

夜光杯

寒露,第十七个节气,秋季的第五个节气。《月令七十二候集解》说:“九月节,露气寒冷,将凝结也。”老天爷是伟大的化学家,通过热和寒的不同配比,来实现四季的更替。虽然这个过程是渐变的,但渐变到了一定的节点,就会出现相对明显的转换。处暑是从热到凉的转换,寒露则是从凉到寒的转换。古人通过对太阳高度的观察,结合对大地气候、物候的总结,为连绵不断的“时”找到了“间”,从而形成了系统的时间科学,给生产生活建立了坐标系。

每个节气都分三候。寒露第一候“鸿雁来宾”。就是鸿雁大举南迁,鸿雁的故乡在北方,到南方属于“宾”。“月黑雁飞高,单于夜遁逃”“乡书何处达?归雁洛阳边”“塞下秋来风景异,衡阳雁去无留意”“云中谁寄锦书来,雁字回时,月满西楼”……雁是古诗文中仁、义、礼、智、信的象征。第二候“雀入大水为蛤”。雀鸟不见了,海边出现很多蛤蜊,条纹、颜色与雀鸟相似,古人便以为是雀鸟变的。蛤蜊是下酒的美食,唐代诗人皮日休说:“何事晚来还欲饮,隔墙闻卖蛤蜊声。”第三候“菊有黄华”,此时菊花已经开放。

“玉露凋伤枫树林,巫山巫峡气萧森”,岂止巫山巫峡,整个中原大地都从寒露节气开始走向萧瑟。寒露明显的昼短夜长,季节已经进入深秋了。但是每个节气都有自己的节气之美。寒露节气,最美的主角当数菊花,赏菊是此时爱花者的主旋律。我们赏菊,看到的颜色很多,但从诗词来看,早期的菊花都是黄色的。与菊花相比,还有一种物什,更能慰藉我这样悲秋者的心灵,那就是“无肠公子”螃蟹。现在螃蟹上市越来越早,但真正成熟的螃蟹、好的螃蟹,是在寒露节气。“何妨夜压黄花酒,笑擘霜螯紫蟹肥。”中国诗人写吃是含蓄的,可是写吃螃蟹的诗歌,那叫酣畅淋漓。都夸第一个吃螃蟹的人勇敢,对勇敢的中国人来说,吃螃蟹都几千年了。



四川人喜欢吃兔肉众所周知。在现代川菜里,兔肉料理的地位无可争议。冷吃兔、麻辣兔头和红油兔丁已是遍布四川的大众美食。兔属畜禽类烹饪原料,为小型草食性家畜。一般母兔重于公兔。家兔又称中国兔,皮毛短而紧密,体型较小,每只1500—2500克;国外兔子大于中国兔,4000—5000克。兔繁殖较快,出生半年后,即能生育,每只母兔一年可生育18—24只。兔子饲料很广,如青草、蔬菜、果根、豆渣等都是兔子的饲料。兔肉细嫩、味道鲜美、蛋白质丰富,祖国医学认为,“兔肉能补中益气、凉血解毒”“兔肝能明目补劳、泻肝热、治头晕眼眩”,因此有“飞禽不如鸽,走兽莫如兔”之说。兔肉蛋白质含量为21—24克,属低脂肉类食品,

地黄花分外香”……这些“黄花”不是泛指所有黄色的花,是特指菊花。菊花是百花之末,标志着四季的谢幕,所以元稹说:“不是花中偏爱菊,此花开尽更无花。”菊花是古诗词中被吟诵得最多的花,与之相比的大概只有百花之首的梅花。世上的花何止千万,但绝大多数开放在和煦的春风春雨里,所谓“近水楼台先得月,向阳花木易为春”。毕竟阳光和水分是所有植物的生命线。相比之下,梅花和菊花,百花中一首一尾,在缺温度、缺雨水、缺阳光的季节开放,真的有些苦哈哈的味道——而这种苦,在有节操的人看来,就是不随波,不逐流,不从众,不媚俗,是做霜斗雪,是孤芳自赏,是独善其身——因而都跟君子之风联系在一起。

屈原“朝饮木兰之坠露兮,夕餐秋菊之落英”,陶渊明“采菊东篱下,悠然见南山”,确定了菊花隐逸、高洁、君子之风风的意境。还有一位写菊花同样著名,那就是把烈火烹油的大唐推向穷途末路的黄巢。他在科举一再落第之后,写下了两首诗。一首有改天换地的寓意:“飒飒西风满院栽,蕊寒香冷蝶难来。他年我若为青帝,报与桃花一处开。”另一首则是杀气腾腾的:“待到秋来九月八,我花开后百花杀。冲天香阵透长安,满城尽带黄金甲”,电影《满城尽带黄金甲》很好地演绎了那种血流成河的残酷。

与菊花相比,还有一种物什,更能慰藉我这样悲秋者的心灵,那就是“无肠公子”螃蟹。现在螃蟹上市越来越早,但真正成熟的螃蟹、好的螃蟹,是在寒露节气。“何妨夜压黄花酒,笑擘霜螯紫蟹肥。”中国诗人写吃是含蓄的,可是写吃螃蟹的诗歌,那叫酣畅淋漓。都夸第一个吃螃蟹的人勇敢,对勇敢的中国人来说,吃螃蟹都几千年了。

韩可胜

不同物种的爱

七楼邻居有一只全小区最乖的狗狗,芳名“蜜桃”,矮而敦实,无尾,常年披一身浅黑毛衣,睫毛浓而长,渐次遮住了双眼。一年四季,它始终保持着一副笃定的槛外人气质,禅修般站在门口砖地上,出神地望向远方……它一向沉静,不比别的狗狗,凡外出,遇见同类,必疯了般嗷嗷扑上前,无非一副舔人家屁屁的猥琐样,要么就是装腔作势欲打一架的凶悍样。这样的平庸做派,在它身上无隙可乘——它只活在自己的世界。

邻居忙得很,平素没多少时间带它出来溜达。最多早晨出门买菜,顺便携它出来逛一圈。大多时候,邻居拎着菜急匆匆回家,它闷不吭声涎宕着,不愿跨上单元门台阶。连唤几声,置若罔闻的它脚蹩于草地边,东嗅一阵,西嗅一阵,就是不愿举步。邻居性情温和,笑嘻嘻道:那,我先回去,你再玩一会。

一日,将菜买回,我正欲打开单元门,只见它楚楚可怜站在门口一角,静静等。第一次,我试着问它:你想回家吗?它不应。我将门推开,它嗖的一下窜进来,跟着我一道进了电梯。我帮它按了七楼。我居二楼,电梯门一忽儿开了,我跨一步出来,它也紧随我出来。我赶紧劝:蜜桃,你家在七楼,这是二楼,我给你

按了七楼按钮了,等会电梯门关上,再开一次,你才能出去……话音刚落,它似乎听懂了,重新进了电梯。一只通灵的狗狗,对于陌生人的话,一霎时心领神会。几日后,遇见邻居,我直夸牠的狗狗聪慧,竟也能听懂我的话。邻居恍然大悟,说,怪不得那天它忽然在门口“汪”一声,我还以为它是一层一层爬楼梯上来的呢。后来,每遇蜜桃在门口草地上禅定,都上前问一声,愿不愿意跟我一道回去。大多时候,它都尾随我进单元门,进电梯。临别,我总叮嘱它一声:到七楼你再下哦。

它把头抬起,骨碌碌眨巴着那双乌亮的小眼珠,算是道谢了。有时,它大约在外面呆的时间太久,也会尾随别人进到单元门内,但,从不跟别人进电梯。它只静静站在电梯前等。每次一见我推单元门进了楼道间,它迅速抬头——它脸上闪过的喜悦,只有我看得见……这是一个物种对于另一个物种的信任。一次,在微信上看见一个短视频:一个一岁多的小女孩站在沙发边聚精会神沉浸于玩具中。沙发太矮,她一直弯着腰半蹲半站地够着玩。这样的姿势是最不舒服的……

这时,家里的金毛走过来,停在小女孩背后,举起右前爪,轻轻拍拍小女孩的腰,小女孩玩得出神,没理它。它也不放弃,举起爪,拍一下,再拍一下,小女孩依旧不理。实在没辙了,它就势躺倒在地板上,用自己的背紧挨着小女孩的屁股。玩兴正酣的小女孩终于意识到屁股下面来了一只温软的凳子,她头也没回,自然而然坐上去,继续玩。

听说狗的脊梁骨极度脆弱,稍微受点重,便会感觉到疼痛。果然,那只金毛感受到痛了,只见它轻轻调整着自己的姿势,越躺越低,最后让小女孩坐在了自己软乎乎的肚子上。这个视频,我看了一遍又一遍,心上滚过万千感慨。一只狗狗,如此地通灵,且懂得体恤幼小。它何以与人类一样也能体会到小女孩这种半蹲半站的姿势不舒服,从而不惜将自己的身躯献出去当她的凳子?

不同物种之间的这种惺惺相惜,何等的纯粹无垢。多年前,看电影《忠犬八公的故事》。影片改编自1925年发生在日本真实故事,由莱塞·霍尔斯特道姆执导,理查·基尔主演。大学教授帕克在小镇车站上偶遇一只流浪的小秋田犬,不顾妻子反对,收养了它,并取名为“八公”。八公陪着帕克全家一起成长,从小狗渐渐变成庞然大物。它每天准时将上班的帕克送

去车站,傍晚五点准时出现在车站门口,迎接帕克下班。当教授从车站出来,叫一声“八公”,它兴奋地扑上去撒娇的样子,已经成了车站的每日一景。然而,就在八公学会捡球的那一天,成了他们最后一次共同的回忆。当日,教授上课时突然倒下,因心肌梗塞突发而逝,再也未能准时出现在车站。之后每天傍晚的

五点,八公都去车站等候。第二天、第三天,从夏到秋,从秋到冬……九年时间里,八公风雪无阻,直到自己死去……看这部影片,泪湿一次又一次,为的还是不同物种之间的那份爱与信。现实里,在忠犬出生地的大馆市车站前,矗立着一座八公铜像。富士电视台前,也有一座高88.8厘米,重88.8千克的八公雕像。

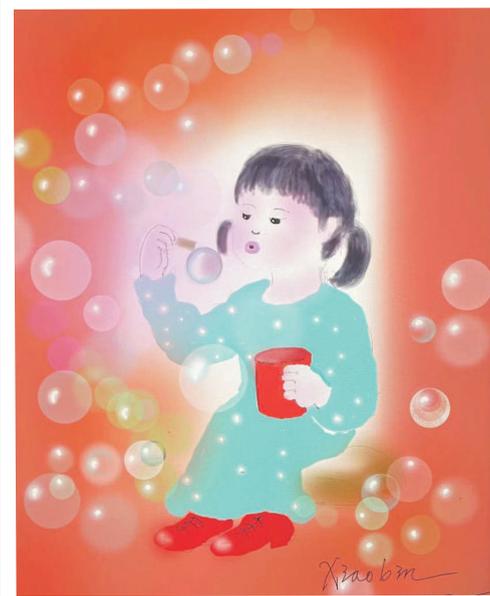
确实,第二张门面基本都阳光灿烂。所有的门面都是装出来的,为了撑面子。中国人普遍爱面子,有句话叫作“死要面子活受罪”。一个人活得连面子都没有,那活着是为了什么?人与动物的最大不同,就是人有面子,动物没有。一个人连面子都不爱,那还会爱什么?一个人的门面不仅是装束打扮,还有气质习性。跟商铺一样,也有里外。常话说“相由心生”,这句话也对也不对。电影中的反面面目丑恶可憎,可在现实生活中他们却都是极好的人。通常,人的善恶外表多少有所反映;但也不排除看人时掺杂个人的见解。人在大喜大悲、大起大落时看人是不一样的。门面归门面,最终还是根据其行为来判别。中国人爱面子,因此特别在乎门面。高墙、大院,不可能安个小门,要与之相匹配,非大门不可。

1977年10月2日,我曾经在杨浦区八埭头的状元楼有过一次聚会。时间过去了45年,那场景历历在目。这天是星期日,是沪东电影院影评组活动的日子。我们在沪东电影院看了电影《林则徐》。看到林则徐报国无门,看到关天培血战长城,一腔热血洒在了城墙,大家为仁人志士的爱国热情所感动,为赵丹等老一辈艺术家精湛的演技所折服。看完电影,照例要讨论,人人争抢发言,气氛十分热烈。不知不觉到了晚上5点多,大家意犹未尽,决定找家饭店边吃边讨论,一来庆祝国庆,二来也算影评组成立以来的第一次聚会。聚会地点大家不约而同都指向八埭头地区著名的沪东状元楼。状元楼离电影院很近。考虑到状元楼生意较好,不一定有座位,印刷二厂工会干部耀庭兄特地请了厂里的电工顾师傅打前站。状元楼没有专职的电工,顾师傅家住状元楼附近,于是成了饭店兼职电工。

我们一行人浩浩荡荡进店,果然座无虚席。等候多时的顾师傅将我们领到了二楼职工休息室,用乒乓台子权作饭桌,大家连连说好,有特别意义。我们议论《林则徐》,议论复出的一大批老电影。等到大盘大碗的菜肴端了上来,才想起了忘了点菜。原来我们在讨论时,顾师傅早就到厨房去张罗了。记得点了红烧冰糖甲鱼、雪菜大黄鱼、腐乳黄鱼豆腐、清炒蛰子、苔菜黄鱼以及鳝背等,因为这些都是状元楼的招牌菜。顾师傅到原料间亲自挑选鳝背,炒了一盘鳝丝,味道得到了大家一致好评。状元楼是宁波菜系,在宁波饭店吃饭怎能少宁波汤圆?说曹操曹操到,服务员给每个人端上了一小碗宁波汤圆,将气氛推到了高潮。渐渐地,聊天分成几拨,饭店好几个服务员加入。有人问,当年看《摩雅傩》,至今弄不懂泰伶一人如何演两个角色;我问服务员,传说状元楼的堂信服务有一套独特的规矩,堂信端碗时,双手可以把十碗饭叠罗汉似的端起,客人点菜时,堂信就从大堂喊到厨房,如“阳春面两碗”“三鲜面要过桥”,是真还是假?聊天的时间总嫌短,一看时间,已经十点多了,老严赶紧去结账,算下来,每人只付了3元多钱。有人说,到状元楼吃饭,那是要中状元的。原是一句笑话,谁知道真的高中了。影评组有人后来担任过局级干部,处级干部,有特级教师,有报社老总,有影院经理,还有好几个人后来考进了电视大学,圆了大学梦。这要感谢之后的改革开放好政策。

郑自华

影评状元楼



吹泡泡 (电脑绘画) 徐小斌

深秋食美味料理

李兴福

4—5只。

制作方法:将新鲜兔肉洗净斩成一寸半大小方块,放猪肉温水内洗净,切成一寸大小方块,同兔肉一起放进开水锅内煮开3—4分钟,捞出放进冷水内冲洗干净。葱姜洗净,姜切片,葱打结,炒锅洗净上火烧热,放油50克将葱姜编

出香味,将兔肉咸肉一起下锅煸透加料酒50克,加清水1000克烧开,盖上锅盖用小火焖炖一个小时。毛山药洗净去皮,切一寸半长手指粗的条;冬笋去壳去老边,切成一寸半五分宽五分厚片;香菇泡软,去根洗净,每只香菇切片。见兔肉咸肉有6—7成熟时,把那些辅料放进兔肉内烧;如见汤汁少于800克,加一些水再烧20分钟;枸杞用清水捞一下,放进兔肉内,用旺火烧透;加精盐、鲜粉、胡椒粉;挟去葱姜,尝好口味,见汤汁白浓即成,装大碗内上席。

特点:汤味浓鲜,兔肉酥软,肥而不腻,营养丰富。山药补肾,杞子明目,兔肉滋补,是适合中老年人秋冬的菜。此菜是汤菜,可供全家6—8人食用。

七夕会