

桂花苑

刊头书法 张杏玲

■ 荷影(摄影)
汤更生

又到一年进博会,这一场中国与世界双向奔赴的盛会,也是我对友人们寄送祝福的一个表达窗口。

因为,我要给他们寄出第八届进博会首日封。

早在进博会开始前的一个多月,就有朋友给我发来提醒说,今年进博会,别忘了给我寄首日封哦。那是一个湖南文友,他年长我近二十岁,今年也迎来了他的退休日子。在首届进博会上,我给他寄了首日封。他发来消息说,他很喜欢。我就每年给他寄,他都珍藏着,还拍给我看放在他书桌上的那些首日封的

进博会首日封的祝福

□ 崔立

照片,感觉他像是珍藏着我们这难忘年交的写作友谊一样。

再一个是我“年轻”的同事。当然,现在不年轻了。那是我第一份工作上的同事,在徐汇华泾镇,他是本地人,那时我们都才二十多岁,风华正茂又充满干劲的年龄。他是上级总包单位的人,我记得一个午后,他骑一辆电瓶车停在我们租住的二层小楼前,阳光洒在他的脸上和身上。后来我们都离开了原单位,

他开了十多年饭馆,生意一直很好。我们时不时地联系一下,说着华泾镇翻天覆地的变化,也说着我们的变化。他说喜欢我给他寄的进博会首日封,就像回到了儿时的笔友间写信的时代,可惜这一切已经不可能重来。

今年进博会开始前半个月,我那本笔记本上,已经洋洋洒洒地写下了几十人的名单和地址,这些大部分是过去七年都寄送的,后面几个是今年加的。其中一

个同学,他知道我每年都会去进博会,前几天突然问我,进博会要不要门票,我可以进去吗?我哭笑不得地说,当然需要门票,今年的申请时间早就截止了,马上就要开始了。我又说,我给你寄个首日封吧。他说,好啊好啊。

11月5日,我走进进博会内的邮政门店,买下一沓首日封,在那张桌子前认真写下一个个地址和名字,再投寄进门口的邮筒。我仿佛看到了那些信件像纷飞的鸟儿般朝近处或是远处飞去,飞扬起我的祝福,也飞扬起这场汇聚全球目光的国际盛会的成功。

残荷之美

□ 王家年

的嘲讽。这样饱经世态炎凉,让他找到了真我,他的作品也“穷而后工”,得到升华。残败的枯枝在悄无声息地回归本色,当生命不再有亮丽的锦衣,依然以不屈的傲骨挺立,在历经沧桑的磨砺中凝作一本深沉的书卷,等待有缘的人来读来悟,不是让后人来临来摹。临摹《残荷》的人,虽在学画,临摹得再逼真,不解画的真谛,如何悟得出劲风秋雨中傲立不倒的铮铮铁骨,严寒风雪中昂首不屈的高风亮节。

站在池塘边,六月的繁华已无踪迹,脱俗的残荷尽收眼底。静静深思中,让我悟出了有别于荷花盛开的更加深邃的韵

致,残荷的枯败里蕴藏着独特的神韵和风骨。一片破败的残叶,一支孤单的荷杆,有了一种花红叶绿时所没有的禅意。

我心里变得宁静透亮起来,一切是那么的淡然而从容,豁达且自信。一花一世界,一莲一人生,曾有花开时节,曾有绿荷擎天。步入花甲之年的我,花已谢,叶已落,回首走过的路,有成功的喜悦,有挫折的苦恼……

仿佛残荷般让生命回归本色,将生活中曾经发生的恩怨、对错与爱憎,看成过眼云烟,活得云淡风轻,留有那份坚持和清醒,仿佛那一茎荷杆。

荷尽已无擎雨盖,花谢犹有傲霜枝。这是一种超越,也是一种境界。那小小的池塘,凋谢的是荷的外形,永恒的是荷香莲魂……

立冬饺子香

□ 王玉美

锅里捞出一碗刚煮好的饺子,白瓷碗冒着热气,饺子在里面轻轻晃荡。“快吃,吃了饺子,耳朵就不怕冻了”,她用温热的手捂着我的耳朵,看着我咬开薄如蝉翼的饺皮。滚烫的汤汁在舌尖化开,猪肉的鲜与白菜的甜交织在一起,从喉咙暖到胃里,再顺着血脉漫到耳朵尖,那点冻意竟真的一点点消散了。后来才懂,这哪是饺子的“魔力”,分明是老辈人把对晚辈的牵挂,都包进了这皮薄馅足的饺子里,让每一个立冬都有了期待的味道。

包饺子的环节,更是把立冬的热闹推到了顶点。母亲揉面的手法娴熟,手腕轻轻一旋,面团便在案板上滚成光滑的圆,再揪成一个个小剂子,用擀面杖擀成圆圆的饺皮,边缘带着均匀的褶皱,像一朵绽放的白菊。她的手指在饺皮上翻飞,眨眼

间,一个挺着肚子的胖饺子便摆在了盖帘上,与周围的饺子排成整齐的队列,像一队待检的士兵。

厨房里的炉火正旺,锅里的水“咕嘟咕嘟”冒着泡,这是煮饺子的关键时候。母亲说“下饺子要三滚三浮”,水第一次沸腾时,浇一勺凉水,待水再沸,饺子便浮了起来,表皮变得透亮,能隐约看见里面肉馅的颜色。这时捞出来,盛在白瓷盘里,撒上少许蒜泥和醋,热气裹着香气扑面而来,让人忍不住咽口水。一家人围坐在桌前,父亲夹起一个饺子,先吹了吹,再轻轻咬一口,“今年的馅调得正好,不咸不淡”;母亲忙着给我和孩子添饺子,“多吃点,立冬吃饺子,来年身体好”;孩子手里拿着小勺子,小口小口地吃着,嘴角沾了醋汁也不在意,只顾着说“好吃,还要吃”。窗外的风还在呼啸,屋里却暖融融的,饺子的香气飘满每个角落,连空气都变得温柔起来。

老辈人常说,“冬令进补,立冬为首”,而立冬进补的第一口,总绕不开一碗热腾腾的饺子。

我家的立冬,更是把这习俗过成了刻在骨子里的仪式。天还没亮透,窗玻璃上就凝了层薄霜,母亲已在厨房忙开了——雪白的面粉堆在案板一角,瓷盆里盛着刚剁好的白菜猪肉馅,刀刃与瓷盆碰撞的余温还在,油星子裹着肉香从锅里漫出来,混着窗外寒风的清冽,酿成了冬日里最妥帖的烟火气。“立冬吃饺子,耳朵不冻掉”,她一边揉着面团,一边又念叨起这句说了半辈子的老话,指尖沾着面粉,在案板上轻轻一按,便压出个小小的圆坑,像极了小时候我在雪地里踩出的脚印。

小时候总不信这习俗的“魔力”,直到某个立冬,非要在院子里堆雪人,冻得耳朵通红发麻,哭着跑回屋。母亲没说什么,只是从

正在小树林中散步遛弯,冷不丁一阵浓郁桂花香扑鼻;才发现原来是小区那一片桂花树不经意间已缀满一丛丛如金丝妖娆的桂花。原以为今夏高温天冗长,迟滞了桂花的盛开也影响桂花香气;看到在风中摇曳的黄色花瓣,顿觉一爽:不仅庆幸“撞上”金秋第一缕桂花香的幸运,而且更有在新鲜桂花装点秋日口福的期盼。

在以往年里,听到弄堂里有商贩吆喝:“桂花赤豆糕、桂花甜酒酿”,在“花”字后面尤其会故意拖长一拍、半拍;顿时勾起少几们肚子里的馋虫。而在春节计划供应的“年货”名录中,“桂花糖年糕”绝不可少。秋凉渐起,“赏桂”的民俗是一件大事,但要到“桂林公园”才能一睹芳容,那有一千多株平日不常见的桂花树。

上世纪三十年代报刊曾刊文:“浦东人、徐家汇人、龙华人,家里都有桂花树的,开放以后,便拗下来调到上海来卖,上海人看到桂花,是多么喜欢,两角小洋一大枝,大家争先恐后地去买。”并刊有“秘籍”:准备食用的桂花要在花还没开大时就必须摘下,若等到十足开大了,一打摇就下来了,香气散失就无用了。由此可知:真乃“术业有专攻”哦。桂花花期不长,各商家都有保存桂花香、型、味的绝技;所以无论冬夏,耳熟能详的海派早餐点心“桂花甜酒酿”“桂花赤豆糕”等,就有了当年桂花的一席之地了。

忽然想到,其中或可探寻以往科举及第者被称作“折桂”的根缘。古时让如人中龙凤的考场优胜者披红挂绿、骑高头大马、手持花蕾将开未开的桂花枝条,让金秋第一缕香在金榜题名的喧嚣中漫漫氤氲;人生高光时刻莫过于此。

□ 陈茂生
金秋第一缕桂花香