夜光杯

龙

船

(彩色钢笔画)

陆

锡民

后园春老树婆娑

我没有公众号,也很 少发朋友圈,相对于新媒 体,我们这一代似乎更为 尊重纸质媒体。有时在报 刊上写点东西,收到样报 样刊,我会认真地收藏起 来。让自己笔下的文字变 成印在纸上的铅字,方方 正正,墨香四溢,曾经是写 作爱好者梦寐以求的。尽 管后来"光与电"替代了铅 字,电脑也可以打印出来 我们的追逐: 再后来"数与 网"开拓了发表的捷径,博 客、微博、微信等满足了文 字兑现,但自媒体毕竟是 一个人的故事,文学写作 的创意、规范离不开编辑

的精彩呈现。 今天生活中,微信朋 友圈已然是最大众的媒 体。参与者除了自己登 台,尤其喜欢晒自家的孩 子,这也是发帖者的巧妙, 另一种"凡尔赛"。古人也 明平此,那时候张贴的门 联,就是如今发出的图片, 那可是真正的"晒",阳光 从门楣上方攲斜照射下 来,慢慢地整个大门披上 了金晖,光芒夺目。历史 上晒自己儿子的不少,明 朝大学者王阳明的父亲题 联云:看儿曹整顿乾坤,任 老子婆娑岁月。清代历康 雍乾三朝名臣张廷玉的老 父曰:绿水青山,任老夫消 磨岁月;紫袍玉带,看吾儿

大 智

《易经》以三易之说 (不易、变易、简易)来观察 万物之间的关系,用阴阳 辨证之法来确定万物的本 质,其要义是"变化"。如 系辞所说:"变动不居,周 流六虚,上下无常,刚柔相 济,不可为典要,唯变所 适。"主张以变化来适应环 境的改变。《易经》的大智 慧,启示人们做一个知变 而不执着的人,在人生路 上谱写华彩的乐音。

學理乾坤、林则徐的父亲 题书: 粗衣淡饭好烟茶, 这 个福老子享了;齐家治国 平天下,此等事儿曹任 之。发凡言例,如出一辙。

在报上读到你的大作,似

一天孔艺兄问我,"常

乎不同于其他朋友,没见 到你发朋友圈,是有意为 之吗?"其实也曾发过一 闲来无事,随意读书, 偶有感悟,掩恭击键,纯属 个人兴趣偏好,如同有人 打牌搓麻将,有人品茗聊 天,如果老是发自己所爱 好的,相同画风,招人腻 烦。或曰文章变化,侔于 鬼神,该当与人交流分 享。但自忖没有惊人之 语,没有火爆热点,读图时 代,若非同好文友,估计不 会卒读。或曰纸媒市场萧 条,报刊也有App和公众 号了,流量不嫌其多。诚 如斯言,但自己花钱订报 总是要阅读的,况目报纸 副刊有自己的固定读者 群,按时会聚,见字如晤。 这样想着,即便想发圈了, 稍一踌躇,终于作罢,

其实还有重要的 点,是老来拘谨,畏 惧炫耀。我朋友圈 里的一位老作家, 时常将发在报上的 文章晒出,另行在

其上方加上一段洋洋洒洒

的引言,谈论青红皂白,辨

析曲折是非,巧妙地将传 统媒体和新媒体无缝链 接,层层铺排,夺人眼球, 可谓张扬自炫,却并无妄 自炫耀之感。这引发我想 起德国数学家高斯。高斯 一生建树无数,人类有一 百多项知识成果,是用他 的名字来命名的。有人分 析说,高斯为什么如此超 群绝伦? 天分,好奇,痴 迷,这些肯定都有,但是还 有一点,就是炫耀的快 高斯写的论文,永远 是非常干净简洁、一无错 处,以至于读者完全搞不 清楚他的思考过程,将自 己的足迹抹掉,这是显示 一种优越的智力。这里的



炫耀已经进入了褒义范 畴,是对自信的张扬,对成 功的奖赏。

"斯"不单行,我们这 里也有位唐代人项斯,最 初"献赋才何拙""期在振 儒衣"。后来项斯听说朝 廷最高学府的杨敬之"性 爱士类",能提携后辈,便 托人捎上自己的诗作,但 未能进入朋友圈,最后干

> 脆自己前去谒见, 如同点对点的小窗 推送,杨敬之阅后, 果然大加赞赏:"几 度见诗诗总好,及

观标格过于诗。平生不解 藏人善,到处逢人说项 斯。"项斯"由是显名",终 于"诗达长安",并于第二 年登讲十第。由是而来的 "说项",大概等于今天大 范围的占赞和转发,

年轻时,我曾把写作 过程分为三段喜悦,一是 完稿时的窃喜,篇成敢道 怀金璞:二是刊发时的庆 喜,天下谁人不识君;三是 收到稿费的欣喜,得钱洁 酒一春狂。如果那年代有 微博微信,必定手指奇痒, 频频点发,难以自持。现 在背景更换了,也有了年 岁,心态苍老,瞻前虑后。 其实我也曾从众,发过孙 女的九宫图,金钗之年,艳 光昭人, 收获满屏的占赞,

领略了新媒体带来的乐 趣。婆娑岁月,固然有赖 儿孙,也得依靠自己的后 续。如果说年轻人不怕露

穷,因为年轻本身就是财 富,那么老年人应该不怕 露"富",阅历、学识、修养 等岁月的积淀财富,闪闪 发光

我可能不会去开公众 号,还不习惯于单枪匹马。 报纸毕竟有"三审三校" 一经刊发,戴上纸媒分外 醒目的LOGO,使得整篇 文字拥有了一种严谨、专 业和权威。此刻分享声 张,扩大受众面,是自炫, 也是自传,还是自励,无论 响应寥寥还是掌声哗哗, 都是对新媒体的热情拥 抱。"后园春老树婆娑".我 会告诉孔艺兄,至少这篇文 字,肯定是会发朋友圈了。

"李白乘舟将欲 行,忽闻岸上踏歌 声。桃花潭水深千 尺,不及汪伦送我 情。"这是唐代诗仙李

白的经典之诗,千百年来经久不衰, 广为流传。诗中所说的桃花潭,位 于安徽泾县,是著名的旅游景点。 桃花潭是否真的深干尺,我看不见 得,这是诗人造微入妙的浪漫。

桃花潭实际是个深水池或叫作 深水坑,是自然界的鬼斧神工。 "潭",按照《辞海》的解释:深水处。



劳的螺蛳和河 蚌,还得来点素的。所谓"八头一脑" 则是不能错过的。"八头"者,枸杞头、 马兰头、荠菜头、香椿头、苜蓿头、豌豆 头、小蒜头和蕨菜头,一"脑"则是菊花 脑。江南各地都有春天吃野菜的习 惯,而以南京为甚。过去讲南京有"三

大怪",其中"一大怪"就是"家家 户户吃野菜"。所谓"野菜",就是 指这"八头一脑"。和北方挖野菜 度春荒不同,江南人春天吃野菜 目的是"下火"。"八头一脑"入口

手,可以一次同时吸食十几个螺蛳。 略苦,回味清甘,据说都有清心明目的 作用。 "八头一脑"做的时候也有讲究。

它们都是植物的嫩芽,所以不耐久 炒。用旺火快炒,只以油盐相佐,便是 人间佳味。也可以用开水焯了再凉 拌,掺点花生米碎和豆腐干,也是下酒 的好菜。有人嫌这样吃太素,便用肉丝 炒,但肉丝的味道往往遮掩了野菜的清

一起大约就是江南人舌尖上的春 天吧。

人的天性中,似乎都带有某种嗜 童年时的我,对鸟特别青睐,时常趴 在窗台上眺望伸向天空的树枝,虽然我 幻想中的漂亮小鸟没出现,但飞来飞去 的麻雀亦让我惊喜莫名。我把碎米晒在 窗沿上,在帘后痴痴地等待,果然飞来了 几只麻雀,它们以警觉的眼神打量周围, 在确定无危险后,便一跳一跳地开始啄 米,于是便有了叽叽喳喳的鸟啼声。但 这一幕很快不见了,因为麻雀被列 入"四害"之列。

那年早春,随母亲去菜场,意 外发现一个卖小鸡的摊位,十来只 毛绒绒的小鸡在硬纸板盒里叽叽 唧唧,和小鸟多相似,好可爱! 问价格挺贵的,好在我过年时收获 压岁钱,执意要买。母亲见我迫切 的表情,便依了我。

带了四只小鸡回家, 欣喜若 外 狂,因早春天冷,我便把小家伙养 在五斗橱抽屉里,放入一只床头夹 惊 灯,有了光与热,雏鸡便活络起来, 一直活动到无精打采,才倚在灯泡 周围睡了。这一晚我没睡好,一个 晚上爬起来看了好几会儿。但这 样欢喜的日子没多久,一周后,四条小生 命先后夭折。后来我又养过好几次小 鸡,皆以失败告终。

小鸡死于何因?引起了我的好奇, 在小学五年级时,我报考了上海畜牧函 授学校,学习养鸡知识,因是函授,以自 学为主。我根据教材布置的作业,做好 答案寄给学校,其间参观过一个郊区养 鸡场, 还听过一次大课。

不知怎么,我在校外读书的事给同 学发现了,他们当作新闻汇报给班主任 谢老师,谢老师是位二十多岁的青年女 教师,她出于爱护学生,便找我了解情 况,我把喜爱养鸡、雏鸡夭折、想为鸡治 病的过程说了一遍。谢老师看了我函授 作业内容,说要与大队辅导员张老师商 量一下,这让我顿时紧张起来,莫非未经 许可读函授班要遭处分?

结果大出意料,谢老师与张老师-起在班上公开表扬了我,张老师还向全 班同学说:"曹正文同学利用课余时间学 习养鸡知识,长大为农业服务,这是值得 表扬和提倡的,是我们淮海中路小学的 光荣,同学们要向他学习!

在谢老师主持下,我在班里讲了自 己学习函授班过程,大队辅导员张老师 让我在全校作了一次汇报。不久,又让 我去卢湾区少年宫作报告,题目是《长大 当个新农民》,我的讲稿原先只定位在自 己喜爱养鸡上,经张老师修改,把我文章 的境界大大提高了。母亲听说儿子在全 区大会上作报告,激动得热泪盈眶

新民网:www.xinmin.cn 24小时读者热线:962555 读者来信:dzlx@xmwb.com.cn

养

鸡

意

翌年,我小学毕业前夕,开始填写中 学志愿,我与同班几位要好的同学 都填了22中学,22中学属于区中 学的中等水平,与我的实际成绩相 符。不料第二天,谢老师找我谈 话,她亲切地鼓励我:"你要对自己 有信心,依你现在的学习成绩,可 以跳一跳,向明中学、比乐中学、卢 湾中学都可以。"我脑海里涌出"不 自量力"这句成语。

当天下课后,谢老师与张老师 起到我家做家访,她们对我母亲 微笑地说:"你儿子最近进步很大, 他写的作文《春》,我们送去上海电 台广播了,您知道吗?"母亲受宠若 惊,连说:"这是学校的培养。"她们 又提议让我修改报考志愿,母亲看 看我,说:"我儿子说,考重点中学,恐怕

在大队辅导员与班主任再三鼓励 下,我终于听从父母,将第一报考志愿改 为比乐中学。考试还算顺利,揭榜时让 我大为惊喜,我真的被比乐中学录取了。

考不上的。"我低头无语,说什么好呢?

更让我意外的是,我进中学第一天, 班主任徐一宁老师宣布了班干部名单, 我不仅榜上有名,还是班长兼中队副。 这个宣布让我瞠目结舌。

当班干部是很荣耀的,但我不仅从 来没有干过,连想都没想过。这让我激 动惊诧了一个晚上,母亲那晚则高兴得

班长要负责全班同学的好多工作, 还要及时汇报,参加各种会议。这对我 来说,有点力不从心。三个月后,我主动 向班主任提交了辞呈,我说:"徐老师,我 比较喜欢语文,就让我当个语文课代表 吧!"他微笑点头,我心始安。



"灌宫",横沙岛天灾遗存

《楚辞·九章·抽思》:"长濑湍流,溯 江潭兮。"由深水池、深水坑、深水 潭,联想到我的家乡横沙岛上也有 深水池一类的,其名称既不叫"潭", 也不叫"池"和"坑",而是叫"灌宫"

把深水潭一类称作"灌宫",那 么"灌宫"两字怎么解释?《辞海》中 没有出处,可见这是我们先祖的发 明创造。灌宫,单从字面上解释,好 像也讲得通,"灌",注入的意思,如 灌溉、灌水、灌输等,是由外部力量 造成的。《庄子·逍遥游》:"时雨降 矣,而犹浸灌。""宫",皇宫、龙宫、月 宫、水晶宫,深不可测的地方。我们 的先祖想象力非凡,把海水倒灌后 形成的囤积水的深水处,别出心裁 叫作灌宫,倒也具有地方特色。

《上海通志》记载,横沙 岛出露于清道光二十三年 (1843年),至今已有180年左 右的形成史,由于特殊的地 理位置和自然灾害的侵袭,

20

现存的灌宫星罗棋布,有大有小,有 深有浅, 历史有长有短。据长辈说 横沙岛上最早最大的灌宫在横沙岛 南部,形成于清光绪三十一年(1905 年)的"大潮没","大潮没"是横沙岛 地方语,就是超强台风夹裹着大暴 雨大海潮在陆地上形成的风暴潮, 是灾害性自然现象。由于海岛南部 坍塌的原委,该灌宫遗存早已湮灭 于江海中,现称作横沙新洲的地块。

现存最大的"一口灌宫"在海岛 中西部的公平村,大概有一百多米 见方,形成于九十年前的一次"大潮 没"。历史记载1933年9月2日,超 强台风夹裹着大暴雨大海潮扑向横 沙岛,巨大的海潮从 天而降势不可当,海 岸被撕裂后变成大 缺口,汹涌的海潮犹 如高山顶倾泻下的

大瀑布,肆无忌惮,极速地在海岸线 缺口冲击出一处又大又深的坑,顷 刻间整个横沙岛汪洋大海一片,百 姓生命财产损失惨重,丧命于海水 中的不在少数。当下静寂躺着的这 口碧波荡漾的灌宫,就是九十年前 '大潮没"的遗存。

几年前,乡政府为挖掘海岛上 稀有的历史遗存,及让后人记取曾 经的自然灾害给海岛造成的危害, 将这口大灌宫进行了设计改造,并 使之成为旅游景点。施工过程中笔 者闻讯后曾光顾采风,根据民工师 傅说,他们动用了多台抽水机抽水, 夜以继日连续抽了一个多星期,但 抽来抽去抽不干,灌宫中心不时地 有水从底部冒出来,这水到底来自

何方也找不到源头,是地下 水还是通江达海之水,施工 人员也无法解释,因为抽不 干只得放弃,这也成了一个 永久的谜团。民工说他们在

抽水时捉到很多鱼,大鲤鱼、大鲫 鱼、大黑鱼、大青鱼比比皆是,大甲 鱼犹如大口径面盆,有只大乌龟钻 进水深处逃之夭夭,其他如大闸蟹、 大龙虾、大黄鳝、大鳗鲡随手捉来, 成了民工们餐桌上的美味佳肴。

横沙岛远离上海市区,还保持 着原生态,海岛风光无限,被称作 "新世外桃源",近年来去横沙岛旅 游的客人越来越多,很多市民饶有 兴趣地前往横沙岛旅游观光,还到 "灌宫景区"打卡、垂钓、小歇、欣赏 田园风光。大家都说横沙岛上还有 这么一个藏而不露,别有风味的好 去处,真没想到。

季春三月是江南最好的季节。所 谓最好,当然要有最好看的景色,但是 也绝不能少了最好吃的东西。

这个时候最好吃的东西首推"螺 其实这东西全国各地只要有水 的地方就有,江南水乡,自然更加丰 富。南京人对此有个说法,叫"清明的 螺蛳赛肥鹅",就是说清明前后的螺蛳 最肥最嫩。过了清明,螺蛳开始 产卵,就没什么吃头了。

螺蛳的做法有很多种,可以 带壳用酱油爆炒,也可以把肉排 出来和非菜炒。带壳炒吃有点麻 烦,但别有风味。不会吃的人要用牙 签、用针来排着吃,刚学会吃的人则会 用筷子头把螺肉压紧一下再吸,就好 吸多了。至于会吃的人,可以直接把 整个螺蛳用筷子夹起来放入嘴里,先 把沾在螺壳内外的汤汁一口吸掉,透 鲜,然后用舌尖挑去螺口的盖子,再以 舌尖和两颊相配合,一下就把里面的 螺肉吸出来,其享受不仅在于食物之 鲜美,也在于其过程之有趣。

吸"螺蛳"的时候要注意,只要把 螺肉前段紧实的部分吸出来咬断来吃

就可以了,这里面 就有个用力的分

寸问题了。高手可以把螺肉吸出来的 部分正好卡在软硬之间,然后牙齿一 咬,便可大快朵颐。掌握得不好的人 则常常把螺肉后段软软的部分一起吸 出来。这部分肉据说是螺蛳的消化器 官,吃下肚去未免有点恶心。作家冯 骥才的祖父是绍兴人,苏浙都有吃螺

蛳的习俗,冯老先生据说更是此间高 古尖上的江南之春

村 言

天津是九河下梢,以前并不缺水,但天 气寒冷,螺蛳这种生物并不盛产,因此 吃的人不如江南那么普遍,而冯老先 生的绝技也没能传给冯骥才。

除了螺蛳,还有一种河鲜是这时 节必吃的,就是河蚌。河蚌的肉略老, 还有一股微腥味,在很多人眼里算不 得佳肴。但季春时节的河蚌将产卵而 未产卵,最是肥嫩可口。将河蚌放在 清水盆里养几天,吐尽泥沙,然后将肉 从壳里挖出来,洗净下锅,配上豆腐、 火腿,在火上"笃"上一个小时,绝对打 嘴都不放。

香,得不偿失。实在要沾点荤腥的话, 只能用炒得嫩嫩的鸡蛋将就相配。 螺蛳、河蚌还有"八头一脑",配