

柿柿如意

朱王芳

“咚咚咚”，我麻利地爬上梯子，在大门楣贴上红彤彤的“万事如意”横批，父亲在下边扶着梯子，仰着头瞅着我，叮嘱道，“把米糊多刷点，粘紧了，冬天风大，别过不了三天，吹落了。”奶奶捧着玻璃罐从屋里走出来，朝我喊着：“毛女，别把新袄子沾上米糊了。”奶奶在太阳下打开罐盖，甜甜的香气如一股青烟飘飘荡荡升到半空，又凝成一团扑进我的鼻子，只听奶奶细声细气地说：“过年吃柿饼，柿柿如意呐。”

我家门前右侧菜园旁有一棵柿子树，有两手合拢那么粗，除了秋天树上突然挂满了青黄的柿子，平时，我很少看它一眼，它的长叶，开花，我从未注意过，就如我的母亲，于我的学习、作业从来不问，一学期结束，只要看我的成绩单，成绩单上数字不好看，屁股上“噼噼、啪啪”一顿打，免不了的。

柿子在慢慢转黄，奶奶在树下一天天转悠，小黄狗衔着她的衣角也跟着打转，我懂她的那点心思。我拨了小马凳，奶奶，你回屋吧，我到树下看书。

中午，明晃晃的阳光从树叶间漏下来，又圆又亮，就像奶奶挂在蚊帐脚的铜钱，油亮亮的。母亲在屋里踩缝纫机，“哒哒哒哒……哒哒哒哒……”我的眼皮伴着声音，一下一下的。这大中午的，谁会来偷柿子呢。屋场里的小孩也是太多，太闹腾了。一年四季，我们到处找吃食，田边地坝的野草莓，大麦泡，小麦泡，山上的野山楂，八月楂都被我们寻遍了。谁家的梨儿、杏儿、枣儿能等到熟呢，还没到半熟，就被嘴馋的孩子敲敲打打寻了去。

奶奶要好好看护这棵柿树，今年结了多少个果，奶奶踮着小脚数了好多回了，有时多一个，有时少一个，数不准了，就喊我，毛女，来帮我数数。多少粉做多少粑，她早就默念好了。隔壁的二婶来来去去瞅了好几回，笑嘻嘻的，“大奶奶，你家今年的柿子结好多了。”奶奶拍拍小黄的头，冲二婶笑笑，“嗯，不知能等熟不，回头熟了，留两个给你家呀。”二婶欢喜着，“大奶奶，回头有事喊我帮忙啊。”

这个大屋场里都是本家的孩子，能丢三落四吗？奶奶最怕得罪人了，一个孩子一个，她早就盘算好了。如果不看护好，让谁偷摘了去，自家都没想头了。

父亲在县城的电机厂上班，每天对着机器烧电焊，伤眼睛，伤嗓子。奶奶唠叨着，要晒柿饼留给父亲过年回家吃，清凉下火。我听了有些不耐烦，他在城里不能买么？奶奶叹口气，他不不舍得买噢，每月那点工资，除了买饭票的钱，其余的都寄回来了。

每年暑假我们姐弟都要去父亲那儿一趟，厂里食堂的粉蒸肉可香了，吃起来满嘴冒油。中午，厂门口卖冰棍的吆喝着，冰棍啰，卖冰棍了，这声音勾着我们的魂，就像老家门口杨树上的知了，高一声低一声，撩拨着你，非得爬上树捉住它不可。父亲摸出一角钱，你俩去买吧，一人一支。有时，父亲上街买些苹果回来，一看就知道是卖剩下的，和奶奶的手一样皮打皱了，有的带疤子那都烂了一块，就像弟弟冬天脸上的冻疮，红黑的。父亲用水把苹果洗干净，拿着小刀把烂的地方挖掉递给我们，吃吧，这苹果又便宜又好吃。

父亲很少回家，有一年过年下大雪，他挑着年货担子，足足走了一天一夜才赶到家。

天一天天凉薄，柿叶也开始泛红，奶奶把梯子靠在树上，递给我篮子说，毛女，你上去把黄透的摘下来。摘下来的柿子，奶奶一家家散去做人情，其余的都用篮子装着挂在屋檐下晾干。从深秋到初冬，吸足了阳光，硬涩的柿子开始发软变红。柿子专拣软的捏，奶奶到篮子里摸摸捏捏，拣出两个，吃吧，解解馋。我和弟弟把薄薄的柿皮撕开，一吸一吮，透凉的汁儿，丝溜溜直流下去，嘴里甜滋滋的，蜜汁一般。连小黄好像也闻到了甜味，直舔着舌头“嗯嗯”叫唤。

树高处的柿子又大又圆，母亲爬上去摘下来，用刀削去皮，放到筛子里，拿到屋顶上晒柿饼，晒呀晒，白花花阳光变成了亮晶晶的甜霜。柿饼晒得差不多了，奶奶拿出罐子装好密封，储藏起来。

快过年了，柿子树叶全落光了，树顶上挂着几个红柿子，风一吹，就像瘪了的红气球一晃一晃的，几只麻雀在树枝上跳来跳去啄食，它们知道这是奶奶特意留给它们的礼物么？母亲在屋里“哒哒哒哒……”埋头做衣服，她要给我做件花棉袄，这是给我考得好的奖励。趁着天晴，奶奶正在腌白菜，她把白菜从竹篙上取下来放到竹筐里，二婶正在一边握着刀“咔嚓咔嚓”地帮我切白菜，一边和奶奶搭话，大哥过年快回来了吧。奶奶大声应一声，“嗯，腊月二十四回来过小年。糖果他都买好了，叫他们在家不要买。”我眯着眼，想着父亲挑着担回家过年的情景，担里有什么呀……我就像树上的那只麻雀也蹦蹦跳跳起来。

冬梅

曹乾石

鲜艳活泼的花，遁迢苍老的枝。举起一个如火如荼的季节，用意志和毅力。从花朵儿上，我们感受到了和风的轻舒，阳光的温暖；从树干上，我们读到了一篇关于冬的严酷的回忆……难怪，你的果肉总是浸透着酸味，果核总是那般坚硬，且饱渗着无法咽牙的苦涩……紧紧握着这样一枚果子吧，在早春而不是在夏季。



东方明珠

(中国画 138x68cm) 沈舜安

张清医生是仁济医院著名的心内科专家，早在十多年前，他便在东方广播电台“名医坐堂”节目中做过嘉宾，当时这位才三十来岁的张医生，从此便有了名医的称号。

张清没有辜负这个称号，他不仅是名医，还被患者称为“救命恩人”，2018年8月，他入选首次发布的“胡润好医生榜”。

能成为一名名副其实的好医生，张清付出了巨大的努力和牺牲。

1991年，从上海医学院毕业的张清进入仁济医院，经过三年的科室轮转，最终他在心内科落脚。这时，有一个选择放在他面前，是按部就班做一个传统意义上的心内科医生，还是做一个能做手术的心

外婆家在苏州的光福，屋后是邓尉山，绕着山脚转弯是太湖，而那个转弯处的山脚就是“十里香雪”。

小时候，冬日里跟在大人后头走亲戚。山路边、墙角下多是开得热闹梅花。我也就没干一边背着“梅无雪不精神”，一边倍儿精神地攀花折枝的事儿。那时候去“香雪海”赏梅的人远没有到太湖边吃船菜的人多。

春寒尚寒，山坡上的花开得默然，赏花的人也大多是顺路来探看，倒是山下村民家里的各色腌梅子热热闹闹。若是晴天，揣上一包梅子蜜饯一路吃到半山的赏梅亭确是饭后消食的好法子。那时的“十里香雪”也并非尽是梅花，间杂着桃树、杏树、橘子树，于是我站在亭子里含着梅子，心里盘算着下山时还需再去买点桃干杏脯。

又过几年，大约是觉得不能白顶着“邓尉梅花甲天下”的名头，于是“香雪海”的边上开始修起了一溜的矮墙，墙中间留一扇大门，门前立一块牌——香雪海公园，门票30

在私人的饭店被迫关门打烊后，同心馆以集体性质，芳香在凤凰镇的凤凰河边！

凤凰镇是公社的所在地，是长兴岛的中心地带。

只有一百多年历史的长兴岛，它的美食体系从季节上说是完整的：早春的草头、余汤面鱼，二、三月份的清蒸刀鱼，四月的清蒸梅子鱼，五月的油爆长龙虾，六月的面拖蟹，七月爆炒鳝丝，八月的腌蜆蜆，秋后有芋艿老鸭汤，山药白露鸡，清蒸长江蟹。而红烧河豚、葱油芋艿、红烧羊肉这些美食，都是长兴岛半年的当家菜！

物质的贫瘠与丰富，大体现在食材的多寡和优劣，而食材的优劣取决于天然的水质、土壤和气候环境。在太平洋的西岸，有潮汐规律而不受海水的咸潮侵蚀的，可能只有长兴岛。

美食在长兴岛，是得天独厚的。作为文化的范畴，美食的传承也是最直接的。事实上，长兴岛上是没有厨师的，他们大多烧制单一的菜品，在孜孜不倦的探索中，把这个菜品的色香味烧到极致，烧到没有人能够超越自己而成为别人学习超越的对象！

身体抵抗力其实会变差，所以很多心内科医生都不愿做这一块……”

但张清最后还是决定，要向这位老主任拜师学艺。

“虽然对身体有伤害，但不趁着年轻追求医术进步，把手艺学好，就这么平淡地过下去，我总觉得心有不甘，也与我学医的初衷相违背。”

多年以后的今天，张清聊起当年的选择，依旧感慨万千。

宁夏石嘴山号称“塞上煤城”，以生产无烟煤而闻名中外，也是宁夏回族自治区唯一获得“国家森林城市”称号的地级市……就是在这座城市里，有个上海人成了当地成百上千人心中的救命恩

当然，这个过程是漫长的，在实践“红烧河豚”这道菜品上，有很多人甚至付出了生命的代价。在长兴岛，很多人，往往就用单一的一道菜，便成就制作层面上的连续性。同心馆的顾茂生师傅，他的红烧长江鲥鱼，在传承的基础上又有了更大的提高，甚至让京城来的人物都流连忘返。

到同心馆坐坐，这是长兴岛男人的一种境界。美食美味是人童年记忆的基础，他和语言一样，是“先人为主”的，从这个意义上说，长兴岛人是幸福的。美食的极致，是给予绝境中的人以生命的支撑！长兴岛人为这些美味佐餐的，一定是本地当年收获的新糯米酿的酒。一斤糯米酿制成一斤酒，这样的酒本身具有最高的能量，特别能提升一个成年男子的精神气！大风中升帆起锚的时刻，大潮里决口合拢的时刻，基本的准备是这群搏命的男人酒足饭饱——酒足的前提是菜，饭饱的基础也是菜——这样的状态里，人就有了慷慨赴死的决心，就有了战胜一切艰难困苦的力量和勇气；在这样的状态里，就让人有了无穷无尽的力量，去劳动创造，去爱这片土地和土地上的人！

了他一生的美名！因此，可以这么说，他们既是长兴岛美食的实践者又是传承者，而上至湖北江西，南来福建浙江的船家，带来的是各种不同的食味感觉，提升了长兴岛美食的品质和知名度。

到同心馆坐坐，这是长兴岛人的奢望。在农村合作化和人民公社化之后，农民都被锁定在了土地上，连镇上的小业主，也大部分回到圩岸上，当起了农民。而贫穷也是从这个时代开始的，集体以外的养殖和长江里的捕捞，都属于被批判的资本主义范畴，长兴岛上的美食几乎消失，了。同心馆的历史地位，就是在国家和人民处在“浩劫”这个时间段里，基本保持了长兴岛菜肴在



韶山毛泽东故居

王家林

天眷韶峰锦绣标，更教红日出东阜。井冈矗立开天剑，赣水奔腾辟地潮。遵义琼楼歌马列，延安宝塔颂朱毛。神州筑梦承先业，华夏复兴奏九韶。

人，他就是张清。2011年，张清第一次到宁夏石嘴山市第一人民医院。

那一年，石嘴山市第一人民医院买了一台DSA机器，这是一种可以做心脏介入的设备。由于当地人的饮食习惯，心脏病发病率很高，药物治疗效果不好，而心脏介入治疗见效快、能解决实质性的问题，但心内介入治疗在当地还没有开展。对医院而言，虽然有设备，却如同摆设。

这时，作为志愿者的张清，专程奔赴宁夏石嘴山市第一人民医院，帮助

当地医生完成了石嘴山第一例冠脉介入。

回上海后不久，宁夏石嘴山市第一人民医院的心内科主任又联系了张清，希望他能够常去。于是，张清为自己定下了“两周去一次”的行程。

张清说他的行程是这样的，周六从浦东飞银川，再车行一个半小时，到达医院，吃点盒饭，然后马上开始做手术。晚饭至少要到晚上十点后才能吃，甚至有时根本没时间吃。第二天一早便匆匆赶往机场，乘头班飞机回上海……

后来，石嘴山地区的患者越来越多，张清的手术便从下午一直做到凌晨两点……这又累又苦的活，张清一干就是5年左右，指导冠状动脉造影术和支架植入术近2000例。康复的患者纷纷送上锦旗，称张清为“救命恩人”并把张清的照片挂在病房中。

张清的确是位难得的好医生，本着救死扶伤的信念，他进仁济医院至今，在长达二十多年的时间里，几乎没有完整休息过一天，因为他把能用的时间全都贡献给了病人……



十日谈

梅花消息

责编：刘芳

冬夜玩笺，暗香缥缈若浮纸上，惜乎今人尚有人恋此美笺传书？明清看本栏。



夜光杯