

在今冬“流感”引发的一片恐慌下,我的女儿也赶了一趟时髦。原本热衷于每天入园的孩子,突然不愿去了。联想起晚上睡觉不踏实和眼眶嘴唇红彤彤的现实,我判断这是要生病。果不其然,午睡中的孩子突然呜呜大哭,整个脸蛋都红起来了,体温计显示 39.6℃。这时候,有的妈妈会全家总动员,匆忙上医院。但因为我已经掌握了一些医疗专业的知识,马上找来常年放在冰箱里的药片栓塞进孩子的小屁股,半小时后,孩子的状态已经稳定。傍晚时分,我选择去就近的二甲医院。

其实,生病多了,去的医院多了,你就会知道一些常见病在二甲医院都可以处理,不一定要去儿科医院排四五个小时的队。常规检查后,不出半小时就有了血报告——白细胞不高,单核细胞高,咽拭子显示“甲流”病毒呈阳性。医生基本确诊是“甲流”。凭借成为母亲后不断学习的医疗常识,我知道“甲流”病毒虽是病毒中的战斗机,但还是常见病毒,各种治疗手段比较完善。所以,确诊“甲流”后,我反而松了口气。不过,我也知道会有更大的考验等待着孩子。

果然,傍晚还精神不错的孩子,到了晚上八点,已经靠在沙发上发呆,连她最喜欢的动画片主题曲响起时,都没有力气跟着手舞足蹈。把她安顿在床上,用动画片转移她的注意力。精彩的情节把大人们都吸引住了,可她的眼睛里只有一闪而过的兴奋,更多的是因为难受而不断涌出的眼泪。看着这样的宝贝,奶奶心疼极了,过几分钟就来摸摸她的小脸小

手;连平日里忙于工作的爸爸,也放下工作,坐到了床边。我连忙让他们解散。过分嘘寒问暖是大人焦虑的体现。而这种焦虑会传染给孩子,让孩子以为生病是很可怕的事。其实,在确诊“甲流”之后,我就开始对小人们做思想工作。我告诉她,恭喜你宝贝!你的身体要变得更强壮了。为什么?因为我们的身体里有一群小士兵,他们的工作就是杀死叫细菌、病毒的小怪兽。现在“甲流”小怪兽来了,小士兵

别把焦虑传染给孩子

姚霏

们要和他们打仗了。一开始他们可能打不赢,所以你会发烧、难受,但他们没有放弃。最终,正义一定会战胜邪恶(这句话在动画片里出现的频率之高,以至于孩子们对它的认同度很高),小士兵们也会因此变得更强大。

三四岁的孩子正在慢慢形成对世界的看法,包括对疾病的看法。这时候,家长如何看待疾病、如何向孩子解释疾病,对孩子影响很大。我的朋友社工小蕾,曾告诉我一则关于医院的白血病房,当她和一些孩子聊起为什么会在医院里时,孩子们的回答令她吃惊。有的孩子说,妈妈告诉我我不听话;有的孩子说,奶奶说我不应该吃那么多零食……孩子们重复着家长给出的理由,每一个都把疾病解释为一种惩罚。而小蕾告诉孩子们,生病

不是你们的错。你们想一想,学校老师会把很难完成的任务给谁来完成?孩子们说,当然是最能干的同学。小蕾由此告诉他们,生病就是一件很困难的任务,你们就是被选中来承担这项任务的最能干的孩子。只要能克服这个难关,你们会变得更棒。这个解释对孩子们是有效的,至少他们对于治疗和医院的态度变得不那么抵触。而我想到的却是,家长们可能不知道如何向孩子解释生病的原因,抑或是我们这些家长本身对疾病的看法就很消极。随着医疗水平的提高,白病已经不是传统观念里的不治之症。

以上例子足以透视我们的疾病观。在确诊“甲流”的第一时间,我就给幼儿园老师发去了病例。当时,丈夫不太理解我的做法,认为孩子会在家休养,不会影响其他孩子,不通报也没关系。我知道他的顾虑,他是害怕孩子被当成“害群之马”。可我还是坚持通知了老师。很快,老师表达了我还是对病情的感谢。第二天,幼儿园对他们班采取了隔离措施,老师及时通知了家长们,我也在家长群里主动告知了孩子的情况。我不知道是否也有家长和我丈夫抱有同样的看法。我看到的更多的是来自家长们的善意,甚至有家长发来“生一次病强大一次,保护圈加厚”的鼓励。我愿意用行动告诉大家,疾病也是生命的正常状态。一旦来了,无须回避,更不要将它妖魔化。更重要的是,让孩子有一个正确的疾病观,会让他们受益无穷,这需要家长一起来努力。



巢云诗钞(二十三) 汪涌豪

陈布鲁塞尔鲜花地毯节

搦来枝头千娇媚,欲回赏客几日游。明霞织缕累文绮,团鸾朱绿际天浮。蜂使殷勤频传意,蝶衣翻拍乱入眸。簇奇集丽无消处,薄裁轻剪成一抔。人有感激侵襟袖,浮花浪蕊非所求。才见树上翻新巧,忍随西风付浚沟。再念芬芳本天促,难当轻狂恣踪蹂。纵未芸窗冰罩上,岂肯和恨一时休。透熏霜绡透百虑,重染茜裙堕千愁。拼将芳心不轻许,到底香魂付东流。因叹砌墀难扶起,缟衣状就怕登楼。谁告青帝惜初心,不教片刻竟白头。

比利时布鲁塞尔鲜花地毯节的历史可以追溯到1952年,二十年后开始在被雨果称为“世界最美广场”的市中心大广场举行。以后更确定每两年一次,成为当地一项最重要的文化旅游活动。鲜花节每年各有主打,也曾推出过“中国新疆地毯”主题。但想到这张1800平方米的“地毯”要花去60多万枝秋海棠,还有大丽菊等各种鲜花无数,且因切花保鲜期短,须凌晨3点就从该国北部的弗兰德往广场运花,紧接着再费100多人工依规定图案铺设,而展期不过短短5天,心里总觉得可惜。按理说,鸟语山林,花放枝头,我们流连于自然山水,享受着花鸟自来亲人的乐趣,是不会觉得广场四周的二楼咖啡厅是最佳的赏花胜地的。但遗憾也是,看到的情景却偏偏如此。由此可证在审美上,中西方的差别一点都不比其他方面小。

夏抄瀑布鲁日二首

为期暖色过前溪,仍涨春潮与岸齐。迢递归程宜晚照,世喧落尽见莺啼。

昨夜清风过刺溪,梦中逸兴到隋堤。烟横汀渚香尘路,月满星桥尚可栖。

布鲁日荷语的意思是桥,因比利时西北部弗兰德平原河道纵横,中世纪以来就多港口,故到14世纪,这里已成为欧洲最重要的商业中心。很多建筑依河而建,不仅享有“弗兰德珍珠”的美誉,还被称为“北方的威尼斯”。至今,城内仍保留着50多座各式各样的古桥,配以中世纪和文艺复兴时期的哥特式建筑,很能唤起游人的思古幽情。也曾到市内教堂和博物馆看“布鲁日画派”大师如扬·凡·爱克、汉斯·梅姆林和杰勒德·大卫等人的杰作,当然更不会遗漏圣母院所藏的米开朗琪罗的《圣母像》,但私心最喜欢的还是那些连通着北海海岸外港的水巷、运河和石桥,它们带来了一种难得而真切的时空联结,甚至让一个远道而来的中国人能想到自己的历史,并由此想象更广大的未来……

背古诗,不妨试试《活叶》

陆其国

前一阵几家电视台曾相继播放形式不一的中国古诗词竞赛节目,收视率非常高。参与者在这样的诗词擂台上进行比赛,看谁掌握的中国古诗词量多、记忆力好、背诵得全、理解准确;还有看谁临场发挥最佳。显然,这样的比赛,如果没有相当的知识储备和记忆积累,包括文化底蕴,应该不会有人敢献丑迈上这个万众瞩目的平台。

然而坐在电视机前看参赛者们紧张激烈地进行PK,情形则全然不同了。作壁上观,你尽可彻底放松地参与其间,不必担心自己会因为背诵不全或出错而贻笑大方。如果你一不小心发挥得好,和荧屏上的参赛选手有同步表现,甚至偶尔小胜他们,比如有选手背不全诗句,你恰巧记得,难免会有小小的窃喜。我和妻每次坐在电视机前看选手们比赛,常常会情不自禁、煞有介事地“参与”其中。有一次当我再次偶尔“小胜”荧屏上的选手后,妻不禁朝我笑道:“想不到你记住的古诗词还不少。”就是妻这句谬夸,一下子让我想起了仿佛已经很遥远的《中华活叶文选》(以下简称《活叶》)的亲切面影。别看那时的每期《活叶》只有薄薄几页纸,但它们决不轻飘。不夸张地说,我喜爱上中国古典文学、钟情于缪斯女神,包括我今天在荧屏前一不小心“小胜”参赛选手,《活叶》对我可有着举足轻重的影响。正是由于《活叶》的启蒙和传播,才使少年之我得以渐渐领悟中国传统文化,尤其是古诗词的博大精深,并进而引领我迈入其堂奥,从此乐此不疲地研习求索于中国文学和历史的长河之中。细想起来,当年我引颈翘盼每期《活叶》出来时的心情,一定不比今天热衷追影追剧的少男少女,巴望第一时间欣赏到新影新剧时的急切来得逊色。

薄薄的《活叶》为32开大小,每期多少页不固定,有的不到10页,也有十几页的,定价则看页数多少,或三四分或五六分。封面即正页,左上角印有“中华活叶文选”字样,右端标注该期编号,封页上端正中印有两行小字目录,紧接着即排正文。最后一页也排正文,底端三行小字为版权页内容,以及定价。我最初看到《活叶》是上世纪六十年代前期,那时我刚上小学。我曾在其他文章中写到,那时我家住在大世界游乐场附近,大世界正门对面的延安路上有一家新华书店,因为离我家近,所以我不时会去新华书店看看。那时我最喜欢的当然是俗称小人书的连环画,但也只能在口袋里压岁钱时多买上几本,大多数时间只能隔着书店玻璃柜台望一下书的封面过过瘾。但忽然有一天,我走进这家新华书店,一眼看到玻璃柜台上搁着好几份《中华活叶文选》。这样放置就意味着可以随意翻阅,我就拿起一份《活叶》翻看起来。至今记得,那份《活叶》编号74,薄薄4张纸,共8页,售价2分,印数5万份,内容是李白的两篇文章《与韩荆州书》和《春夜宴从弟桃花园序》。这天我总算没有空手而归。正是在《活叶》中,我读到了“生不用封万户侯,但愿一识韩荆州”,读到了“况阳春召我以烟景,大块假我以文章……”等一系列佳句。我就这样“认识”了李白,迷上了《活叶》。后来还买到定价4分、印数同样是5万份的71号《活叶》,内容为屈原《九歌》中的《湘夫人》《少司命》《东君》《山鬼》《国殇》(马茂元注)、严北溟译注的《荀子·劝学》……我买到的《活叶》越来越多,越读越过瘾,这样的吸纳,想忘也难。

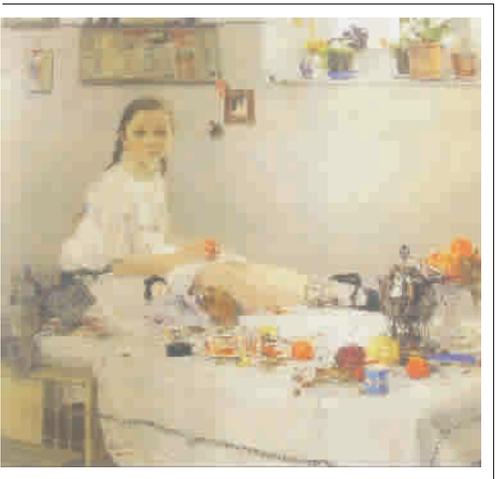


酒,于乡村总有一种扯不清的情愫。家乡的米酒是村庄的见证者。每逢新春之前,父亲必定会做一盆米酒。称米,洗净,浸泡一天一夜,把糯米浸透。放在木蒸笼里用火蒸熟。水汽蒸腾,灶中的火焰照亮了一个家的温暖。不到一个时辰,糯米的香气就盈满了农家的院落。这是孩子们格外喜欢

酿米酒

葛取兵

的时刻。蒸好的糯米很好吃,父亲却不多给,为我们兄弟几个,只给我们每人捏上一碗糯米饭,热热的,吃到口中柔软细腻,比普通的米饭香甜。在那个白米饭都难以为继的日子,



薇拉·阿多拉特斯卡娅 (油画) 费欣

温暖的糯米真的可以回味好些时日。至今想起那个时刻,总有一种幸福回味无穷,岁月越长久,愈来愈芬芳。感谢父亲给我的童年留下一段飘香的日子。

在我们快乐地吃糯米时,父亲在等米凉下来,不烫手时,就把糯米和碾碎了的酒曲混在一起,细细搅匀,再一层一层地摞进大脸盆,表面细细地抚平,又撒上一层酒曲粉。有意思的是,每次做完父亲特地往糯米中间留一个洞,父亲称它酒窝。我似乎看到父亲脸上的微妙神态。人脸上也有酒窝,在腮上,一笑酒窝显出来,增添几许妩媚。父亲说,酒缸里的酒窝如泉眼,酿出的酒液都渗到酒窝里,称为酒“娘”,这叫法很动人,酒有了娘,就源源不断地生出酒液来。

拌完酒曲,脸盆盖上木盖板,放在床上,用棉被紧紧裹着,让它们在天温暖的被窝里做着发酵的梦。我起初不明白为什么要盖棉被。父亲说做酒,窝要温暖,太冷了不出酒。太热

了,酒会变酸。有时冷了,父亲找两个玻璃瓶,灌上开水,放进被窝。这个期间不能松窝,否则会变成半生不熟的酒饭。

父亲做完这一切,总会泡上一杯热热的川芎茶,脸上戴着满足。而等待也是一种美好的过程,每天我们总会到房间里溜达几趟,闻一闻正在日子深处的香。一两天,能听到棉被下面隐隐约约的气泡。三四天后,悄无声息。这时酒香却一阵比一阵浓郁,

香甜的米酒大功告成。此刻,酒的醇香弥漫乡间院落,穿梭在整个村子。农家间不能松窝,否则会变成一盆白糯米酒,而变得馨香欢愉,家家户户都用酒香迎接新春的到来。

米酒做的南方呀,醉了岁月。在南方的时空行走,浸染的是一身香甜。



许多人说,“怀旧”便说明你已经老了。当90后的最后一届也已成年,80后的我也进入了开始怀旧的年龄,因而,也就越发想念起童年的味道。那是外婆家上了年纪的老洋房里年深日久的气味,是春节宴席上的本帮菜,是樟木箱里略显暗淡的旧式旗袍,是父母脸上日渐深刻的皱纹……它混合着麦乳精的香甜和黄牌辣酱油的鲜香,构成了复杂的让人流泪的滋味。

说起上海的美食,在众人印象里鲜明的就是浓油赤酱。鲜甜适口的传统本帮菜重糖重油,在如今看来满是健康的隐患,却是味蕾之上最浓墨重彩的记忆。从根本不辣的红八宝辣酱到每家每户都会做的本帮红烧肉,从响油鳝丝到油爆河虾,还有一道草头圈子,仿佛和弄堂里一起长大的小伙伴一样成了记忆里的那颗朱砂痣。如今这般的正宗本帮菜却越来越难寻觅,只有在郊区的本帮菜馆和农家乐里还能够被记忆里的的美味震惊。

说起现在最流行的菜系,麻辣鲜香的川菜越来越受到上海人的喜爱,连一贯“甜口”的老年人也喜欢上了麻辣的味道,也让许多本帮餐厅在“保守”和“创新”上举棋不定。其实,当年上海滩上以麻辣鲜香为主的川菜也曾风靡一时,自1918年起,陶乐春、浩而精、锦江饭店、绿杨村等川菜馆相继开

业,川菜在上海滩占据了半壁江山。而当时的川菜馆里最出名的当推“陶乐春”,开在三马路,以酒席为主,最考究的一桌菜要十六元。程乃珊在她的《上海 TASTE》里绘声绘色地描写道:热炒的代表有宫保鸡丁、回锅肉、酸辣鲑鱼和清炒虾仁,大菜少不了排翅和烤鸭,甜品是八宝饭、清蒸燕窝和核桃酪。鸡翅是非得宾客的整只排翅,燕窝是整只的燕盏,吃得不仅是卖相更是派头。如今,这些原本的“海派川菜”也已经被铭刻进了本帮

海上盛宴凝结城市记忆

倪政南

菜的菜单中,成为不可或缺的海派味道。上海菜的另外一大门类则是早在三十年代就已自成体系的上海点心。上海滩糕团店的滥觞应属五芳斋。1933年,五芳斋迁址于南京西路,便成为了上海的一张文化名片。小时候最让我心心念念的是五芳斋的条头糕,非得跟着父母从杨浦去趟“上海”才可以吃得到。五芳斋的条头糕纯白晶莹,仿佛上好的汉白玉一般润泽通透,可以让人轻易地看到其中的深褐色的豆沙馅。上好的刀工切成长条的形状,外观饱满晶莹,加上表面细碎的桂花还散发着诱人的

香气。轻轻咬一口,糯米的外层香糯柔韧、咬劲十足还不粘牙;豆沙馅香甜幼滑,一整条吃下,唇齿间的美味感受和腹中饱足的感觉满满的都是幸福。

所谓的面团店大约是指专做汤团、面条、粽子之类的点心店,声名在外的有乔家栅、大壶春点心店和美团汤团店等。无论是老城厢里生煎、小笼和汤包妙店,还是大饼、菜饭、油条和老虎脚爪组成的四大金刚,少年的每一个清晨里都充斥着这些点心的味道,和课堂里琅琅的读书声一样成了最难忘的回忆。

正宗的上海生煎可不是如今随处可见的模样,点心师傅们会将包好的生煎头朝上摆放,所以绝不会显出一副头上脚下“木讷”的模样。当然,正宗的上海生煎更不是“汤包”,不会咬下一口便汤汁四溢。最好吃的恰恰是焦脆的底部,用茶壶倒出半碟香醋慢慢品味,才是童年清晨的回忆。

在“民以食为天”的国度,人们的生活智慧与文明都融入到了特色美食之中,酸甜苦辣都是难忘的故乡味道,海上盛宴亦凝结着这座城市文化记忆,不负百年芳华。

海上露香园的顾绣绣画艺术,有着很深的文化底蕴。

擦亮上海文化名片 责编:殷健灵