千年不塌……毛泽东却写词赞颂“红装素裹,分外妖娆”,婉约至极。

与擀面同样见功夫的,是切面。面擀好,折成几折放在案板上。为防止面与案板、擀面杖粘在一起,擀面时要在案板、面上多次撒“面笊”,微黄的玉米粉,使面看起来更白。

通常表扬人菜切得好,会说“又细又匀”,切面条可不是越细越好,太细,容易煮烂,口感也不好。大约半厘米宽,每根面条宽度几乎一样,从刀撞击案板的声音,就能听出切面功夫如何,虽不足以“合于《桑林》之舞,乃中《经首》之会”,也充满节奏感,如同幸福的鼓点。一个家庭主妇,切面的时候最有成就感,切面工序,擀面条进入尾声,马上可以下锅煮,一家大小就能吃上饭了。

切好的面,一把把抓起来,仿佛飘洒的瀑布。瀑布落到锅中,翻腾的波浪,便如着了冷水般安静下来。而尔,波浪复起,带了白色的泡沫,面条在浪中起伏,加少许冷水,再次沸腾,如是者三,面条完全漂浮起来,便熟了。

便熟了。

最近整理文稿,意外发现臧克家先生早年写给我的多封书札,温柔敦厚的言辞,刚劲俊秀的钢笔字,立刻勾起我年轻时代的记忆,一股暖流贯身:四十多年前,上世纪八十年代初,我在他北京的家、著名的赵堂子胡同15号,和老人家见面叙谈的往事……

今年是我国著名诗人、作家臧克家先生逝世二十周年。臧克家先生一辈子写下了大量反映劳动人民疾苦、歌颂光明、鞭挞黑暗的诗文,他的作品《有的人》《老马》《罪恶的黑手》《运河》等,脍炙人口、广为传颂,在现代文学领域具有深广的影响,有的作品还被收进了学生的教科书中。他是我国著名的文学刊物《诗刊》的创刊人,首任主编,先后担任过中国诗歌学会会长、毛泽东诗词研究会名誉会长等职。

1983年初春,我有幸赴京拜访了臧克家前辈,那年他已近八十岁高龄,但精神矍铄,谈锋甚健。我清楚地记得,他与我谈起了《诗刊》创办时约请毛泽东主席

发表他的诗词的过程;谈起胡耀邦同志与他的书信往来,希望他深入生活,多创作出优秀作品;他还陪我参观了他的“南书房”……

1957年,《诗刊》初创时,他是首届主编,为了使新创刊的《诗刊》一炮打响,他当时约请毛泽东主席发表诗词,没有想到的是主席答应了他的约稿,寄给他十八首诗,他还受到了主席的亲切接见。从此之后,毛泽东气势磅礴的诗词《七律·长征》《西江月·井冈山》等,被人们广为传颂,影响海内外。

臧克家酷爱藏书,他的家是个四合院,南屋三间是他的藏书室,他称之为“南书房”,他住北房,卧室兼写作间,在他的写作间里也有多个书架,连他的床头边也高高地堆起了书,他开玩笑说,万一书倒下来,头部有被砸伤的危险。他称自己的南书房是一个“杂货铺”,古今中外的书都有。因为爱书,他年轻的时候常跑隆

福寺修须堂觅书。因为与书店熟,有的书店每周还派店员骑车给他送书来。

最令我感动的是,他居然答应我的请求,为我的处女作、随笔集《中外诗话》写序。年轻时的我爱好诗歌,也喜欢收集古今中外诗人的轶事趣闻,日积月累也有二百余则之多,我将这些资料写成短文,每篇不足千字。臧克家老人看了我的样稿,一周后给我寄来了他的序文:《“中外诗话”缀语》,娟秀的钢笔字,亲切的话语,渗透着文学前辈对年轻人的关爱与扶持。

他在序文中说:“我喜欢小的东西。花,我爱小盆的,摆在案头上,窗前小朵缀青柯,别有风味。文章,我喜欢短的,诗亦然。”他还这样写道:“我是偏怜小的。文章都是很短的,每篇寥寥数百字,至多千言。我翻阅了篇文章,我有点怡然而乐了。”读了臧老的序

文,我真有受宠若惊之感。《中外诗话》是我出版的第一本书,责任编辑是大名鼎鼎的名记者姚芳藻先生,她于20世纪50年代采访当时的中宣部副部长周扬谈文艺“双百”方针而闻名海内外。她告诉我,书出版后读者反映较好,参加了在香港举办的“香港书展”;有一天父子诗人顾工、顾城来沪,顾城告诉我,他在菲律宾出版的《世界日报》上看到了《中外诗话》的连载,可惜我至今未看到。一本稚嫩的处女作获得认可,这完全是前辈臧克家先生对“小的”我的关爱所致,是他在诗坛的威名之故。对此,我深深地感谢前辈,终生难忘。

“有的人活着,他已经死了;有的人死了,他还活着。”广为传诵的名言,出于臧克家的著名诗歌:《有的人——纪念鲁迅有感》。臧克家生于1905年,距今119周年。在他老人家逝世二十周年的今天,我一个“小的”,虔诚地,深深地向文学老前辈鞠躬!

老字的美食散文,看到他写香椿那句“一箸入口,三春不忘。”深以为然。自幼年年春末吃香椿,成了记忆中一种家常味道。如今每到此季我自己也隔三岔五买来吃,只可惜大规模人工扦插长出来的远不如童年自己采摘的顶心嫩芽柔滑浓郁,但也聊胜于无。先以开水氽烫去除亚硝酸盐,焯水后红香椿转为苍绿色,切小段或剁碎待用,可炒蛋、炒肉丝、裹上面糊蒸或者油炸。若食欲不振时,以盐、麻油拌豆腐,清清爽爽,佐粥或面,颇开胃下饭。

追溯古书,可知中国是椿的故乡。野生香椿树曾广布于华夏各地山林,古人多见高大繁茂者,视为长寿象征。《庄子·逍遥游》云:“上古有大椿者,以八千岁为春,八千岁为秋。”后人以“椿庭”为父亲雅称。

早在汉代,食椿习俗已遍布大江南北,至唐宋时,香椿曾与荔枝一起作为南北两大贡品,深受宫廷权贵喜爱。苏轼在《春菜》一诗中,罗列了蔓菁、韭菜、荠菜、青蒿、茵陈、甘菊、菠菜等,香椿自然少不了,诗曰:“岂如吾蜀富冬蔬,霜叶露芽寒更茁。”对上海文化和“海派”城市精神有奠基之功的科学家徐光启,曾将香椿作为救荒之物写入《农政全书》云:

“其叶自发芽及嫩时,皆香甜,生熟盐腌皆可茹。”说起来这个时节最有味道的植物嫩芽还有一样,那便是雨前茶。雨前茶虽比明前茶略老略苦涩,却因经过更多春阳照耀、春雨滋润而发育更充分,也富含更多维生素和氨基酸。几年前的清明后、谷雨前,与爱人在杭州九溪十八涧游玩,吃农家菜时喝到了新鲜的雨前茶,只觉香气醇厚、回甘悠长且经久耐泡。从中医角度讲,香椿芽和雨前茶皆

性温凉,都有疏肝解郁、降火去燥的保健功效。吃过几顿香椿芽,喝过几回雨前茶,春天最后一个节气谷雨便在鲜甜氤氲中流淌而去了。《月令七十二候集解》中说:“三月中,自雨水后,土膏脉动,今又雨其谷于水也……盖谷以此时播种”,从此将要进入热火朝天的农忙时节。桑田里,桑葚紫熟,戴胜鸟栖落,此为谷雨之三候“戴胜降于桑”,桑农视之便晓得蚕宝宝将要出生,喂食的桑叶得预备好,养蚕自古便是我华夏丝绸之国的农业要事。

花园中,春红落尽子规啼,古今诗人对此写尽

有代谢,往来成古今”,面片越擀越大,家族、民族也在这“哐哐”声中开枝散叶、绵延发展。面片越来越大,整个擀面杖都被层层包裹,仿佛襁褓中的婴儿,或蛋壳中的蚕蛹。擀面,真是一个充满中国哲学智慧的事,以刚克柔又以柔克刚,最终刚柔相生相济。黄土高原上的生活,也是这样。由于缺水,黄土高原上的一切,似乎都是硬的、刚的。早作农业、干打垒的土墙、千沟万壑的地貌、满脸风霜的农人,因为黄土直立性好,所以窑洞千年不塌……毛泽东却写词赞颂“红装素裹,分外妖娆”,婉约至极。

与擀面同样见功夫的,是切面。面擀好,折成几折放在案板上。为防止面与案板、擀面杖粘在一起,擀面时要在案板、面上多次撒“面笊”,微黄的玉米粉,使面看起来更白。

通常表扬人菜切得好,会说“又细又匀”,切面条可不是越细越好,太细,容易煮烂,口感也不好。大约半厘米宽,每根面条宽度几乎一样,从刀撞击案板的声音,就能听出切面功夫如何,虽不足以“合于《桑林》之舞,乃中《经首》之会”,也充满节奏感,如同幸福的鼓点。一个家庭主妇,切面的时候最有成就感,切面工序,擀面条进入尾声,马上可以下锅煮,一家大小就能吃上饭了。

切好的面,一把把抓起来,仿佛飘洒的瀑布。瀑布落到锅中,翻腾的波浪,便如着了冷水般安静下来。而尔,波浪复起,带了白色的泡沫,面条在浪中起伏,加少许冷水,再次沸腾,如是者三,面条完全漂浮起来,便熟了。

便熟了。

便熟了。

便熟了。

便熟了。

便熟了。

便熟了。

便熟了。

便熟了。

最近整理文稿,意外发现臧克家先生早年写给我的多封书札,温柔敦厚的言辞,刚劲俊秀的钢笔字,立刻勾起我年轻时代的记忆,一股暖流贯身:四十多年前,上世纪八十年代初,我在他北京的家、著名的赵堂子胡同15号,和老人家见面叙谈的往事……

今年是我国著名诗人、作家臧克家先生逝世二十周年。臧克家先生一辈子写下了大量反映劳动人民疾苦、歌颂光明、鞭挞黑暗的诗文,他的作品《有的人》《老马》《罪恶的黑手》《运河》等,脍炙人口、广为传颂,在现代文学领域具有深广的影响,有的作品还被收进了学生的教科书中。他是我国著名的文学刊物《诗刊》的创刊人,首任主编,先后担任过中国诗歌学会会长、毛泽东诗词研究会名誉会长等职。

1983年初春,我有幸赴京拜访了臧克家前辈,那年他已近八十岁高龄,但精神矍铄,谈锋甚健。我清楚地记得,他与我谈起了《诗刊》创办时约请毛泽东主席

发表他的诗词的过程;谈起胡耀邦同志与他的书信往来,希望他深入生活,多创作出优秀作品;他还陪我参观了他的“南书房”……

1957年,《诗刊》初创时,他是首届主编,为了使新创刊的《诗刊》一炮打响,他当时约请毛泽东主席发表诗词,没有想到的是主席答应了他的约稿,寄给他十八首诗,他还受到了主席的亲切接见。从此之后,毛泽东气势磅礴的诗词《七律·长征》《西江月·井冈山》等,被人们广为传颂,影响海内外。

臧克家酷爱藏书,他的家是个四合院,南屋三间是他的藏书室,他称之为“南书房”,他住北房,卧室兼写作间,在他的写作间里也有多个书架,连他的床头边也高高地堆起了书,他开玩笑说,万一书倒下来,头部有被砸伤的危险。他称自己的南书房是一个“杂货铺”,古今中外的书都有。因为爱书,他年轻的时候常跑隆

福寺修须堂觅书。因为与书店熟,有的书店每周还派店员骑车给他送书来。

最令我感动的是,他居然答应我的请求,为我的处女作、随笔集《中外诗话》写序。年轻时的我爱好诗歌,也喜欢收集古今中外诗人的轶事趣闻,日积月累也有二百余则之多,我将这些资料写成短文,每篇不足千字。臧克家老人看了我的样稿,一周后给我寄来了他的序文:《“中外诗话”缀语》,娟秀的钢笔字,亲切的话语,渗透着文学前辈对年轻人的关爱与扶持。

他在序文中说:“我喜欢小的东西。花,我爱小盆的,摆在案头上,窗前小朵缀青柯,别有风味。文章,我喜欢短的,诗亦然。”他还这样写道:“我是偏怜小的。文章都是很短的,每篇寥寥数百字,至多千言。我翻阅了篇文章,我有点怡然而乐了。”读了臧老的序

文,我真有受宠若惊之感。《中外诗话》是我出版的第一本书,责任编辑是大名鼎鼎的名记者姚芳藻先生,她于20世纪50年代采访当时的中宣部副部长周扬谈文艺“双百”方针而闻名海内外。她告诉我,书出版后读者反映较好,参加了在香港举办的“香港书展”;有一天父子诗人顾工、顾城来沪,顾城告诉我,他在菲律宾出版的《世界日报》上看到了《中外诗话》的连载,可惜我至今未看到。一本稚嫩的处女作获得认可,这完全是前辈臧克家先生对“小的”我的关爱所致,是他在诗坛的威名之故。对此,我深深地感谢前辈,终生难忘。

“有的人活着,他已经死了;有的人死了,他还活着。”广为传诵的名言,出于臧克家的著名诗歌:《有的人——纪念鲁迅有感》。臧克家生于1905年,距今119周年。在他老人家逝世二十周年的今天,我一个“小的”,虔诚地,深深地向文学老前辈鞠躬!

老字的美食散文,看到他写香椿那句“一箸入口,三春不忘。”深以为然。自幼年年春末吃香椿,成了记忆中一种家常味道。如今每到此季我自己也隔三岔五买来吃,只可惜大规模人工扦插长出来的远不如童年自己采摘的顶心嫩芽柔滑浓郁,但也聊胜于无。先以开水氽烫去除亚硝酸盐,焯水后红香椿转为苍绿色,切小段或剁碎待用,可炒蛋、炒肉丝、裹上面糊蒸或者油炸。若食欲不振时,以盐、麻油拌豆腐,清清爽爽,佐粥或面,颇开胃下饭。

追溯古书,可知中国是椿的故乡。野生香椿树曾广布于华夏各地山林,古人多见高大繁茂者,视为长寿象征。《庄子·逍遥游》云:“上古有大椿者,以八千岁为春,八千岁为秋。”后人以“椿庭”为父亲雅称。

早在汉代,食椿习俗已遍布大江南北,至唐宋时,香椿曾与荔枝一起作为南北两大贡品,深受宫廷权贵喜爱。苏轼在《春菜》一诗中,罗列了蔓菁、韭菜、荠菜、青蒿、茵陈、甘菊、菠菜等,香椿自然少不了,诗曰:“岂如吾蜀富冬蔬,霜叶露芽寒更茁。”对上海文化和“海派”城市精神有奠基之功的科学家徐光启,曾将香椿作为救荒之物写入《农政全书》云:

去年,我去伦敦探亲。两个多月后的一天,我镜中发现自个儿的头发在野蛮生长,白发肆无忌惮乱蹿。于是,周末,儿子开车带我们去市中心理发,顺便去逛逛牛津街。

车才刚启程几分钟,儿子即转头笑对副驾驶座上的我说了句:“进城了,已经扣了我15镑。”我诧异道:“没觉得你有违规啊?”他平静地说:“所有私家车白天进市中心都要收费的,收的是交通拥堵费,好像只有紧急车辆与残疾人车不收。”我心算了下汇率并开口吐槽了几句,心里却还蛮服气。

伦敦市中心停车场的使用,几乎都是车主事先在手机上预订+付款(偶有未预订者,却能临时幸运获得空位停车,须现场缴费),具体使用时间段也事先设定好,车主大多是准时准点进行停车。

我们这次有点遗憾,儿子没能预订到距离理发店较近的停车场,所以已经订好的时间段之“花销”得适度抓紧点儿。好在我不怕走快步,疾行20分钟左右到了理发店。事后知道,该店理发时间段也须事先预订。

这还没烫没染呢,就已花了40镑!我顶着一款“男男头”造型就撤出店堂,内心戏昭然:这般“小贵”,索性弄个超短,省得常常来。当然,午餐吃了川菜、午后逛了牛津街,乐呵得不行!

事后,朋友圈有人问起伦敦停车超时处罚情况,据我所知有如下三种情况:

一、已预订停车场
1.如违规超时,挡杆便不抬起或挡门不开,车主须立即去管理处缴清超时费用才被允许离开。

2.有些停车场内无管理者,如违规超时,挡杆仍会抬起或挡门仍打开,但预订者手机邮箱里很快收到应缴违规超时费。如拖欠赖账,不日则60镑罚款账单送到邮箱;再不缴纳,则法庭见。无预订者,管理部门会依车牌号将违规超时账单寄到家;若不按时缴纳,60镑起板的罚款见。

二、临时停车

面盆、案板、擀面杖,依然是山西农家做饭的三件宝,一件不可少。灶在炕头,和面、擀面、切面一整套工序,都在炕上完成。

擀擀面团,要少加水、慢加水。水一多,面团稀了,便无法擀薄。擀面,真的是擀,不是水与面粉中和的“和面”,甚至有别于“揉面”,而是用劲“擀”,一次次反复用力气,使不多的水分与面充分融合,有人说,擀面要与擀一百下,当然没那么夸张,但确是个力气活,还费功夫。就像烤鸭讲究“外焦里嫩”,擀好的擀面团,稍微有点干,仿佛有点沙质,并不白,透着青青的暗光。

伦敦交规

还一平

生,即可允许先停车,无需预约,每次缴费5镑。付费方式:可事前先付,或事后按规定时间缴付(须自己记住“我已去过”,必须在在规定时间内到希思罗官网上缴费清账),否则即吃60镑左右罚单。

儿子告诉我:之前他对相关规则不熟,有一次开车送我回国,在希思罗机场内开错了岔道——没开到“短期停车场”却开到“上下客”车道了。刚一开进即意识到开错,未停车,再绕回正确岔道开进“短期停车场”,正常缴费。本以为那段路他没停车,应不必付费,但事后仍收到违章抄报单:“车子经过上下客这段,未付款,违章。”后来将当天“短期停车场”付费收据拍照取证,通过正规申诉渠道作了申诉,管理部门接受申诉,最后取消了罚单。但也警示告知:“这段路径,今后不管有否停车,只要经过就须付费;即使开错或立即掉头开出此道,仍须付费。”我笑着接了一句:“否则60‘胖子’就来见你!”

还有一个功能是当风箱用,留下一个歇后语“擀面杖吹火——一窍不通”。擀面杖多用枣木制成,坚硬、挺直,发着暗红、微散枣木清香。案板,则多用梨木,洁白、细腻,仿佛也能因此而变得更白些。案板通常两米长、一米宽,四周镶了边框,边框四角锯掉,成了内四边,外八边。

面团偏硬,擀面杖长、大,炕沿较高。由于营养不良等因素,当时农村女性个子普遍不高,把面团压平,便很是费力。常见其踮起脚尖,上身前倾,头向内弯,几乎把全身力气都用在上面。面团中间,出现一个擀面杖压出的凹槽,单峰变为双峰,再向两边滚压,成了厚厚的面饼。再一点一点,越压越薄,待到面饼卷到擀面杖上时,真正的技术活便上演了。

擀面,每一个“回合”由三

步组成,向怀里拉一下、向外推两下。推拉时,擀面杖不贴着案板,而是稍悬空,边砸边拉边推,于是,便一直有“哐哐”的声音。用物理学解释,是化势能为动能,增加了擀面的力道。我曾经尝试着擀了几下,不仅没成功,还被擀面杖压了手指,势能加动能,很有点疼。然后

才知道,擀面杖推拉时,面片越来越大,擀面杖接触案板的一瞬间,手要松开,拉时向外、推时向里移动手的位置,擀面杖带着面,再慢慢地一圈一圈转。石磨在大地上旋转,擀面杖在案板上旋转,仿佛周而复始。但这一过程中,麦子成了面粉,面粉成了面条,一代代人,就在这旋转中成长,“人事

有代谢,往来成古今”,面片越擀越大,家族、民族也在这“哐哐”声中开枝散叶、绵延发展。面片越来越大,整个擀面杖都被层层包裹,仿佛襁褓中的婴儿,或蛋壳中的蚕蛹。擀面,真是一个充满中国哲学智慧的事,以刚克柔又以柔克刚,最终刚柔相生相济。黄土高原上的生活,也是这样。由于缺水,黄土高原上的一切,似乎都是硬的、刚的。早作农业、干打垒的土墙、千沟万壑的地貌、满脸风霜的农人,因为黄土直立性好,所以窑洞千年不塌……毛泽东却写词赞颂“红装素裹,分外妖娆”,婉约至极。

与擀面同样见功夫的,是切面。面擀好,折成几折放在案板上。为防止面与案板、擀面杖粘在一起,擀面时要在案板、面上多次撒“面笊”,微黄的玉米粉,使面看起来更白。

