

1991年,我调至《人民警察》当编辑,那时杂志办得非常红火,每期发行几十万份。那时没有电脑和传真,闵行公安分局局长助理戴民在严寒的冬天,骑两轮摩托,膝盖上戴着护套,风尘仆仆地从老闵行土路上飞驰而来,送上热气腾腾的稿件,我马上编发。

一般写新闻的人多是靠精彩故事抛材料,文字枯燥,而戴民的文章,不但善于讲故事,并注重捕捉细节,且文采斐然,可谓出手不凡。那时都是手写,抄写在方格子文稿纸上,叫爬格子。戴民一手楷书写得漂亮潇洒,字如其人,人也英武潇洒。发现了一位公安实力作者,我喜不自禁。

当责任编辑,最头痛的是头条文章。我大胆地请戴民出头。戴民分管闵行刑侦队,分局的材料显然不够,于是,我先采访了他分局刑侦,取得第一手资料后,请戴民突击写稿。为了赶时间,我们商定那天晚上到我家来写稿。

入夜,戴民骑着摩托车赶到华亭宾馆附近我的新婚小屋。我泡上新茶,戴民看我采访的材料。至深夜12点,我头昏脑胀,呼呼睡去。凌晨醒来,见他一手捏着香烟,一手秉笔疾书。我赶紧起来给他添水,劝他休息一下。他正写到兴头上,头也不抬地说:“没问题,阿拉搞案子经常通宵。”翌晨,一篇题为《大追捕,刑警的潇

面条,作为中国传统主食的一大流派,在今天大街小巷的各个角落中生根发芽,有了很多不同的表现形式。比如陕西面条,多是一指宽的刀削面,豪爽大气;苏式面条,则绵软悠长,讲究红汤底鲫鱼背;大湾区一带喜欢的是车仔面,更别具一格加入了馄饨,耳目一新……无论哪种面条,对今人而言,主要的区别在浇头。

北方人不是特别理解“面浇头”的意思,因为北方很多时候吃烩面,就是把面放在菜汤里一锅端,这样大杂烩出来的面条也就无所谓“浇头”了。但是在南方,面的浇头还是很有讲究的。浇头,就是在阳春光面上浇上菜和汁,面好不好吃很大程度上在这份“浇头”。比较常见的浇头有雪菜肉丝、大排、荷包蛋、辣酱、红烧牛肉等等,一碗普通的面条就因为这一勺连菜带汁的浇头而有了灵魂。近几年,面条浇头的花样有了更多的翻新,比如松鹤楼面馆有蟹粉面和秃黄油面,虽然价格不菲,但因为有了大闸蟹的倾情助力,食客依然趋之若鹜。新近的面条搭档雪菜黄鱼,也成了各大面条加盟品牌的招牌菜品。总之,脑洞大开之下,面浇头只有你想不到,没有商家做不到的。

但最得我心的,却是松江本土人士家家户户代代相传的一味家常面浇头。这味面浇头没有大名,因为松江人称其为“生日

压水井是一种手动的机械化打水设备。外公家便曾经有一口压水井,这口压水井是当时全家最重要的用水来源,据说,这也是村子里最早的一口压水井。

和普通水井不同,压水井下方是一个由水泥砌成的垒块。外公告诉我,垒块里头藏着一根直通井底的水管,水泥垒块既可以保护水管免遭风吹日晒雨淋,也起到了固定压水井井头的作用。而铁铸的井头正是压水井的核心部位,上面连接着一个空心的出水口,井缘上还设置了一个固定手压杆的支点,压杆连接着井口中心的一块皮活塞。远远观之,压水井犹如一位威武挺拔的士兵,昂然挺立在空旷的院子里。

外婆告诉我,当年这口压水井可是全村最先进的打水设备之一,装好之后,左邻右舍都前来围观这台可以“吐水”的神器。压水井是纯手动的机械,只有依靠人的力量才能将水压上来。需要用水时,人们必须先往井口里倒入一瓢备用水,然后再提起手压杆不停地上下压动,这时,甘甜清冽的井水便在人们一上一下的晃动中有节奏地从出水口里缓缓流了出来。

压水井的存在,让生活用水的水质和安全系数都得到了很大提高,大家洗衣、做饭都离不开它,每日清晨,外婆便早早起床,打上几个半桶水,然后将水倒入水缸中以备不时之需。外婆说,若不是这口压水井,她哪能有那么大力气跑好几里地去挑水。

压水井最受欢迎的时节是在夏季,人们

入秋,洗纱窗是一个不小的“工程”。有人家将纱窗卸下后拿到小区的河道里去清洗,我是在自家卫生间的浴缸里洗。

我先在浴缸里垫上多条毛巾,防止铝合金擦伤浴缸。然后把纱窗放在毛巾上,依靠着墙壁立着。再把热水器打到37度,用温水清洗,要比冷水清洗干净得多。花洒打开,从上到下冲洗,正面反面冲洗,再用毛巾擦洗,最后再冲洗一遍。干净了。控干水,移到阳台晾晒。第一遍冲洗时,脏水横流,浴缸里全是黑黑的脏土水,毛巾也是黑乎乎的。年年如此,年年心想:这纱窗真是不洗不行啊!这房子像穿了一件脏衣服,住在里面会难受的!可是事情在发生变化。今年洗纱窗,一样的操作,却惊奇地发现浴缸里流出来的水,不

儒将戴民

李 动

酒和无奈》的文章告成。主编老周看后连连赞叹:“好稿!不但故事鲜活精彩,文笔生动,且富有思辨色彩。”

从此,戴民被列为《人民警察》的骨干作者。那时没有高架路,也没有小车,那天为了跟他约稿,我一大早出门,坐上4元钱的中巴,赶两个来小时的路程后到达闵行分局。刚进戴民办公室屁股还没坐热,他接到电话,神色顿时凝重起来,放下电话后他说:“发生凶杀大案了,我必须去现场。”

戴民开车把我“扔”在他家里,取出我向推荐的《文化苦旅》,说:“你先看书,等我布置好再来接你。”直到暮色四合,他才风风火火地赶回来,内疚地说:“人命关天,今天只好委屈你了。”我劝慰他:“破案是刑警的天职,兄弟当然理解,我回去了,你抓紧去忙吧。”戴民双眼一瞪,不容置疑地说:“不吃饭怎么行?”他拉我来到一家小饭馆,边吃边聊余秋雨的文化散文,他随口就能背出书里的许多金句,我暗暗佩服他的记忆好。

戴民麾下有位老刑警劳成疾,病危住院,他安排队员轮流陪夜,并率先捐款1000

元。在他的感召下,队员们纷纷捐款。我为戴民如此体恤部下而感动,请他写篇文章。他写来的文字情真意切,感人肺腑。

上海影城刚竣工时,听说圣诞节放通宵电影,我花了100元托朋友买了两张票,请戴民享受四部精神大餐。他大喜,马上赶来。第一部电影是《闻香识女人》,帕西诺演的军人,堪称经典。后半夜我呼呼大睡,戴民看到剧终,眼里布满了血丝。

多年后,戴民出任市公安局治安总队长,整天忙于工作,我们彼此疏于联系。有天他突然来电,请我赴宴。赶去一看,余秋雨教授也在座。余教授听说戴民读了那么多书颇感惊讶,好奇地问他:“你工作这么忙,没有时间读书?”戴民说:“每天不管睡得多晚,总习惯翻几页书,遇到好书就看到半夜,甚至通宵。”余教授说:“你是个儒将,大都市的警察领导都应像你一样注重学习。”

警察是个铁血的职业,更需要文化的滋润。我发现但凡爱读书的警察,做事特别有人文情怀。从戴民的文字里可以看出,他办案与其他刑警不同,他能把话说到嫌疑人的心里,最终嫌疑人服服帖帖地缴械投降。我问戴民:“你有什么诀窍?”他颇有感悟地说:“不能靠板着脸训斥,盲目乱审,应了解对象的心理,只要抓准其心态,点到穴位,且以平等的态度对话,他才会服气认罪。”

面浇头

黄抒绮

面”,所以只要说到“生日面”,大家就知道这味浇头要登场了无疑。说起来没有什么奇妙,就是肉丁、老蛋丁、豆腐干丁三者共炒,这三者是必须品,其他按个人爱好或时令随意添加。肉丁最好选用里脊肉,不要带肥又很嫩,老蛋就是把鸡蛋超时炖,这样结出来的蛋介于炖蛋和炒蛋之间,方便切成丁,豆腐干选用那种白色的胖软型,这样才能把汁水收入囊中,吃口更好。余者可加笋、茭白、香菇、黑木耳,凡此种种全部切成丁,一股脑儿放入锅中,先炒,接着放水炖煮一下,收汁时加入盐、味精、糖、葱花即可,汤头总体保持白色,可以略加入一点生抽提色,三下五除二就成就了一碗成功的生日面浇头了。吃时面条用开水煮熟捞出,碗里备好一碗用盐味精猪油调的开水,将面条倒入,浇上面浇头,顺便浇上一勺面浇头的汤汁,区别于高级食材熬煮的鲜美确实有另一番异常鲜美的一碗面就呈现在你的眼前。

我的生日在春天,所以母亲每每会在面浇头里加入春笋。春笋的到来使原本已经

相当美味的面浇头更平添了一份惊艳,鲜甜之味令人胃口大开。也曾尝试着自己来做,但是不知道为什么滋味总是不如母亲做的好,鲜度总是不到位,肉丁不够嫩啦,老蛋老得不适中啦,汤汁没有做到恰到好处啦,林林总总,都是不尽如人意的。于是时至今日,一家门的生日还是要到母亲这里来蹭面条吃,不吃这碗面就好像没有真正过生日一样。前不久在朋友圈看见一条图片消息,是友人为她孩子过生日,其中一图就是一碗松江特色浇头的生日面,询问之下得知乃孩子的爷爷所做。看来,这碗生日面在松江家喻户晓,面浇头的做法也是大同小异啊。

想起过年时和一位定居美国的同学相见闲聊,说起美国现在华人餐厅铺天盖地,想吃哪里的菜都有,唯独就是这“生日面”过于松江,上不了台面,美国的华人餐厅里了无踪迹。偏我这同学念旧至极,满心满脑就想吃这碗生日面,然而在美国即使买了食材自己做,做出来的味道也不知道为啥总和家里做的不是一回事。于是回国的整个年节,同学70出头的老母亲几乎天天乐呵呵地给他做一次生日面,似乎它已经完成了自己的使命。

唉,怎么说呢,有些滋味从小刻在了骨子里就忘不掉了,有些烟火气不亲自去迎接就过不来了,松江生日面的面浇头大约就是这么一样东西吧。

压水井了。而压水井也成为了我童年里最珍贵的记忆之一,那一阵阵“吱呀”的压水声和那“涓涓”的流水声一同拼凑起了一首悦耳的交响曲,并在我的耳边不停地回荡着,陪伴我度过了一个又一个的春夏秋冬。

长年重复着一个动作是枯燥乏味甚至令人疲倦的,儿时的我总和伙伴们抢着压水,但年龄渐长后,却再也没有人愿意抢着压水了,原来每一滴水里都饱含着人们的汗水!

后来,随着生活条件的改善,即使是农村地区,也逐渐通上了自来水,压水井的用处之地渐渐少了,但它依然伫立在外婆家那简单朴素的小院一角,它的身上和周围都布满了绿茸茸的青苔,偶尔有人经过时,也会提起压杆慢悠悠地压起潺潺井水。

再后来,农家小楼代替了过去的土坯瓦房,自来水进村入户,乡邻们都逐渐喝上了干净、卫生的“放心水”。那口压水井零零地立在小院一角,似乎它已经完成了自己的使命。

如今,当我再次拿起压杆时,才发现井头里已经锈迹斑斑,活塞处也破了个大洞,压水井已经压不出水了。此刻,微风拂过我的脸颊,却仿佛在我的心中吹起了阵阵涟漪,看着眼前这口老压水井,儿时那一幕幕压水的情景又浮现在了我的脑海当中。

压水井虽然在便捷性和水质上难以和自来水相提并论,但我依然很感谢这口压水井,它曾在很长一段时间里让我们用上了清澈干净的水,也让我们明白了那淙淙流水的来之不易!

混凝土都是搅拌车专门运送过来的,不再是过去的现场搅拌,弄得一天灰尘;泥土运走之后的暴露土,立即用绿色塑料网纱罩起来,防止泥土扬尘,同时土上安排绿化种植;运泥的土方车,也戴起了帽子,加了盖,也不再一路灰尘。还发现:马路上不停地有洒水车,向两边喷射,清洗湿润的地面;有清扫卡车、人力捡拾车在不停地工作;人行道上也有高压水车泵在冲洗;街头景观绿岛,口袋公园,似雨后春笋般长出来。我的心里有了答案!

前几天,一位摄影好友在朋友圈发了一组松江蓝天白云的照片,并动情地留言:松江美丽的景色,越拍越漂亮,越拍越清晰,从心里要感谢环保部门同志们的努力啊!

明年的纱窗,恐怕不用再洗了!

南村映雪记

西 波

乌檐白墙,一抹斜阳画出静气。跨过门槛,下午3点的阳光打在脸上。在青砖上走,穿过房间,看那些褐色的木门、花窗,被风吹散开来,像古书里一行行散落的句子。暮色,如一杯茶水倾翻,颜色四处游荡,将时间染成暗黄。

南村映雪,怎么看都像一本线装书。这座千年老宅,如今整旧如旧,成为泗泾古镇网红打卡地。“南村”取自于元末陶宗仪南寓所“南村草堂”,“映雪”则取自其友人孙道明在湖北所建的“映雪斋”。它由三座宅院组成,整旧如旧,完美地修复了1800年前的旧光阴。

天井里阳光倾洒,鸟鸣声声如繁花飘落,我似乎看见陶宗仪在天井里饮茶、种菜,在树荫下午睡、唱歌,然后摘下树叶字在上面写字。写一张,就放进一个大瓮。日积月累,叶子越积越多,这就有了30卷的《南村辍耕录》。映雪斋主孙道明是南村的常客,也是个爱书的隐士。他的书斋里有藏书数千卷,四壁长窗全部糊以白纸,书套上悬挂着长长的白袋。映雪斋貌似苏东坡的雪堂,一年四季满屋积雪。雪,擦亮了时间的尘土。

一部浩大的中国文化史向来不乏身披白雪的隐士高人。钱谦益说,文章者,集天地英淑之气,与山水近,与市朝远。所谓才子文章,先得有一颗才子的心。陶宗仪生于元末乱世,平生只参加过一次科举考试,落第后就回家一心闭门写书。不像有的人,或屡试屡败、屡败屡试,或仕而隐、隐而仕,他是心里有雪意的人,居乡野,步山径,煮茗苦,弄笔窗下,时与老农、渔夫闲谈。而孙道明这样幽雅的朋友,则如窗前松竹,是不可多得的同道。陶宗仪写《南村辍耕录》历时十年,孙道明的藏书提供了强大的资源。老陶作词,老孙吹曲。老

孙还造了一艘小船,哥俩一起泛舟南浦,饮酒赋诗。

从南村映雪归来,我读《南村辍耕录》,越读越有味。此书有文玩器物、史料诗话、古文奇字、奇闻异事,写满一个隐士的情怀。作为赵孟頫和王蒙的远亲,陶宗仪得知不少书画界异人趣事。他笔下的“落水兰亭”摇曳多姿、煞是有趣。他写赵孟頫得到“五字不损本”定武兰亭,心中大喜,连夜回棹,至昇山,大风覆舟,行李皆落入水中。他立浅水中,双手高举此帖,对人大喊:“兰亭在此,我个人无所谓了。”为了一本字帖,将生命也置之不顾。可谓痴狂!还写了一个渔隐的才子吕微之,雪天里站在富人家门口看人对诗,忍不住唾地成文,惊艳四座。问他是谁,他转身就跑。经多方打听,才知他桑户蓬牖、家徒四壁,妻子因没衣服穿而躲在米缸里避寒。这个华丽而诡异的故事,真像一杯好酒。

面对朝廷的两次征召,陶宗仪推辞不起,寂寂一生,终老林泉。70年以后,松江人郁文博罢官回乡,见《南村辍耕录》爱不释手,成为其隐秘而狂热的同道。他收集了该书原本及诸多抄本,校勘十年,才成此100卷巨著。

读《南村辍耕录》,会想起捷克人赫拉巴尔的《过于喧嚣的孤独》。他写汉嘉在屠宰场附近遇到一个人:“他用芬兰刀顶着我,把我逼到一个角落,掏出一张纸来给我朗诵了一首歌咏希强内农村美丽风光的小诗,读完之后向我道歉,说他眼下找不出别的办法来让一个人听听他的诗了。”在任何时空里,“孤寂而宏伟的灵魂”是一样的。

南村映雪,这名字起得好,厚朴而飘然,好像一个相貌敦厚、芒鞋葛衣的打鱼人,满头飞雪,缓缓行于陌上。



秋日葵花

李海波 摄

華亭風

吴建平 书

在叶圣陶的《多收了三五斗》中有这样一段描写:“这东西实在怪,不用生火,热水冲下去,等会儿倒出来照旧是烫的;比起稻柴做成的茶壶窠来,真是一个在天上,一个在地下。”在这段话中,稻柴虽不是主角,但也算“登大雅之堂”了。

稻柴,“学名”稻草,即水稻收割并经脱粒后,水稻就分离成稻谷和稻草两部分。稻谷是粮食,人的生命之源。而稻草在上个世纪的上海农村,也是生活的必需品,一日三餐离不开稻柴,每日都要用稻柴来当燃料烧水煮饭炒菜等。

既然是农村生活的必需品,农民们自然也很珍惜稻柴,在那个集体经济为农村唯一经济形式的年代,一切农产品都属于生产队的,连稻柴也不例外。由此就衍生出与之相配套的农活出来了:分稻柴、晒稻柴、挑稻柴、叠(堆)稻柴垛等。人们对稻柴也是“斤斤计较”的,分稻柴时,如果稻柴干湿差不多,秤分量分稻柴,干湿有差异,就点个头(捆)分稻柴。

之所以人们为稻柴而“斤斤计较”,是因为在那个物质匮乏的年代,农民的生活真的离不开稻柴,除了当燃料外,稻柴还有很多用处呢,几乎深入到了生活的方方面面。稻柴可以做成稻柴圈,柴圈可以用来囤放各种各样的东西,放谷物的叫粮囤,放米的叫米囤,有堆放衣物的柴囤,配有柴盖子,当衣物箱或坐桶用,还有放孩子的叫立囤(能立不会走的孩子立在里面的);稻柴可做成各种窠:饭窠、脚炉窠,还有叶圣陶老先生说的茶壶窠;稻柴可以用来代替蒲草编草鞋与蒲鞋;稻柴还可以用来当建筑

材料,搭草棚、盖屋顶、搭凉棚等;稻柴甚至还可用来做成柴包棺材,

陪无力买棺材的穷人入殓安葬。稻柴还是牛的食物,有句俗语说“牛吃稻柴鸭吃谷,各人自有各人福”,在我记忆里,除了牛吃稻柴外,猪也吃稻柴,在猪饲料里加上用稻柴轧成的柴糠。稻柴似乎成了“无所不能”的生活必需品。

既然是农村生活的必需品,儿时的生活当然也离不开稻柴,回忆起来,那时人们都忙着“三抢”(抢收、抢种、抢管)劳动,分到每家每户的稻柴还没有干,需要晒干后才能堆放储存备用。晒稻柴就是我这样的孩子“必修”的劳动课。晒稻柴看起来似乎很简单,把稻柴放在太阳底下晒就可以了。其实,也有一些讲究的。要视稻柴的干湿程度来确定以什么方式来晒。一般情况晒“拗头柴”,就是把稻柴头分开成两半,稻柴梢随之也分成两半,从而一个稻柴梢就形成了“x”型,柴头朝上,柴梢贴地,一个挨着一个立成一排排晒太阳。如果稻柴比较潮湿的话,要晒“吊子柴”,就是把稻柴梢扎起来,解开稻柴头,散开来成伞型,立着晒,这样更透气,更容易晒透。如果稻柴比较干的话,只要一个个摊在地上晒就可以了。但不管怎么晒,一天都要翻晒两三次。翻晒一般都在太阳最热辣的时刻,足以让人汗流浃背。想起来,至今还会有冒汗的感觉。

到如今,稻柴早已“风光”不再,没人会为它“根根计较”了,上海农村都用上液化气或者煤气,很少有人家还在用稻柴烧饭做菜了,连烧稻柴的土灶头都难得一见了,稻柴也只能留在我们这一代人的记忆里啦。