

在我的心目中,靖江的夏日晚饭是有三剑客的。

排在第二位的是糗子粥,糗子粥的粥面像晚霞一样通红的芳香的糗子粥。咕嘟咕嘟,咕嘟咕嘟,两大碗涼得恰到好处的糗子粥喝到肚子里,在眼中重现的就是童年的黄昏。

排在第三位是腌野芋头,腌制的野芋头是喝糗子粥间歇的点缀,就像恰到好处的感叹号。

野芋头又叫洋生姜,学名叫菊芋,是野生在河堤上的,挖了,洗干净了,然后腌制出来,嘎嘣脆。

就像在相声界,岳云鹏的最好搭档是孙越一样。而如果把他们放到夏日晚饭三剑客中,岳云鹏就像是糗子粥,孙越就像是腌野芋头。

腌野芋头不能与饭搭配,甚至不能和白米稀饭搭配,它最好的伙伴只能是糗子粥,是那元麦粉熬制出来的糗子粥。

## 和锅一样大的锅塌

庞余亮

有了“双味锅塌”这个头牌厨师,再加上糗子粥和腌野芋头,乡村黄昏的夜晚就完美了,圆满了,就像有一轮明月照旧的梦想。

从京城来的美食家很喜欢靖江菜。但他们几乎不会品尝到极具乡土味的锅塌。我的老朋友陈老先生告诉我,都说靖江的厨师好,但如果要真正检验一个靖江厨师好不好,那就是——是否会做锅塌。

比纸还薄的,薄、脆、香的锅塌。有的厨师会把锅塌做得很软很厚。有的厨师索性说不会。

有一次,我陪外地的客人去一家新饭店吃饭。新饭店的老板很是热情,他告诉我们,他们饭店刚有个从大饭店跳槽过来的厨师。

我就随手点了锅塌,而且是双味锅塌。服务员回答说没有。这是我不想

## 遇见树

柴惠琴

长38秒的视频,夕阳下,逆光,一排火烧云缓慢穿过冬天的树梢,像一群绯色游鱼。

遇见的那些树,春天里长叶子,开紫色、白色、金黄色花,叫不出名字的树,会让我忽略它的植物学释义,只赞叹纯粹的美。

准确地说,靖江乡村的锅塌应该叫“双味锅塌”。甜味的,薄、脆、香的锅塌上有一层闪亮的香油,闪亮的香油上面是星星一样的白砂糖。油香,面香,甜香。

还有鸡蛋香,这是刚刚从鸡窝里掏出来的草鸡蛋。咸味的,薄、脆、香的锅塌上也有一层闪亮的香油,有了香油的映衬,很多藏在锅塌里的葱段浮现了出来。

葱是刚刚俯身掐的一段段女儿葱呢。

油香,面香,葱香。

有了“双味锅塌”这个头牌厨师,再加上糗子粥和腌野芋头,乡村黄昏的夜晚就完美了,圆满了,就像有一轮明月照旧的梦想。

中由美子在大学期间,选了中文为第二外语,机缘巧合地爱上儿童文学。上世纪八十年代末期,我们第一次见面,我很惊讶她能说一口柔美而流利的普通话。

她是日中儿童文学中心的理事,也是活跃在中日儿童文学交流中的一道美丽的、不可或缺的风景。多年来她翻译、介绍过数十位中国作家的作品。

1993年我应邀赴日本参加在福冈召开的亚洲儿童文学大会,中由美子担纲着繁重的会务,累得嗓子嘶哑,但非要尽地主之谊,陪我和评论家汤锐去“逛街”。说是逛街,三个人在福冈洁净的大街小巷走着,聊了一路,在说说笑笑中,全然忘记逛街了,不看景,不停留,只顾走路、说话。路过一条小巷时,浓烈的咖啡香扑面而来,我们

到的答案。我说为什么没有呢?服务员支支吾吾的,生怕我们离开,就改口说有。同去的朋友也跟着说,必须有啊。

但谁能想得到呢?我们的菜吃了一半,双味锅塌还没有上来。于是,又把服务员叫来,问不是刚刚有个大厨师吗?服务员解释说他只会红案不会白案。

我决定放弃双味锅塌了。服务员却说不能放弃了,因为派人去买面粉了。天啦,怎么不说派人去买铁锅呢?

于是,我们就再等。为了避免尴尬,我开始讲锅

处在2023火热而蓬勃的夏之中,能自在生活,随心采风,也能心无旁骛地在宁静、散发花香的书斋里读书和创作。熬过了三年新冠病毒肆虐的日子,一切仿佛已过去,但好像留了点什么,每次和几年不见的朋友相逢,会热烈,亲切,友情升华的速度是过去的好多倍,携手渡过难关了,坐在一起喝茶,谈天,见面,甚是知足,心生出了幸运的感慨。

念起在疫情中默默失散远走、回不来的朋友,对生命消逝的惋惜和不舍是那么沉。人在多好!生命不息是一种喜,从某种意义上说,也是一种赢,至少赢得了时间。

怀念三年里驾鹤远去的朋友和师长,也怀念消逝在异国的日本翻译家中由美子女士。她在中国儿童文学圈里几乎无人不知。

中由美子在大学期间,选了中文为第二外语,机缘巧合地爱上儿童文学。上世纪八十年代末期,我们第一次见面,我很惊讶她能说一口柔美而流利的普通话。

她是日中儿童文学中心的理事,也是活跃在中日儿童文学交流中的一道美丽的、不可或缺的风景。多年来她翻译、介绍过数十位中国作家的作品。

1993年我应邀赴日本参加在福冈召开的亚洲儿童文学大会,中由美子担纲着繁重的会务,累得嗓子嘶哑,但非要尽地主之谊,陪我和评论家汤锐去“逛街”。说是逛街,三个人在福冈洁净的大街小巷走着,聊了一路,在说说笑笑中,全然忘记逛街了,不看景,不停留,只顾走路、说话。路过一条小巷时,浓烈的咖啡香扑面而来,我们

## 思念漫漫

秦文君

不约而同站下,想起要有逛街的模样。

咖啡店的瓷杯小而美,颜色各不同,一个个精致绝伦。我们都选了和身上衣服颜色相符的杯碟,接着继续聊小说,聊幼儿文学,如今我都想不起咖啡好不好,只记得我选了紫罗兰色的瓷杯,手感特好,还记得聊什么特质的儿童文学是优秀的,聊西方那些汹涌而来的具有跨国潜质的童书。

会议后是格外漫长的分别,我和中由美子通过邮件交流心得,探讨作品,彼此都是忙人,写信言简意赅,电报式的,她直呼我姓名,我也简化着喊她由美子,彼此不花时间寒暄,能省略的都省略了。

之后的十余年里,我和她有七八次在京、上海多地开会,交流文学观,也赏花,打乒乓球,去长安水饺馆吃拇指盖那么小的水饺,同去书店寻找新出版的童书。我不健谈,但她在一起话语不断,有松弛的感觉。

2008年我去日本大阪参加鸟越信教授发起的幻想文学研讨,有人告诉我,中由美子来不了,一年前确诊癌症。我拨她的电话,她轻巧地说恢复了很多,目前状态不错,让我不用担心。

后来我计划去看她,直至2018年,约定在东京聚一次。我备了一只有祈福、保平安寓意的手镯,打算交在她手上,可很快她

来电话说抱歉,她先生不幸也患癌症,病情不稳定。

年末,她提到两年后的2020年3月,一定和日中交流中心的朋友一起来上海。可疫情来了。2020年2月,她发邮件问最近疫情越来越严重,上海3月份的聚会可行吗?

聚会取消了。疫情中,她开始翻译我和郁蓉合作的《我是花木兰》,郑重提问作品的来龙去脉,还问我为什么要在书里让花木兰的姐姐花木莲出现,怕读者会问“花木兰的姐姐出嫁了,怎么还在家里?”

我说在潜意识里,我在意花木兰原生家庭的完整性,花木莲出嫁了,但永远还是这家的女儿,是花木兰心意相连的亲人。在花木兰的重要时刻,我有意让她出现,少了她不美,家不完整。

她回复说理解,又说自己想出了“好译法”。2021年底,日文版的《我是花木兰》出版了,有一阵她得知我在疫情期间照应老母亲,疲于奔命,来信关心问候。我担心疫情中的她,她一再表示除了眼睛看东西模糊,其他一切都很好。

2022年11月7日,我突然收到沈振明的微信,是中由美子的噩耗。我内心挣扎,多方追问,想证明是误传,可最终还是证实了。其实早在11月1日她已离去,这之前,她料理了先生的丧事,把翻译的文稿统统安排妥帖,才随妹妹一起回到长崎老家。她在母亲、弟妹身边,悄悄地告别这个世界。

中由美子怀着纯美之心,使命感,出色的美感,致力于推介优秀的中国儿童文学作品,从不倦怠,直至生命的最后一刻,她注定是不凡的。

摆放在一只盘子里。半边是扇形的甜味锅塌,半边是扇形的咸味锅塌。不一会儿,整盘的双味锅塌吃完了。

啊。

第一次做锅塌的厨师肯定找不到芭蕉扇了,而是把和锅一样大的锅塌切成了无数个小扇形,整齐

摆放一只盘子里。半边是扇形的甜味锅塌,半边是扇形的咸味锅塌。

不一会儿,整盘的双味锅塌吃完了。

啊。

日本有个松江市,原先也叫松江府,在建府400周年庆祝活动期间,我们一行去那里采风,还特地去了老街。一条弯弯的石驳岸河流,一条与河流平行的极其整洁的马路,路一边是一间间日式平顶民居。走进这些民房,主人会说些翻译也听不懂的方言,然后客气地指指客厅的茶具,我们连忙友好地摇手。

啊。

奇怪的是,在马路的近河边,隔一段有一间独立的小屋,像是我们这儿的水文监测站。一问才知,这就是德川幕府时代的悟道室,他们祖祖辈辈敬重地保存着这些房子。

啊。

日本茶道是由中国传过去的。悟道室,是战时品茗决策的地方。决策时,关门谢客,一个人或二三人几天几夜喝茶论道、闭门思策。家属、小孩是不能进入的。一旦悟道室门打开,主人就眉毛舒展地披挂上阵了。茶,这提神醒脑的功能可见一斑。茶,这把盏品茗的传统影响至远。

二

现在不少年轻人喜欢喝抹茶,特别是在日式料理店。我对他们说,这抹茶不是日本带到中国来的,而是从中国传到日本去的,他们要么不信,要么半信半疑。

宋代以前,中国人喝茶都是喝的抹茶。把茶叶晒干,烘烤到叶片干裂,然后磨成粉。喝时放入些许冲泡。

当时的制茶工艺仅限于此,喝茶工序也仅限于此。除绿茶以外的各种红茶、黑茶和半发酵茶的制作方法,都是宋以后逐渐形成的。陆羽的《茶经》仅局限在品种、栽种技术、营养和作用、茶道礼仪等方面,还波及不到南方的茶饼、茶马古道运出的茶砖,而这些倒是运到牧区后敲碎煮着喝的。

现在茶叶的各种分类和冲泡方法,比抹茶时代丰富多了,人们有了更多的细品选择,可以尽情地享受着喝茶的韵味。

啊。

今年,是硕士毕业的最后一个暑假,请看明日栏。

## 十日谈

不一样的暑假

责编:郭影 史佳林



小飞燕花(油画)黄石

一根玉米、吃一片西瓜,姑父姑妈就下班回家了。有时候姑妈会从单位食堂带些荤食回家,让晚餐多沾点荤腥。我竟也不在意,直至姑妈忽然剥夺了我的“当家”权,方才明白只靠煮毛豆和冬瓜汤是无法在江湖上混的,必须常食常新翻花样。于是搜肠刮肚回忆奶奶的各

种私房菜,亦虚心地看姑妈一一演示,终于有了长进,成功完成烹饪的启蒙课

程,能烧出像模像样的三菜一汤了,小小的心里,满满的都是成就感。那年暑假,除了柴米油盐,也是有很多趣事发生的。表哥在梅山的小学校兼了校外辅导员,便带着我时常去学校参加学生们的课外活动,有时是看电影,有时是操场做运动,有时是参观炼钢厂,最震撼的当数南京长江大桥一日游了,亲眼见证滔滔江水之上的桥梁奇迹,亦在暑假结束后向老师交上了一篇拽拽的作文。

到家后,摘菜,煮菜。那时候,每餐最常出现的是煮毛豆和冬瓜汤,算是我的“拿手菜”了。相比正餐,我似乎更热衷于煮玉米,下午翻两页闲书、啃

当年学生时代的我来说,暑假最大的念想就是看书了——可以每日无所事事地躺在老宅凉爽的地板上,随心所欲、没日没夜地看闲书。因为有做老师的爹妈、且他们学校图书馆的大门永远为我敞开,所以新书源源不断,让我每个暑假都十分尽兴过瘾。如今,时隔多年回忆起来,依旧是余香绵绵的感觉。

但记忆中留存最久、最深的那年暑假,却并非是那般惬意的。那年暑假,我成了临时的“中华小当家”,经历了最初的厨艺历练,接受了长辈给予我的另一种形式的爱,由此,亦成为我成长中的一个最特别的印记。

那时,我还是个十来岁的小学生吧。某一日,满心雀跃、欢天喜地地独自坐火车去南京梅山的姑妈家度暑假。姑父姑妈都是很忙碌的人,表哥也刚刚开始工作,家里白天只有我留守,姑妈便提议让我学着当家,负责每天一家人的买菜煮菜。说实话,姑妈真的心蛮大的,全然不顾我一直是爷爷奶奶身边

## 做了一回“中华小当家”

李珏

姑妈肯定将我的暑假表现跟我爸通气了,因为自此以后,每年暑假我爹都会叫我当家一个月,一是继续锤炼我的烹饪技艺,二是让我学会管理家用、合理花钱,这些,竟都是我受益一辈子的事,深深地浸润于我现今的生活,让我学会体味平凡日子的乐趣。及至当我亦为人母之后,也会对儿子采取“放养”,在他的暑假、我工作最繁忙的季节里,当周末的陪伴成为奢侈、“亲子游”更是记忆中永久的缺失之时,儿子从未流露出不满或寂寞,而是慢慢学会了管理自己的暑假生活,依旧阳光地长大了,而且出奇地独立与能干。

相信孩子的潜能、给予孩子适度的历练,或许,是父母和孩子需要共同学习的课题,彼此都会受益匪浅,更会让暑假的记忆更深地植入手底。

