新大众文艺 大众抒写

茱萸花开

陈年喜

骑摩托车跑山,翻越流岭时,转过一道山垭,对面山坡上的山茱萸花一下把人惊呆了。

季节正山寒水瘦,黄灿灿的茱萸花开得突然,那样不管不顾,它们比翼连枝,密密匝匝,仿佛铺了一山坡的金箔。抬头看与流岭对峙的北山,群峰奔涌,一波高过一波,直到空无,有些山巅上还有积雪未融。

记得每年老家的山茱萸花一般都在农历春节时开,有时稍前一些,有时稍后一些,花期都大差不差。想想也不奇怪,这里毕竟是南山,除了海拔差异,与峡河隔着近二百里路程。

山茱萸什么时候来到丹江南北的,它原初出自哪里,大概没有几个人说得清楚。记得父亲说过,他十七八岁时,到县城参加运动会,南山的人带了山茱萸果泡茶喝,说是比枸杞还要大补。他说,有一个小个子,跑五千米,一骑绝尘,跑成了一匹黑马。我问是不是经常喝山茱萸水的原因,他说谁知道呢。那时候,峡河这地方还没有山茱萸,直到上世纪八十年代初,它才进入峡河种植起来。丹江像天河一样把丹凤县域划成了南北两片,南山和北山,在很长时间里都是各自独立的世界,直到现在人们也少有交集。

山茱萸从花开到收果,历时近九个月,这实在是一种奇葩植物。它的花期有三个月漫长,经冬历春,这算不算奇葩之二?山茱萸花最了不起的地方,是无惧雪冻,一场又一场雪把它覆盖、压迫,到采收时依然果实满枝。山茱萸花有两个时候最好看,一个是被大雪覆盖时,一个是花落满地时。因为繁密,雪最容易在花枝上堆积起来,雪一片片落下来,花们一片片承接住,接着接着,就堆积出一树毛球,一片玉树琼枝。白雪压枝头,但掩盖不住花的黄灿,远看,白纱棉里包裹着朵朵黄芯。

我在贵州看见过桂花落地时,树下像铺了一张黄毡,山茱萸花落地时更夸张,完全被遮盖得不见地皮。与桂花更不同的是,山茱萸花极耐腐烂,在地上留存的时间更长,哪怕风浸雨蚀。待花成泥时,山上的连翘花就开了,一茬黄接着一茬黄。据说山茱萸花与果实一样,能滋补肝肾之阴,改善头晕目眩、腰膝酸软等症状,常与熟地黄、山药等配伍。可惜当地没有人懂得和使用过,一年一年白白开过,白白化作尘泥。

山茱萸在很多地方都有,陕西、河南、浙江、安徽都有种植,但我很少在外地见过它们。有一年在西峡桑坪镇一个叫羊奶沟的山上,那是我见过的山茱萸最广茂的地方。

那时候小秦岭的黄金业已如火如荼,但毕竟有些遥远,村里人大批去矿上打工是后来的事。有一天有一位亲戚介绍说,桑坪羊奶沟有红珠石,已开采了几十年,能挣钱,也不远。我就到了羊奶沟。记得中途经过一个叫五里川的镇子,那里是曹靖华的故乡。红珠石是造时火筒的材料,繁星一样夹生在片麻石里,小如手指,粗如鸡蛋,颜色褐红,不怎么值钱。当地人自制炸药,在山上开凿了无数个窟窿。他们以家为单位,像种地一样,很少需要外地工人,除非坑口规模足够大。当地人还有一个产业,种植山茱萸,山上除了青冈与桦栎外,都是山茱萸的世界,真是无边无涯。

在山头上一个工棚里住了一夜,第二天就回家了。那是个有星无月的夜晚,没有月亮,星星格外光明。这里是伏牛山脉,似乎一伸手就可以摸到天空。躺在床上,从四面通透的工棚可看见更多的坑口和工棚,有的休息了,有的通宵达旦工作。做饭的女人住在隔壁,她一个人占了一个工棚。坑口大多没有电,都点蜡烛,蜡烛明亮,把工棚变成了一盏盏灯笼,挂在风中。睡到半夜,我听见那边传出声音,是女人在唱曲,唱的是曲剧《陈三两爬堂》:

陈奎好比一只虎,陈三两好比捕鼠猫。猛虎跟着猫学艺,胆大狸猫把虎教。窜山跳涧都教会,得第他把我恩忘了,大老爷你替我想一想,这样的门徒可教不可教?我好比一只孤舟在顺水漂……

第二天早上,我走的时候,她和另外几个人也正好去山下买菜,买材料,我们同乘一辆三轮车,一路有时有话,有时无话。四周就是茱萸花,它们正在要落不落之间,花香很特别,空气里弥漫着一种淡淡的甘甜。

欢迎读者向本栏投稿,来稿请发:ygb@xmwb.com.cn,邮件主题标明“新大众文艺投稿”。

上海人的春节

简平

有人问我,上海人过春节跟别的地方有啥不一样,我想来想去,觉得没有什么特别不同,除了年夜饭必吃最后上来的一道点心、代表团团圆圆的八宝饭。

当然了,别的地方的人为过春节开始擀面皮、做菜馅、包饺子时,上海人也忙乎起来,可做的是肉圆和蛋饺。做肉圆和蛋饺程序比较复杂,因为得起油锅。我小时候,帮着外婆一起做肉圆和蛋饺,外婆总是只允许我参与其中一两道工序。做肉圆时,外婆先打肉酱,然后放上老酒、盐和味精,搁两个鸡蛋,等她倒入生粉后,我才能参与进去,使劲地搅拌肉酱和生粉,最有成就感的自然就是用手将之搓成一个个圆子了。这时,外婆开始起油锅,她一边热油,一边把我赶得远远的,生怕我被油溅着了。肉圆子在滚烫的油里氽炸,直到变成金黄色才被捞起。同样,做蛋饺我也只能打蛋,后面的工序不得参与,但后道工序才有趣啊,得用一个专门的小勺子,先往里面抹上生猪油,而后将蛋浆倒进去,放在火上摇晃,到一定的火候,用筷子将成型的蛋皮折个一半,再将肉糜放入,在边边处轻点几下,一个蛋饺也就做好了。

饺子一旦包好,下锅后就能吃了,可蛋饺还得拿去蒸,蒸熟后还不能吃,得一直等到做汤时才能享用。肉圆和蛋饺是可以放上十天半月的,不用放进冰箱,因此下的功夫需要更精致些。也许,这便是上海人过春节与别的地方真正不同的所在。饺子和蛋饺虽然模样差不多,都被叫作“金元宝”,但饺子是面皮,蛋饺则是蛋皮,使得蛋饺看上去更“名符其实”。这种精致在其他方面也能体现出来。就说吃年夜饭吧,不管是在家里还是在餐馆,上海人都不会大声喧哗,既不拼酒,也不划拳,吃的不全是大鱼大肉,荤素搭配,即便是八宝饭,还得血糯米和白糯米两种,总体氛围图一个温馨、和谐与健康。

由于城市生活节奏较快,且有边界感,因而上海人在春节期间的社交活动较为简洁,更多的是小范围的家庭团聚或朋友聚会,且不会大张旗鼓,拎上炫目耀眼的大包小包,以精美为要义;送红包和压岁钱,同样不会“掼派头”,注重心意,金额适中,包袋简约,既不重金额,也不重仪式,总之讲究“低调”、不张扬,如果弄得“气势磅礴”,倒是会被人笑话的。我有一位好友,他的孩子有疾患,趁着过年,我给他准备了一份稍厚的压岁钱,可当我递给孩子时,我的好友却拿过去看了一下,随后从里面抽出几张还给了我,我坦然接过,没有什么尴尬,我知道这就是上海人的风格。至于邻里间拜年,那更是非常内敛,点个头说个“新年好”足矣,这就是《繁花》里的“不响”,体现出上海人温和务实的社交风格,与北方人的热情奔放、南方人的宗族会聚的确不太一样。

许多地方过春节时有舞龙狮、踩高跷,上海只有豫园灯会、龙华听钟、非遗展示,这些都是上海独有的年俗体验。除了去电影院看电影,上海人在春节里对观剧观展更是兴致勃勃,所以,新年音乐会、小剧场话剧、音乐剧、艺术展、科技展,都是一票难求。有外地的朋友问我,这票子都是赠送的吧?我跟他说,上海人对艺术、科学有着崇敬之感,所以不会伸手要票,基本都是自己购买的,这个已成习惯,很多演出和展览的票子都是秒杀的。我告诉这位朋友,我自己就买票去听过你们当地交响乐团在上海的演出,他睁大眼睛说,你还真的买票啊,我们这里可全是送的。

有意思的是,历来讲究“门面”的上海人,过春节时有一个“项目”不会忘记,那就是在除夕前必须要沐浴、理发,上海话称“汰浴剃头,头势清爽”。有一年除夕是不放假的,我就请了半天假,吃完午饭,正要离开,同事拉住我说事,我心不在焉,不断催促“快点快点,我要来不及了”,同事有些诧异,问我急着干嘛去,我说汰浴剃头。同事笑道,这事用得着赶吗?我说当然,头势勿清爽是勿能过年的。后来想想,其实,这并不是上海人的“专项”,南方人有“洗旧迎新”的传统,而北方人可能平时不是天天洗澡,但过春节时也很热衷于“浑堂泡澡”的。所以,作为移民城市,上海人这是兼容并蓄,过春节融合了各地的习俗和文化元素,这不就是“海派年味”吗?

一马当先迎新春(中国画) 沈舜安

二〇四号楼

王克

在童年的记忆里,住过的地方就像划过星空的一道闪电,来也匆匆,去也匆匆。上世纪五十年代,现在的上海理工大学还叫机械学院。大院里绿荫蔽日,隐在绿荫中的一排哥特式建筑,格外引人注目。这当中,就有我欢度童年的204号楼。我的初始记忆就是从这栋楼开始的,从独自去小卖部里打酱油,到背上书包求学逐梦,都依依不舍地生活在这栋楼里。

这栋楼是双门牌,朝南的门牌是204,住着一楼的三户人家。朝北的是203,楼梯直上二楼。连着东侧还有一排矮房,是学校摩托车库兼修理车间。听老辈说以前是这幢楼的库房。它离老沪江标志建筑思晏堂(大礼堂)只隔着202。站在远处观望,陡峭的屋顶、外墙的花窗、壁炉的烟囱、底楼防潮的圆形通风孔及造型别致的铸铁格栅……所有这些,还在我记忆里牢牢地储存着。204号有三层。一、二楼房型齐整,设计合理,既采光又通风,还有取暖的壁炉,从房型上看,应该是主人住的上房。母亲说房子三个楼层的作用各不相同,一楼是客厅、书房和客房。二楼都是主人用房,三楼是储藏室,剩下的隔间,是给管家、厨子、司机用来栖身用的。

我家当时住一楼的两间房,一间朝南,一间朝西。进户门右上角挂着蓝底白字的搪瓷牌,上面写着“204”三个阿拉伯数。朝西还有个内阳台,所以从地面到房间是很高的,当中有台阶、踏步都很高。房型周正,与众不同的是窗户,长方形的木制窗架分上下两个正方形的窗框,小玻璃上下左右嵌在架子的槽里,开、关是整体拉升式,这种窗最大的优点就是采光好,但缺点是只能开半扇,打开状态时只能开下端,而且锁不住。在我家后面的两间房里,住着张家,和我家一样,两男一女三个娃。能在校园里住上“洋房”的都是学院的教职员,而且按房屋楼层和面积的大小“论资排辈”。

岁月蹉跎,光阴荏苒。现在的204号楼已华丽转身为“文化交流中心”。学校将校区和家属区隔开来,有时回理工的家,我总会朝那个方向投去难以割舍的一瞥。

七夕会

悠然听水对塔影

顾定海

十多年前去苏州拙政园游玩,见夕阳西下,余晖在天,远处高耸的北寺塔大半个身姿,越过粉墙黛瓦青枝绿叶,映入大家眼帘。倚虹亭前清水一湾,但见秀美的北寺塔倒影落入水中,更有“水隐明珠动卧龙”之境。

这是中国园林构造中典型的“借景”。好多年来,每次游各色园林,我都会留心有没有印象深刻的“借景”?如有所获,自然是有趣又有意的美事。

今年又值蜡梅盛开之季,离家不远的真如公园,遍植蜡梅59个品种1000多株 ,是国内蜡梅资源相对集中的一个专类公园。“风递幽香出,禽窥素艳来”的早梅,实在要去探访一番的。与常年情景大体相仿,蜡梅清香,游人也多。我们来到公园东北侧桃浦河上的廊桥闲坐小憩,我让同游的妻子坐在廊桥上拍照:以真如寺的佛塔为远景,以桃浦河两岸婀娜的柳枝为中景,以廊桥上的美人靠和花格檐为前景。妻子看过照片后夸我有创意,其实她哪里知道,这幅画面,在我心里已沉淀多年。2022年前后,我发现拓扩后的真如公园在桃浦河上新建了一座古色古香的廊桥,非常吸引人。沿着廊桥台阶走上去朝南一坐,顿有“天下美景扑面而来”之叹!因为距此800多米的真如寺十檐九层53米高的佛塔,正好依着桃浦河占据着画面中央。这让人一下想到了拙政园借北寺塔之景的经典之为。我慨然:真如公园与拙政园“借景”之道,有异曲同工之妙!以后不管哪一季节,每次来真如公园,我总要去桃浦河上的廊桥坐坐。听听水声,看看塔影,在悠然恬适中,感受并领悟中国传统文化的博大精深与无限魅力。

前些日子,特地去了有“家门口好去处”美誉的曹杨环浜。这河长2.14公里,是曹杨新村一条环形的封闭河道。历经多轮治理,如今河清见底、水草丰美、鱼虾成群,宛如一条流动的绿带。兰溪青年公园是曹杨环浜畔三座公园中的一座,漫步其中,感叹曹杨居民的幸福指数不低。公园不大,1万多平方米,但布局构造独特,尤其是公园东部与曹杨环浜相邻一侧,更显风光如诗,景中蕴珠之美。河道对岸的曹杨一村始建于1951年,是上海首个工人新村,经过修旧如旧,老房子依然保留着当年鹅黄色拉毛墙壁,砖红色瓦片的屋顶,一看便充满着年代感。公园将这些历史“剪影”,整个嵌入游人视线,还用一座造型别致的小桥将两岸相接,形成互为景致的格局。这岂止是“借景”,应该美之为“融景”“汇景”!

此情此景,不由得让人想起真如公园桃浦河廊桥旁的一座诗碑,上面刻有清代诗人本源的《桃浦村居》:“乍得离岩谷,村居水一湾。花眠溪色外,人卧鸟声间。”身居河畔,听听水声,看看塔影,闻闻花香,抚今追昔,可谓幸哉。

旅游

老徐“阿哥”

周云海

我家在10楼,老徐夫妻俩住在顶层11楼,一梯两户的建筑格局,我们两家可谓是近邻。妻子自来熟的性格,不仅与对门小吴家搞得热络,与楼上老徐家相处,也嘴上“阿哥”“阿姐”的叫得亲近。我个性矜持,融入不了这般亲热,楼上的邻居哥,我一直称呼他“老徐”。

老徐是我们楼里的热心人。不仅是热心人,还是我们楼上楼下人人欢喜的“三脚猫”。除了不看书报(他家以前老先生在世时,家里有多种赠阅的报纸,他从来不看,老先生离世后,他说报纸怎样送来还是怎样叠放好送出去),老徐什么事都乐意做,一般家中出现的水、电、泥水匠等各种问题,经他一双巧手都能迎刃而解。因此,我们楼上楼下几个家里的厨房、卫生间、阳台,或是卧室、客厅里遇到有损坏和疑难问题,不是找物业处理,首先是请楼上老徐帮助解决。他是我们楼上楼下有问题时第一时间想到的“楼红”。我家客厅的吸顶灯坏了,是老徐帮忙修好的;我家厨房的水斗下水道堵塞了,也是经他手疏通的;我家卫生间的智能马桶漏水找不出原因,又是他帮忙解决的;就连我们买了新电饭煲,原先放在旧电饭煲上层的金属蒸格小了一圈不能用,还是老徐在小一圈的蒸格外沿上镶做一对蒸格搭耳,才使原来准备丢弃的蒸搁,可以放在新电饭煲上继续物尽其用。

真羡慕这一双巧手!老徐好像做任何事都乐在其中。妻子一直夸说楼上老徐聪明,样样事体都会做。老徐偶尔自己做了松糕、豆沙包等糕点送下来给我们品尝。妻子也时而拿一些水果等送去楼上互动。这两天,我们10楼电梯间里堆放了一些生活物件。妻子说,(对门)小吴家临窗的墙下雨漏水,内墙壁糊湿了一大片,他家林先生也是文绉绉喜好写字画画的读书人,愁煞特了。这不,老徐这位我们楼上楼下的义务“物业管理员”,从自己家里拿起泥刀等干活工具又来楼下“上岗”了。

很多人说,现在的新居邻里关系疏远,厚重的防盗门挡住了邻居间的交流和亲近。但我们虽然是邻居,也是住在同一个楼里彼此互动、友善和帮助的一家人。不仅楼上楼下,有时住一楼的那对新上海人小夫妻,也会给我那自来熟的妻子送菜蔬等东西。时光正好,来日方长。看来,我也不能太矜持,该学学妻子,叫一声楼上老徐“阿哥”。

● 国内邮发代号3-5/国外发行代号D694/全国各地邮局均可订阅/ 广告经营许可证号:3100020050030/社址:上海市威海路755号/ 邮编:200041/总机:021-22899999转各部
● 本报印刷:上海报业集团印务中心等,在国内外6个印点同时开印/上海灵石、上海龙吴、上海界龙/北京、香港、美国洛杉矶
● 本报在21个国家地区发行海外版/美国、澳大利亚、加拿大、西班牙、泰国、菲律宾、日本、法国、巴拿马、意大利、荷兰、新西兰、尼日利亚、印度尼西亚、英国、德国、希腊、葡萄牙、捷克、瑞典、奥地利等

24小时读者服务热线 962555

本报零售价 每份 1.00元