

像江南许多小城一样，这个小城也有一条江穿城而过。所不同的是这条江有点特别，它是江南地域里唯一一条以人名命名的江，叫曹娥江。曹娥是东汉年间一个普通的农家少女，十四岁那年为寻迎潮神落江而溺的父亲，她沿江号哭七昼夜，最终投身江中，尸负父尸出水。

曹娥投江救父的行为，孝感动天，这条江也改成了现在的名字。其实，在叫曹娥江之前，这条江也是以一个人的名字命名的，叫舜江。传说三皇五帝之一的虞舜就出生在这条江边的一个叫握箠的小山下。虞舜是中华民族“明德始祖”，“年二十以孝闻”，列二十四孝之首。因了虞舜和曹娥，这条江成为中国文化版图上久孚盛名的孝江，孝德也成为依这条江而立、滋这条江而长的小城，最丰厚的精神血脉，最鲜活的人文基因。

在这个小城生活了五十多年，我和许多人一样，常去走走看看的地方，就是那些氤氲着孝德气息、诉说着孝德故事的古迹、遗迹、景观和场所，如江南第一孝庙的曹娥庙、虞舜遗迹的舜井、占地近40公顷的中华孝德园等。

立于曹娥江边的曹娥

挥挥手，向昨天告别

何秋生

多年来我已经养成了一个习惯，清晨或黄昏，一个人去林荫花从小径漫步，或在灯火阑珊处与路边的草木说话。草木单纯，没有人心的藤蔓纠葛。你看，那些新绿叶片载着满满的自信，吸纳阳光的暖，汲取月色的美。我在荷叶的露珠上看到了那颗纯净不染的心，晶莹剔透。每当心气浮躁，就将目光投向它们，一种清凉澄澈意，看似不经意，却刹那温润了眼眸，那种舒心的安然，沉静，蜿蜒，不可言说。一个人一边迈着方步，一边哼吟着：“梨花开，春带雨。梨花落，春入泥……”几分京味，有板有眼，无视一旁“哧哧”偷笑的蟋蟀。

心如简，在冷漠的世情里，惟愿拥有一颗素真之心。我也喜爱结交，时常与周遭知友小聚，预约烂漫，省去取职尊卑的羁绊。但赏心只需两三枝，心房无需拥挤。适时地给予彼此自由空间，你会呼吸到山野吹来的清风，带着一丝野菊花的芬芳。走在荷塘边上，思绪在枯荷的神韵里，体味着秋风夹杂着稻香的感觉，把自己打扮成诗人的模样，让自己的周身如歌般舒缓，如诗般朦胧，如画般神秘……忘掉烦愁，如神如仙！

谈笑间，挥手吻别一甲子，迎来了退休生活。

“60”不是休止符，只是一个公职退休的“音标”。在人的思想字典里是没有“退休”两字的。因为思想还在行走，所以，高天厚土，宇宙银河，任凭我思想中不老的羽翼驰骋翱翔。其实人生的驿站，沿途有很多。轻轻地挥挥手，向昨天告别。昨天的征程与疲惫，昨天的梦想与现实，昨天的泪痕与辉煌，都将作别昨天，就像作别天边飘过的一片云！没有什么挥之不去，或许当你需要回味曾经的时候，你再随手捡回几片，把她编织成一只小小的花环，摆放在不远处的博古架上，任你把玩，但不可套在脖子上。

人生就是一首歌，60岁只是这首歌中的一段。时光不老岁月绵长，我们不能折断思想的双翼，把时光浪费在与你生命中不相干的人和不相干的事上。更不要去沾染路边的灰尘，保持风骨洁净前行。即使一路走来，沾上了一些尘埃，现在也应该学会轻轻拍打随风拂去。这样就会更加轻松地往前走，去前方看更多更美的风景。

站在蓝天下俯瞰世界，满眼的一片绿色阴凉……



透于百姓的行为举止间。

其实在这个小城，有关孝德的古迹、遗存、景观等远不止曹娥庙和舜井。2010年小城申报全国“孝德文化之乡”，中国民协的专家踏看、考察，小城尚存的孝德古迹、遗存、景观等达70余处，史书记载的孝德人物、事迹、故事等有100余位（桩）。

前几年走在小城的一些街路、巷弄里，你会经常看到一位身材瘦削、头发银白，年近九旬的老人。老人年轻时去了香港，先是打工，后在街角的一间楼梯间里开了一家卖河蟹、卖茶叶蛋的小铺子。就是凭着卖河蟹、卖茶叶蛋的收入，30多年里老人捐

赠家乡教育事业、社会公益的钱逾2000万元。这几年老人年龄大了，很少再回小城，小铺子也歇了业，但老人依然将儿女给他做寿的钱，喝茶、过节、旅游的钱，捐给家乡。这位几乎倾其所有捐赠家乡的老人，就是著名爱乡楷模香港同胞张杰先生。张杰先生有一句口头禅：“个人好不算好，家乡好才是真的好。”小孝侍奉父母，中孝奉献社会、大孝报效国家，在九十多岁的张杰先生看来，家乡的小城就是三者的统一。

在小城生活和工作中，平时听得见得最多也最感动的，就是各种孝德人物和事迹。5岁开始照顾瘫痪母亲、从小学到高中一直背着母亲去上学的“现代孝女”曹秋芳；从小就坚持去敬老院看望老人、陪伴老人们度过一个个春夏秋冬的“孝心少年”李欣珂，人数达千人足遍布数省、照看孤寡老人扶助贫病家庭的“点亮一盏灯”志愿团队……他们是平凡的、普通的，又是那么的不



君子兰 (钢笔彩画) 陆锡民

大孙子有手机了，新得手，是从妈妈手里二传过来的“果6”。小家伙知道，准予拥号，是大人的极大仁慈。从此任何时候可与小朋友们天涯若比邻，不在乎新旧。哥哥手机掏进掏出时，弟弟失衡：“我的呢？”爸爸说：“等我的……不过现在可以先摸一下。”摸了，又问：“多久？”“两年。”——哥哥下学期成初中生，弟弟还有两年。

小圈子形成了，主要是班里同学。光有小朋友还不行，将我也拉在里面。通讯录得像样。

男孩喜欢打仗，老想着取胜，所以先得包装自己，自然是挑一个最崇拜的武士，贴在微信门口，叫“夜神太风”。我不知这是哪方神圣，肯定不是力大就是器威。

“大大，我是小熊。”

养育



平凡、不普通。有时我常常想，曹娥江是一条有形的江，在这个小城更有一条无形的江，在这条江的涵育、滋养、灌濯和洗礼下，孝念、孝德、孝行已成为这个小小的价值自觉、风尚自觉和社会自觉。

不久前我去江边的一所小学办事，回转时听得学校的礼堂中传出一阵稚嫩的歌声：“一条江流淌在我的家乡，嗨罗喂；一座庙耸立在我的故乡，嗨罗喂……”一个故事，像种子撒满都市城乡；一段段佳话，像春风温暖大街小巷。”听到这熟稔的歌声，我停住了脚步，送我出来的老师见此向我介绍，这是孩子们在为将举行的孝德文化节作准备。当我告诉老师这首《孝德之歌》就是我写时，她意外地看了我一眼：“这首歌挺好的，孩子们都喜欢，我们学校也经常唱。”

我在很多场合听过这首歌，每次听到都会有一种情不自禁的欣慰。我为自己有幸能为这个小城写这首歌，且得到认可而自豪，当然我更自豪自己能生活和工作在浙东杭州湾畔这个叫上虞的小城。

“蚕豆花开映女桑，方茎碧叶吐芬芳。”随着蚕豆大量上市，我对老家崇明蚕豆的记忆，涌上心头。

在我记忆中，蚕豆是被称作寒豆的。蚕豆的生长期特别长，当年11月底12月初种下，来年立夏才能收获，其间相隔将近半年。过去田少人多，在吃不饱饭的日子里，农村成片种植蚕豆，其实并不是为了收获蚕豆荚。蚕豆植株生长繁茂，产量较高，氮素积累较多，并且容易腐解，所以蚕豆被当作绿肥套播于稻田中，即在水稻收割后的11月底或12月上中旬，犁地后与密密撒播蚕豆种。绿肥主要收获蚕豆茎叶，次年三四月份蚕豆盛花期前后将蚕豆绿植株割倒或切断，翻入土中，农人称之为“压青”。当年，人们要吃到鲜嫩味道赞的炒青寒豆，是一种奢望。

勤劳的农人会在住宅周边的角角落落、自留地的边边沿沿、田埂的两旁、水渠边只要有一点泥土裸露的地方，种上蚕豆。等待近半年，收获蚕豆解解馋。

蚕豆“刚登场时的确鲜嫩好吃，但不容易吃饱，勿实惠，所以舍不得吃”。蚕豆成熟收获期很短，真正吃到美味炒青寒豆的时间也就一星期左右。乡亲们偏不摘，一定要等到蚕豆完全成熟，老了，再连根拔起，抱到太阳底下暴晒。不几天，硬邦邦的干豆子，不用剥就一粒粒从干了的豆荚里蹦出来，撒落在地上了。豆萁当柴火，晒干的蚕豆储藏起来慢慢吃。

青黄不接没菜吃的时候，抓一把蚕豆浸在水里，泡开了剥出豆瓣，放咸菜（家乡人叫作“盐鸡”），煮一碗盐鸡豆瓣汤，吃了大长力气。当地农人有一句俚语，“三天不吃盐鸡豆瓣汤，脚里酥晃晃”。

七夕会

七夕会

七夕会

夜神太风

廖超音

着冷静。大孙子赏识什么呢？我作了比较，只是性格有些相似。难道就为欣赏“夜神太风”的冷静沉着？我向大孙子讨问，回我说：“你不懂的！”我也真是异想天开，六十七岁的人怎进入得了十二岁娃娃的世界？进了也迷失。

夜神太风，希望你的是正义的，成功的。

前些日子受邀参加了苏州大学生创业基地的活动，餐饮时有一款比大饼小两圈，既不是葱油饼，又非面油饼的面食，请教了同席的缪主任，她说我们苏州人叫春饼。恕我孤陋寡闻，尽管海纳百川的上海，有多种点心小吃，但以四季之“春”命名，真还是第一次见识，第一次结识，第一次鉴识。品尝春饼，油皮中泛着润滑，韧嫩中透着筋道，葱香中夹着清盈而难忘。

这次偶然的机会，稍得了这款知之不多的点心，拿来今日“闲话”主题，也算胆大包天且无知者无畏。

查阅资料，大吃一惊，春饼竟然自古就有，对春饼的描述多了去，我等就是阿木林。春饼的历史上下几千年，春饼的节气寓意、民间传说、皇家故事、品食方式，包括制作过程等，让我徜徉许久，再次感觉、感受、感怀传统点心在中华文化中的不可忽视、忽略与忽缺的地位，也感受到我们的先人为一款简单而又不简单的食物所赋予的能量。

但是，资料堆里的春饼与我在苏州品尝的大相径庭。一曰：春饼是面粉烙制的薄饼，卷菜而食的点心，即：将各类时令鲜的小菜熟制后随意卷入饼内，叫吃春饼，有点像我们平时油饼裹包榨菜丝等或似煎饼卷。古籍记载：“立春日食萝菡、春饼、生菜，号春盘。”二曰：春饼是两层薄饼，夹菜而食的点心，如同如今常食的肉夹馍之类。如此看来，春饼的命名与命名因地域区域或方言不一有所不同。如同北方人馒头包子分得“煞煞清”，无馅叫馒头，有馅叫包子。南方人无论是实心馒头，还是馅肉有料的，统统叫馒头。所以，北京有庆丰包子店，天津有狗不理包子，山东有高压馒头，上海的大街小巷则多见馒头店招，一些外地创业者入乡随俗，开升馒头店，

炒青寒豆

徐璿

说起上世纪八九十年代兴起的乍浦路、云南路、黄河路美食街，对那里的酒店，许多人往往能说出二三道，这既有亲临一线的“实战”经验，也有不少听来的八卦。可一旦说起五六十年代及旧上海，说起那时知名的老酒店和有关的轶事，知晓的人或许就不多了。

以淮海路为例，亲身体验过老松顺、茅万茂、绿野、大同、燕京楼等等名动一时的特色，如今这样的人恐怕已所剩不多。当年，淮海中路的酒店相当密集，挡住喜好独酌和对饮的老酒客视线的酒店叫茅万茂。按曾长期住在酒店对马路的知名作家马尚龙老师的说法，它是：“吃老酒的店，名气老响老响。”茅万茂是桃源坊的街面房，与我居住的乐安坊仅一墙之隔，当年，几位交往甚密的小学同学住在桃源坊，必然会无数次经过那里。这酒店双开间，进门右面是熟小菜玻璃房，透过玻璃，看得见用大小碟子装的各式熟菜，其中有猪头肉、发芽豆、百叶结、兰花豆腐干等。店堂里摆放的是八仙桌，左面是曲尺形柜台，供应各种老酒、烧酒。被上海人称作老酒的黄酒，是从老酒甑里打出来的。此店只喝酒、只吃冷盘，无热炒，也无饭可吃。这里老酒烫着吃，还用锡壶保温。对我们这样的小鬼头来说，进去喝酒是不可能的，但长期路过香飘十里的茅万茂，已足以留下不可磨灭的印象。不过，印象最深的是，秋天来临，酒店门口会出现一排铁丝笼，笼内是来自阳澄湖“鲜龙活跳”的清水大闸蟹，店小二还会在酒店门口，用上海话抑扬顿挫、有腔有调地吆喝几声：“清水大闸蟹口是口强得来。”夏天深夜，会有在茅万茂喝醉酒的人，“跑错”家门，到我们乐安坊来狂敲后门、狂喊开门，引得整个弄堂激动起来。

时过境迁，茅万茂已成历史，但在许多老上海、老酒客眼中，它仍然好算淮海路老式酒店的代表，名气与早年的绍兴咸亨酒店有得一拼。然而，据上一辈老酒客回忆，旧上海名声最大的老酒店则是王恒豫和王宝和。前者位于南市董家渡路，店堂老式，货真价实，吃客盈门，其重名一时，成为彼时酒店业中的老大哥。而盘桓至今的王宝和，自酿大雕、花雕、善酿、加饭等，远销全国各地和东南亚，声名显赫。除此之外，王裕和、永济美、同宝泰、言茂源、马上候、丰豫泰、章豫泰等，也比较著名。有意思的是，这些老酒店都以颇有文采的三字命名，这不仅与酒店老板的姓名有关，也与吉祥和传承、与当年“节奏感”合拍有关，这样叫得响。

在旧上海的书场中，曾流行过一段《洋场食谱开篇》，用韵语把当时上海著名酒馆和特色概括得十分贴切，其中有这样几句：“食馆谈完谈酒馆，宝和三镒、老东明。全泰昌开后开同茂，言茂源专沽好绍兴。同宝泰花雕滋味厚，开坛香溢十年陈……”花天酒地银钱易，可知耕种乡民咬菜根。”这段开篇从老酒店的兴盛，说到乡民的艰辛，可谓说出了无酒不欢、无酒不成事背后的辛酸。

品牌取名也称馒头，比如巴比馒头。

回到苏州春饼这个话题，探寻名称由来不很顺当，但搜索导航，以春饼命名的店名却跳出几许，当然与其他饮食店相同，叫春饼店也售卖馄饨小笼、油条豆浆、大饼糕团。春饼的“春盘”品食，或“包春”享用，都各有千秋，各有渊源。但苏州人称的春饼，绝对是一道有江南特色的点心。苏州四季分明，因节气农作物生长而有着许多时令点心，这是苏州美食的骄人之处。所谓春饼、夏糕、秋酥、冬糖既是文人墨客点睛之笔，也是苏州人对时令的坚守与传承，那品尝到的春饼面白葱绿、葱花相间、粉松香合、面油煎烹，可见一斑。

于此，我有疑问：是否所有春天季节适令食材制作的糕点都叫春饼？朋友笑笑说，在苏州，春饼也称葱饼（或许“春”“葱”同音，辨别似乎有心人了）。开春了，春回大地，万物复苏，嫩葱先出，小葱翠绿养眼、叶油茎嫩味甜，勤劳能干而聪明务实的江南主妇们，把葱叶与粉面拌和在一起，让葱香显露，让粉面软韧，让油光反衬，好一款春饼让人家咬春了。而将苏州人讲究时令吃的荠菜馅的春卷、馄饨、春团、萝卜丝饼统称为春饼，是误解。

缪主任是有心人，为了拙笔下的春饼更有弹性，专门去请教了当地大酒店点大师，发来“葱饼飘香”的食材、辅料、制作与烘焙方法，强调烘烤，而非油煎、非蒸煮。春饼的软糯吃口的嫩韧，葱葱扑鼻的浓郁，翻舌舔尖的细腻，正所谓粉白葱绿、唇齿留香、回味无穷。

一款时令下点心挟春而行，恃春而名，弄春而食，多元而多样，简单而朴实，味丰而绵长，这或许就是中华美食得以代代相传，经久不息的奥妙，也是我想再咬一口的缘由。

老酒店轶事

冯强

冯强

冯强

冯强

冯强

冯强