

逃票是难为情的事,逛公园、乘电车、看戏常有逃票的。从前,逃公园门票的都是小男孩。那时娱乐少,公园里好玩,门票虽然不过三五分钱,但孩子没钱,想进去就爬墙头。顽皮小鬼们躲在公园外墙角,大的先当梯子,腰弯90度,小的踩其背上,手搭墙沿翻身入园,最后,“弯腰勇士”跳将起来攀墙飞入公园。春天撩拿摩温(蝌蚪)、夏天粘野胡子(知了)、秋天捉蟋蟀。对这群小囡,公园的纠察也无奈。罚钞票吧,小人没有;叫家长领回去吧,爷娘都在忙糊口,没空来。只要大人晓得了,回去一顿竹笋烤肉的“生活”,是免不了要吃的。纠察自己家里孩子也成堆,抓了这帮皮小鬼,动下怜悯之心,往往口头训斥一番,总归是放掉了。

乘车逃票也常有,那多为成人。不买票的、旧票替代的、冒充月票的(每张公交车月票六元钱,市区内通用),人多多时乘机浑水摸鱼。为防逃票,汽车场有查票制。查票员臂佩一小块酱红色臂章,随机跳上车,随机查票。他挨到乘客身边,轻声说:“请出示你的车票或月票。”有礼又不失威严。逃票被捉要罚款,弄不好再告到你的单位,闹得沸沸扬扬难做人。我小叔子曾是公交一场查票的,说起逃票故事来有一麻袋可讲。逃票要脸不逃,还会误大事。当年弄堂里有个小青年正谈女朋友,不知谁多嘴,说他乘电车逃票,女朋友知道后就此“拜拜”。逃票更有惨烈的故事让人心酸。上山下乡时,在农村累死累活干一年,挣不到一张火车票钱。过年小人想家了,只好扒车回家。我妹妹在黑龙江,她说,为了回上海看爷娘,就有爬火车顶逃票的。东北外外是零下几十摄氏度的严寒,结果活活冻死在车顶上。动乱年代的往事不堪回首。

现在日子过好,逃票的故事该结束了吧,不,还有得讲。媒体曝光,逃票以

地铁为多,方式出奇怪样。我虽不常乘地铁,但仅在8号线站,就几次看到让人恶心的镜头,不妨回放给诸君。其一,二十多岁青年又壮又实,走向敬老卡专用通道,摸出卡往识别机一拍,堂而皇之通过,面不改色心不跳。我当时瞎猜:这卡是他外婆的?阿娘的?老太们总是宝贝孙辈,肯将福利卡让小人乱用,揩国家的油。她们可不管;或许,老人根本就不知道敬老卡放哪儿了。其二,乘车高峰段时过闸机,几个肩挎电脑的男女,人突然矮下半截,猫腰钻过、立起,还不忘整整衣襟,然后没入人群,一套动作比泥鳅还活络,看来“训练”有素。其三:中午时分乘客不多,有三个老阿姨一路说笑出站,衣服穿得山青水绿,卖相蛮好的。到了闸机口,她们个个武大郎再现,腆着肥肚,强蹲身躯扭出了道口。站起后,重心一下又难以调整,于是步履踉跄,跌跌冲冲了好一阵,可还不忘互相对看而笑,老吃老做了,我倒惊得目瞪口呆。五六十岁的人,一把年纪了,攒胶骨

折了哪能办?现在看病,最看不起的就是骨科。骨头断了费用动辄就要好几万,还不算叫人伺候的铜钿,丢大捡小,此账怎么算?有些熟人做事也让人哭笑不得。一次,去探访重病的老同学,回来的巴士上几人同车。有位刷了敬老卡,人问:依哪能也七十岁啦?她笑,捂着嘴道:“阿拉爷的。”人又问:照片上是男的,一看就穿绷,查出来哪能办?她眨眨眼答:没人查的。我缺正能量,不好意思当面批评,只有腹诽的本事,从此懒得理她。

为省几个小钱逃票的,他们袋里未必缺钱,城门不进而钻狗洞,自毁形象不值。自毁事尚小,坏了上海国际大都市市民的形象,事就大了。近闻开始地铁稽查整治,逃票者的身份信息拟将进入本市的个人征信系统,这个举措来得及时。看那些逃票的还敢逃不?

逃票

吴莉莉



边看边聊

捉蜻蜓

欧天

要是问孩童时代的我,喜欢玩的游戏是什么?我想答案莫过于捉蜻蜓了。乡下的蚊子和小昆虫特别多,以之为食的蜻蜓也多就不足为怪了。在池塘边、在树丛里、在草垛间,到处可见蜻蜓上下翻飞的身影。它们的颜色也各不相同,或红或黑或青,品种多得让人看得眼花缭乱。尽管我心中早有捉住它们的冲动,但是我知道真的想捉进它们并非易事,得费一番脑筋才行。

正午太阳毒辣地灼烤着大地,地表温度极高,蜻蜓是承受不了外面如此的高温,它们往往会选择躲在阴凉的地方栖息,这时是捉蜻蜓的好时候。趁爸妈都在午睡时,我就偷偷地溜出来,与邻居小伙伴约好同在竹林里碰头。为什么不选择其他地方,而选择在竹林里捉蜻蜓呢?据我多日观察,竹林里满是那种绿头绿身子的绿蜻蜓,而且感觉它们大多数都很笨,警惕性不高,很容易捉到手。

踏入竹林,得睁大眼睛看清楚蜻蜓到底栖在哪根竹枝上,有些蜻蜓停得过高如果超出了我们的小手能及的范围,我们就放弃。只有那些停在低处的蜻蜓才是我们所要“猎取”的目标。捉蜻蜓是需要一点技巧的,不光脚要轻巧,手也要轻。发现合适的目标后,先得猫下身子,跟手蹑脚,走路时不能发出任何声响,悄无声息地走到蜻蜓的背后,然后伸出手慢慢地靠近它的尾巴,这时候动作是越慢越好,慢得让蜻蜓觉得你不

收获的期待

刘鹏(摄影)



今宵灯谜

林佐明
失去控制
(五金配件)

昨日谜面:寥寥几笔求墨宝
(四字出版新词)

谜底:数字图书(注:图,想要;书,书法)

夜光杯

上海市行知实验中学是母校原址上重建的一所完中。从渊源上算,我与它没有交集,但因为我在中学6年是在这里,赵家花园的一草一木,连同青葱岁月的记忆,是我人生旅途中重要的,无可替代的起点站,梦中会不时浮现。故我经常回去,学校有事找我,有活动要我参加,我都竭尽所能。

这天,是建校纪念日,不搞庆典,只是让大家在校园里走走。校园里有一棵我们毕业时种下的松树,当年不足1米的小苗,现在已有5层楼高。每次去,我总要去树下站站,抚着鱼鳞般的树干,触摸着毛茸茸的树叶,恍惚中,时光穿越,自己又成了梳长辫的女孩。四合院前的百年广玉兰,苍劲沉稳,风吹过,它毫不为动。树下的石桌石凳,湿漉漉的,旁边的操场,洁净如洗。办公楼后面的竹林,已连成片,一条小径,幽幽地通往树丛深处。雨中,走在熟悉的校园,一步一景,一景一忆,那个做着作家梦的少女,似乎又在听老校长马爸爸说:“小良骏,将来你写了书,别忘了送到学校给我看。”我的书出来后,已无处去送,现都在校史室展出,马爸爸,您能看到了吗?

求真园里,几棵大树都是当年花匠赵毛弟种下的,他在花圃教我画几何图形,不识字的他,竟是我开窍的数学老师。摇曳



飘逸的树枝,洒下片片雨点,朦胧中,又看见赵毛弟忙碌的身影,脸上满是希冀。他那声告别时说的:“要用功!”又在耳畔响起。“我真的,很用功。”我悄悄地回答。学校纪念册中有我几张照片,那是我去陶研途中的履痕。很想对着大树再喊一声:“我现在还在用功。”老赵,您能听见吗?

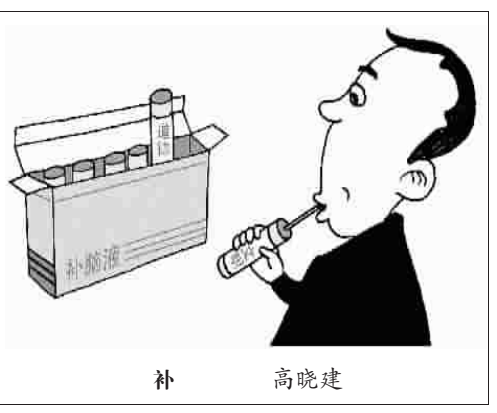
叶良骏
树林里,竖着一块校歌牌,教育电视台要在哪里采访我。去年,杨卫红校长说要写校歌。因忙于参加话剧《永恒的陶行知》策划,我没时间做这件事,找了几位校友写,拖了几个月,任务没完成。新学期开学等着校歌,我只好自己动手。好在会写点诗,又做过几年中学音乐老师,写歌词虽是第一次,倒很顺利。词写好后,我找了学长黄白谱曲,同是“行知人”,配合默契。校歌很好听,也好记,师生易记爱唱,我的任

一天,一个苏格兰人和他的妻子一起逛市场,经过一个煎香肠的摊子。“这香肠真香啊!”妻子说。“是的,挺香的。如果你喜欢的话,回去的时候我们再从这儿过。”苏格兰人不仅喜欢吃香肠,而且有自己的特产香肠哈吉斯。哈吉斯是一种用羊肉或羊杂碎为填料的辣味香肠(或香肚),因18世纪苏格兰诗人罗伯特·伯恩斯(旧译彭斯)在庆祝自己生日时对哈吉斯香肠的赞美而闻名世界。如果要用食品打比方的话,苏格兰人也往往拿香肠作喻体。

香肠是一种肉制品,用肉丁或碎肉或切碎的内脏加肉膘与各种调味品拌和,然后灌进肠衣或肚子(广义的香肠包括香肚),进而风干、发酵、烘焙、烟熏。作为肉制品的一个概念,香肠的内涵是几乎可以将肠衣忽略不计的,然而肠衣毕竟又是不可或缺或成形的形成手段。香肠曾经是、今天依然是对被斩杀家畜成功利用的结果。人类在古代乃至更早的时候就开始制作香肠,尽管那个时候的香肠和现在的不尽相同。据称中国在公元前589年

中国的香肠有自己的特色,风味多样,有广东香肠、北京香肠、南京香肠、哈尔滨红肠等。香肠的优点之一是耐储存,可应不时之需,充作一个荤菜。

意大利的萨拉米香肠是全球闻名的,俗称咸香肠,我国的大卖场也出售这种香肠(如那波利-萨拉米肠——也称那不勒斯香肠)。萨拉米香肠品种繁



务完成得不错。对着电视镜头,我想说很多,但最想说的是“诗化的校园,盛满真善美”。绿意盎然的行知实验中学,处处留着老“育才”的旧迹。这片土地,曾历经沧桑。捐赠校园的乡贤赵竹林的身影已消逝在时光的尽头;老校长马伯贤和众多老师已远去;当年遍响的歌声、笑声,已随风飘走;曾经编织过的少年梦,大多消逝在岁月中。但我的心,始终留着无尽的诗。柔软、抒情、美丽的旋律,分分秒秒伴随我成长,成熟,直到现在,成为至今仍站在陶研队伍中的坚守者。一个学校,可以没有大楼、礼堂,没有现代化的体育馆、游泳池……只要有诗化的校园,时时散发出真善美的气息,让学生在离开的几十年里,想起她就会心暖,就会步履坚实,就是成功的学校,就是一所好学校。这所学校继承了老“育才”的好传统,努力打造的诗意校园,处处流露出的“陶味”和爱意,令人觉得温馨。从这个角度看,她是不是我的母校已不重要。

多(至少有40种),属于耐储存香肠,采用专门的微生物发酵。今天的萨拉米香肠通常用猪肉或牛肉制成,摩德纳曾经是意大利的萨拉米香肠生产中心,眼下几乎所有的欧洲国家都生产萨拉米香肠,而且注明是意大利什么地方的风味。费利诺风味萨拉米肠的制作自2013年起受原始生产数据保护,不仅对肉质有严格规定,生产条件也必须符合要求,比如用盐比率定为2.0%-2.8%。那波利风味的萨拉米肠的馅料猪肉、小牛肉和猪肉膘的用量分别为三分之一。此外还有米兰风味、维罗纳风味、法布里亚诺风味的萨拉米肠等。

欧洲值得称道的香肠不胜枚举,比较重要的品种有血肠(亦称红肠或黑肠)、肝肠、碎肉冻肠、猪头肉和肉皮冻肠。作为商标而出名的有维也纳煎香肠、纽伦堡小香肠、法尔茨肉冻灌肠等。匈牙利人生产的萨拉米香肠亦颇有名气,人们对萨拉米非常熟悉,由此而衍生出一个政治概念——萨拉米策略(就像将一根萨拉米香肠切成薄片那样,一点一点地逐步达到政治目的的策略)。

香肠无处不在,但欧洲人不忍说香肠不好。一位客人在餐馆吃饭,点了一份香肠,吃着吃着终于把服务生叫来了。“先生,请问您觉得香肠的什么地方让您不舒服?”服务生绕着圈子说:“上面的扎结。”客人说:“这是很正常的呀,每根香肠都有两个扎结的。”“可是两个扎结之间的距离太短。”

雪白的粉条马上染成了金红色,其间又夹杂了红橙黄绿紫,夹上一筷,稀溜溜滑入口,清凉,爽口,有点辣,有点酸,更多的是香与鲜,直吃得满头细汗,稍后便是发自肺腑的凉快与惬意。

若是没有那黄铜刨子,也可因陋就简,以菜刀切成小块,如劈豆腐一般,调好佐料浇上去,拌好后,块块都是油光闪烁、顾盼生辉的白玉,吃起来自有一番美意。

就着这水乡自产的凉粉,喝上两杯冰镇的啤酒,再来半只盐水鹅,最好是全家人一齐举箸或三两知己,在门前天井里,吃着,品着,就着家长里短小城轶闻,看夕光一点点淡去,晚凉慢慢地升上来,门外间或响起三轮车的铃声或人家唤儿的苍凉呼声,那才真正是小城的风味,家的感觉。亲切、随和、温馨又苍凉,让人打心眼里喜欢。

凉粉

朱秀坤

比婴儿的肌肤还要娇嫩,晶莹剔透,真正是惹人垂涎。

凉粉是拌着吃的,得有特制的浅口提篮般的黄铜刨子,底部有一排排豆粒大的洞眼,有点像漏勺。

贴着果冻般的凉粉一圈圈盘旋,电线般粗细的粉条便刨出来了,两指长足矣,如此刨上几圈,一盘凉粉便有了。浇上佐料——这是最重要的,味道美不美主要就在这里,那花样可真不少,有麻油、酱油、醋、蒜蓉、辣酱、剁碎的萝卜干、胡萝卜、榨菜末、香菜末,最后还得有胡椒粉,如此一大堆佐料拌进去,焉能不好吃?端起一碗,筷子拌好,



七夕会 美食情怀