结香: 芬芳自在不言中

说是能人药的花草是姿色平平的,因为观赏价值不高,就让它们成为药给人治病,也是物尽其用吧;而那些争奇斗艳、夺人眼球的花草,因为能取悦赏花人,自是飞扬跋扈、趾高气昂的舒展。对于花草界的此类评说,是半个世纪前,与我家同住工人新村一幢楼的吴先生说的。在我们这群小巴腊子眼中,他是上知天文地理、下通鸡毛蒜皮的百科全书,他的话总是被我们奉为金科玉律。

工作以后,我爱上摄影,购置了单反变焦相机,尤爱拍摄花草。诸如:大宁郁金香公园的郁金香展、南翔古漪园的荷花展、共青森林公园的菊花展、上海植物园的百花展等。我很有"腔势"地背上单反相机和三脚架前去拍摄。那时的我,像似"采花大盗"在花丛中寻觅穿梭。说来奇怪,拍摄了很多花草,也获知不可能探视一下,只因在我眼中,它一个个小小的花骨朵委实貌不惊人,激不起我拍摄的热情,即使到了盛花期,其灰白淡黄的花色,加上团团簇拥的花朵,欲拍成娇媚妖娆的花姿,也是我力有不逮的。

直到有一次,我途经此花的一片花林,适逢几位阿姨妈妈也经过,只听得她们七嘴八舌:这是什么花啊?怎么有股中药香?引得我也不觉深深地呼吸一下,嗅觉瞬间兴奋,这药

香中还有清甜的芬芳啊,以前,我为何未曾留意过它呢?只听其中一位说,这种花叫"结香",具有很高的中药价值。那时还没有手机识花软件,回到家,我即刻请教"度娘",得知结香的经济价值:茎皮纤维可做高级纸及人造棉原料;药用价值:全株人药能舒筋活络,消炎止痛等。我恍然,这结香不就应了"桃李不言下自成蹊"这句话吗?我不在乎它,并不影响它倾情奉献乐于助人的精神。

至此,每每经过结香花林,我会放慢脚步,对它多瞅几眼。如此,熟读了结香的意蕴和意趣。结香的枝丫是向上伸展的,爆出的嫩芽,徐徐地变幻成小小花蕾,像极了一个个悬挂的小铃铛,随风摇曳中,它却又是沉默的,不张扬的,纯情纯真的。结香花一般在冬末春初开花,只待化作一味味药香完成生命的升化

很惊讶和好奇,结香树枝上的一个个圈圈,难道是它天然长成的?向园林人员请教,原来这是人为的,是为避免结香树枝杂乱无序生长,使其在生长时期,呈现一种美好的形状;还有一个原因,结香树在很多地方被认为是爱情许愿树,或为俘获如意郎君,或为觅得倾慕女子,在春风沉醉的时节,人们将心中千千结般缠绵的爱恋,在结香树上圈成一个个美好的愿望。有诗为证:"结香花黄惹人思,寻明月白

添客愁。遥想故乡几百里,放眼红颜第一忧。" 其实,尽管结香花名中有"结",但它本身是没 有心结的,它任劳任怨地成为人们寄予爱情的 载体,它的话语因此是喜接连枝,寓意美好和 幸福。

最近热播的电视剧《功勋》中,屠呦呦研制的青蒿素攻克疟原虫,为人类战胜疟疾作出了伟大的贡献。我思忖这青蒿素的提炼植物青蒿不也是其貌不扬的吗?似乎佐证了吴先生论点的正确。然而,且慢,在中药铺里,我看到了诸如玫瑰花、合欢花、蜡梅花、金银花、桃花、菊花众多美丽娇艳的花,竟然也都是可以入药的,颠覆了吴先生的一家之言,也纠正了我的孤陋寡闻。

"草木有本性,何求美人折"。个人喜好哪种花草,由不得结香花们,但李红柳绿、姚黄魏紫乃至庞大的植物界,都以各自的生命、生态和灵感在地球与人类共生共存,自有它们存在的一万个理由。我还是愿意赞美结香:不以物喜、不以己悲,甘愿以一己之力无私奉献,这,就是它的大境界所在。

日前,再次经过一片结香花林,花苞已悄然从叶茎根部破壁而出,距离结香花绽放的时日不远啦!届时,我还会前来感受它特有的药香,欣赏它绒球般簇拥的花朵,与它同享我们美好的生态环境。



秋雨里的美丽庭院

居家旁的曲园是我经常散步的地方,今天 披着丝丝秋雨在曲阳小区徜徉,突然我发现有 家底楼的居民,新辟了一个小小的庭院,庭院 虽小,但经过主人的精心打理,煞是吸睛。

蓝白相间的木栅栏里是自家养殖的各类 花木,有千姿百态的松树、柏树和榆树,有正 在绽放的四季海棠、月季、青翠的苏铁和身着 一袭红装的红掌,更为令人惊叹的是主人的 巧手,几座假山恰到好处点缀在林木和花草 间,像极主人精心打造的盆景,雨丝里的庭院 如此赏心悦目,当然扯住了来往行人匆匆的 脚步。

庭院虽没有"回眸一笑百媚生,万千粉黛

无颜色"的国色天姿,也没有玲珑剔透的珍稀品种,更没有重峦叠嶂的奇峰山石,但室雅何须大,美丽庭院,只消你上心、有心,动动手,打理家中的花花草草,把万紫千红的憧憬,把美丽的庭院梦,一同植入盆盆钵钵里,植进心里,植进未来的岁月里,那心情肯定好!心情好,一切都好。

我不知道打理这小小庭院的主人姓甚名 谁,也不知是先生还是女士,但我敢说,他(她) 一定是个热爱生活向往生活享受生活的人。 一座旁人看来稀松平常的庭院,打理得如此弹 眼落睛,把普普通通的日子过成了诗情画意的 生活,那心情一定是诗意隽永,心情像庭院里 ■金洪远

以家庭庭院的"小美"聚合美丽小区的"大美",是建设美丽社区的必由之路。如果每家每户都扮靓庭院,努力营造出了一派"整洁美、卫生美、绿化美、文明美、和谐美"的居住环境。那一定就是诗意的生活。

的花朵开得灿灿烂烂。

海之光。

年轻时学诗写诗,但有自知之明的我早已 急流勇退了。但并不妨碍我将一位女诗人相 送这家底楼爱美人家:"许多人都羡慕我/因 为,我有一个开满鲜花的院子/心情也会变得 格外纯静/花开满园,凝聚了我一路走来的梦 想/我愿意,伴着这些花儿静静守候岁月的流 淌/这样的日子也会像花儿一样,甜美芬芳。"

万里航行,日月更替,极目沧

到处是粼粼之水彩,到处是浩

那海水的滔滔不绝,摇动爱的

浩之豪迈。风吹浪影闪,如诗,如

画,挥毫云翥千点;霞燃波光亮,似

深沉和凝重;那波涛的滚滚奔流,

电,似焰,激溅宇宙八荒。

腾越力的凝聚和崛起。



《唐诗三百首》 扇面 罗丹

1973年,我踏上了金山卫这块土地,溶入了建设上海石化这股洪流!那年,我23岁。 建设初期,上海石化政企合一,石化地区

隶属上海石化,最早的地区办事处在石 化二村 209、210 号楼。1977 年 8、9 月, 我从分厂到地区办,走过了一段难忘的 日子。

209、210号楼沿经一路,底楼是食品商店,二楼以上办公用房。209号楼有核心组、办公室、政工组、市政组。5楼核心组,老薛、老杨坐镇。4楼办公室,负责人老周;组员有老施,来自梅山9424,笑呵呵,挺随和;女同胞有老李、小姚,驾驶员小郏。政工组在3楼,负责人姓伍,一位慈祥和蔼的军转干部,说话轻声轻气,挺关心人。起先,政工组办事的,就我一人,后加了一位姓李的,也来自9424。办公室、政工组分工不分家,有事打通仗。2楼市政组,人较多,记得的有老傅、小钟。

教卫组在210号楼,负责人罗铭、秋 沁,组员老龚、小葛、老梅和郑老师,五 六个人,各管一摊,联系医院、中小幼。 老龚是老伍爱人,待人热心,上下班,俩 人总走在一起。

那时,从核心组起,称呼不带"衔", 年长的,姓前加个"老",老薛、老杨、老周;年少的,带个"小",小姚、小钟、小葛。机构简单,人员精干,合起来约30 多人,担负着整个石化地区的事,上面干条线,下面一根针,事无巨细,样样都管!遇到上级布置突击性事项,人手不够,向财贸、医院、房管抽借人,如老宋、老姚、小梁等。紧张忙碌,关系融洽,互帮互衬,有难事烦事,会问个长短,出主意,想办法,一个人的事,刹那间成了大家的事。

家在市区的,集体住宿237号楼,一日三餐,或自己做,或搭伙分厂的生活区食堂。时令季节,财贸组管副食品的同事,教我们

挑选时令果蔬,番茄分雌雄,雌性底部圆润, 个大,粉甜多汁,味道浓郁;雄性底部隆起 状,口感较硬,有酸味。小夫妻俩,番茄拌糖 当水果,无农残,无添加剂,食用放心。

如今,儿子已为人父,他出生后第一个家,是虹口区外婆家,第二个家,是 地区办。他的到来,成为地区办全体人的事,出生前,问产期什么时候?要, 意些什么?出生后,问儿子怎么样?什么时候抱来呀?那时,地区办与我年龄相近的,有的还没成家,成家的孩子,56天产假后,孩子和他母亲,从虹口回给天产假后,孩子和他母亲,从虹口回给我们推摸们,抱过来,递过去,这个亲,那个吻,送吃的,递穿的,亲热得不得了!奶粉送吃的,递穿的,亲热得不得了!奶粉送的新大米,让我们熬米汤喂孩子,补时之缺。

得知孩子母亲还住厂区临时设施,地区办同事从237号楼,匀出一间给我们住,一家三口有个憩息处。那时分房政策倾斜计划生育,独生子女可配三人户。1978年,正是房源紧缺时,先建的分完了,新住房尚在规划。地区办领导、同事,又给我暖心的一笔,从房管组库存中,挖出一套751型一室半户(石化四村),解了我燃眉之急!

金山,我的第二故乡。我生命中的30年,在金山度过,地区办是一页。

2002年,企业重组,我离开了金山,来到了浦东,走过了职业生涯的最

后时段。 往事在目,如影历历! 48年过去了,金山的师友、同事,你们都好吗?

沧海之光

那蔚蓝的光, 灼耀青春的风采 与激昂; 那银白的光, 淬炼信念的 坚贞与珍贵; 那金红的光, 璀璨生 命的雄壮与美丽。

海燕如一颗胆魄挂着十万里坚韧,飞鱼似一支短剑亮出闪光的

光亮有铁质,坚定的灵魂不能 少钙;水色凝盐粒,热烈的血液不 能缺咸。

当红海的火焰之光腾腾扑来, 最祈望,白令海的白雪之光映照; 当黑海的晶莹之光闪闪而去,最依恋,爱琴海的星辰之光迷人。

哦,环球同此凉热,相同的还 有心灵境界;

哦,激荡沧海风浪,共奏人类 的命运交响。

品蟹善用"蟹八件"

■钱桂华

"九雌十雄"说的是大闸蟹最佳品尝季节 是农历九至十月份。

"秋风起蟹脚痒",说的是天气凉了,蟹肉长老质了,蟹肉甜,膏黄香,饱满度到位口味

"蟹之鲜而肥,甘而腻,白似玉而黄似金,已造色香味三者之至极,更无一物可以上之。"蟹味鲜,以至"食蟹之后,百馐无味"。见李渔《李笠翁一家言》。难怪晋代还有人说出了这样的豪语,只要"左手持蟹螯,右手提酒壶,拍浮酒船中,便足了一生矣!"

南宋诗人陆游在"蟹肥暂擘馋涎堕,酒绿初倾老眼明"诗中,描述他持蟹狂欢,高兴得连昏花的老眼,也顿时明亮起来。

近代国学大师章太炎和夫人汤国梨寓居 苏州时,当食到阳澄湖清水大闸蟹时,喜吟, "不是阳澄湖蟹好,此生何必住苏州。"

享有"蟹中之王"美誉,具有个大强壮,蟹黄肥厚,肉质细嫩,味美异常,营养丰富之特点的阳澄湖大闸蟹最负盛名。可是吃"青背,白

肚,金瓜"的清蒸大闸蟹却要用手剥,牙齿咬, 胺费事,吃相又难看,而且吃不干净仍是一件

美食同行邀请我共享口福,告诉我,清蒸 大闸蟹要趁热吃。因为蟹热时口感最佳,冷 了就有腥味,且蟹黄粘壳,吃起来也不方便。 最好先吃蟹腿,随后吃蟹钳,再吃蟹黄,最后 吃蟹肉。

文雅吃清蒸大闸蟹,必须要用明代初年由 苏州日用五金业的能工巧匠别具匠心发明的 食蟹专用工具"蟹八件"。

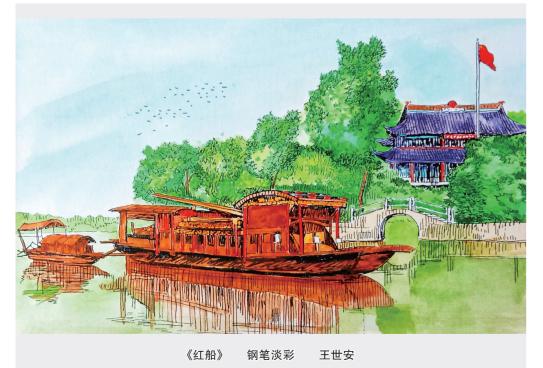
此时服务小姐已将"蟹八件"(墩子、腰圆锤、长柄斧、圆头剪刀、钳子、钎子、小匙和小碗)呈在我的面前,不一会儿服务小姐又端上一盘热气腾腾的清蒸大闸蟹,笔者便用"蟹八件"在剪、剔、垫、敲、夹、撬、舀、盛的兴趣盎然的亲自操作过程中取出油亮蟹黄、黏稠的蟹膏、雪白鲜嫩的蟹肉,蘸着酱醋细细品味,那真是无上的美味享受。

"蟹八件"各有分工,使用也都有小窍门,

要把文吃蟹的艺术进行到底,就得学会弹起这美妙的蟹八件协奏曲。

具体用法:首先将煮熟的大闸蟹脚伸展开,用剪刀将蟹的两只大螯和八只小蟹脚等下;用钳子夹断大螯的蟹脚关节,用纤轻轻将大蟹脚和小蟹脚中的肉取出后放入小小食用。然后将去掉蟹脚的蟹身放入墩上,用锤在蟹的四周轻轻敲打一遍,使蟹壳撬开;轻蟹盖部分,用匙把中间的蟹膏舀出,轻轻离身,先用剪刀将多余的蟹脚、蟹嘴、蜂鸡的身,先用剪刀将多余的蟹脚、蟹嘴、蟹上,粗,用针剔除蟹鳃、蟹心、蟹肠等不能食用,用针剔除蟹鳃、蟹心、蟹肠等不能食用,用针剔除蟹鳃、蟹膏食用;再用剪肉,将蟹身剪成两半,用针取出蟹身里的蟹肉蘸蟹料食用。

读者如有兴趣,不妨一试,若经过多次实战体验,还能将吃完的蟹盖、蟹壳等,拼成一只整形的大闸蟹,这种功夫的表演颇为有趣,文雅品蟹几乎成了一种饮食文化艺术。



完

钱

紫砂壶记趣

"注茶越宿,暑月不馊",正是这个原因吧,我喜欢上了紫砂壶。每有空闲,一壶在手,或三五同好,或自斟自饮。壶中日月长,我与紫砂壶相伴了数十年。

1994年初,我在宜兴丁山购得一把紫砂壶,容积大约有420毫升。壶身上刻有菊花蝴蝶,还有"瓦壶天水菊花茶"题词。将壶拿在手上,细细观赏,有古朴之气扑面,爱不释手。回到上海,我将壶带到办公室,放上茶叶,注入开水,顿觉有一股清香,袅袅上升。从此,我每天用这把紫砂壶泡茶,茶壶只洗不刷,一年多后壶身圆润,光可鉴人。壶内茶锈斑驳,很有点陈年的味道了。有一天,我在泡茶时忘了放茶叶,沸水入壶。整天饮茶居然

没有发现我喝的茶原来是"白开水"! 直到第二天洗茶壶,这才发现昨天忘记在茶壶里放茶叶了。

我单位有一间贮藏室,平时很少有人进出。1995年7月,时当夏令,我泡了一壶绿茶,放在单位贮藏室的桌子上,关窗拉上双层窗帘,紧闭房门。在密不透风,且十分闷热的环境中,这把紫砂壶一放就是三个多月。10月,天凉好个秋,我捧回茶壶,回到办公室,壶嘴里长出了一层褐色软膜,将奔水覆盖住了。这层软膜,就像螺蛳口上的角质盖片(学名厣【yǎn】),封住了出水孔,壶盖也好像被茶水冻住了。我用小刀小心翼翼地撬开壶盖一看,壶内茶水浅了不少,水面上

也结了一层膜,盖住了茶水。我用镊子挑出壶嘴、壶内软膜一看,膜约有1毫米厚,软软的,简直就像菜桌上浸了浓酱油的粉皮一样。然而,奇怪的是,茶壶里的茶不仅没有馊,依稀还散发着茶香!我尝了一小口茶,毫无异味。我想,这可神了,这紫砂壶,能够在密室中将茶水保存得这么久,大约是透气性好的缘故吧?再一想,是了,茶水面上的

■沈正江

膜肯定也是功不可没。 我有几把自己喜欢的壶,虽非名家所制,却也是民间工匠精心之作。中国的紫砂壶真是精妙绝伦,每一把都承载着中国工匠精神。与壶为伴,我与紫砂壶结下了不解之缘。