夜

雨

## 新民晚報

的传统美德,是从成语"敬 老慈幼"转化而来的,但其 尊敬老人、慈爱孩童的原 意不变。在历史上的某些 时期,它还曾被作为国策 来加以施行, 有些地方长 官还把它作为治安良 策,效果甚佳。

此语本来尊老在 前,爱幼在后,至少是 并列。但自近几十年 来独生子女家庭猛增普 及,风向转换,爱幼之风日 盛,尊老之风益衰。在我儿 时的记忆中, 许多家庭都 非常敬重老人。吃饭时都 是长辈坐上席,小辈坐下 席;长辈未上桌,大家不动 筷,如有好吃的,也都是挟 给老人先吃。最大最好的

房间,都是留给老人住,川,

女们即使再拥挤, 也不敢

敬老爱幼是中华民族 逾越半分,动此"邪念"。 老人有点不适,全家不 安,嘘寒问暖,立马送医 院。女作家欧阳文彬就曾 对我说: 她亲眼看到叶圣 陶蹲着为老母亲剪脚趾 甲。待母极孝。我后来到叶

## 敬老与爱幼

圣陶家,确见五世同堂,长 幼有序,其乐融融,家风承 传之美,令人羡慕,

现在的家风完全倒 过来了,小孩有个伤风感 冒,咳嗽几下,不得了啦, 全家人急得团团转。小孩 天真,哪里不舒服,实话 实说,弄得父母心急火 燎, 以致有虚惊一场的: 老人有个不舒服,生怕影

## 监护室杂记

作为一名重症监 护室的医生,我的心 情会随着病人的病情 而起伏变化,我承认, 这是一个弱点。

这是一个很普通的日子,是一个常见的心脏瓣膜置 换手术,病人很年轻,不到四十岁,手术顺利,但进入监护 室后仅15分钟居然就排出600毫升引流。主刀医生立 即在床边为患者开胸,只见血不停地冒,完全止不住,于 是赶紧推去手术室建立体外循环进行止血。因为出血 位置在主动脉根部,出血猛,很难处理。转机-阻断循 环-开放循环,就这样反复做了三次,两名手术医生持 续埋头苦干,不抛弃不放弃,终于成功。再次手术花了 近8个小时,我的体外循环做了近7个小时。我想说, 一个好的外科医生真的很不容易.要有自信.能抗压. 还要有高度的责任心。那天晚上,两名外科医生中的一 位突发肾绞痛,估计是站太久且一口水都没喝的缘故 令人叹服的是病人的生命力也很顽强,每次"开放",那 颗心脏都能迅速复跳,真了不起。今早查房,见到患者 清醒,出血也不多了,看看窗外,感觉阳光特别明媚。



柴进陷在了高唐州, 丹书铁券救不 了,自然有人去救,宋江就来了,带着大 队的人马,浩浩荡荡,这可是打下祝家庄 的第二次出兵,声气很壮。宋江也颇有信 心,毕竟他也懂点玄女阵法,结果上阵-溜不顶用, 高唐州知府高廉的魔法和神 急得宋江跳脚。吴用说算了,干脆还是去 寻回家看母亲的公孙胜吧, 他可是和李 逵同时下山的,到现在还杳无音

信,得去找他了,兄弟们碰上钉 子啦,只有他能铲得了。其实,之 前宋江也安排神行太保戴宗找 过几回,就是找不到人。看宋同 志多有领导范儿, 求贤若渴,早 操心寻过了。那也不行啊,这节 骨眼没他不成,必须把他找来。

于是,戴宗和李逵两人领命 去寻,寻来寻去就是找不到。戴宗那神行 法又不让李逵吃荤腥,老是吃素,黑旋风 咋受得了这待遇,饿得直冒虚汗,不行, 还是歇歇吃点东西再找吧,要不公孙胜 没找着,李逵倒先饿扁了,多不好玩。两 人就走讲路旁边的一家素面店,还别说, 客人特别多,没有单桌头了,只好和一老 汉拼桌。可是左等不上面右等也不见,等 到老汉的面也来了,黑旋风还看不到自 己的面,气得拍桌子就骂,弄的老汉溅了

一脸汤汁,面也翻了。老汉上前揪 住李逵,两人差点打起来,幸亏 戴宗说和才了事。巧的是,老汉 和公孙胜是邻居。真是踏破铁鞋 无觅处,得来全不费工夫!两人

赶紧问清住处,直奔公孙胜家,出来迎 接的却是位婆婆。

只见这婆婆"苍然古貌,鹤发酡颜。 眼昏似秋月笼烟,眉白如晓翔云鹤,貌 似山中傲雪松"。真个是仙风道骨,任谁 见到都不由升腾起敬重之心! 戴宗是连 忙行礼说明来意,婆婆推说公孙胜不在 家出外云游去了, 让两人先留下来等 等,什么时候回来什么时候见面。这分 响大家,多半瞒着忍着,即 使有了症状, 也得不到孙 辈那样的关怀和重视。理 由很简单:老人嘛,总有 病,哪个老人没有病?不稀 奇。就这样被轻轻撂过。有 的甚至被冷落一边, 无人

> 问津, 待遇和贵重程 度远不如孙辈。讨去 是全家人围着老人 转,如今是全家人围 着小孩转;过去是全

家人争着向老人尽孝,如 今是全家人争着向小孩 施宠: 过去的全家福是以 老人为中心,现在的全家 福是以小孩为中心;过去 是孙辈向爷爷奶奶施好; 如今是爷爷奶奶为孙辈背 书包, 跑腿子, 而且忙得不 亦乐平! 他们省吃俭用了 辈子, 如今还在省吃俭 用: 他们把第一代拉扯大 了 如今又在拉扯第二代, 而且心甘情愿,忘了自己。

这究竟算是进步,还 是退步?我暂不敢判断,我 敢判断的是: 我们现在的 "爱幼"程度,在世界上已 经是名列前茅、数一数 的了,也超过了历史上任 个时代。有的已经失 去理智,不计后果,有的甚

至实际上已经在 "害幼"了。难怪我 的老邻居邵家阿婆 曾感叹道:"现在的 家长对小囡宝贝得

不得了哇!不要说打,连碰 都不能碰!

就连在华工作的老 外也知道中国人宠孩子, 当然,外国人也有敬老爱 幼之说,但他们的观念和 方式与我们不一样。他们 会尊重老人的生活方式, 给老人应有的生活空间 和自由,不轻易去打扰老 人的日常生活和兴趣爱

明是打发走人。戴宗就安排李逵上门恐 吓。李逵那气势蛮得狠,瞪着两眼,婆婆 "先有八分怕他",还说:"我是梁山泊黑 旋风,奉着哥哥将令,教我来请公孙胜。 你教他出来,佛眼相看;若还不肯出来, 放一把鸟火,把你家当都烧做白地。"婆 婆说这里没有什么公孙胜,只有一清道 人 李逵眠当一餐斗砍翻了一堵墙壁 婆婆上前去拦,李逵道:"你不叫你儿子

出来,我只杀了你!"拿起斧头便 砍,婆婆惊倒在地。公孙胜赶忙 跑出来拦住。正主出来了,但公 孙胜说得问自己的师父罗真人。

罗真人起初不同意,说我这 个弟子既然脱离了火坑,就不能 再回去了,不想公孙胜为寇。李 逵便又闹腾了一番,又是砍又是 杀。罗真人无奈答应了,但留下

了婆婆,对公孙胜说:"你的老母,我自 使人早晚看视,勿得忧念。"金圣叹对此 评道:"独此母不入山泊,为一部书之所 "他注意到只有公孙胜母亲不上山。 这呼应了前文王进母亲逃离东京的情 节,也埋下了公孙胜再次离开梁山泊众 人的伏笔, 暗示着梁山泊终将败落的结 局。再和李逵就是要接母亲上山对照,他 可是和公孙胜一道下山的, 结果他母亲 落个悲摧的下场,人家母亲活得神仙一

般。这就是上山不上山的区别,上 山下场凄凉,不上山逍遥自在。

想至此,啥滋味?铁人也得 垂泪饮泣吧! 李逵没有,比铁打 心肠还硬。不是这样的人,可能

还请不出公孙胜。公孙胜不想再入江 湖,只想学道修仙伺候老母,但入了江 湖,结交了同道,想抽身就不是那么简 单了, 洮来洮去还是被找到了, 只好去 帮宋汀破了高廉的妖法。高唐州被破, 高廉被杀,柴进被救。对此,高俅非常恼 火,启奏皇上发兵,于是双鞭呼延灼率 领马步三军进剿梁山。大军压境,宋公 明计将焉出? 且听下回分解。



小吃货

万一遇到照顾小孩方 面的事,除非是紧急情况, 一般都尽量自己解决,不 好意思麻烦老人。

夜允杯

我们这儿呢? 不领孙 辈的老人会被认为太自 私,自顾自。如有些老人甘 愿含饴弄孙,以此为乐,那

倒罢了, 如有些老 人心力不济, 自顾 不暇,或别有爱好, 就麻烦了。我就听 一个老妇犯难叹

苦:"养了三个孩子, 再带 三个孙辈,怎么吃得消?带 了这个不带那个,又不行。 干脆一个都不带!"孩子成 年成家以后,父母就应当学 会让他们自食其力了,这不 是养得起养不起的问题。

至于中国的敬老爱 幼,虽有老幼兼顾之意,但 毕竟敬老在前爱幼在后。 这也难怪,老人年迈,来日 无多,应尽量让他享些福; 小孩正萌,来日方长,好日 子多着呢, 儿孙自有儿孙 福嘛!着什么急?爸爸妈 妈、爷爷奶奶为家庭含辛 茹苦,操劳了一辈子,如今 年老力衰,难道还要他们 继续受累?说不过去吧!每 个老人都有一部沧桑史,

没有他们的打拼和创业, 哪来这个家庭? 别看他们 白发苍苍,敏感着哪! 就像 个面临退休的老员工, 谁尊重他谁冷落他,清清 楚楚,对老人亏待一点,连 个弥补的机会都没有,后 悔一辈子。我是从来不敢 在父母面前宠儿子的。我 甚至认为:凡耄耋老人,哪 怕有些人以前犯过错,也 都应该尊重他们。因为-个人一生既要面对各种社 会风浪, ▽要与各种恶劣的 自然环境和病曆搏斗 不知 有多少人中途夭折,而他们 能活到这把年龄,实在不容 易。我们应该理解他们,祝 福他们,爱护他们。

当然,我这样说,并不 是要返回到父为子纲、父父 子子的时代。只是感到我们 现在的社会风气是爱幼有 余,敬老不足。至少得有个 平衡。一种家庭伦理丧失 之后,就应建立一种新的; 而新的家庭伦理应该比以 往的更合理, 也更符合人 性,体现人性。况且我们正 走向老年社会。多给老人-点温暖一点关怀吧! 我们 每个人都会变老的, 尊重 老人,就是尊重自己。

近日,苏州美食大家华永根先生在微信晒出吴 江宾馆"春季版江南运河宴",其中一款名为"瓜姜 螺蛳肉"的春菜别饶风味,我知道做这菜先要把螺 蛳烫一下,再把螺头肉挑出来洗净,扬州酱瓜及嫩 姜切成粒与螺头合炒,华先生说:"核心问题是先要 把螺头处理好,不能有土腥气,合炒时快炒快走,适 用少量糖及调味料"。鲜爽的螺蛳肉与脆嫩的酱瓜 能嚼出江南太湖春水的风味!

吴地俗语"正月螺蛳二月蚬"。早 春二月,太湖边的小镇上最早应市的 美食是青壳螺蛳和黄蚬,上海人春天 喜欢吃酱爆螺蛳, 江南水乡向来有 "清明螺,肥似鹅"的说法。其实呢,这 是过去穷人家的说法, 鹅太贵买不 起,河滩头摸点螺蛳骗饭下肚,螺蛳 在滴了香油的清水中养几天后剪去 螺尾,放葱姜辣椒加豆瓣酱旺火-炒,螺青和酱褐双色交融,在红辣椒 的陪衬下,把人的食欲引诱到极致, 浓重的酱香味把螺蛳肉的鲜头吊出 来啦, 酱爆螺蛳也是春天里最配上海人胃口的家常

新民网:www.xinmin.cn 24小时读者热线:962555 读者来信:dzlx@xmwb.com.cn

春到汀南,想起杜甫的那句:"夜雨剪春非,新炊

间苗粱。 记得我家昆山老宅后有块菜地,淅淅沥沥的夜

雨过后,雨露中的韭菜色绿鲜润,我喜欢吃外婆冒着 雨丝剪下的头刀韭菜炒鸡蛋,蛋鲜韭香微带甜,吃光 要把盆子舔。蚬肉炒韭菜,沪上老味道之一,河蚬, 壳棕黄褐色,水烫后剥出蚬肉色白如玉,用来炒韭 菜是绝配,外婆说,蚬肉中那一块黑黄色的膏黄味 道最鲜,有人把它抛弃可惜啦!

春天里的美食"酒香草头",沪人最爱,美食达 玫瑰公主说:"到菜场买草头要用手抓一把,感觉 软软有弹性,不扎手的是糯性嫩草头,炒草头,宜旺 火急炒,店家炉火大,草头、作料同白酒一起下锅, 锅口火光一闪,翻两翻装盘,我家炉火小,只好到最 后才喷点一滴香白酒, 听说有人用陈年茅台酒烹炒 草头,那是豪华版的啦!"吾师,沪上篆刻名家陈茗 屋喜欢吃上海老饭店的"草头圈子"。他说:"这家草 头圈子做得酥烂软熟味道鲜,人口肥而不腻回味 足。"某日我在饭店吃到草头圈子,那圈子看看卖相

蛮好,油亮肥腴像帅哥,夹一块入口, 奇怪,嚼不烂又吞不下,好像吃到一片 旧轮胎……

青菜油菜苔,色有青有紫,放点素 油一炒,清甜养胃,倘若菜苔抽得太 粗长,唯有叶子可食,长梗只好丢弃,从前,我父亲 想出一个废物利用的吃法:用小刀轻轻削去菜梗外 的老皮,露出翡翠色的嫩芯,洗净,斜切成三厘米 的小段,用细盐腌半天,酱麻油一拌过泡饭,清脆

爽喉,鲜香无比! 春到申城,美食亮相,松鼠桂鱼油爆虾、糖醋黄 鱼响油鳝、红烧塘鳢银鱼丝、清蒸刀鱼白灼鮰、香 椿炒蛋一盘鲜,马兰香干两相宜、油焖山笋腌笃 鲜、冰糖甲鱼香糟螺、豆沙青团子、春笋三丁包、荠 菜豆腐羹、干贝波菜粥、清炒豌豆苗、干烧大明虾、 明前碧螺春、雨后龙井茶……

来来来,让你的舌尖感受一下春天的气息吧!

不少亲友都挺难理解我一个 九零后,怎么就喜欢上竹刻了,在 他们的心目中,二十多岁的年龄更 有可能和电竞游戏挂钩而不是传 统手艺。说起来竹刻艺术在当下渐 渐成为业界比较追捧的主题,但却 少有年轻人问津,因为能在寂寞和 枯燥中坚守确实是不容易的。曾经 看过一部纪录片,介绍很多非遗项 目都面临青黄不接,手工艺厂面临 去留抉择,我的心里突然就 升腾出一种迫切的使命感。

在中国传统文化的继 承和发展上推崇的是师承 字,所以遇到好的先生极

为重要,我亦深谙此道。我先生竹 刻师承徐孝穆大师,故竹刻以刀代 笔多表现的是书画金石之间的笔 墨气韵,是承周芷岩下独树一帜的 竹刻风格。我与先生结缘在 2007 年底正值先生壮年,声音样貌俨然 已是老先生做派。我向来对"老先 生"作风的人都特别有好感。初入 先生门道尝谓:刻竹要静得下来、 不可半途而废、否则将浪费彼此心 血,我一直谨记于心。

同门之中研习之人有天赋异 禀者佼佼,我有幸悟性不差,被先 生慧眼提携。在艺术领域天赋是很 强调的,若想要艺术成就没有天赋 恐怕是艰辛万阻。先生教学则以勤 能补拙为宗旨,天分不好的学生他

也不排斥,还是会慢慢地耐心教 导。那种包容的态度不是普通教育 者能够坚持的。他说为艺为人,实 则人在艺先。人正则艺精,人若淫 邪,其艺定入旁门左道。此时突然 想起海派先驱吴湖帆先生曾教导 其门人谓:欲做大画家大成就者必 先爱吾家邦。道理是一样的,最后 成就的高低就取决于艺德和为人 外世的正确价值观上。

## 大胆泼墨小心收拾

姜思远

记得前年我与先生游走在浙 江嵊州、新昌等地。起先说是游山 玩水,可之后带我们走进的却是一 片竹林,此地茂林翠竹郁郁葱葱片 刻之间的那种宁静安畅给人的感 觉就是心旷神怡。此时先生说教: 竹刻这门技艺对选材也十分讲究, 竹子必须是三年至五年中冬天砍 下的毛竹方是可用之材,而且还需 要凭借观察得知其大概的长势和 成材率,都得做出准确的判断。说 毕先生便对我轻声细语道:要找竹 皮表面带有白霜的翠竹,把白霜抹 去底下透出翠绿翠绿的竹青,这种 竹子一般质量普遍较高, 肉质紧 密,易于雕刻。我从师至此总算亲 眼看到了先生一直对我讲的螺青

色的竹子,真是百闻不如一见啊!

知道了选材还得懂开料,不是 简单地把竹子劈开打磨,而是根据 竹子纹理的走势来区分应该制作 成何种器物。这个也可以叫"因地 制宜"吧。有次我记得我很用心地 区分纹路,也比较有自信地开了-段料进行打磨,完工后准备画稿奏 刀,临刻前先生一看我手中这块臂 搁料说:两头不齐,水磨功夫不到,

> 刻得再好也白搭。一盆冷水 浇下来我顿时信心大挫,我 觉得竹刻竹刻不就是刻嘛. 不用这么讲究打磨吧。先生 说一块好的作品从料就得

仔细推敲,然后再推敲画稿,最后 再推敲刻。一步都逾越不了,这样 的作品才会趋于完美。他说这是他 求学过程中前辈的谆谆教导也是 传统,希望到我这里也不要断。这 种老一辈的教学严谨一丝不苟深 深地烙印在我的记忆里挥之不去。

自弱冠始与先生游也已近十 其中最大的感受可能就是先 生那种坚持传统的精神和不放弃 任何可能开花的"种子"。这也正 应了国画中的那句话: 大胆泼墨 小心收拾。



医牛要获 得患者的信任, 靠的是"德"和