

韩美林“天马”赠冯骥才

延 圆

9月8日上午,一匹巨大的青铜《天马》“从天而降”,伫立在天津大学冯骥才文学艺术研究院的门前。冯骥才先生的好友、著名艺术家韩美林创作的这尊雕塑,是冯研院正在建设中的博物馆迎来的重磅艺术品,也是博物馆主入口具有标志性的艺术形象。

83岁的冯骥才与89岁的韩美林,是四十多年的知心好友。彼此有什么大事,必定会以艺术家的独特方式有所表达。前几年冯骥才过80岁生日前,韩美林一口气为他画了80幅马。生日当天快递到家,包裹一打开,80匹神采各异的骏马跃入眼帘,让冯骥才感动不已。今年得知冯骥才正在倾尽心力建设一座大学里的博物馆,韩美林又创作了这尊《天马》。

在创作过程中,韩美林先生十分用心,就连雕塑底座的设计也有寓意——底座并非普通的方形,而是有一个小爬

虽远行则将至”的哲思。

“美林懂我,这次又赠我一匹天马”,冯骥才先生开心地说,“天马行空,无拘无束,自由驰骋,一往无前。这是他对我的、对我们的学院和博物馆的激励。我们都是热爱祖国和人民、热爱艺术和生活的人,艺术家不需要说什么漂亮话,就用作品来传情达意。”

《天马》高4.5米、长4.37米,重约3吨,在山西铸造,经过一天一夜运抵天津大学。在雕塑安装现场,冯骥才先生亲自指挥吊车,为《天马》调整角度。待雕塑落稳,他招呼全院所有师生在《天马》前合影,“来,大家一起挥手,感谢韩老师!”

为了迎接天津大学130年校庆,博物馆的建设正在紧张冲刺中。《天马》到来的当晚,博物馆的Logo也在大楼高处亮起。

坡,代表着冯骥才先生几十载历经险阻、奋进攀登,暗含“路

中秋少不了月饼,广式月饼的“四大金刚”——豆沙、莲蓉、椰蓉与五仁之中,我偏爱椰蓉。送入口中,慢慢咀嚼,一股似奶非奶、浓郁纯粹的椰香顷刻弥漫。其味甜而不腻,回味无穷。

我对月饼有一种特殊情感。说实话,我曾一度害怕吃月饼——尤其是甜腻的豆沙月饼。因工作之故,我曾一天最多要品尝十几只,甜腻到反胃。也正因如此,我能吃一口就辨别出月饼的糖度、油脂与水分的大致含量,甚至可尝出豆沙馅中是否含有磨细的豆皮、莲蓉里是否混入芸豆、椰蓉的椰丝来源是否正宗。这一切的缘起,要回溯到四十年前,那场与月饼甜蜜而又青涩的“约会”……

如今月饼包装里都有一包小小的脱氧剂,大家早已司空见惯,知道它是用来保质的。但在四十年前,它是个新鲜事物。上世纪八十年代中期,市面上的月饼大多“裸装”销售,纸盒装月饼是用来送礼的。那时常有海外侨胞收到国内亲友寄去的月饼,却发现大多已经发霉,令人遗憾。也因此,商业部门迫切要求延长月饼的保质期。

1985年,我进上海市食品研究所工作不久,了解到所里已研究月饼保质数年,却难以攻破难题,便开始对这个课题产生了兴趣。经了解,发现此前的研究多用“加法”:加了防腐剂等各种添加剂,又增加糖度等。结果不但保质期延长不多,而且月饼太甜,添加剂太多,消费者不买账。我分析月饼霉变的主因是霉菌繁殖——尤其是豆沙月饼,在

常温下十几天就易发霉。霉菌在无氧环境下就无法生存,于是就想到,是否可用“减法”的思路,让月饼在储存环境中“减去”氧气,从而抑制霉菌的生长?

在实验室通过探索,找到了采用脱氧剂来达到无氧的方法,然后用豆沙月饼做了保存试验。有了初步成果后,我向所里申请了少量经费开始小试。研制脱氧剂时,将黑

我和月饼有个约会

马志英

褐色的铸铁原料粉碎,加入炭黑粉等各种配料,只见黑尘满屋,粉尘在鼻孔、指甲缝中无孔不入,洗也洗不干净。回家后家人笑问:“你是去煤矿厂上班了吗?”

天道酬勤,一年后小试成功——大部分月饼保质期延长至两月以上,有的月饼甚至放了一年仍未霉变。我兴奋极了,马上申报项目扩大试验,却未果。除了对研究技术和结果存疑,更多是质疑项目的经济效益。但我没有放弃,不断找合作厂家试产,从中发现问题解决难题,取得了生产性试验成功的宝贵经验。不少厂商获得信息后,纷纷找上门来,月饼脱氧保质技术传开了。

上世纪八十年代末的一天,上海杏花楼负责人来所里找我,希望我能出手相助月饼保质。

杏花楼月饼是沪上著名的老字号品牌,能为这样的名牌产品解决问题、推动科研成果转化,我义不容辞。深入生产线调研后,我很快找准症结,以成熟技术对症下药,月饼

发霉问题迎刃而解。

自此,我成了杏花楼的“技术挚友”,常受邀协助解决生产难题。他们甚至将月饼配方与工艺相托,请我提出优化建议。熟悉之后,我向他们笑谈起1985年那次“闭门羹”:那时我刚接手月饼保质项目,原先经手研究的老工程师对我说:“你直接到福州路

找杏花楼的店经理好了,他会无偿给你试验用的月饼。”第一次登门,店经理打量了我一下,说道:“前几年你们所里的老师每次都来拿月饼试验,结果什么也没有。怎么,不好意思了,换年轻人来了?”我被窘得脸上发烫。

在我的科研工作经历中,月饼脱氧保质技术研究项目的程序是最独特的:申报项目还没批准就开始小试,研究后马上到生产线获得转化成功。五年以后项目才获批,直到1994年完成项目成果鉴定、发表论文、项目获奖……可算是先结果后开花。

而今,这一切都在岁月中沉淀为一段醇厚的记忆。有人问我:“当时你们是无偿技术服务,也没有申请专利、下海做生意,要不然,你现在一定是百万富翁了,感觉亏不亏?”我笑而回之:“我已经很满足了。”

每当中秋,我看到琳琅满目的包装月饼里都静静地藏着一包脱氧剂,看到自己研究的技术已遍地开花,总有一种宽慰在心里。而我与月饼的这场约会,也从开花到结果、从青春走向成熟,甘苦皆成回香。

伏月时节,一个阴雨绵绵的午后,我灵感顿现即兴画下了水彩画《丝瓜情》。我凝视着画中的丝瓜藤,或许能从纷繁的藤须间,看见时光的纹路,这是一种寄思父辈的乡愁;一种面对生活的态度;一种开悟人生的智慧:既有顺应自然的豁达,也有在平凡中创造价值的坚韧。这种情怀,如同老丝瓜络般,越是经岁

月打磨,越显温润绵长。而这种坚韧,恰如老丝瓜络的生存法则,它不抗拒外部事物的锋芒,却在时光沉淀后以温润绵长的姿态重获新生。这不仅是植物生长的轨迹,更是一种跨越时空的生命对话。

丝瓜是一种葫芦科植物,其果细长,嫩时可蔬食,成熟后的丝瓜络有极强韧的网状纤维。丝瓜和葫芦有福禄的寓意,也表示思念和牵挂——思挂。

触景生情,我时常想起儿时老宅院子里的丝瓜棚,特别爱闻丝瓜那股自然的清香味儿,更喜爱金黄色的丝瓜花,粉红色的花蕊上不时会引来二三只蜜蜂和花蝴蝶。院子里满眼尽是绿油油的叶子,毛茸茸细长的丝瓜藤蔓上绽放出金色的花朵,每朵花有五片花瓣,其花蕾中含有丰富的天冬氨酸和精氨酸,可食用、入药。宋诗人杜汝能《丝瓜》曰:“寂寥篱户人泉声,不见山容亦自清。数日雨晴秋草长,丝瓜沿上瓦墙生。”夏日炎炎,知了长鸣。藤蔓茂盛,丝瓜疯长。就似我画中的情景一般,有刚开花细弱的,有鲜嫩长长的,有老熟粗壮的。丝瓜络俗称“丝瓜筋”。金秋十月,父亲总会选几根粗大焦黄的老丝瓜络挂在白墙黛瓦的屋檐下。一是留取种子;二是作搓澡、洗刷之用,也可做枕头、鞋垫等。

20世纪70年代末,我上小学三年级时就开始做家务。傍晚,我在院子里摘下几根鲜嫩的丝瓜,用竹筷或小刀刮削去嫩绿皮,切好放进竹篮。然后撒上一把盐,捏掉些许丝瓜子后晾一会儿。接着开油锅先炒两三只鸡蛋,再放入丝瓜和少许毛豆进行翻炒,最后撒上一把香葱。这样一盘色香味俱全的“丝瓜炒蛋”便出锅了。待备好饭菜后,一家人围坐在庭院里共享晚餐,鸣蝉声声,其乐融融。

一道普通的家常菜勾起了我的味蕾记忆,这种小时候的味道,恰如时光长河中一个微小却闪亮的坐标。它承载着我童年快乐时光的温暖回忆,承载着亲人团聚时的浓浓亲情氛围,让我在忙碌的现实生活中依然能感受到昔日家庭的温暖和力量。

记得十多年前,我在上海崇明岛的“农家乐”饭店点了一道“丝瓜炒蛋”,刚尝一口:“哎哟,小时候的味道嘛!”

此后,我再也没尝到过那种味道,或许现今的丝瓜品种与昔日不同,即使用本地产的“油丝瓜”和草鸡蛋来做,也炒不出小时候的那种味道了。

时过境迁,虽然“丝瓜炒蛋”的味道变了,但我对童年乐园的无限眷恋和对先父慈母恩情的深切思念是永恒的。它的变化记录着岁月流逝的真实,如同深埋于地下的根脉,穿越时间,愈发深沉稳固,成为支撑我前行最温暖、永恒的力量;它是一种情感的纽带,连接着往昔和今天。正是有了对简单生活的向往和深厚情感,才让我真正品尝出了一种永不褪色的灵魂滋味。

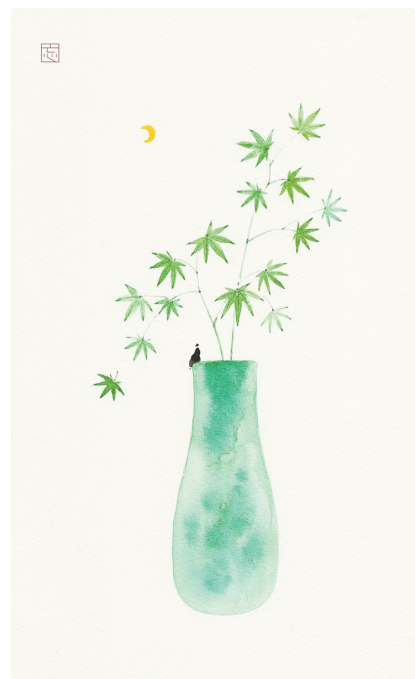


蔬食素心

(七绝)

邓 名

藜蘆盈盤味自真,云漿玉乳養元神。三分飽處天機見,一鉢清歡不二門。



青山一道同云雨,明月何曾是两乡 (中国画) 忘川山人

作必须要集中精力,但阅读可以随时随地地进行。手头在读的,有三本书。一本书是诗人朋友李郁葱回忆浙江余姚乡下童年时光的《童年的月亮》,我自己掏钱买的。顺便说句,我以为掏钱购买师友的书是对他们起码的尊重;另一本书是经典长篇小說,美国作家德塞的《珍妮姑娘》,潘庆龄先生翻译,人民文学出版社出的精装本,护眼印刷,光阅读本身就

为什么在秋天读这三本书

陆 彦

是一种享受。还有一本是电子书,挪威作家克瑞斯高的长篇自传体小说《我的奋斗》。为什么在这时间的秋天,人生的秋天,要读这几本书呢?其实每天经眼的书很多,时间有限,只能读自己当下要读的、想读的。作为写作者,自然有一些同为写作者的朋友。而你只有认真读他们的书,才能与他们有真正意义上的交往。而读《珍妮姑娘》是个偶然。虽然这本书写于114年前,但作者讲故事的本事让我偶然拿起后就放不下了。我乐意借着这个偶然的机

早先住在临海望天台,顺着斜坡往上走,没几步就到北固山。山不高,树却杂——楝树、枫树、泡桐、梧桐、栎树,各占一块地儿。春天里,楝树先开了一树紫花,泡桐也不示弱,堆起一簇簇白花。到了秋天,枫树叶子先红,接着各种树叶跟着转黄。

山上梧桐多,树干光溜,直挺挺的。夏天撑开一树浓荫,像把绿色蒲扇,能遮出好大一片阴凉。这树打春天冒芽起,就青碧碧的——叶子青,树枝青,连树皮也是青绿色,难怪古人叫它碧梧、青桐。“昨夜西风凋碧树”,说的就是它。

梧桐是最有季节感的树,我喜欢。只要看到第一片桐叶打着旋儿落下,便知秋天来了。风再大些,叶子哗啦啦响,黄澄澄落一地。看着这光景,总觉得日子跑得飞快。昨天还是桃李春

童子打桐子

王 寒

风,转眼就是秋雨梧桐,再热闹的光景,也抵不过岁月匆匆。我朋友俏皮,指着满地黄叶打趣:“春游叫踏青,秋游可不就是扫黄?”话糙,倒也有趣。

很少会有人留意到梧桐花。这花小得很,像枣花,躲在叶间,不细看根本发现不了。《花镜》里说它“坠下如醜”,“醜”就是醋啊酱油啊放久了,表面长的那层白霉,江南人叫“白醜毛”,“出白醜”。梧桐花掉地上,看去真像长了白毛毛。

秋风一紧,梧桐就结荚果,两三寸长。熟透了,荚果裂开,像瓢,像箕,像小船,一簇簇挂在枝头,露出

里头青的、黄的梧桐子。这籽儿长在“船沿”上,一排四五粒,圆溜溜,豌豆大小。刚结时还是愣头青,几场秋风过,就成了小老头,焦黄皱缩,表面带层细网纹。我们常举着晾衣杆上山打果子,“噼里啪啦”一阵响,梧桐子像雨点似的落下。老底子有副对联:“童子打桐子,桐子落,童子乐;丫头啃鸭头,鸭头咸,丫头嫌。”童子打的也许



也许是油桐子,也许是梧桐子。

梧桐子生吃带点清甜,炒熟了更香。秋天我总爱往北固山跑,就为捡这子儿。落叶铺得厚厚的,圆溜溜的梧桐子就藏在里头。头一晚若刮过大风,第二天上山,准有大收获。捡回家,大人捣铁锅里一炒,香气直往鼻子里钻。这子儿壳薄,牙轻轻一咬就开,里头是淡黄色的仁,嚼着有点花生仁,带点甜,比黄豆香,比瓜子有嚼头。

不是叫梧桐的树,都能结这子儿。只有纯正中国血统的梧桐,也就是青桐才结子。法国梧桐又叫悬铃木,大高个,结的是带毛的球,风一吹,满天飞毛。

小小的梧桐子,中药铺里常用它描述药丸的规格,研药成末,炼蜜为丸,若是大丸,则是如“鸡子黄大”,若是小丸,则是“如梧桐子大”。古书上说,梧桐子捣汁涂发,拔去白发,根下必生黑者。哈哈,等哪天我添了白发,也试试。

梧桐木纹理细直,常用来做琴。传说伯牙摔的那把琴就是梧桐木的,弦断处还留着桐木的清透。我家榻榻米上的茶几也是梧桐木做的,用了些年,木纹摸上去温润得很,如同被岁月反复摩挲过的玉,带着包浆,也带着掌心的温度。

十日谈

书香伴秋韵

责编:郭 影

秋日天高云淡,宜读诸子百家以开阔心胸,这大概跟食用应季蔬果一个道理。请看明日本栏。