

# 母亲的花园

吴娟

父亲给我发消息:海棠开了,你妈问要不要给你送过去?

消息下方是图片:富贵典雅、两人合围的大花盆内,一株垂丝海棠花开正艳。虬枝盘旋、花团锦簇,挂满枝头的一朵朵花儿娇艳欲滴,隔着屏幕都能感觉到她们在枝头的颤动,比当初从花市买来时枝干更粗壮、花儿也更繁盛,着实惹眼,让人心坎。

看我入神,身侧闺蜜瞅一眼我的手机,我立刻感觉到她口中的奶茶冲动地跳跃了几下,听见她喉间“咕咚”一声,才算没喷我一脸:“这是啥呀?”

我知道她问的不是海棠,干脆把图片局部放大,手机递给她——海棠根部密匝匝、绿油油的,是一水儿鲜嫩的鸡毛菜!花盆放置的地方,前后左右全是整齐划一的韭菜,在这雨水充盈的三四月,估计不用三天就可以夜雨剪春韭,下锅炒鸡蛋了。

海棠是前年年前我在花市买的。温室里温度控制好,当时连花带盆买了放在新居,春节时正好开花,浅粉娇艳、喜气洋洋,来串门的亲戚朋友都说好看。可惜春节过后花谢了叶子也焉了,瞧着占地地方我想连盆一起扔了。母亲说:“这高楼上不着天、下不着地,一点地气都不沾,花儿都不愿意呆。让我回家,我把花儿带回家救救!”花盆太重花枝太脆,实在不方便搬运,而且母亲是年前来的,接她过来原本是想长住,可她不耐烦,如今就是借花说事坚持要回家:“在这儿啥事都没有,天天大眼瞪小眼光吃饭,长了一身肉。年一过,雨一下,老家房前屋后都要长草了,我得回去看看……”

母亲要回家,我们都清楚,她就是舍不得老家房前屋后的“一亩三分地”。老家屋前数米远有个池塘,不知道哪一年哪一户带的头,大家从门前种种小葱小蒜开始,一点一点向池塘推进,等发现时池塘已“瘦身”了一圈了。好说歹说,母亲带头停止了“圈地运动”,答应在水边种两棵树作为界限,不再“填土造田”。为了让我们放心,树种下了还专门拍了照片。虽然照片上是两根光秃秃的树干,想着来年春天,家门口也能够桃李芬芳,大家觉得也是美好的。

春风拂面时我们回家,母亲大手一挥:去门口树上找几枝香椿芽,中午给你们上“时鲜”——香椿蒸鸡蛋!我们这才惊觉为啥到处烟翠弥漫,唯独这两根光杆树仅在顶端支棱着几片嫩芽,让人不忍直视。

多年过去,香椿树下巴掌大的地方,三畦春韭排列有序,两排苜蓿傲然挺立,菠菜、豌豆苗间杂其间,密密匝匝,看不见一寸黑土。见缝插针的母亲在不超过香椿树的边界旁还点上一排蚕豆。春日里蚕豆开着黑白相间、指甲盖大小的花儿,像极了小姑娘的眼眸,怯生生却又得意地偷偷看着我们笑。

我哭笑不得:“妈,门口种些花花草草不好嘛?”

“哪儿没花?还要专门种?我这门口一年四季都有花儿!”

是的,春天蚕豆花儿,夏天黄瓜花儿,秋天的扁豆花儿……冬天花儿倒是少,可豌豆苗、苜蓿叶从雪堆里冒出头,绿莹莹地直往人心里钻,的确是养眼养心的佳品呢。

母亲的菜园子就是她的大花园。我的海棠回去可没有资格抢占她一分一毫的土地,只能委屈地暂借韭菜一畦宝土沾点地气。

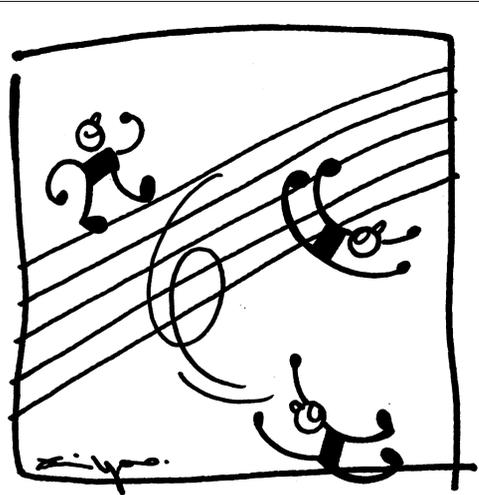
“花盆里的鸡毛菜就当是租借宝地付的租金吧。”我无奈地向闺蜜解释,给母亲打电话。母亲很开心,在电话里一个劲儿絮絮叨叨,说这两天蚕豆花儿开了,她已经准备育黄瓜苗了……声音传来,温暖如春风拂面,我似乎闻到母亲花园里的花草香味儿了。

理东西时,忽然发现抽屉的角落里有只腕表,拿起一看,是六七十年前买的腕表。当即上好发条,只见秒针立马开始走动,放在耳边一听,“嗒嗒嗒”地走得欢快。接着把它拨准时间,过了两天拿起一看,走时非常准确。这表的“寿命”这么长了,怎么如此“年轻”?这就令我想起这只表的往事了。

1952年,因为生活水平提高了,想着买只手表,身边藏着人民币,去南京路钟表店。英纳格每只72元,可换到我上柜台,已经售完了,只有“刘备”牌子的腕表。据营业员说,刘备和英纳格都是同等级的瑞士四类表……于是就买下了。

那时候戴手表是很时髦的啊!戴了好多年,突然停走了,有人说戴了这么多年的手表要加油了。于是下班后乘公交车去南京路,到手表店请修理加油。过了一个星期去取表,可是第二天,时间走快了,一天快了2分钟,下班后便挤上公交车去表店,说明情况,要求解决问题。

营业员将表拿进去,很快交



智慧快餐

郑辛遥

做人不靠谱,做事必离谱。

每个人的童年都有自己最喜欢的东西,我也一样。最喜欢的就是每年一只造型各异的储蓄罐。

九岁那年,母亲给我买了一只无锡泥塑的胖猪储蓄罐。胖猪的面肉肉滚滚,两道弯弯的眉毛,一对招风耳耷拉着,大大的鼻子,一张小嘴微微向前拱起,有一个扁方形的小孔,是投币口。

从此,我以前买棒冰、盐津枣、弹子糖的零用钱都省下来,往它的嘴里塞。

邻居家打碎了玻璃窗,碎玻璃洒落一地,我拿着扫帚、笤帚将碎玻璃扫起来,送到长宁路476弄口的那家废品站,卖了一分钱。家里剩下的橘子皮,我也会收集起来,摊在搓衣板上晒上几天,卖到“泰山堂”中药店。

母亲洗乌贼鱼挖出的几块乌贼骨,我也会洗净放在窗台上晾干卖给药店。逢年过节,家里杀鸡杀鸭,退下的鸡毛鸭毛,我会从铅桶中捞起,在家门口的地上摊开一张报纸晒干,连同鸡屁股、鸭屁股一同卖给废品店和药店,为的就是能拿到几分钱,忙不迭赶回家塞进胖猪的嘴里。我连饭桌上吃剩的肉骨头也不放过,用报纸包好,送到废品站。

废品站的阿姨爷叔都认识我了。有时,我拎着湿淋淋的鸡毛和大小不一的肉骨头去卖,他们会叫我直接扔进门口的两只麻袋里,称也不称就给我几分钱。那些年,废品站和药房是我生财的好地方。

我往胖猪嘴里塞硬币的频率越来越高,开始塞进去的硬币只是“啵啵、啵啵”的声音,随着里面的硬币越来越多,声音变得渐渐闷了起来。

一个炎热的中午,弄堂里传来了丁家伯伯叫卖赤豆棒冰的吆喝声,邻家孩子纷纷出门,嘻嘻哈哈的声音吸引着我。我实在忍不住了,将胖猪倒过来,用缝衣针去抠胖猪嘴里的硬币,捣鼓了半天只抠出三分钱。正在此时,放学回家的弟弟看到这一幕,飞快地从我手中夺下了胖猪,还有一个劲地责怪我“赖急皮”。

原是我时常把弟弟抠储蓄罐的事告诉父母,如今,被弟弟“活捉”,自知理亏,只好乖乖地把手掌心攥着的三只硬币塞回了储蓄罐。

一次,我在长宁支路大饼摊前捡到了五分钱,如获至宝地奔回家塞进了

胖猪的嘴里,还“鲜格格”地告诉了母亲。话音未落,母亲便大怒起来,我把我五分钱从胖猪嘴里抠出来。夜晚,我很是不情愿地在昏黄的灯光下捱了好长时间,才将一只五分硬币抠了出来,母亲逼着我把钱交给了班主任。

日复一日,胖猪越来越重了,我买铅笔、橡皮、直尺、圆规、卷笔刀等学习用品也不会再向父母伸手,去抠储蓄罐就行。有时,看到其他孩子在烟纸店里买零食吃,我馋得要流出口水,但一想到要缴学杂费了,便心甘情愿地把已捧在手中的胖猪放回原处。我还时不时拿起胖猪晃来晃去,沉沉的分量让人很有成就感,硬币在罐子里相互撞击的声音更是美妙。

开学了,要缴学杂费了。晚上,我将胖猪捧到桌子上,旁边放着一把小榔头。胖猪似乎很不高兴,我也依依不舍。弟弟却趁我不备,拿起小榔头就敲向储蓄罐。“哗啦”一声,胖猪四分五裂了,台子上散落着一大堆的硬币。我与弟弟忙着清点起来,弄得双手黑黑。“存款”居然有三十多块,这可是我省吃俭用的“财富”哦,足够缴一学期两元多的学杂费了。自食其力,我的兴奋是无法用言语来表达的。

母亲又拿出一只崭新的储蓄罐给我,新一轮“微理财”活动又开始了。

## 储蓄罐忆往

陈建兴



## 七夕会

给我。再戴了一天,慢了2分钟,再去讲明……如此这般去了四五次,始终没有解决问题。那时候的公共汽车,尤其是上下班时间,挤得非常难熬,再这样下去咋弄弄呀?因为心中不满意,我便提笔给报纸写了篇小稿,当晚投入邮箱。过了几天,发现那篇稿刊登了……心中出了点气,登后就此不想了。

那天上午我正在开业务会议,

## “刘备”牌老表

何沛忠

突然门房间的老张来告知:“下面有人找你!”来人是个中年人,看介绍信,原来是南京路钟表店的党总支部书记,他让我把那只表给他,待表修好了,再送还上门来。我脱下给他,他再三道歉把表拿走了。大约过了六七天,他又上门送表,说是高级师傅修理的,走时挺准确,如发现有问题请打电话,他会上门来取的。接着他说,由于报上刊登批评文章,他们动员全体职工一起

整改,人人制定质量保证书,如今店内到处贴标语,还请我去一次钟表店参观,提意见。对此邀请,我婉拒了!双方就此告别。这只刘备表,从此戴在腕上,走时准确,心中非常愉快。

此后工作很忙,由于社会发展,工作的变化也多了,我被调离企业,去机关工作。工作繁忙,生活条件也渐渐地提高,退休后又应聘聘用工作,在此期间去买了只劳力士腕表,那只刘备表就放在抽屉,遗忘了。

今天与刘备老表重逢,本是件平常事,可这六七十年前买的老祖宗表,居然还走时这么准确,而且上一次发条,走的时间还长得和过去一样?这不出名的表,质量却真的很好!想到这里,当然想起这和那位上门来访的总支书记有关,还有那位未见过面的修表高级师傅。几十年过去了,这位书记和高级师傅,应该在欢度幸福晚年生活吧!如果能知道这二位的住址,我会立刻上门去拜访,和他们叙叙旧!

本文中说的“礼”,并非“礼品”,乃是指“礼貌”和“礼仪”。

先说一个小故事。1957年,主演电影《勇士的奇遇》和《红与黑》的著名法国明星钱拉·菲利普来访上海,轰动了喜爱这位帅哥的影迷们!一天,当他和为其饰演“芳芳”配音的韩非在饭店吃饭时,一个姑娘认出了他。她激动地睁大着眼,可又不好意思过来说话,只能是带着羞涩冲他直笑。钱拉·菲利普也注意到了这位姑娘。韩非说:“上海的观众都认识你,看过你的电影。那女孩不过来和你说话,是因为我们中国人感情比较含蓄,不像外国人会跑过来请你签名或拥抱。”钱拉·菲利普说:“你们中国人很严肃,可是肚子里充满热情,像一个热水瓶,外面冷冰冰的,瓶子里却是滚烫的,有时一个热气会把瓶盖冲出来!”

多年后的今天,无论是同窗多年的发小,还是童年一块儿顶橄榄核、跳橡皮筋长大的老弄堂老邻居,抑或同一军营里一起成长的老战友,相聚见面时,几年未见的别小别也好,数十年阔别的重逢也罢,虽还不会像外国人一样贴脸亲吻,但热情握手拥抱,也已经不是新鲜事了。

笔者是教师,上世纪六十年代踏上讲台,退休后又被返聘干了十一年。不敢说学生桃李满天下,说有成千上万也并不夸张。近些年来,师生的大小聚会很是频繁(去年三月原本有一个海内外师生大聚会,因疫情取消了)。“孩子们”都到了退休年龄,拥上前,有的自报家门,有的让我猜他的名字。更有女生和男生一样和我热情地握手拥抱,挎着我的手臂连叫同伴为我们合影留念。

多年前,一次和戏迷妻子去逸夫舞台观看越剧青年折子戏专场演出。落座

后,意外发现坐在我前排的是院长钱惠丽。我和妻子说,这机会太难得了!说罢就弯腰上前轻声说道:“钱老师您好!能不能给我签个名?”同时递上说明书和笔。她转过头来微微笑了,伸手接了过去。我高兴地连声道谢,并说,能否请其他老师也一起签一下。没想到这“得寸进尺”的要求也实现了!一旁的顶尖名角章瑞虹、张咏梅、单仰萍和华怡青都一一传递签上了大名,令我欣喜万分。

同样是请名家签名,我见到过让人遗憾的另一幕。一次在展览会上,有个观众看到了一个“名家”,热情地递上笔请他签名。不料那位冷冷地转身便走,还回头很不客气地甩了一句拒绝的话。我马上转头再看那位“粉丝”,那张期待的笑脸顿时被对方的冷漠冻僵,定格在“尴尬”的一瞬间……

上世纪七十年代末,因上海电影厂拍电影要小演员,请我带些学生去面试。拍摄《咱们的牛百岁》的赵导大步走来,爽朗热情地伸出了手:“——赵焕章!”那有力的握手和亲切的笑容,至今印象深刻!

八十年代起,我的漫画作品因经常在新民晚报上刊登,美摄影老编辑周月泉先生约我去九江路报社见面。作者第一次拜访崇敬已久从未谋面的编辑,那激动与紧张是可想而知的。当我迈出电梯,周老师已在电梯口迎接,很客气地伸手自我介绍:“我是周月泉。”喔,那手温暖极了!

见面,无论是初次还是熟识,都要讲究礼貌礼节。熟识的握手拥抱,疫情期间也可与初见的那样,打个招呼,微笑点头摆手,作揖哈腰鞠躬,有多种选择的方法。中华礼仪千年,见面“礼”应该是传承的,至少,不要吝啬一个礼貌的微笑。

后,意外发现坐在我前排的是院长钱惠丽。我和妻子说,这机会太难得了!说罢就弯腰上前轻声说道:“钱老师您好!能不能给我签个名?”同时递上说明书和笔。她转过头来微微笑了,伸手接了过去。我高兴地连声道谢,并说,能否请其他老师也一起签一下。没想到这“得寸进尺”的要求也实现了!一旁的顶尖名角章瑞虹、张咏梅、单仰萍和华怡青都一一传递签上了大名,令我欣喜万分。

同样是请名家签名,我见到过让人遗憾的另一幕。一次在展览会上,有个观众看到了一个“名家”,热情地递上笔请他签名。不料那位冷冷地转身便走,还回头很不客气地甩了一句拒绝的话。我马上转头再看那位“粉丝”,那张期待的笑脸顿时被对方的冷漠冻僵,定格在“尴尬”的一瞬间……

上世纪七十年代末,因上海电影厂拍电影要小演员,请我带些学生去面试。拍摄《咱们的牛百岁》的赵导大步走来,爽朗热情地伸出了手:“——赵焕章!”那有力的握手和亲切的笑容,至今印象深刻!

八十年代起,我的漫画作品因经常在新民晚报上刊登,美摄影老编辑周月泉先生约我去九江路报社见面。作者第一次拜访崇敬已久从未谋面的编辑,那激动与紧张是可想而知的。当我迈出电梯,周老师已在电梯口迎接,很客气地伸手自我介绍:“我是周月泉。”喔,那手温暖极了!

见面,无论是初次还是熟识,都要讲究礼貌礼节。熟识的握手拥抱,疫情期间也可与初见的那样,打个招呼,微笑点头摆手,作揖哈腰鞠躬,有多种选择的方法。中华礼仪千年,见面“礼”应该是传承的,至少,不要吝啬一个礼貌的微笑。

在“夜光杯”看到万伯翱先生的《苜蓿蓝》文章及画作,引起了我的兴趣,也来凑凑热闹,说说酱苜蓿蓝。

去年夏天,一位家住济南的亲戚带来酱苜蓿菜丝,黑红略亮,气味很好。一尝,好吃,是正宗酱菜味道。原以为是济宁玉堂酱菜或是别的大厂家所产,亲戚说不是,是她嫂子亲手制作的。我常做做酱、腌、泡菜之事,就问这是酱的什么菜,这么脆?当听说是“苜蓿”时,我甚为高兴,此菜我们这地方还有栽种,原料易得,后来才知道我把它与当地所称的皮蓝(蔓菁)相混了。

家乡滕州与济宁是近邻,我自小常吃玉堂酱菜。玉堂酱园是老字号,很有名气,有多种知名的酱菜产品。汪晋祺先生在《豆腐》中说到豆腐干:“花干、苏州干是从南边传过来的,北京原先没有。”玉堂就有很好的五香豆腐干,硬且香,耐保存,可佐汤,可拌菜,其产品也是从南边传过来的,与苏州有关系。玉堂酱园老店设在济宁南池边,运河岸边,初创者是苏州人氏,店主名戴玉堂;后来戴氏年老南归,店换其主,可这个招牌沿用至今。玉堂酱园产的八宝小菜、包瓜也是一绝,既香又脆。八宝小菜及包瓜内之物,其主要原料是什么呢?我曾问过家乡卖玉堂酱菜的店家,他也不清楚,说可能是酱的辣疙瘩(芥菜疙瘩)吧?

既然眼前遇到这种酱菜,我岂能不问个清楚。酱菜做法由手机发来,我第一眼就发现自己理解有误:先削去苜蓿皮。“削皮”?皮蓝、辣疙瘩作为菜食是不用削皮的。原来这个“苜蓿”与我所想的“皮蓝”不是一种菜,这“苜蓿”在我们当地叫它“撒拉”,也称“苜蓿”,几十年前我家自留园里就栽种过,这东西是有硬皮的,吃前必削。当地人称之“撒拉”,或是转音之讹;“苜蓿”则是其果实长在土外,因形呼之也。苜蓿又称球茎甘蓝,虽与萝卜、芥菜疙瘩、蔓菁同为十字花科,不同的是它根在土下,实在土上,倒是与其同科姊妹卷心菜、花椰菜长势差不多。我忽然想到,玉堂酱园的八宝小菜及包瓜皮内之物,用的主料就是苜蓿!当年我家种此菜,食用仅是凉拌或热炒,入冬腌菜主要是辣疙瘩、雪里蕻(辣菜)或皮蓝,舍不得腌撒拉。再往下看酱菜做法:切丝,用盐腌出水,然后用酱油并加入高度白酒浸泡。我终于明白了酱苜蓿的做法,真是喜出望外!我即用陆放翁“绝知此事要躬行”的诗句,连说:一点不错,一点不错,此妙句也是“躬行”所得,才为至理名言。

得了酱制苜蓿的妙方,我一直记念于心。冬天到了,早下来的苜蓿卖2元一斤,我买回家凉拌或炒吃;待到苜蓿大面积下来,1.2元一斤,此时天已大凉,正是腌菜、酱菜的好时候,我多买了一些如法酱制。不过,我酱苜蓿是按八宝小菜做的,其中“一宝”杏仁,还是我家初夏吃杏时积存的;另“一宝”橘皮,自然也是有现成的。一个半月后,取出酱苜蓿食之,甚好,初试成功。

最后还要说一句,山东同乡万先生《苜蓿蓝》文好,画也妙,所画苜蓿中下部长叶这一细节也被表现出来,是真知苜蓿者。

在“夜光杯”看到万伯翱先生的《苜蓿蓝》文章及画作,引起了我的兴趣,也来凑凑热闹,说说酱苜蓿蓝。

去年夏天,一位家住济南的亲戚带来酱苜蓿菜丝,黑红略亮,气味很好。一尝,好吃,是正宗酱菜味道。原以为是济宁玉堂酱菜或是别的大厂家所产,亲戚说不是,是她嫂子亲手制作的。我常做做酱、腌、泡菜之事,就问这是酱的什么菜,这么脆?当听说是“苜蓿”时,我甚为高兴,此菜我们这地方还有栽种,原料易得,后来才知道我把它与当地所称的皮蓝(蔓菁)相混了。

家乡滕州与济宁是近邻,我自小常吃玉堂酱菜。玉堂酱园是老字号,很有名气,有多种知名的酱菜产品。汪晋祺先生在《豆腐》中说到豆腐干:“花干、苏州干是从南边传过来的,北京原先没有。”玉堂就有很好的五香豆腐干,硬且香,耐保存,可佐汤,可拌菜,其产品也是从南边传过来的,与苏州有关系。玉堂酱园老店设在济宁南池边,运河岸边,初创者是苏州人氏,店主名戴玉堂;后来戴氏年老南归,店换其主,可这个招牌沿用至今。玉堂酱园产的八宝小菜、包瓜也是一绝,既香又脆。八宝小菜及包瓜内之物,其主要原料是什么呢?我曾问过家乡卖玉堂酱菜的店家,他也不清楚,说可能是酱的辣疙瘩(芥菜疙瘩)吧?

既然眼前遇到这种酱菜,我岂能不问个清楚。酱菜做法由手机发来,我第一眼就发现自己理解有误:先削去苜蓿皮。“削皮”?皮蓝、辣疙瘩作为菜食是不用削皮的。原来这个“苜蓿”与我所想的“皮蓝”不是一种菜,这“苜蓿”在我们当地叫它“撒拉”,也称“苜蓿”,几十年前我家自留园里就栽种过,这东西是有硬皮的,吃前必削。当地人称之“撒拉”,或是转音之讹;“苜蓿”则是其果实长在土外,因形呼之也。苜蓿又称球茎甘蓝,虽与萝卜、芥菜疙瘩、蔓菁同为十字花科,不同的是它根在土下,实在土上,倒是与其同科姊妹卷心菜、花椰菜长势差不多。我忽然想到,玉堂酱园的八宝小菜及包瓜皮内之物,用的主料就是苜蓿!当年我家种此菜,食用仅是凉拌或热炒,入冬腌菜主要是辣疙瘩、雪里蕻(辣菜)或皮蓝,舍不得腌撒拉。再往下看酱菜做法:切丝,用盐腌出水,然后用酱油并加入高度白酒浸泡。我终于明白了酱苜蓿的做法,真是喜出望外!我即用陆放翁“绝知此事要躬行”的诗句,连说:一点不错,一点不错,此妙句也是“躬行”所得,才为至理名言。

得了酱制苜蓿的妙方,我一直记念于心。冬天到了,早下来的苜蓿卖2元一斤,我买回家凉拌或炒吃;待到苜蓿大面积下来,1.2元一斤,此时天已大凉,正是腌菜、酱菜的好时候,我多买了一些如法酱制。不过,我酱苜蓿是按八宝小菜做的,其中“一宝”杏仁,还是我家初夏吃杏时积存的;另“一宝”橘皮,自然也是有现成的。一个半月后,取出酱苜蓿食之,甚好,初试成功。

最后还要说一句,山东同乡万先生《苜蓿蓝》文好,画也妙,所画苜蓿中下部长叶这一细节也被表现出来,是真知苜蓿者。

## 话说“见面礼”

董阳光



边看边聊



夜光杯

雅玩

酱苜蓿蓝 孙南邨