

见栾化而知秋来

桑飞月

夜里下了雨。清早出门时,发现湿漉漉的柏油路上,一地落花。心中一惊,忙抬头,只见一大片一大片的鹅黄,分散在栾树的树冠上,像一枚枚黄发卡。按照季节的进程,过不几天,这黄发卡就会升华成另外一幅情景了!秋已至。

栾树,秋天的指针。其花,开落在白露。不过这也不是绝对的,八月中旬,我在龙井村时,发现那里的栾树已挂出了“小红灯笼”,山中气温低。在城中,“小红灯笼”得到中秋前后才能挂起。

栾树的落花预示着:暑热将尽,天,将一夜夜凉起来了。

栾树,落叶乔木,多生长于我国长江以南地区。在杭州,它的身影相当常见,除公园、小区多有种植外,也常做行道树。有朋友每天从树下经过,深感其美,

但听到“栾树”二字时,仍感到茫然。我想,这概是因为栾树不常被写进文学作品里的缘故吧。我国古人喜欢咏杨柳、赞松柏,但栾树却很少被书写。以至于这种古老树种,至今听起来仍像个新生事物似的。

《周礼》中有一段话,记载着古时人们在不同等级的人墓前所栽种的树,曰:天子树松,诸侯柏,大夫栾,士杨。不知是否因是墓前树,民间有些地区的人忌讳,像“前不栽桑,后不栽柳,院中不栽鬼拍手”一样,从而阻断了栾树的传播呢?但是,白杨并未如此结果啊。至其原因,未曾可知。

《梦溪笔谈》里曾记载:汉代庭院即多植栾树。怪不得鲁迅称赞秦汉时期的文化风格:“遥想汉人多少闲放。”汉人闲放,从种树这方面也能看出来:墓前树又怎样,反正好看,种院子里吧!但大汉疆域辽阔,喜欢在院中植栾树的估计也只是某一区域吧。

除文学作品外,古时最常记录植物的是医书。《神农本草经》中曾记录过栾树,但又颇为嫌弃地把它列为下品,有点儿时运不济的况味。此外,明太祖之子、博物学家朱橚也在他所著的《救荒本草》中记录过栾树。《救荒本草》是一本帮助人们在荒年时觅食的书,就是你没东西可吃时,不妨试一下栾树的叶子。美味估计是谈不上,但可充饥。

除了可做战荒物质外,古人还喜欢从栾树上提取染料,其叶可染蓝,花可染黄。我在一个文艺集市的现代扎染手工铺前,看到他们陈列出的植物染料中,就有栾树花。此外,栾树生在蒴果中的种子,可穿起来坐念珠。不过,这些都是古典的事。现在的栾树,成为了城市秋天里一道亮丽的风景,是美且时尚的,这是它的新时代。

秋日里,我最喜看栾树。其他季节,栾树和平常的树木没什么两样,都长着一身绿叶子。只是一到初秋,它的美就兀现出来了。目前边开边落的这些小花,即是它美丽的开始。花呈柠檬黄色,四个瓣,中间一点儿红,令人心醉。无数的花落路上,像铺了条碎花地毯,让人有种不忍踩上去的感觉。不得已实在要走,得蹑手蹑脚。它就有了一个雅名:金雨树。想象一下,栾树落花,漫天金雨,该是多么浪漫啊!

栾树也暗含着一些季节讯息,譬如我公寓附近的这些,就总在白露节气前后开花。此时,台风远去,天气转凉。接下来,它就要结出小灯笼一样的红色蒴果了,秋天,将逐渐明亮起来。中秋方过,国庆就要到了。



新疆苍茫辽阔的琼库石台大草原上,有一个以哈萨克族为主的牧业村。牧民房屋建筑风格独特,目前还保留着很多上个世纪五六十年代具有游牧民族特色的木屋。羊群和马群星罗棋布地散落在草原上,100多米深的沟壑像大海的波浪,向远方层叠延伸而去。

早晨7点,太阳还没有升起,朝霞已像沸水一样涌动起来,山梁草地和天空都被染红。我们架起照相机,眼睛盯着那个地方,像等待一个婴儿降生。太阳升起来了,红彤彤的,在早霞里浮动,橙红色迅速向

游迪拜,办好酒店入住手续后跨进电梯准备上楼,门缓缓合拢时,见一位西亚装束的妇女拖着行李、拉着小孩一路嚷着朝电梯奔来,我马上抵住“开门”按钮止住已快关上的门让她俩进了电梯,她感激地朝我跷起拇指说“China”,我点点头,回了一个会心的笑。此乃举手之劳,微不足道,却给我留下深刻的印象。

这已不是我第一次在异国他乡旅游时,外国人因我的一个举手之劳而点赞中国了。习惯成自然吧,每次到国外,碰到人家因为一个小小善举而夸我的祖国母亲,心里比吃蜜还甜。

举手之劳做好事,本就是中华民族的传统,也无所不在,俯拾皆是。今年,我住的小区,业主进出大门和边门都改用电子钥匙了,于是开门进出时,常碰见有人从后面一溜小跑追上来,他们有的忘带



“立马望东道,白云满梁园。”

每每读到韦应物《送李十四山东游》中的这句诗,就会想起一个人,一个一天到晚把“望东道”挂在嘴边的儿时同学勺子。

但是,他念叨的“望东道”不是诗中的意境,而是一句地道崇明话相近的读音。

崇明方言是吴语最北部古老而富有韵味的语言,想要猜“望东道”的意思,恐怕给你一百次机会,也不会和“打赌”的意思联系在一起。

勺子姓邵,摇头晃脑地像个勺子,绰号就这样不胫而走。他读书不勤快,“望东道”的花样经却不少,有时比谁力气大,有时比谁跑得快,有时候甚至比饭量大小。

“不相信的话,望东道哇!”勺子和别人争得面红耳赤,理屈词穷时,会冷不丁怼出这么一句。

“望啊——”对方勿买账,“望”字读音,拖得长,似乎握有胜券。

勺子说完,好像已经不关心结果了,转身离开,

再也没有下文了。放学铃声一响,乡村学生像一团麻雀一样呼啦啦散开,勾肩搭背,追跑嬉闹着回家。“你们几个,没有一个比我跑得快。”“又吹牛!”同伴不屑。“望东道哇!”勺子撇了撇鼻涕。结果,一阵野跑,他被我们甩出了两条田埂,远远落在了后面,蹒跚而行,显得狼狈落寞。

勺子和别人打赌,几乎总是以失败而告终,但他乐此不疲。那些看似无聊的事情,也给我们增添了不少的乐趣。期末考试快要到了,勺子开始神秘兮兮地在同学间撩拨。“这次数学考试的题目你们晓得哇?”“你怎么晓得?”“昨天校外去油印试卷,我偷偷跟在后面,他把一张印坏的试卷揉成团随手一丢,没想就滚到我脚下。打开一看,哎哟,里面竟然是考题。”

“最后一道考什么?”“我是勿好说的,要是说了,不就是作弊吗!”勺子狡黠地笑了笑。“那谁知道你看到了考卷,不说是吹牛!”

“望东道哇!”勺子又一次使出了杀手锏。大家嗤之以鼻,都知道学校的油印室的玻璃都刷上了油漆,平时大

了电子钥匙,有的双手提着包包,掏卡不方便,走在前面已经开门的业主会主动地扶着门等一等,看到老人或者带小孩的,还会示意“慢慢走”,对方则报以一个微笑道一声“谢谢”。自从垃圾分类后,这种“偶遇”更多了,大楼门开了,拎垃圾的邻居正巧赶上,都会扶住门让其先过,有的甚至会紧跑几步绕到前面帮助开门让

行,以免垃圾散落在地上。使人颇为感动。这种现象,在小区已蔚然成风,形成一道靓丽的风景线,被居民们津津乐道。

有古训曰:“勿以善小而不为”。其实,小善常含大义,多做必广结善缘。人与人之间相处,你敬我一尺,我敬你一丈,彼此关系自然就融洽,社会才会惠风和畅。“扶住门,等一等”,是小事中的小事,是“一毫之善,与人方便”,也与自己方便。人与人之间通过小事互相传递温情,正是中华文明在建设新时代中国特色社会主义过程中发扬光大的结果。

门紧锁,旁人根本没有进出的可能。

数学卷发下来了,勺子灯笼高挂,考卷上最后一道题目一片空白,还有一个大大的红叉子。他的“望东道”又一次失败了。

一天中午,我们在学校外面闲逛,走过转角理发店时,勺子突然冒出了一句,“有谁敢去剃光头吗?”

我们半开玩笑半赌气,“你敢吗!”只认为他又是逞口舌之快,根本没当回事,其实也是露怯。这时,勺子眼睛里闪着亮光。

上课铃响起,勺子锃亮的光头瞬间照亮了教室,惊呆了同学和老师。于是,光头勺子成了学校的“名人”,这次“望东道”终于取得了“胜利”,让他得意了很长的时间。

勺子光头的故事流传了很久,这让他有了更多的谈资。但那实在是一件无聊至极的事情。他是一个热爱无用之事的人,想通过和别人打赌而成为大家关注的焦点,有时没有观众,也一样激动人心。现在回想,勺子热爱“望东道”的背后,是实实在在的孤独。他几乎没有要好的朋友,学习差强人意,难免还空虚,做点跟升官、发财没关系的事,至少可以带来一点满足感。

这么多年过去了,每每想起勺子,我倒还是很想听到从他口中说出的“望东道”这句浑然天成的家乡方言。

读8月30日《塌饼》一文,西坡先生写道“至于怎么油煎,则是一项专门的技艺,目测绝对不是家常摊饼那么简单”。我曾在浦东东郊区居住,经历过做塌饼的全过程,所以就想来说说“家常塌饼”是怎样煎成的,算是个补充吧。

郊区的居民、农民做塌饼,是在农历的冬至后不久就开始准备了,需糯米以及做馅料的红豆、芝麻等等材料。待到腊月二十三,就开始集中做了。先要将糯米在石臼中舂成糯米粉,依10:1左右的比例加入大米(不是掺入面粉)、粳米(有两个作用:1.那时糯米定量供应,加一些大米可使粉的量增加;2.包馅时皮不易破碎)。

至于煎熟塌饼的过程,则是这样的:那时使用的是柴灶,煎饼时要使用多种柴火,常用的有稻草、豆萁柴、茅草、枯树枝、枯树皮、枯树叶、甘蔗皮、芦粟皮等等,一人在灶前操作,一人在灶后当“火头军”。锅烧热时,灶前者会发出号令:火阴(小)一点,“火头军”就在旺火上盖上不易燃烧的湿的没干透的柴草,火就小了。这时,灶前操作者在锅里倒入炒



记忆中,长宁路476弄堂口有一家粮店,从记事起到上世纪九十年代,我家都是在这里买米的。

那时,什么东西都要凭证购买,每家每户都有一本购粮证,买米是划片定点供应的。购粮证被母亲当宝贝一样珍藏着,锁在梳妆台的抽屉里,里面还有户口簿、粮票、油票、糖票、布票……粮管所的人每季度会到弄堂里来发当季的粮票,由里弄小组长隔夜通知,带好户口簿和户主公章,在弄堂口一张小桌上发。说是发粮票,但几乎生活中必需的票证,那一天都会发到手。哪家人,把图章、户口簿留给邻居,也是可以代领的。

我还没长高的时候就同哥哥一起去粮店买米,哥在前面拥着米袋子,我在他后面抱着一袋面粉跟着跑。后来,我长大成为一个少年,就自己单独去粮店买米了。

粮店不大的店堂装着两只硕大的铁皮漏斗,漏斗口还装有大铁罩子。出米处的底下放了一只木托盘,米袋子没兜紧漏出的米可在托盘中装起来。墙角堆到天花板的麻袋包装的是粳米和籼米,还有白布袋装的富强面粉和精白面粉,营业员都穿着白色工作服,戴着白色帽子。

柜台上还有两只小木盒,放着当日出售的粳米和籼米的样品,我根本看不懂,母亲让我买什么我就买什么。

我递上购粮证、钞票和粮票,告诉营业员买什么米,营业员熟练地翻到某一页,用圆珠笔记录购买的品种和斤数,再拿起算盘,一阵“噼里啪啦”,便收钱收粮票。随后在铁皮漏斗上启动按钮,米便落入漏斗中过秤。漏斗泻下的米有时并不十分精准,营业员会用一只铝皮小勺或添或减分量,直到称准量足。这时,他会大叫一声:“米袋装好了吗?”“好了,”我应答时早已撑开袋子把米袋子套到了出米处。刹时,米倾泻而出。怕米泄露,我双手紧紧攥住袋子。米放完了,营业员用大手在铁皮漏斗上猛拍几下,偶尔也会掉下一小撮米。粮店提供扎袋口的麻线,母亲嫌太短怕扎不住口,每次总往我的裤袋里塞上一根长长的布绳。家里没有自行车,只得肩挑,四五十斤的一袋,我托起来有点难度。营业员看到后跑出柜台,帮我将来米提到肩上。粮店离家约有七八百米,我一路“吭哧吭哧”喘着粗气掬回家,途中不敢休息,怕米袋落地后再也提不到肩上了。有时右手抓着米袋口,左手还要拎几斤卷子面。雨天更是苦,一手撑着重重的油布伞,一手攥着肩上的米袋子,走在湿滑的弹硌路上战战兢兢的。回到家里,母亲赶紧接过袋子,将我肩上的米屑拍干净。

我常买的米有两种,一种叫粳米,也叫大米,每百斤十六元四角,好一些的要十七元一角,吃起来口感糯软滑润;另一种叫籼米,也叫“洋籼米”,每百斤十四元三角,烧饭胀性足却口感粗糙。母亲常把粳米掺在籼米中,吃起来不硬不软,弄堂里不少人家都是这样烧饭的。

一次买米,我把购粮证和夹在其中的钞票粮票全弄丢了,急得团团转,来来去去在弄堂走了几回也没找到,只好拎着空米袋回家如实相告。母亲气得大发雷霆,一顿臭骂之后还不让我吃晚饭。那年头遗失购粮证是件很麻烦的事,每人每月五斤的粳米计划没了,全家人要吃一个月的籼米。母亲“充公”了我的零用钱作为对我的处罚,我也心甘情愿。这一个月,我尽量不夹荤菜吃,不管是轮到谁洗碗,我都老老实实地抢着洗碗。

粮店来了新大米售卖的那一刻,弄堂里的人奔走相告,争相前去。母亲只要在家,都会让我跑步先去粮店排队,她拿着票证和米袋子匆匆赶来。我一路狂奔至粮店时,门口已排起了一字长蛇阵,挤满了街坊邻居,人人脸上绽开了笑容。当我拥着一大袋新米走在回家的路上时,犹如打了胜仗凯旋的士兵。

如今,国营粮店几乎都关门了,可它保留着我们这一代人的童年记忆。

弄堂旧趣录

这时打开锅盖,检查塌饼。如果饼上还有水气,翻过来再略煎一下,就可以出锅啦!前、后用小火,可使饼面慢慢地煎熟,不致煎糊;中间用大火,是用沸腾的水和水蒸汽将饼催熟,可不夹生。

塌饼刚出锅时糯、香、鲜、甜、软、有筋道,但若冷透后就会变得很硬,这时如将它放在煮熟的饭上蒸一蒸,就又柔软如初,复添一种饭香,别有一番风趣和味道。塌饼过年前做好,放在阴凉通风处,一直可以享用到元宵节后。

现在,都不用柴灶了,那么怎样煎饼呢?我亦在家中试过,方法大致如前所述。前后用中小火,中间用大火。我用的是平底锅,待饼煎熟至两面黄,用大火时在锅中倒入小汤盅的半盅水就行。如水放得少了,塌饼没熟,则在大火情况下再依据情况加一次水即可。

“扶住门,等一等”

葛纪发

望东道

施敏



摄影

七夕会

日出草原红似火

侯伟荣

最好的照片,不仅仅是呈现物体的形态,而且要蕴含一种情感或者感染力,这样才能在观者内心引起共鸣。