

## 窗 前

年岁渐长，似乎日子也过得更快了。转眼间，我们搬家已一年了。

家门口有一方小院，我们美其名曰：悠园。记得去年初，因房东多年未入住，小院完全被构树占领，高的矮的、粗的细的，满院苍翠，其中一棵碗口粗的构树，已高过一楼。

人到中年，不过是偶尔抬头做修篱种菊看看云起的梦，低头却继续走百转千回磨砺心智的路。悠园虽小，却几乎是我们对新居最大的期待和向往。整理好院子后，我们一遍遍地设想，该种些什么呢？

邻居家静立一隅的芭蕉，那么清新典雅，每每观望，总能撩拨起内心深处的诗思。想，不知我们在墙角种几竿修竹吧，芭蕉与竹气质相谐，何况“竹影半墙如画”，岂不兼得月夜之趣！懂园林的朋友说，小院太小，竹子盘根错节，恣意生长，恐有了竹子再难种其他。于是只好忍痛割爱。

所幸，悠园的短墙外就有银杏、朱砂梅等，它们带来了一季又一季的惊喜。特别是那株朱砂梅，冬日里一树嫣然，幽香扑鼻，便觉满心欢喜。某天读到宋朝崇宁的《窗前》：“窗前寻丈地，种得一株梅。明月清风我，红尘不复来。”心下颇为震撼！不仅因为我的笔名与题目巧合，更因诗人仿佛穿越八百多年的光阴，浅近而深刻地描摹出此情此景。

在悠园种花种菜，那是断不能少的了。我们请人铺设了一条鹅卵石的小路，戏称“香径”，想象着以后在两边种上各种花，漫步其中，便是人与花心各自香了。我们还将从小路通往地下室

## □ 诗 歌

## 大唐贡茶院

## 塔山野佬

雨，细细密密  
心，轻轻软软  
像一片紫笋茶叶  
在金沙泉的温柔里随性舒展  
长兴顾渚贡茶院  
从一千多年前的唐朝  
向我缓缓走来

茶圣陆羽关在阁中  
一会拿起茶叶看看嚼嚼  
一会挥毫疾书记录什么  
诗僧皎然在圣者寺

## 大 漠

大热天，端起凉水杯喝茶的瞬间，忽然想起外婆的臭花茶来。

臭花茶是小时候外婆家的夏天必备。记忆中，一只画有“木兰从军”的白色陶瓷茶壶，摆放在八仙桌上，茶壶里是泡着臭花的一个又一个酷热而漫长的夏季。

臭花，是种野草。早春时节，不经意间发现它从田边屋角钻出绿色的嫩芽，沐浴着阳光雨露，蓬蓬勃勃地往上长，直直的主干，碎碎的细叶，枝叶互生着，长到半人多高，枝头缀

## 外婆的臭花茶

满繁星般的小花球。待到秋风乍起，枝干渐渐泛黄，枝头的小花变成了黄棕色。它有点像艾，但又不同，艾有清香，它却闻上去有点臭，所以我们叫它“臭花”。这个时候，外婆把它砍下来，倒挂在屋檐或墙壁上让它自然风干，以备来年夏天使用。

记忆中，放在灶间八仙桌上茶壶里的臭花茶特别清凉，似乎是外婆施了什么魔法。外面天热得像蒸笼，屋顶口的青石板晒得烫脚心，赤脚走在上面脚底会起泡，但一走进外婆家的灶间就觉得特别清凉。灶间是泥地，因为人长年累月进进出出天天踩踏，已踩得十分光滑。高高的人字梁把灶间的屋身撑得高而幽深。灶间里，一座老虎灶、一张灶桌，一

2019年8月27日 星期二

责任编辑/叶向群

电子信箱/yxq@cnnb.com.cn

## 悠园记趣

的栏杆命名“平栏”，想着以后挂上一些藤蔓植物，便可凭栏欣赏它们的轻舞飞扬。

试问何以寄浮生？悠园香径共平栏。

去年十一月底，我们利用周末翻土、整地，撒上一些白菜、油菜、芫荽的种子，还间种了些花。整个冬天，也有了一些简单的收获。这便是悠园的初体验了。

繁花过后，四月来了。默默蜗居在墙角的蒲公英终于绽放，枝头一簇簇黄花别有风致。我们网购了一些蔬菜苗、肥料，又将山中捡拾的干牛粪，以及磨碎的蛋壳、虾壳等埋到土里。同时，收集枝干用以扶持蔬菜的生长。老妈帮着浇水、施肥、捉虫，每天呆在悠园的时间越来越多。

五月起，悠园在湿润的雨季里一天天饱满起来，原先疏疏落落的植株明显长高长大了。虽然因为种了蔬菜，花草并不多，悠园的花却日渐丰富：先是朱顶红开了，然后是小番茄、土豆、辣椒、丝瓜，最后是南瓜、茄子、苦瓜和蓝雪丹等。这些花或明艳热烈，或清雅高贵，装点着悠园，预告着收成。

悠园几乎承包了我们一家夏天看花摘果的乐趣。每天清晨和傍晚，我们都要巡视一番。每次拿起相机，都可以拍很久。原来这些曾经熟视无睹的花，也是按时间排着队出场的，而且每种菜

对着文殊诵经

颜真卿、白居易  
刘禹锡、杜牧之……  
文人墨客，络绎不绝  
品茶饮酒，吟诗作文  
在时轮的碾痕中  
留下了风雅的胎记

年代将越来越久远漫长  
来自长安的曾经荣耀  
会变得更传奇久远  
而种植制贡茶的辛酸历史  
却有如慢慢放晴的天  
烟云，渐渐稀释……

只一半深埋进泥地的水缸，一口放碗筷的吊橱，靠窗一张八仙桌。灶间有道后门，开门就是一片浓密的乌竹林，青青的竹子长过屋顶，炎炎烈日在竹子的遮蔽下只漏下斑驳的光，后门有一股清爽的风从竹林里吹来。灶间通着竹林，便成了外婆和我夏日乘凉避暑的好去处。

外婆是个很讲究的人，每天一早她便烧开一大锅开水，先用大口瓦甑或铜茶壶盛着，把臭花干枝掰下来几根，泡在滚烫的开水里，待放凉后再倒进白色的茶壶，放在八仙桌上备用。那时候，煮茶用的是屋檐下大头缸里

## 外婆的臭花茶

的天落水，盛水用的是毛竹节筒做的茶竹罐。锯一段毛竹节，竹节一端留作罐底，一头斜削成坡面，中间打孔串上竹柄，大的用来打水，小的当作茶杯。双抢季节，外公从田头劳动回来，一进门就把茶壶一倾，用一只蓝边碗盛臭花茶解渴，有时候甚至直接拎起茶壶，咕咚咕咚一阵猛喝。外公出门早，直到中午收工才回来吃饭，肚子经不住饿，八九点钟辰光，外婆就差我去给外公担“早早上饭”，小竹篮里是煎年糕或红糖糯米团，再灌一葡萄糖瓶臭花茶，篮沿搭一块簇新的毛巾或洗净的纱布，给外公送去。这一顿“早早上饭”既解饥又解渴。

臭花茶自然也成了我小时候最好的消暑凉饮，这茶水有点淡

花都美得令人惊叹。不知从哪里冒出来的蜜蜂和蝴蝶，也开始在悠园忙碌起来，俨然是很励志的“你若盛开，蜂蝶自来”现场版！

各种菜花中，印象最深的是茄科茄属的土豆和茄子。这是我第一次见到土豆花：白色的花瓣、黄色的花蕊，细长的花柄，既简洁又优雅。据说土豆花还有紫的、粉的，十六世纪中期土豆刚从南美洲传到欧洲时，主要当作花饰，其颜值可见一斑。茄子的花瓣淡紫色，质感轻盈如夏裙，花蕊黄色，细细看来，自有一种低调的奢华。这是我们以前不曾注意到的。

悠园里有两株小番茄，五月初开始花果纷呈，至六月果实渐次红透，摘几颗在旁边的水龙头下洗洗，就可以吃了。辣椒和小番茄一样，花果众多，一茬接一



海鲜玫瑰（手机摄影）

钱钢

茬，堪称蔬菜界的“劳模”。悠园里长得最快最高的是落地窗前的两株秋葵，此刻望去，它们在阳光下舒展着有力的枝叶和嫩黄的花瓣，主茎上不紧不慢地结着秋葵。傍晚下雨时，我发现秋葵的花瓣像扭麻花似的，将花蕊裹得严严实实。

园中最霸气的当属南瓜。四月上旬，我们栽下了三株纤瘦的南瓜秧。五月初，叶子开始变得很大，有的叶脉白得像结了薄冰。六月，它们兵分三路，攻城略地，一株爬上了短墙，两株盘踞在小路两端。为避免交通堵塞，我们拔掉了其中一株。至六月底，爬上短墙的那株铺满了主卧窗下的阳光房顶，另一株则沿着栏杆攀援而下率先成为“平栏”一景。

南瓜不像茄子，每开一朵花就结一个果。它们花开花落，最后只结了两个小南瓜。最有趣的是，其中一个竟结在已爬到主卧纱窗的蔓茎上。南瓜叶片宽大，叶柄粗壮，微风吹过，有荷叶田田的风姿；夜半急雨，则有雨打芭蕉的清韵。

宋代张道洽有诗云：“到处皆诗境，随时有物华。”小小悠园，一花一蔬、一朝一暮，给我们的生活平添了诸多意趣。

## 徐巧琼

上世纪90年代，我十岁出头，是名小学生，每天的任务是：上学、放学、回家吃饭。日复一日，月复一月。直到某一天，我回到家，发现饭桌上没饭，母亲也不在，只有父亲在厨房忙活，一问，才知道母亲扫盲去了。

我所在的村庄，叫徐家村，隶属于西溪乡，是全乡人口最多的村庄。1991年，安子介扫盲法开始在全国推广，我们徐家村有幸被列为宁海西部的3个试点村庄之一。母亲因为读过书，又是村里的干部，就被拉去当了校长。

在宁海，徐家村算是比较偏远的村子了。村民们除了务农之外，有做生意的，种毛竹的，读书的人不多。因不识字，吃过亏，也闹过笑话。一位金大哥去上海出差，看到别人买报纸，他也跟着买了一张。回来的火车上，打开报纸一看，上面车子都是四脚朝天，顿时大喊，哎呀，今天的车祸这么多啊。旁边的乘客扭头一看乐了：老兄，你把报纸拿反了。

村里要办扫盲班的消息传出后，金大哥就抢报了名。但除了少数几位，响应的人并不多，怎么办？只好上门做工作。

母亲有个手电筒，有婴儿手臂那么粗那么长。每次停电，手电筒就成了紧俏货，我和弟弟抢着用。但自从母亲开始扫盲以后，我和弟弟就与心爱的手电筒“拜拜”了。那时候，村里没有路灯，倒有很多狗，生人一靠近，就叫得特别响。此时，手电筒可以照明，也可以打狗。

报名念书，好是好，但天天要坚持，家里小孩多，活计多，做农民的，哪有这么多时间呀？面对扫盲动员，很多人有些排斥。母亲总是这样劝他们：年纪轻轻的，多读点书，以后路数也能广一些，不种地，还可以去厂里干活，又轻松又有钞票赚。

母亲一番苦口婆心，终于引来许多人报名。开学那天，一点报名表上的人数：六十多，母亲高兴极了。负责教学的是两位老先生。法连大伯当过校长，是村里辈分最大的长者。还有一位陈光大（音），来自黄坛教委，当时50多岁。接到上级部门的安排后，两人二话不说，拿着《安子介现代千字文》，投入到紧张的教学中，两三年

## 缪金星

宁海前童镇有“三宝”，实则与当地与豆腐相关的三样特色小吃，依次为老豆腐、空心豆腐和香干，其口味独特，香滑细韧，是早有名气了。

所谓的老豆腐，是相对于嫩豆腐、软豆腐而说的。我记得汪曾祺先生专门写过《豆腐》篇，“说是豆腐点得比较老的，为北豆腐，能用秤钩钩起来，点得较嫩的是南豆腐。再嫩即为豆腐脑。豆腐压紧成型，是豆腐干。豆浆锅的表面凝结的一层薄皮撩起晾干，叫豆腐皮。”老先生写得生动细腻，我以为，前童的老豆腐应该属于南豆腐系列，因着它的白嫩鲜滑，是那种点得稍老的老嫩豆腐了。

做豆腐是个苦行当，宁波人早年把撑船、打铁、磨豆腐，列为三大苦脏累的重活。豆腐好坏，自是与大豆、水质和加工碾磨精细有关，前童地处白溪与梁皇溪交汇处，四周山地特别适宜种植黄豆，出产的六月豆配以好水，再加上当地祖传的手工磨制、点卤工艺，好豆腐也就有口皆碑。

吃前童的老豆腐必要原汁原味的才好，将调好的浓汁浇在刚做好的豆腐上，撒上几粒香葱，是很回味的。这一吃法很当地，也很传统。

上世纪40年代，与张爱玲齐名的才女苏青是宁波人，而前童隶属宁波，可算作乡邻。我读她的那篇《夏天的吃》，亲切而熟悉。这还不够，大概她是要把这一类文章编入散文集《饮食男女》，不免作了发挥，“男女的事也不便多谈，而且在夏天，汗涔涔的其实没有什么意思，这还不如从饮食开始吧。”读来风趣。文章说到她父亲夏天里常吃的小菜，第一道就是麻油盐拌豆腐，“拌法很简单，只要把嫩豆腐买来，开水冲过，然后浇上香麻油，撒些淡竹盐细屑，用筷拌起来就得了。”至于汪先生所言香椿拌豆腐，简直上品了。“嫩香椿头，芽叶未舒，颜色紫赤，嗅之香气扑鼻，入开水稍烫，梗叶转为碧绿，捞出，揉以细

来，从未间断。

法连大伯是波斯文人，无论说话还是做事，总是慢吞吞的。但自从加入扫盲队伍后，他的生活节奏就快了，每天吃晚饭时，我总能看到一个身影，脚不着地，从我家门外滑过去，直冲学校。陈光大老师平时住在黄坛镇上，离徐家村有好一段距离。“人伙”以后，白天忙着教委的工作，一下班，就骑着自行车往徐家方向赶，连饭都顾不上吃。

两个班，每班三十多人。从10岁到60岁，都有。农村人爱闹、爱聊天，可奇怪的是，30多人一班的课堂上，除了老师的讲解和轻微的翻书声，听不到其他一丝声音。所有的“学生”齐刷刷地望着黑板，生怕漏掉一丁点儿知识。

传说中的“安子介扫盲法”，也叫劈文切字法。老师拿出一个字，把它分开来解释，再合起来分析这个字为什么要这样写。比如“男”，由“田”和“力”组成。当农民的，当然要靠“田”吃饭了。老师问，那么，在田里出力最多的是谁呢？男人还是女人？大家异口同声地喊，男人。老师就说，对，男人田里出力多，所以一个田一个力。大家懂了吗？

大家又回答，懂了！

在两位老师的带动下，大家每天认识好几个字，回到家，又继续指着字读、练。一个学期下来，学员们认识了好几百个字。

学期还没结束，大家又找上校方。

下学期还办不办啊？再办一届嘛，让我们多识点字。读过书的人，又去拉拢亲朋好友，一起来读。一时间，大庙坪、沙地，甚至隔壁乡镇的村民，都聚集过来，当起了读书学生。就这样，在上级部门的支持下，村里共办了三年扫盲班，受益人数近200名，经测试，基本达到初中文化。在这200人中，后来出了村领导、厂老板，还出了县人大代表。更多的村民凭借学到的文化，改善了自己的生活。

而母亲，后来获得了省政府颁发的“巾帼扫盲奖”，还被村民选为县市级人大代表。母亲说，个人荣誉很重要，但更重要的是，那么多的村民，因为《安子介现代千字文》找到了这一世要走的

盐，候冷，切为碎末，与豆腐同拌（以南豆腐为佳），下香油数滴。一箸入口，三春不忘。”

前童的空心豆腐，城里人叫作“油豆腐”。将老豆腐切成小长条，热油下锅，煎炸出金黄色泽，捞上来蘸以些椒盐，或用小竹签串起，或是干脆筷子夹着，趁热咬上一口，中空外结，酥脆不碎而豆腐的香嫩尽在。前童空心豆腐的吃法，多少有点类似云南建水那边的烧豆腐，《舌尖上的

中国》作过专门介绍。当地人喜欢将豆腐烧着吃，豆腐切成四方丁丁的，比玩麻将的骰子稍大些，大盆炭火上搁个铁栅，豆腐堆在一角，食客围坐，熟一个，戳一个，蘸些干焙辣椒或腐乳汁，汁液鲜辣，咸香可口。而卖豆腐的摊主更有趣，客人每吃一块，他便在人家座前的搪瓷杯中投一颗玉米粒，最后依据杯中的玉米粒数量结账。我曾围坐其间，看着豆腐经炭火烤制，逐渐膨胀成圆球状，咬破脆皮，一股蒸汽随着热气从无数蜂窝状的小孔中散出，这情景很容易就想到了前童。因着豆腐不太“吃油”，所以炭烤和油煎的味道是相似的。空心豆腐不及时吃，搁置时间长了会变软不脆，这就是“油豆腐”了，拿来做成油豆腐烤肉，酱汁又红又浓，也是很好吃的。

香干是豆腐压紧压实后的制品，加以茴香、桂皮、花椒、八角等香料烧制而成。前童的香干香滑细韧、结实耐嚼，如果大厨的刀工了得，可切成头发丝一般粗细，很适宜做各种凉拌菜。香干丝与香菜拌在一起，撒几粒细盐，加几滴芝麻油，是我最爱的。香干也可以大块吃，我见过当地农家用砂锅烧煮的香干大肉。五花肉、香干再配以香菇等辅料经翻炒后，放入红糖、料酒、酱油及多种香料，加水入砂锅，慢火炖上数小时，肉肥而不腻，香干入味，让人垂涎。

前童是个小地方，前童三宝却早已名声在外，我听说当地有人正在挖掘吃的文化，想必已经有不少人写过赞过“三宝”，我算是凑个热闹吧。

## 也 说 「 前 童 三 宝 」