

望远镜

薛至一（上海，学生）

小时候，大概幼儿园中班的光景，我在家中偶尔翻到一只望远镜，在手中把玩了许久，竟然发现它能帮助我看清楚远处的东西。我兴奋地跑到窗台边，凑巧，家在九楼，那天天气晴朗，我居然看到了远到不能远的地方，有个像葫芦一样的建筑。我便笨拙地拿出彩笔，将其画下来。妈妈下班回来后，我把杰作骄傲地展示给妈妈看，又将望远镜塞进她手里。不等妈妈放下包，我急切地拉着她来到窗台前，按照之前的角度比画着告诉妈妈。妈妈举起望远镜，一看，“哟，这不是东方明珠电视塔吗？还能看清楚灯带，没想到被你发现了，真厉害！”兴奋、欣喜和骄傲，是望远镜带给小孩童最深刻的记忆。

自小，我就是上海自然博物馆常客，无论是典雅厚重的老馆，还是现代明亮的新馆，都留下我和妈妈的身影。我一去就会泡上一整天，一层一层的，不厌其烦地观看。我甚至可以清晰地知道每一层的布局，每个角落的样子。物种起源馆的第一块展板就是望远镜、天文望远镜。为什么会将与生物无关的光学器材纳入物种起源馆？一开始，我百思不得其解。从走马观花，到细读浏览，我逐渐得出了答案：正是这些老古董才让科学家揭开了地球历史的面纱，打开了生物学与古生物学的大门。

2017年的时候，我拥有了一台新望远镜。这台望远镜价格不菲，十足的高档货。它的10倍放大效果，让我有了更远的视距。

它的42毫米大口径，让我有了更广阔的视野。那段时间，我发现爸爸妈妈总是神秘秘的，爸爸频繁加班，妈妈则反复跟别人讨论一些我听不懂的数据。直到一个阳光明媚的日子，他们带我去了一家光学城，反复试测后才买下这台专业级望远镜和一台黑卡数码相机，我才恍然大悟，他们对于我的爱好给予支持的良苦用心。

最近我还交了个好朋友——王叔叔。他是个不折不扣的观鸟爱好者。最近几年，上海鸟类检测的多次新发现都有他一份功劳。跟着他，我的野外观察鸟种数也越来越多。

望远镜，一个特殊的物件，有人熟悉，有人陌生。于我而言，它串起了美好的过去，也能看到更美好的未来……



想起母亲煮的菜卤蛋

朱林兴（上海，教授）

我生长于农村，幼年时常听母亲说，交春分后的三四天油菜苋最鲜洁。其时，本来裹夹油菜中间的菜芯，头上顶着花苞，日长夜大，两三天就长了六七厘米，绿油油、水旺旺。母亲说，油菜苋在未开花时，水分足，茎叶嫩。一苋宜三吃：炒来吃，味甘鲜；腌咸菜，香脆爽口；煮卤蛋，醇香味鲜。

我对母亲煮的菜卤蛋独有情钟。上世纪50年代末，我走读于上海中学，中午带饭，没有下饭菜，母亲就给我每天带一个菜卤蛋。这是母亲对我的特殊照顾，而在家用饭的弟弟妹妹没有这个待遇。我至今难忘母亲的恩情，也常觉愧对弟弟妹妹。

如今总觉得市场上的任何菜卤蛋没能胜

过母亲所做。这当中自然有我的感情因素，但母亲做的卤蛋做功确有独到之处。我曾经向母亲讨教做菜卤蛋的方法。她说：做菜卤蛋要记住五条：第一，要用未开过花的油菜苋，油菜苋一开花，元气就跑掉了，会影响苋汁营养和味道；第二，地上摘的油菜苋要晒半天日头，去潮，但不宜晒过头，避免菜苋汁全部蒸发；第三，将去过潮的菜苋盐腌后放入酱缸，几块柱石压面，压出菜苋汁，待用；第四，选用新鲜鸡蛋，煮熟后碎壳；第五，将碎壳熟蛋、菜苋卤和适当酱油倒入瓦罐，置于柴炭尚未燃尽的灶膛，慢慢煨煮，催使卤汁渐入蛋体，直至蛋黄。

说容易做难。有几次，我按照母亲

说的做过，但效果都不理想，除了说明我悟性差，也足见做菜卤蛋，粗活不粗，大有学问。主要是菜卤蛋加工过程中，菜苋去潮、灶膛煨煮等环节的操作，真是有些难度。我母亲说的制作卤蛋方法，从选材到加工的整个过程，体现的是精细、高标准要求，甚至带有生命科学原理。用开过花的，以至干枯的菜苋，或其它绿叶菜、佐料和煮鸡蛋，置于锅中用火烧，这是今天城市中普遍做卤蛋的方法。由此制作的卤蛋，其味自然不可与传统方法相比。而今，科学发达了，烹调菜肴的佐料种类也日多。但是，我认为，在农耕社会中，由我们祖辈在条件极为简陋条件下创造的不少烹调技巧，还是有继承发扬的必要。

