

诗抒胸臆

时事随想

■张守岸

万水千山秀中华，
炎黄子孙一大家。
上叙千年尊贤圣，
展望未来涌新芽。
三中全会多亮点，
路线教育成绩大。
任尔小丑再跳梁，
神州意气正风发。

冬天的感觉

■奚保丽

黄叶掉落。碰响关记忆的木窗
老树用枯枝的笔画
把“回家”两字写在雪盖的瓦上
一帧删除版的秋景
被一夜西风删除得几近于无

一河薄冰，让目光更接近危险
一些念想与一丛灌木，翻墙而出
重生在月光的低处
雪，继续轻。它涂抹的白
空灵得不需要——只言片语

冬日微语

■陈田

冬日的阳光洒于巍巍山峦
寒流亲吻我的脸
皑皑白雪拥抱世界
俯身倾听地下生灵熟睡的新声
谁在等待谁的复苏
万物苏醒的契机啊
沉睡的大地孕育着生机
生命的脉搏暗暗跳动
原野一片银装素裹
春意被深隐
就把顽强 坚毅许给这个季节
让红梅傲雪绽放风华
一壶热酒 一颗心
烟雾缭绕的火炉烧得正暖
那些在残雪中留下的足迹
伸向了远方
雪落一夜 已是万年

岁月悠悠

难忘手写春联

■郭树清文

春联，是我国民间辞旧迎新时喜闻乐见的传统文化形式，历史悠久。相传早在两千多年前战国时期，中原一带过春节，就开始悬挂“桃符”，用来避邪。

小时候，在崇明老家，每年进入腊月，乡亲们就开始为新年忙碌起来，杀猪、宰羊、蒸糕、购鞭炮、贴年画，写春联更是缺少不得的。

那时候的春联都是自制手写的，乡间几个文化人，写得一手好毛笔字，每逢春节，便忙得不亦乐乎，他们各显身手，自备笔墨，并不要任何报酬。每当家家户户把一幅幅色彩光鲜的春联贴好，整个村里焕然一新。

春联的内容反映着百姓普遍关心的事物景象，既表达着老百姓向往幸福生活的美好愿望与深情祝福，又顺应时代特征和各家各户、各行各业的个性化特点。上世纪六七十年代，春联的内容是“向阳门第春常在，幸福人家庆有余”、“年年迎春常在在，岁岁祝福福满门”等。随着时代进步和社会发展，春联不断变换着新的内涵，尤其改革开放，春联的内容也变成了“政策落实天地宽，勤劳致富幸福长”、“一心一意跟党走，同心同德搞四化”。

春联，充满人们的生活气息，装饰了中国历代百姓的梦，点缀着一代又一代平凡的生活追求。

时令小语

梅与蜡梅

■马光辉文

立冬已过，严寒至，赏梅的日子又快到了。

国人对梅花是推崇备至、赞赏有加的。乡里常见一幅春联：“松竹梅岁寒三友，桃李杏春暖一家。”把梅和松、竹并列，言其不畏寒冷，品格高尚。宋朝陆游脍炙人口的《卜算子·咏梅》，称颂梅花“零落成泥碾作尘，只有香如故”，赞其永散芬芳。

清朝曹雪芹对梅花可谓情有独钟。他在《红楼梦》中不惜用两个回目的笔墨来描写梅花。第四十九回：“琉璃世界白雪红梅……”早预设下那幅“雪中红梅”的幻境；先写宝玉访妙玉乞红梅，详细描写了那支梅花的俏丽之状；以后又借岫烟、李纹、宝琴、宝玉之手，一气写了四首咏梅之诗。还意犹未尽，又让宝玉、宝琴一对金童玉女身着大红猩猩毡（斗篷）、怀抱一瓶红梅，站在茫茫白雪中，一幅“琉璃世界白雪红梅图”才算酣畅淋漓绘就。

到了现代，梅花，特别是红梅，更被赋予高尚意志。毛主席1963年发表的《卜算子·咏梅》先说：“已是悬崖百丈冰，犹有花枝俏。”称颂梅花迎冰傲雪、勇斗强敌的革命意志；继而“俏也不争春，只把春来报”，笑迎山花烂漫春天的到来，这些拟人化的高尚品质，给人们树立了一个楷模。歌剧《江姐》中，诗人阎肃等创作了经典歌曲《红梅赞》称颂梅花：“千里冰霜脚下踩”，“唤起百花齐开放”，把梅花视作江姐的化身。此歌传唱大江南北，经久不衰。

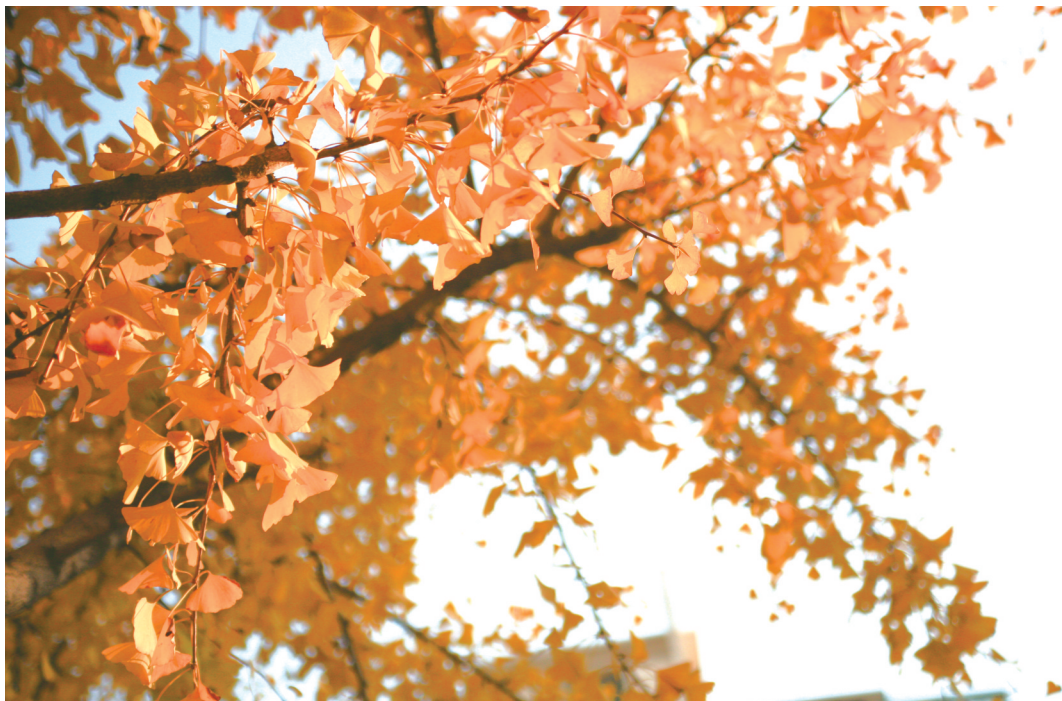
梅花有红、白、粉红诸色，以红色最受人喜欢。也有绿色的，较少，本市莘庄公园有一株绿色悬梅，被誉为“镇园之宝”。上海世纪公园、苏州香雪海等处均有成片梅林。梅花不但有观赏价值，还有实用价值。梅可入药、可酿酒、可食用。“望梅止渴”中之梅，是未成熟的青梅；曹操“煮酒论英雄”时，“盘置青梅，一樽煮酒”，可见梅果可佐酒。时下解暑饮料“乌梅汤”原名“酸梅汤”，即用未成熟的梅果加工成“乌梅”配制，乌梅亦可入药。梅还常被诗人引用言事。李白《长干行》：“郎骑竹马来，绕床弄青梅”，引出成语“青梅竹马”，两小无猜。白居易也有梅、马之

句，《井底引银瓶》：“妾弄青梅倚短墙，君骑白马傍垂杨”，后引出昆曲《墙头马上》。梅在初夏成熟时呈黄色，斯时多阴雨，称为“黄梅天”。

和梅花几乎同期绽放的，还有另一种花——蜡梅（多写作腊梅）。她也是一种很受人喜爱的花卉。近代诗人刘雪庵与音乐家黄自曾联手创作一首歌《踏雪寻梅》：“雪霁天晴朗，蜡梅处处香。骑驴灞桥过，铃儿响叮当。响叮当，响叮当。好花采得瓶供养，伴我书声琴韵，共度好时光。”确实，到了冬天，人们采、购蜡梅瓶养的似乎比梅花还多，主要因为她的浓香沁人心脾。

蜡梅和梅虽都有个“梅”字，花期相近，花形相似。但人们常说的梅是指梅花而非蜡梅花。在植物学上分析，蜡梅和梅也不是同一品种。梅是蔷薇科植物，落叶乔木，花多为白、淡红和红色，具清香；蜡梅属蜡梅科植物，落叶灌木，冬末开花，多呈金黄色，具浓香。亦可入药，花可提取芳香油、花蕾油等。

植物学上分门别类的事，我是外行。但若把二种花来个拟人化比较，我觉得梅花冷艳清香，孤芳自赏，犹如红楼中之黛玉；蜡梅则热辣浓香，随和悦众，似宝钗。



黄蝶飞 ■毛海萍

闲话花样

门槛紧(精)

■郑树林文 剪纸

在上海闲话中，常常听到一个人很聪明精明会形容为“门槛精”，其实真正的形容应该是“门槛紧”。

“门槛紧”原指保守商业机密，门槛不紧，手艺技术被外人听到，偷偷学到，就会妨碍自己的生意。

当年在上海的沙船上流行一句话“闷声不响大发财”，与“门槛紧”之意相同。海上风波难测，沙船运货不可张扬，交易双方要保守机密，遵守信用，这些都是长期经商中总结出来的。

门槛紧的来历可以追溯到三百六十行的形成。以前手艺人在大街上开店铺，店铺的门都用排门板，门板开关时主要靠门框上下的那两根木头，挖有凹槽来将门板移动，人们称它为门槛。这门框上了门槛之后，开门时只要将一块块的门板卸下来，关门时将一块块的门板再排上去。

门板有上下通的，则整个店铺的门面是打开后全部敞开式的，还有下面是用砖或者木头做成的不可移动柜台，上半部分再用门框加门槛排门板，当然也会留下让人进出的门。

无论拜师还是学习手艺都要跨过这道门槛，跨过这道门槛的关键，在于那排门板是否打开，门板不拉开说明那门槛紧着，不让拜师。

门板的宽与窄也有不同，特别是那些技术含金量高的，门板是很窄的，有时候只留下一条缝。门板窄的门缝就小，说明门槛很紧，更意味着手艺人对技术的保守，门槛紧就是这样被想学手艺的人形容起来。跨过门槛，还有许多拜师的规矩，比如送拜帖子、进堂子、设堂口、拜祖师爷等一系列仪式。

师傅带进门，应该解释为进了师傅的门槛之后，就完全靠自己的勤奋和悟性，要吃得苦中苦方为人上人，要有荒年饿不死手艺人的生

存能耐。三年学艺能否出师，独立开店铺工作，还要看师傅的脸色，而且在同门道中开店铺的地方有不成文的规定，就像现在许多行业中的“潜规则”一样。一旦不了解，店铺也很难经营下去。

在师傅那里学会了手艺，对师傅的那些技术艺术也熟悉了，对师傅为什么门槛紧也明白不少，这时候的他可能也是门槛精了，因为他既知道师傅的技术，又明白怎样保护自己的手艺，不轻易收徒弟。

从门槛紧到门槛精是不一样的意思。



生活故事

外婆的味道

■朱盛杰文

这里所指的外婆是我儿子的外婆，也就是我的丈母娘。老人家八十多岁了，而且，腿脚有疾，但仍然闲不住，喜欢到处走动，更喜欢动手做些乡间美食。外婆会做的美食很多如腌柚子皮、南瓜糍、冻米糖、红薯平等，特别让孩子们喜爱的是用南瓜做成的南瓜糍。

外婆家在江西玉山（三清山下），一幢前后有十间房的两层砖瓦小楼，门前一个小院，一条小溪沿院墙流过，院墙里右角搭了一个小窝棚养了一些鸡、鸭。院墙四周按四棚种了一些瓜果蔬菜之类的，最惹眼的是那藤蔓粗而长的南瓜，一到秋风吹起时，爬满竹架和墙头的藤蔓上就挂满了大大小小、或圆或长的南瓜。瓜的颜色也随着天气的渐凉而由绿变黄。为了防止南瓜重压断藤蔓，外婆会在南瓜长到一定大小时，用稻草绳做成网兜将一只只南瓜兜着吊在竹架上，让它们留在藤蔓上继续长大老黄。

外婆舍得施肥，一般都在当年开春时，就早早挖好将要种南瓜的小坑，将有机肥撒在坑里先沤着，等到瓜秧子长到四、五寸长时，一颗颗被移栽到那小坑里，埋上土灌一些水就万事大吉了。就因为下的底足，外婆种的南瓜特别会长，而且结的南瓜也比别人家结得多。为了防止南瓜藤蔓疯长，在南瓜藤开花时，外婆还会时不时地摘掉一些多余的细长藤蔓和南瓜花。这些，外婆也舍不得丢掉，她会将摘下的藤蔓上的外皮撕去，然后切成丝和辣椒一起炒成一道爽口的小菜。南瓜花更可做成多样美食，可和面粉煎成饼，亦可与茄子等蔬菜一同上锅蒸成一道蒸菜。

外婆种的南瓜藤蔓上的花谢了，结满了小南瓜，这时，为了让准备留作过年炒南瓜子和做南瓜糍的南瓜长得又大又老，还得隔三差五地将嫩嫩的小南瓜清理下来，腾空间和养份给剩下的南瓜。清理下来的小南瓜当然也都成了外婆炒南瓜片招待客人的主要食材。

藤蔓上的南瓜终于长老了，黄透了，大的有面盆那样大，外婆会小心翼翼地摘下来堆放到厨房的一角。

冬至一过，是做南瓜糍的时候了。

做南瓜糍是赣东北地区一种较为广泛的民间习俗，是一项多工序又细致的活。外婆会先用菜刀或刨将南瓜的外皮削掉，这削皮也讲究功夫，既要下刀准确，又要使巧劲，要留下皮与肉中间的绿色部分，削掉皮后横着将南瓜一剖两，挖去中间的瓜子和瓜瓢，再用刀小心地切下不到一公分厚的圆空瓜片，串在竹杆上先晒后晾，一直晾晒到瓜片软塌下来，然后码在蒸锅里蒸，大约蒸半个多小时，开锅倒到盘子里再晒再晾，直到瓜片颜色从黄红变成黑红时放到一个大盆里，倒入已经磨好的糯米粉、黑芝麻和少许素油一起充分搅拌均匀后再放下蒸锅里蒸透，之后晾干就成了美味的南瓜干，吃口糯，有嚼头，香甜可口。

外婆有三个儿子一个女儿，女儿就是我家妻子，在海上，大儿子在江西玉山，二儿子在深圳工作，三儿子在舟山部队，每年南瓜糍做好后，外婆也就会带着它和其他一些乡间美食在深圳、舟山、上海之间周游起来。

你不要说，一个都八十多岁的人，还那么乐此不疲，特别是见到孙子、孙女、外孙，听到他们叫奶奶、外婆；看到他们嘴里吧唧吧唧嚼着她亲手做的南瓜糍时的甜美劲，心中便洋溢着无尽的喜悦。这也许就是外婆的味道。

文苑投稿电子信箱：
zfk@yptimes.cn, 欢迎投稿