



高铁时代,速度全面提升。绿皮火车,仿佛已经远离我们的生活,成为遥远的记忆。我的小孙子住在北京西郊的某个高楼上,我时常会护着他在窗口向远处眺望。时不时地,一列绿色的长龙驶过,他会兴奋地喊:看,火车来了。我则趁机向他普及一点知识,那个火车,人们叫它绿皮火车,当年可是非常现代的交通工具。可是现在,高铁差不多就完全替代它了。很难见到呢。这样的兴奋和故事也就维持了一年时间,最近这半年再张望,绿皮火车不见了,经常驶过的是箭头般冲刺的、白色的高铁列车。蒸汽机车已然成为过去时,一个时代眼看着结束了。

绿皮火车

蒋晶明

间,眼前只见两位中年男女正在吃饭,一个塑料饭盒放在中间的小桌子上,饭盒外的塑料袋同时起着桌布的作用。我在上铺,熟悉的白色的被褥、枕头,回到了三十年前的某种高级。已是夜里十一点半,我翻开通道的折叠小方凳坐下来,望着车窗外若明若暗的站台,等待火车启动。车厢连接处站着几个抽烟的人。绿皮火车不限制吸烟,他们掏出来的还是粗烟而非新流行的细支。一切如同往昔。我想买一瓶矿泉水,询问路过的列车员,说“到餐车去买啊!”哦,餐车,又是一种旧时的意象。就在隔壁车厢,几乎没有食客,列车上的几个工作人员正在聊天。仿佛很自然、很贴切的话剧舞台场景,制服、圆领T恤、并不立挺的衬衣,站立、趴在桌子上打盹儿、斜靠在椅子上说话,十分亲切。虽然是几条汉子,但第一次觉得“湘普”如此动听,说中带唱似的。他们对夜半来的乘客多少有点好奇,呼唤着同事来送“商品”。其中一位还主动过来递给我一支烟,细支的。紧接着是探询式的聊天,去湖南开会?是的,益阳清溪村。他们开始讨论了。益阳有清溪村?有啊,一个作家叫周立波,他的老家。周立波不是上海的吗?那是另一个,这位是湖南的作家。我就问了一个问题。这火车现在还挺繁忙么?当然,天天满座。软卧车厢都没有一个空位,那还真不错呢。我说。是的呢,从成都出发,沿线都是景点,旅游的人很多。也有很多人去长沙。长沙不是网红城市嘛,到那里玩的人也很多。语气里含着骄傲。热情,陌生人之间的热情,这是在绿皮火车上可以得到的集中感受。我买好了矿泉水,准备离开,大家纷纷跟我道别。还有人问到长沙怎么去益阳呢。大概是想指点我公共汽车的坐法。我说有人接站去开会。又一位说,这趟车本来在益阳有停站的,后来为了提速,就不停了。我离开前,又把那支细烟归还给了赠我者。他并没有特别反应,只是点了点头。回到我所在的包厢,另一个上铺也已有乘客到位。我正犹豫行李箱怎么处置。下铺的那两位中年夫妻同时指导我,铺下面可以放,顶部也有行李空间。而且主动打开顶灯,容我安妥。仍然是一种热情,陌生人之间的。这似乎更值得怀旧。时间已经过了零点,

然而就在上个月,2024年的秋天,我却有机会乘坐了一回绿皮火车。怀旧的感觉果真极其强烈,以至于产生一种莫名的新奇。“是这样的”,就是在激活记忆中最多的感慨。那天晚上,我需要在湖北宜昌参加一个文学颁奖活动,又要在次日上午出现在湖南益阳的清溪村。白天在祖国大地上奔跑的高铁,到夜晚都休息去了,或接受检修,或补充“养分”,总之,能坐的只有夕发朝至的绿皮火车了。不,应该说,幸亏还有旧式的火车可以乘坐,让我可以在第二天清早如约而至。那是成都开往长沙的班次。主人送我到站台,挥手告别后我独自进入预订的车厢。一条狭窄的通道,里侧是推拉式的门,上面贴着铺位号码,我才想起来了,这就是软卧车厢。推开我所在那个空

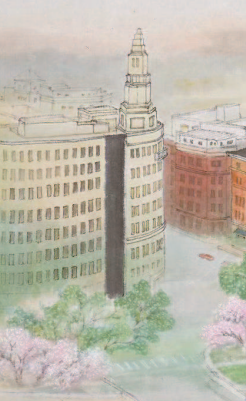
因为电影

徐 捷

因为看过一部叫作《云水谣》的电影,从此对福建云水谣古镇充满向往。导演选择了优美的云水谣古镇作为那段浪漫爱情的发源地。那天,我终于来到历史悠久的古老村落——云水谣古镇。亲身领略了电影中展示的场景:幽长古道、千年老榕、神奇土楼,还有那灵山碧水。古镇也拥有土楼。山脚下、溪岸旁、田野上一座座土楼星罗棋布,引人注目。据导游介绍,这些从元朝中期就开始建造的土楼,目前保存完好的有53座。这些土楼姿态万千,除了有建在沼泽地上堪称“天下第一奇”的和贵楼,以及工艺最精美、保护最好的双环圆土楼——怀远楼外,还有吊脚楼、竹竿楼、府第式土楼等,土楼风景别具一格。花了五元钱居然可以登上土楼参观拍照。沿着一条被踩磨得非常光滑的鹅卵石古道前行,途中又花五元向路旁的小贩要了一杯甜甜的甘蔗汁,边喝边行。古道旁,是一排两层老式砖木结构房屋,那是有着数百年历史的老街市。不一会儿,来到了一处溪岸边,那里汇集了福建省内最高最大最为集中的千年古榕树林。由13棵百年、千年老榕组成的榕树群蔚为壮观,其中一棵老榕树冠覆盖面积1933平方米,树丫长达30多米,树干底端至少需要10个成年人才能合抱。古道旁溪水缓缓地流过,跨过石头砌成的小桥,我看到了《云水谣》电影中的标志性物件——一架古老的大水车。千年来它不停地转动,不停地唱着古老的歌……

路,不是被意料之中的人山人海惊到,而是惊讶于在街头巷尾,活力四射的年轻人拍照留影时,其中不少人手里端着的是拍立得。还以为,在手机数码摄影的时代,这玩意儿早就销声匿迹了。胶片时代,照相是个大项目。像许鞍华电影《半生缘》里,世均、曼桢和叔惠三个年轻人,揣着一台相机,逛公园走一路拍一路,那可不是一般人能有的耐力。况且,拍完也要等这一卷底片冲洗出来,才能得见真容。但有了拍立得,一按快门就省去了等待的时间——便捷。回想起第一次见到它,还是小学生的我,在少年宫参加活动,碰到前来参观的外国友人,对着我一脸慈母笑,突然端起胸前一台“怪”相机,冲我来了一张。然后,见证奇迹的时刻:只见相机底部慢慢吐出一张白底纸片,中间方块还是模糊一片。友人用指尖提起纸片,迎风晃了又晃,原来模

糊的区域,逐渐显出影像,开始还是个轮廓,不一会儿就能看到,那是一个中国孩子,纯真灿烂的笑脸。1907年,上海汇中饭店(现和平饭店南楼)安装了两部被认为是中国最早使用的电梯。当时的上海人,第一次看到电梯门开



樱花谷驿站(纸本设色) 张弛

去找一个合适会合的地点,能省不少事呢。沿着车站广场的人行道前行,我看见远处有一座灯火通明的建筑,上方有三个醒目的灯箱大字:售票处。这不是传统火车站最明晰的标志?就到这里集合吧。果然,朋友和我几乎同时到达售票大厅的门前。喊我名字的居然是跟朋友一起来接我的司机师傅,我们并不认识,他却从车窗里试探,又是大声地在细雨中呼喊我。哈哈,此刻,在长沙,余华的小说名太应景了。上车后我问他怎么认出来的呢,他说,看着就像来开会的。看来,老式的火车站,还真是大包小包回家的居多。

上次从清溪村到长沙,也是驱车,觉得路途并不短。今次再行,却觉得距离如此之近,入住后还需要再等差不多一小时才用早餐呢。绿皮火车,真是又快又稳又便捷啊。

在我心中,韭菜花是秋天里最有味道的花朵,每当它们开花时,那就代表着可以大饱口福了。韭菜花又名起阳草,是秋天里里白白生出的白色花簇。早在汉代人们就已经开始食韭菜花了,《齐民要术·种韭》引汉代崔寔《四月令》说:“七月韭菁”,其中“韭菁”即韭菜花。别瞧韭菜花朴素无华,它却与书法有着不解之缘。当年闻名于世的杨凝式因吃了韭菜花,才有了我国书法史上著名行书法帖——《韭花帖》。此帖同名王羲之的《兰亭序》、颜真卿的《祭侄季明文稿》、苏轼的《黄州寒食诗帖》,还有王羲之的《伯远帖》并称为“天下五大行书”。古时食品保存主要靠腌制,现在仍是如此。在寒冬来临前的秋季,我们会把韭菜花磨成酱。入冬时节,天寒地冻,草木皆枯,一小碗香味浓郁的韭菜花酱,能让我们垂涎欲滴。韭菜酱味道清香,做起来也不复杂。只需要将控干水分的韭菜花,放入蒜白子里不停地捶捣。捣的时候需要多加一些盐,这样的韭菜花不仅利于保存,而且发酵后更香。韭菜花捣黏后,要将其放入无油无水的玻璃瓶中。如果觉得味道不够浓烈,还可以加一些鲜辣椒碎。等到辣椒与韭菜花发酵两天之后,就可以吃了。韭菜花有生津开胃,增强食欲,促进消化的作用。韭菜花中富含纤维素,能够促进胃肠的蠕动。而非韭菜花性温,味辛辣,具有补肾暖胃的功效。特别是在深秋和寒冷的冬季,多吃一些韭菜花对于保护胃部有着很好的作用。因此我们在涮肉时,韭菜花成为必不可少的调味料。北方多将韭菜花做成酱,而南方则将其做成腌菜。我曾去曲靖旅游时,发现韭菜花在当地也颇有名气。每逢秋季,便是制作腌菜的旺季。这时曲靖的街头巷尾、庭院甚至机关单位,到处都晒着翠绿色的韭菜花、蓝茎丝以及红辣椒。腌制韭菜花虽然需前期多作准备,但制作方法却比较简单。在制作时,要将半籽半花的韭菜花剁细,还要加入适量的盐、白酒。将其搅拌均匀后,再放入罐内保存。这种腌制方法急躁,需要用半年的时间来使韭菜花肉质糖化,然后才能拌上干菜蓝丝、辣椒、红糖、白酒腌制,待其颜色转为黄红色后才算大功告成。小小的韭菜花虽不起眼,却仅凭着一己之力,在秋季养生里占据着重要位置。

完成,其实,我主要负责打杂:帮着搬设备,清理拍摄区域,诸如此类。看我对他的“长枪大炮”一脸好奇,会和我聊点摄影。让我记忆最深刻的那一句就是:拍出来的片,别修图别裁剪,要的就是那一瞬间原汁原味的永恒。

一按快门拍立得

孙小方

满足这要求,拍立得当然最合适。特点就是一按快门,独此一份!数码时代,遵循不修不裁的拍摄原则,就显得保守而僵化了。打开某些社交软件,满屏“美图”,甚至连“模特”的长相都大同小异。和朋友约饭,饭店有一风景绝佳的庭院,秋风拂过树梢,一片片黄叶落于。朋友说,快来按几张照片。于是不急点菜,她造型摆好,我则一通拍。好不容易拍完,朋友却一直拿手机在修图:什么拉长腿、肤色提亮之类的,已属基本操作。最厉害是有闲人成

近几年我 Citywalk,为爱好者讲解慢游哈尔滨路十余次,听讲者对我是鼓励多多,有人还表扬说是“风趣幽默”,可以上“脱口秀”了!作为当年的原住民,如果连儿时居住的马路都说不出一二,那是不是真的有点好笑了。印象最深的是为沪上老马路俱乐部爱好者讲述的一次。在哈尔滨路二号楼,一幅以罗马数字时钟为巨大标识的淡灰色建筑夺人眼眸,在建筑的蓝色玻璃上,“老洋行1913”显得格外地耀眼夺目。而毗邻的一片平面建筑,是当年沪上赫赫有名的中国第一座制冰厂和上海最大的冷库。记得儿时的记忆是“东风肉类加工厂”,而对于我们周遭的居民,因为节假日和月初、月末有猪牛羊等下脚料供应,是居民口中的“小菜场”。听讲者有两位年龄和我相仿的补充说,当年他们从嘉兴电影院散场出来,看见身着白色工作服的师傅在冷库门口的长桌上斩牛羊杂碎,宽厚刀手起声落;另一位插话道,他有时还发现冷库门口工人穿着老棉袄在晒太阳喝茶哩。怎么不记得,这可是当时冷库门口一道挥之不去的独特风景线。

这个冷库有“故事”。1962年,谢晋拍摄《大李和小李和老李》电影,这也是他执导的唯一的喜剧片。因为电影的取景地就是“冷库”,反映冷库工人体育锻炼的影片,由当时沪上刘侠夫、文彬彬和范哈哈等一批知名滑稽演员加盟,他们妙趣横生的形象和对话,常常引爆银幕前观众欢乐的笑声。尤其是演员关宏达饰演的“大块头”和老李为躲避做工间隙,躲进冷库被冻得“瑟瑟抖”的桥段,大块头敲了敲挂在钩子上的一排排死猪“梆梆梆”,再敲了敲自己的身板“梆梆梆”的镜头,总让人忍俊不禁而感叹喜剧的独特魅力。有个年纪比我稍大的会员还当场模仿大李五个“小老虎”(儿子)活泼调皮的形象,逗得听讲者一片笑声,年轻的会员是一头雾水:从来没有听说过这部影片,啥时候放映的?参加听讲的柯伟文先生在旁笑嘻嘻地看着我,对于这个长得像比尔·盖茨的老外,先前就有会员“通风报信”,说他在上海经商几十年,除了会说普通话外,上海闲话也有一手,是个标准的“上海通”。因为之前在“讲游”路上,我用洋泾浜英语和他搭讪几句,便笑道,你这个老外,肯定像年轻人一样不知道。想不到他接口说,谢晋我知道,他是中国著名的电影导演。他还用 famous(著名)来告诉我。我问他,你怎么知道谢晋的?他笑了,扬起五个手指头回应:我看了5遍这部电影的视频了!这个老外被人誉为上海通,果然名不虚传。了不起!随后,在哈尔滨一号桥旁,他拉住我合影,说要“留念”一下。更为有趣的是,上午我 Citywalk 哈尔滨路,下午他率十几个喜欢上海老马路的老外再次“讲游”哈尔滨路,按“通风报信者”的说法是:这个老外绝对是现炒现卖的高手,佩服。

间,眼前只见两位中年男女正在吃饭,一个塑料饭盒放在中间的小桌子上,饭盒外的塑料袋同时起着桌布的作用。我在上铺,熟悉的白色的被褥、枕头,回到了三十年前的某种高级。已是夜里十一点半,我翻开通道的折叠小方凳坐下来,望着车窗外若明若暗的站台,等待火车启动。车厢连接处站着几个抽烟的人。绿皮火车不限制吸烟,他们掏出来的还是粗烟而非新流行的细支。一切如同往昔。我想买一瓶矿泉水,询问路过的列车员,说“到餐车去买啊!”哦,餐车,又是一种旧时的意象。就在隔壁车厢,几乎没有食客,列车上的几个工作人员正在聊天。仿佛很自然、很贴切的话剧舞台场景,制服、圆领T恤、并不立挺的衬衣,站立、趴在桌子上打盹儿、斜靠在椅子上说话,十分亲切。虽然是几条汉子,但第一次觉得“湘普”如此动听,说中带唱似的。他们对夜半来的乘客多少有点好奇,呼唤着同事来送“商品”。其中一位还主动过来递给我一支烟,细支的。紧接着是探询式的聊天,去湖南开会?是的,益阳清溪村。他们开始讨论了。益阳有清溪村?有啊,一个作家叫周立波,他的老家。周立波不是上海的吗?那是另一个,这位是湖南的作家。我就问了一个问题。这火车现在还挺繁忙么?当然,天天满座。软卧车厢都没有一个空位,那还真不错呢。我说。是的呢,从成都出发,沿线都是景点,旅游的人很多。也有很多人去长沙。长沙不是网红城市嘛,到那里玩的人也很多。语气里含着骄傲。热情,陌生人之间的热情,这是在绿皮火车上可以得到的集中感受。我买好了矿泉水,准备离开,大家纷纷跟我道别。还有人问到长沙怎么去益阳呢。大概是想指点我公共汽车的坐法。我说有人接站去开会。又一位说,这趟车本来在益阳有停站的,后来为了提速,就不停了。我离开前,又把那支细烟归还给了赠我者。他并没有特别反应,只是点了点头。回到我所在的包厢,另一个上铺也已有乘客到位。我正犹豫行李箱怎么处置。下铺的那两位中年夫妻同时指导我,铺下面可以放,顶部也有行李空间。而且主动打开顶灯,容我安妥。仍然是一种热情,陌生人之间的。这似乎更值得怀旧。时间已经过了零点,



樱花谷驿站(纸本设色) 张弛

去找一个合适会合的地点,能省不少事呢。沿着车站广场的人行道前行,我看见远处有一座灯火通明的建筑,上方有三个醒目的灯箱大字:售票处。这不是传统火车站最明晰的标志?就到这里集合吧。果然,朋友和我几乎同时到达售票大厅的门前。喊我名字的居然是跟朋友一起来接我的司机师傅,我们并不认识,他却从车窗里试探,又是大声地在细雨中呼喊我。哈哈,此刻,在长沙,余华的小说名太应景了。上车后我问他怎么认出来的呢,他说,看着就像来开会的。看来,老式的火车站,还真是大包小包回家的居多。

上次从清溪村到长沙,也是驱车,觉得路途并不短。今次再行,却觉得距离如此之近,入住后还需要再等差不多一小时才用早餐呢。绿皮火车,真是又快又稳又便捷啊。

在我心中,韭菜花是秋天里最有味道的花朵,每当它们开花时,那就代表着可以大饱口福了。韭菜花又名起阳草,是秋天里里白白生出的白色花簇。早在汉代人们就已经开始食韭菜花了,《齐民要术·种韭》引汉代崔寔《四月令》说:“七月韭菁”,其中“韭菁”即韭菜花。别瞧韭菜花朴素无华,它却与书法有着不解之缘。当年闻名于世的杨凝式因吃了韭菜花,才有了我国书法史上著名行书法帖——《韭花帖》。此帖同名王羲之的《兰亭序》、颜真卿的《祭侄季明文稿》、苏轼的《黄州寒食诗帖》,还有王羲之的《伯远帖》并称为“天下五大行书”。古时食品保存主要靠腌制,现在仍是如此。在寒冬来临前的秋季,我们会把韭菜花磨成酱。入冬时节,天寒地冻,草木皆枯,一小碗香味浓郁的韭菜花酱,能让我们垂涎欲滴。韭菜酱味道清香,做起来也不复杂。只需要将控干水分的韭菜花,放入蒜白子里不停地捶捣。捣的时候需要多加一些盐,这样的韭菜花不仅利于保存,而且发酵后更香。韭菜花捣黏后,要将其放入无油无水的玻璃瓶中。如果觉得味道不够浓烈,还可以加一些鲜辣椒碎。等到辣椒与韭菜花发酵两天之后,就可以吃了。韭菜花有生津开胃,增强食欲,促进消化的作用。韭菜花中富含纤维素,能够促进胃肠的蠕动。而非韭菜花性温,味辛辣,具有补肾暖胃的功效。特别是在深秋和寒冷的冬季,多吃一些韭菜花对于保护胃部有着很好的作用。因此我们在涮肉时,韭菜花成为必不可少的调味料。北方多将韭菜花做成酱,而南方则将其做成腌菜。我曾去曲靖旅游时,发现韭菜花在当地也颇有名气。每逢秋季,便是制作腌菜的旺季。这时曲靖的街头巷尾、庭院甚至机关单位,到处都晒着翠绿色的韭菜花、蓝茎丝以及红辣椒。腌制韭菜花虽然需前期多作准备,但制作方法却比较简单。在制作时,要将半籽半花的韭菜花剁细,还要加入适量的盐、白酒。将其搅拌均匀后,再放入罐内保存。这种腌制方法急躁,需要用半年的时间来使韭菜花肉质糖化,然后才能拌上干菜蓝丝、辣椒、红糖、白酒腌制,待其颜色转为黄红色后才算大功告成。小小的韭菜花虽不起眼,却仅凭着一己之力,在秋季养生里占据着重要位置。

完成,其实,我主要负责打杂:帮着搬设备,清理拍摄区域,诸如此类。看我对他的“长枪大炮”一脸好奇,会和我聊点摄影。让我记忆最深刻的那一句就是:拍出来的片,别修图别裁剪,要的就是那一瞬间原汁原味的永恒。

七夕会

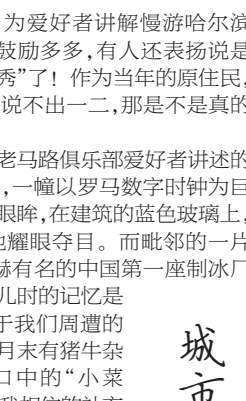
这时曲

旺季。这时曲靖的街头巷尾、庭院甚至机关单位,到处都晒着翠绿色的韭菜花、蓝茎丝以及红辣椒。腌制韭菜花虽然需前期多作准备,但制作方法却比较简单。在制作时,要将半籽半花的韭菜花剁细,还要加入适量的盐、白酒。将其搅拌均匀后,再放入罐内保存。这种腌制方法急躁,需要用半年的时间来使韭菜花肉质糖化,然后才能拌上干菜蓝丝、辣椒、红糖、白酒腌制,待其颜色转为黄红色后才算大功告成。小小的韭菜花虽不起眼,却仅凭着一己之力,在秋季养生里占据着重要位置。

近几年我 Citywalk,为爱好者讲解慢游哈尔滨路十余次,听讲者对我是鼓励多多,有人还表扬说是“风趣幽默”,可以上“脱口秀”了!作为当年的原住民,如果连儿时居住的马路都说不出一二,那是不是真的有点好笑了。印象最深的是为沪上老马路俱乐部爱好者讲述的一次。在哈尔滨路二号楼,一幅以罗马数字时钟为巨大标识的淡灰色建筑夺人眼眸,在建筑的蓝色玻璃上,“老洋行1913”显得格外地耀眼夺目。而毗邻的一片平面建筑,是当年沪上赫赫有名的中国第一座制冰厂和上海最大的冷库。记得儿时的记忆是“东风肉类加工厂”,而对于我们周遭的居民,因为节假日和月初、月末有猪牛羊等下脚料供应,是居民口中的“小菜场”。听讲者有两位年龄和我相仿的补充说,当年他们从嘉兴电影院散场出来,看见身着白色工作服的师傅在冷库门口的长桌上斩牛羊杂碎,宽厚刀手起声落;另一位插话道,他有时还发现冷库门口工人穿着老棉袄在晒太阳喝茶哩。怎么不记得,这可是当时冷库门口一道挥之不去的独特风景线。

这个冷库有“故事”。1962年,谢晋拍摄《大李和小李和老李》电影,这也是他执导的唯一的喜剧片。因为电影的取景地就是“冷库”,反映冷库工人体育锻炼的影片,由当时沪上刘侠夫、文彬彬和范哈哈等一批知名滑稽演员加盟,他们妙趣横生的形象和对话,常常引爆银幕前观众欢乐的笑声。尤其是演员关宏达饰演的“大块头”和老李为躲避做工间隙,躲进冷库被冻得“瑟瑟抖”的桥段,大块头敲了敲挂在钩子上的一排排死猪“梆梆梆”,再敲了敲自己的身板“梆梆梆”的镜头,总让人忍俊不禁而感叹喜剧的独特魅力。有个年纪比我稍大的会员还当场模仿大李五个“小老虎”(儿子)活泼调皮的形象,逗得听讲者一片笑声,年轻的会员是一头雾水:从来没有听说过这部影片,啥时候放映的?参加听讲的柯伟文先生在旁笑嘻嘻地看着我,对于这个长得像比尔·盖茨的老外,先前就有会员“通风报信”,说他在上海经商几十年,除了会说普通话外,上海闲话也有一手,是个标准的“上海通”。因为之前在“讲游”路上,我用洋泾浜英语和他搭讪几句,便笑道,你这个老外,肯定像年轻人一样不知道。想不到他接口说,谢晋我知道,他是中国著名的电影导演。他还用 famous(著名)来告诉我。我问他,你怎么知道谢晋的?他笑了,扬起五个手指头回应:我看了5遍这部电影的视频了!这个老外被人誉为上海通,果然名不虚传。了不起!随后,在哈尔滨一号桥旁,他拉住我合影,说要“留念”一下。更为有趣的是,上午我 Citywalk 哈尔滨路,下午他率十几个喜欢上海老马路的老外再次“讲游”哈尔滨路,按“通风报信者”的说法是:这个老外绝对是现炒现卖的高手,佩服。

间,眼前只见两位中年男女正在吃饭,一个塑料饭盒放在中间的小桌子上,饭盒外的塑料袋同时起着桌布的作用。我在上铺,熟悉的白色的被褥、枕头,回到了三十年前的某种高级。已是夜里十一点半,我翻开通道的折叠小方凳坐下来,望着车窗外若明若暗的站台,等待火车启动。车厢连接处站着几个抽烟的人。绿皮火车不限制吸烟,他们掏出来的还是粗烟而非新流行的细支。一切如同往昔。我想买一瓶矿泉水,询问路过的列车员,说“到餐车去买啊!”哦,餐车,又是一种旧时的意象。就在隔壁车厢,几乎没有食客,列车上的几个工作人员正在聊天。仿佛很自然、很贴切的话剧舞台场景,制服、圆领T恤、并不立挺的衬衣,站立、趴在桌子上打盹儿、斜靠在椅子上说话,十分亲切。虽然是几条汉子,但第一次觉得“湘普”如此动听,说中带唱似的。他们对夜半来的乘客多少有点好奇,呼唤着同事来送“商品”。其中一位还主动过来递给我一支烟,细支的。紧接着是探询式的聊天,去湖南开会?是的,益阳清溪村。他们开始讨论了。益阳有清溪村?有啊,一个作家叫周立波,他的老家。周立波不是上海的吗?那是另一个,这位是湖南的作家。我就问了一个问题。这火车现在还挺繁忙么?当然,天天满座。软卧车厢都没有一个空位,那还真不错呢。我说。是的呢,从成都出发,沿线都是景点,旅游的人很多。也有很多人去长沙。长沙不是网红城市嘛,到那里玩的人也很多。语气里含着骄傲。热情,陌生人之间的热情,这是在绿皮火车上可以得到的集中感受。我买好了矿泉水,准备离开,大家纷纷跟我道别。还有人问到长沙怎么去益阳呢。大概是想指点我公共汽车的坐法。我说有人接站去开会。又一位说,这趟车本来在益阳有停站的,后来为了提速,就不停了。我离开前,又把那支细烟归还给了赠我者。他并没有特别反应,只是点了点头。回到我所在的包厢,另一个上铺也已有乘客到位。我正犹豫行李箱怎么处置。下铺的那两位中年夫妻同时指导我,铺下面可以放,顶部也有行李空间。而且主动打开顶灯,容我安妥。仍然是一种热情,陌生人之间的。这似乎更值得怀旧。时间已经过了零点,



樱花谷驿站(纸本设色) 张弛

去找一个合适会合的地点,能省不少事呢。沿着车站广场的人行道前行,我看见远处有一座灯火通明的建筑,上方有三个醒目的灯箱大字:售票处。这不是传统火车站最明晰的标志?就到这里集合吧。果然,朋友和我几乎同时到达售票大厅的门前。喊我名字的居然是跟朋友一起来接我的司机师傅,我们并不认识,他却从车窗里试探,又是大声地在细雨中呼喊我。哈哈,此刻,在长沙,余华的小说名太应景了。上车后我问他怎么认出来的呢,他说,看着就像来开会的。看来,老式的火车站,还真是大包小包回家的居多。

上次从清溪村到长沙,也是驱车,觉得路途并不短。今次再行,却觉得距离如此之近,入住后还需要再等差不多一小时才用早餐呢。绿皮火车,真是又快又稳又便捷啊。

在我心中,韭菜花是秋天里最有味道的花朵,每当它们开花时,那就代表着可以大饱口福了。韭菜花又名起阳草,是秋天里里白白生出的白色花簇。早在汉代人们就已经开始食韭菜花了,《齐民要术·种韭》引汉代崔寔《四月令》说:“七月韭菁”,其中“韭菁”即韭菜花。别瞧韭菜花朴素无华,它却与书法有着不解之缘。当年闻名于世的杨凝式因吃了韭菜花,才有了我国书法史上著名行书法帖——《韭花帖》。此帖同名王羲之的《兰亭序》、颜真卿的《祭侄季明文稿》、苏轼的《黄州寒食诗帖》,还有王羲之的《伯远帖》并称为“天下五大行书”。古时食品保存主要靠腌制,现在仍是如此。在寒冬来临前的秋季,我们会把韭菜花磨成酱。入冬时节,天寒地冻,草木皆枯,一小碗香味浓郁的韭菜花酱,能让我们垂涎欲滴。韭菜酱味道清香,做起来也不复杂。只需要将控干水分的韭菜花,放入蒜白子里不停地捶捣。捣的时候需要多加一些盐,这样的韭菜花不仅利于保存,而且发酵后更香。韭菜花捣黏后,要将其放入无油无水的玻璃瓶中。如果觉得味道不够浓烈,还可以加一些鲜辣椒碎。等到辣椒与韭菜花发酵两天之后,就可以吃了。韭菜花有生津开胃,增强食欲,促进消化的作用。韭菜花中富含纤维素,能够促进胃肠的蠕动。而非韭菜花性温,味辛辣,具有补肾暖胃的功效。特别是在深秋和寒冷的冬季,多吃一些韭菜花对于保护胃部有着很好的作用。因此我们在涮肉时,韭菜花成为必不可少的调味料。北方多将韭菜花做成酱,而南方则将其做成腌菜。我曾去曲靖旅游时,发现韭菜花在当地也颇有名气。每逢秋季,便是制作腌菜的旺季。这时曲靖的街头巷尾、庭院甚至机关单位,到处都晒着翠绿色的韭菜花、蓝茎丝以及红辣椒。腌制韭菜花虽然需前期多作准备,但制作方法却比较简单。在制作时,要将半籽半花的韭菜花剁细,还要加入适量的盐、白酒。将其搅拌均匀后,再放入罐内保存。这种腌制方法急躁,需要用半年的时间来使韭菜花肉质糖化,然后才能拌上干菜蓝丝、辣椒、红糖、白酒腌制,待其颜色转为黄红色后才算大功告成。小小的韭菜花虽不起眼,却仅凭着一己之力,在秋季养生里占据着重要位置。

城市讲解员

金洪远

