

刹那芳华

□赵春华

要不是我清晨去给她浇水,恐怕又错过了今年的花期了,又要遗憾一年了。

去年就开过一次,仅一朵,见她时,她已萎凋了。是我的粗心,也是我的无知,我出外旅行 3 天吧,回家给几天未浇水的昙花浇点水,让我大吃一惊,在我不在家的时候,昙花悄悄地开啦!简直是故意的吧,不让我亲眼目睹她的芳容!?

这次被我逮个正着,绝不能错过了。我从朋友处摘取一片叶子,插进盆里,虽不是天天用心,却也着实付出了时间与精力,少不了三天两头浇浇水,也施过几次肥。掐指算来,也有四年的时光了。梗子粗粗地往上长,叶子肥肥地向两边垂,只好

移盆窗外,让她的枝叶倚在窗框的不锈钢条上,不然的话,茂盛又肥硕的叶子会把枝梗压折的吧!

花茎从枝叶上长出来,这花茎是圆柱型的,弯弯的,像个称钩,把仿锥型的花骨朵硬是支撑着。紫色的长长的花苞包裹着盈白色的花朵。心想:这是不是要开的架势呀?我拍了照片传给懂花的朋友,她说,还得三四天吧。还是不放心,把照片晒上微信平台,意见不一,有说今晚要开了的,你好好守望吧;有说还有十天八天才绽放。众说纷纭,莫衷一是,我倒有了定力,每夜睡晚些,时刻守望着。一夜过了又一夜,悄无声静,至第三夜傍晚,终于有了细微的变化,那细长的花萼弯曲起来,渐渐

地,那白色的花苞膨胀了,渐渐地,那层层叠叠的白色花瓣绽开了,包裹着金色的细细的花蕊,那花蕊不计其数,随花瓣不断张开,花蕊中有一支白色的蕊茎突出来,突出来,擎着数根白色的花蕊,与花瓣一色,整朵绽放的昙花冰清玉洁,微风过处有细细的清香袭来,心地也觉澄纯明洁。

一边是世界杯赛,窗外是昙花盛开,都是我的所爱。错过了世界杯,四年后再来,错过了昙花开,一等又一年!干脆把昙花移进屋内,放在电视机旁,世界杯与昙花开,相看两不碍,很好很好。

世界杯结束了,昙花开未败。总说昙花一现,我倒要看个究竟,昙花

的生命究竟有多久?看啊看啊,直看到凌晨 2 点,似乎还意犹未尽,人如此,花如斯,相看两不厌,莫非要到东方之既白么?罢罢罢!已经看到了她的盛,看到了她的美,看到了她拚尽了生命最后一点力量,绽放出最靓丽的倩影与芳容,何必去看她垂垂凋零的一刻呢?

刹那芳华,昙花性也,若流星划过天际,陨灭于无垠苍穹,却也照亮过宇宙!

细思量,我已见过两次昙花开,一次是在庐山植物园,白天见的凋谢的昙花;一次是在一个名叫李鸣一的家里,那一次是目睹了昙花由展苞而盛而谢的全过程。整朵花像俏丽的少女,雪白的肌肤,玉似的容貌,绛红的裙裾,无半点杂色,端庄雍雅,散发沁人心脾的馨香!谁料想,养昙花的主人犹如昙花,36 岁就谢世了。他对种花养花颇有研究,写过许多美丽的花文,发在好几种

刊物上,而他本人是家具厂的工人,在平凡的岗位上苦心钻研,出版过家具制作的书籍。英年早逝,实为可惜。但他释放过自己的光芒,散播过自己的芬芳!

想起了浙江一个叫鸣鹤的古镇。这个古镇已有一千多年的历史了。没有鹤的地方,没有鹤的鸣叫的地方,怎么叫了鸣鹤镇呢?原来,唐代大书法家虞世南之孙虞九皋,字鸣鹤,少有文才,被人们推崇,后中进士,惜乎及第不久,也英年早逝了,乡人为之惋惜,以“鸣鹤”命名其故里,以纪念。我去这古镇旅游时,见此镇依山成街,因河成镇,可渔可耕的人家,枕河而居,游人如鱼贯而入而出。心想,这古镇像一页千年册页,书写着一个不死的名字,留存在中华浩如烟海的史册上!

昙花虽生命匆匆,但洵美过,芬芳过,乃至辉煌过,这名副其实的刹那芳华呵!

有趣的牛角瓜

□朱少伟

1975 年春,我意气风发地来到崇明农场一个连队,决心“滚一身泥巴,炼一颗红心”。由于自己努力掌握农活技巧,坚持埋头苦干,过了两年就被提拔为畜牧连长。

上任不久,我带领知青砍荆棘、搬石块,从河滩上开垦出一片饲料地,赶种高产的玉米。隔了数日,老农阿金伯放弃场休,悄悄把一些种子播于玉米苗行距之间。我恰巧撞见,他马上解释:“我想给大家一个惊喜,就在这里套种瓜,肯定不会影响玉米苗生长。”我一边帮着盖土,一边询问:“种的是啥瓜?”他有点神秘地说:“嘿嘿,这暂时保密。到时候,你就知道啦!”随后,他又多次起早摸黑,为之浇施自配的肥料。

转眼就到盛夏,大家采摘玉米

穗做饲料,又割下长秸秆当柴火。此刻,匍匐于地面的瓜秧绿如翡翠,生长迅速,玉米根茬正好供其爬藤。经过数次追肥,藤蔓上逐渐结出尖尖的小瓜。阿金伯见我挺好奇,便说:“这是崇明的特产,叫牛角瓜。你看,它的样子是不是有点像牛角?”我轻抚着小瓜,不禁自言自语:“地里长出‘牛角’,真是有趣啊!”

立秋过后,牛角瓜都成熟了。阿金伯挑着两个大箩筐,请我一道去采摘。还未走近被晚霞抹上一层金色的河滩,就闻到一阵阵清香。来到瓜地边,只见许多大“牛角”横卧于藤蔓中,有的青皮,有的白皮,形状别致,色泽悦目。我弯腰捧起一只牛角瓜嚷道:“分量不轻呢!”阿金伯故意眨了眨眼:“看你垂涎欲滴,就先

吃一只解馋吧。”“这不行!”我咽了一下口水,“等到晚上与大家一块分享吧!”

月上树梢,冲完凉的知青们拥进小食堂。由于碰到停电,我点亮了两盏汽油灯。阿金伯把洗净的牛角瓜摆上长桌,介绍起来:“牛角瓜原先盛产于崇明岛中部,属于甜瓜中的晚熟品种,每只重一斤半至两斤,有青皮绿肉、青皮白肉、白皮白肉,都甘润爽口哟!”阿金伯的话音刚落,大家不等小刀子传过来,就迫不及待地拿起牛角瓜用牙齿啃皮。我品尝了一口,觉得它水分足、肉质脆,甜度高,真是别有一番风味。

顷刻间,在场的知青纷纷竖起大拇指,赞叹声、欢笑声漾成了一片……

妈妈的酱瓜

□陈瑛斐

小时候在家乡的马陆塘里,好奇地看到缸髻船,专卖宜兴产的陶器—缸髻,器型硕大,大口的是缸,束口腹大的是髻。还看到了熟悉的器型:侈口、斜腹,呈倒梯形,这就是酱缸。家里常吃的酱瓜就来自酱缸。南方农家几乎家家有酱缸。怪不得柏杨先生有“酱缸文化”的阐述。

黄梅季节到了,妈妈又开始忙碌起来。准备了充足的黄豆、蚕豆、面粉,蚕豆煮熟去皮成豆沙,黄豆炒熟了磨成粉,空气也变得香喷喷。豆沙、豆粉和上面粉,加入适量盐,反复揉搓,制成饼状,谓之酱王。人大锅开水中煮得余起来,熟了,用箬篱捞起,摊在芦苇帘子上晾干。然后,一切四再晒干。让它发霉,长出长长的白毛,又变得青霉蓝绿,惨不忍睹,发出霉味。妈妈说“霉得越结棍酱就越鲜美”,其实这是利用微生物发酵的原理,微生物在生长过程中会产生大量的蛋白酶,将培养基中的蛋白质水解成小分子的肽和氨基酸。择一晴好天气的早晨,做酱了:把发霉的酱王在清水里洗干净,放入盛着冷开水的酱缸里,渐渐化成酱。酱缸须放在专制的架子上,露天让太阳晒。如遇下雨,必须马上罩上伞形的酱缸帽,一旦雨停,就把帽子摘去。几天后酱成,发出香喷喷的鲜味。

妈妈就忙着做酱瓜了。从自留地上采回长长的、嫩嫩的、或绿或黛的生瓜(又名菜瓜),如果不够还需起早去菜市场买。先把生瓜劈成两半,刮去籽,用盐腌制一晚,第二天赶在出太阳前把生瓜轻轻地放入酱缸,让薄薄的酱淹没生瓜,生瓜便开始变成酱瓜了。千万别小看了上面的步骤,从挑选食材做起,生瓜的大小、嫩老及腌瓜量与施盐多少均要

适中,在酱缸内的时间视天气阴晴、大阳光照的强弱来掌握等,所有的标准都在妈妈的手上和心中,这种标准只可意会,不可言传,哪一个细节处理不好,就不可能做出令自己满意的酱瓜来。我们早就急着品尝酱瓜了,妈妈说要等到第二天早上才能出缸,这时的酱是凉的,就不会坏酱,如果当天傍晚出缸,因为是热酱缸,易坏酱。她看着我们急吼吼馋老样,就小心翼翼地酱缸里捞出一块用筷子刮去沾着的酱,扯成小块,让我们尝鲜解馋。

妈妈做的酱瓜实在好吃,上至医院教授、汽车集团的专家,下至邻居小囡,无论是食不厌精的吃货,还是前卫的吃货,都吃了再想吃。早餐喝粥时来一块,爽口提神;中饭时也可以来一块,开胃爽口,还可替代一道菜;下午如果觉得肚子饿,“淘汤饭”(嘉定方言,意为凉白开兑饭)与酱瓜更是绝配,比一杯咖啡一块甜品的洋式下午茶更适合咱嘉定人的口味;甚至感冒发烧没胃口的时候,只有新鲜粥+酱瓜的组合才吃得下去。总之,妈妈的酱瓜可以说是菜中百搭,对于不缺荤腥的现代人来说,它绝对是生活中必不可少的一味佳肴。

大半个夏季,妈妈被酱缸所累,一拨新酱瓜出缸,又一拨生瓜下缸,乐此不疲。出缸的酱瓜,除了满足日常口福,大部分则稍加日晒(晒到什么程度妈妈自有掌控),然后撕成小块拌上白糖乃至蜂蜜装瓶密封,以供日后享用,直至来年。看着一个个满载的玻璃瓶,虽然其貌不扬,但却是人间美味,这瓶中的酱瓜,又有甜滋滋醇厚的美味,成为馈赠亲朋好友的礼品。这么好吃的酱瓜当然是供不应求的,受限于酱缸的大小,一

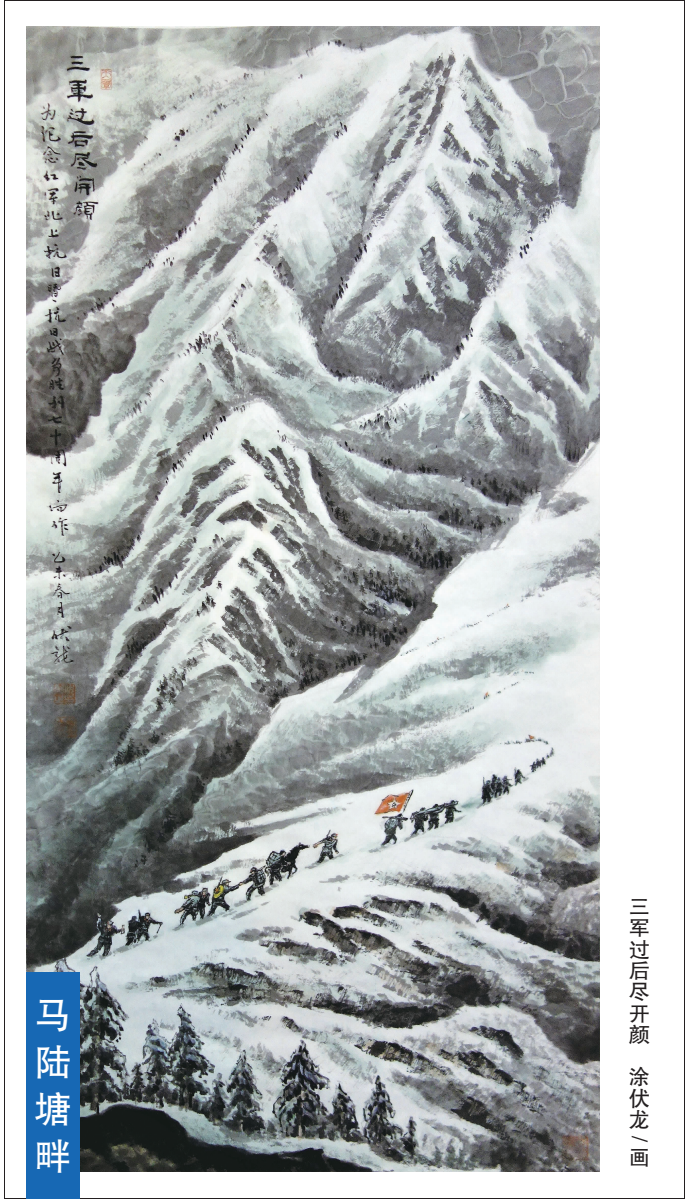
次只能做出三、四瓶,每瓶也就 500 克左右,每年能做的季节只有盛夏季节。所以,妈妈每年要收集好多玻璃瓶。

第一批酱瓜首先要给老客户医学院的王教授,不够是肯定的,他还会再要一、二。其次是亲家老朱,不够也是肯定的。有一年,老朱的一位亲戚生病住院,吃什么都没胃口,老朱叫亲戚试吃家里舍不得吃剩下的半瓶酱瓜,没想到一吃就放不下了,然后那剩下的半瓶老朱自己就无福享用了。因为只有老两口在家,有时懒得买菜烧菜,索性以酱瓜代菜,这一天的三餐都以粥与“淘汤饭”轻松对付过去了。

第一批分发完毕,第二批制作完成可能已经是半个多月以后的事了,因为这期间的不确定因素太多,尤其是新鲜的生瓜买不到;天气也是个重要因素,有时阴雨连绵,就必须等到天气预报说下个星期都是晴天为主。第二批要给我姐弟两各备上一、两瓶。第三批要给七大姑八大姨、四邻五舍。等轮到自己,可能就已经是小暑节气,已经是强弩之末了。

进城以后,妈妈仍不忘旧业,只是酱缸换成了脸盆,酱缸架子换成了方凳,生瓜全靠买了。有趣的是,邻家的女孩吃了妈妈的酱瓜,叫自己的妈妈以后就买这种酱瓜,她哪里知道,这可是可遇不可求的啊。于是妈妈当起了上门的酱瓜老师。但妈妈说“这种会在手脚里的东西,别人是轻易学不会的”。我想,如果《舌尖上的中国》编导得知这个题材,会不会成为他们的“食材”?

妈妈的酱瓜,也体现了妈妈的人生观。听妈妈说,她从小吃苦,读书少,但是“手脚里个生活从不甘居



人后”。农村改革后,从种庄稼,到种葡萄,种蘑菇,都是乡里远近闻名的能手,种葡萄致富后买了村里第一台“上海”牌彩电,蘑菇丰收后盖起了一个楼房。 “敏于行而讷于言”,

妈妈无意中践行着儒家传统文化的精髓,这样的人生哲学朴实无华而又逸趣无穷。

行文至此,不觉早已口舌生津。

夜游多瑙河

□毛炯炯

美丽的 布达佩斯——匈牙利首都。多瑙河横穿中间,左岸布达,右岸佩斯。

宽广的英雄广场曾经是人民集会的场所,而国会大厦墙上的弹孔,给我们回放了上世纪五十年代的“匈牙利事件”,历史的是是非非自有历史的定论,而国会大厦前纳吉的塑像似乎告诉了我们匈牙利人民的见解。站在“渔人堡”上隔河遥望佩斯,匈牙利特有的城市景观尽收眼底,我按下了快门。

入夜,万家灯火,随着一声汽笛,夜游多瑙河起航了,伴随着小约翰·施特劳斯《多瑙河之波》圆舞曲优美的旋律,品尝着清醇的干白,一路观赏着沿河布达和佩斯的风光,感到无比的惬意:裴多菲大桥的雄姿,国会大厦的璀璨,教堂尖顶的伟岸……让我这个初游欧洲的中国游客兴奋不已。

夜深了,然而《蓝色多瑙河》的旋律仍在耳畔回响,陪伴我进入梦乡……