

六岁那年，我坐父亲所在的机动货船去上海看病。刚上船，小小的我甚是兴奋，东摸西瞧，在父亲的床铺上翻来滚去。父亲的海员同事我一律叫阿伯，船长阿伯，做饭阿伯，光头阿伯……

这是一次决定我命运的出行。父亲和母亲面色凝重，他们准备了上好的虾干和鱼鲞，送给上海的远房亲戚，远房亲戚在医院有相熟的人。事实上，前面那几年，家里每年都会捎海产干品过去，以保持联系。我两周岁多就去上海看过病，医生说孩子还太小，不宜手术，等七八岁再来。父母亲揣着希望挨过一天又一天，我刚满六岁，便等不及了。

船还没驶出内港，我的活泼劲渐消，头胀，眼皮重，整个人像被慢慢抽光了精气神，变得软绵绵晕乎乎，直呼难受。阿伯们说，才开出几步远，小因就晕船了，这一趟可有罪受了。果然，船入外海，海浪如无数双巨掌重重拍打船身，船只摇晃起伏，我顿觉天旋地转，胃里翻江倒海。未等母亲将脸盆端近，我“哇”的一声，边吐边哭。吐过之后好受了一会，没过多久，胃里的食物再次发起总攻，涌上喉咙……我绝望地发现，呕吐犹如浪头般一个连着一个，到后来，吐出来的只有黄色胆汁了。

父亲和阿伯们劝我喝水，稍微进食，我似被揉碎般瘫在床铺一角，懒得回应。大家说，里面太闷了，应该让我呼吸点新鲜空气，父亲便打开了一个小窗。船上的床比较特别，装有木门，可随时打开合上，像个柜子。靠海那面有窗，圆形，跟我脑袋差不多大，打开即见大海。清清凉凉的风扑进来，我深吸一口气，突然听到了乐声。那乐声舒缓、柔和，宛如在海面起舞，轻盈地跳跃，又仿佛化作一股细长的水流，在我身体里缓缓流淌。起

笛声悠扬

虞燕

初，我以为乐声飘自海上，遂把脸贴在窗上，看有没有船与我们并进，但我很快反应过来，扭过脑袋看向对面，有位阿伯坐在床沿，正低头眉目地吹着笛子。他个头高，微弓着身子，颇随意的样子。从此，我便唤他笛子阿伯了。

笛子阿伯暂停吹笛，问我，好不好听？我说好听。要不要听？当然要听。他又把笛子横在了嘴边，手指好似有弹性，按住、抬起，按住、抬起。我全神贯注，无暇顾及其他了。不知谁塞过来一只苹果，我想也没想接过就咬，母亲趁机喂我吃了大半碗汤饭。阿伯们说，小因挺坚强，能吃下就好，还可以扛一阵子。

哪是一阵子，我甚至觉得自己可以对抗晕船了，毕竟，那会儿我多么生龙活虎，随着笛声摇头晃脑，裹起小毯子霸着窗子数过往船只，笛声轻柔悠滑过我的耳朵，传到了海上。彼时，天色已暗，海水像被倒进了酱油，点点渔火一跳一跳。不远处，两艘船不紧不慢地与我们同行，莫非船上的人也听到了笛声，舍不得远去？

在美妙的笛声中，我安然入睡。一觉醒来，船早已停靠在上海十六铺码头。阿伯们忙着装货，父母亲带着我去了远房亲戚家。

第二天，在那位上海婆婆的陪同下，我住进医院。直到躺在手术床上被推进一个房间，我才感到害怕。几个穿白大褂的人围着我，捏捏我的膝盖，弹弹我的脚底板，说一些我听不懂的话，其中一个还

摇了摇头。过了半晌，我被推了出来，听说动手术是要拿刀切身体的，医生说不用了。我大大舒了口气，庆幸自己逃过一劫，开心得想哼歌。而母亲，靠在那面雪白的墙上，好半天没有动。

终于又回到船上，阿伯们纷纷迎过来，围着我们询问情况。我抱着上海婆婆给的奶糖和糕饼，钻进父亲的床铺。小圆窗真好，能看到停在码头的轮船、货船，人们行色匆匆，像一条条鱼儿游进游出。偶尔转头看见聊天的大人们，个个神情严肃，父亲一直在抽烟，他的脸隐没在烟雾里。时不时，有叹息声和安慰声溜进我耳朵。

黄昏时分，笛子阿伯又吹响了笛子，他的一缕头发翘着，像折断的燕子翅膀，嘴唇干干的，浮起一层皮。总觉得这一次的笛声跟那天的不大一样，低沉、浑厚，让人联想到一大团乌云，沉甸甸的，眼看就要掉下来，即将化作一场倾盆大雨。大家都没说话，我也不好意思搞出什么动静，只重复一个动作，把花花绿绿的糖纸压平。海鸟的叫声传来，忽高忽低，忽远忽近，听着有点心烦。

船在码头装货要好几天，那一日，父亲趁自己有空，想带母亲上岸散散心，毕竟那是母亲头一次到上海。一整天的时间，把我托付给谁好呢？起初，我不愿独自留下，眼泪汪汪的，笛子阿伯拿出笛子在我跟前晃了晃，我改变主意了，决定跟随笛子阿伯。

我第一次触摸到了笛子，滑滑

的，凉凉的，笛身上凿了好几个小孔，其中一个孔钻了白色薄膜。笛子阿伯告诉我，这膜就是鸡蛋壳的那层内壁，哈，太不可思议了。阿伯吹笛子时，薄膜会微微颤动，我有些担心它会不会突然破裂。

阿伯跟我打赌，我会唱的歌，他都能吹。我暗暗铆足劲，一口气唱了《小燕子》《洪湖水浪打浪》《采蘑菇的小姑娘》……有的能唱全首，有的只能唱半首，最后搜罗搜罗，把只能哼一两句的也翻了出来。阿伯的笛子实在神奇，我唱得慢它就吹得慢，我快它也快，笛音始终忠实地追随着我。其他的阿伯进进出出，打趣道：哟，这是开上音乐会了？

在后面的许多年里，每次我忆及那日的笛声，总会想到泉水，欢快、清亮，一路淙淙而下，在阳光下飞溅出闪亮碎末。

父亲与笛子阿伯交好，后来即使不在一条船上工作了，也会时常聚头。每隔一段时间，笛子阿伯上我家，一见我都是差不多的话：“又长大啦，时间过得真快。”有一年夏夜，几位阿伯在我家院子里乘凉、聊天，正值修船期，海员可以在陆上休息一两月。不知怎的，提到了我小时候缠着笛子阿伯吹笛子的事，已是少女的我觉得怪不好意思。

多年后，我离开了故乡的小岛，通过父亲，零零散散地收到关于笛子阿伯的消息：去渡轮站工作了，退休了，视力越来越不行了……前些天，父亲和笛子阿伯都加入了岛上的老年协会，阿伯负责吹唢呐。我纳闷，为什么是唢呐，而不是笛子？

我猜想，海上漂的日子里，笛子阿伯想用笛声驱散船舱生活的单调和枯燥，到了晚年，他要用更加热闹喜庆的唢呐，慰藉他的老伙计们吧。

新年元旦的广州，到处人头攒动，于是就想到了附近的顺德——那边或许清静些。

广州到顺德有便捷的地铁。先生电话里与老友董哥相约，第二天在“顺德人家”见面，一起喝早茶。

冬日的顺德是温暖的，我们早早起身，散步几分钟就到了茶楼“顺德人家”。二楼大厅人声鼎沸，女儿眼尖，说董叔叔在那儿呢。顺她所指方向望去，董哥正在大厅右角落远远地向我们招手。服务员端来茶具、食具，在四人面前一一放正，接着是茶盅、茶杯、茶壶、茶炉，还有一个不锈钢水盆。女服务员的两只手灵巧地摆动着，并笑嘻嘻地用广东腔普通话说：马上泡茶，点心可扫码点单。我被她娴熟利落的动作吸引，眼睛一直跟着她的手指转。

想起上世纪八十年代到广州出差，第一次进茶楼喝早茶的情景。那时还没扫码点单一说，茶楼服务员推着上下隔层中放满肠粉、虾饺、马蹄糕等五花八门广式点心的小推车，在大厅里面来回走动，你喜欢吃啥，就直接拿啥，然后在纸单上打钩，非常方便直观。孩子们更是欢呼雀跃，举着小手指指点：我要这个，我要那个。

广东人喝早茶的习惯，据说始于清乾隆年间，那时广州经济繁荣，老百姓有钱有闲。到咸丰、同治年间，广东出现了“一厘馆”，挂上“茶话”的牌子，提供桌椅，供人们歇息聊天、交流信息，慢慢地演变成今天的茶楼，并成为广东人的一种休闲方式。

董哥说，他父亲八十多岁了，每天早上雷打不动，要去叹茶。

“叹茶？”我不明就里。“哦！广东老一辈把喝早茶称为‘叹早茶’。‘叹早茶’不完全等同于吃早餐，它是指人们在品茶的同时品尝各式糕点水果，聊天读报，一种悠闲自得的生活状态。”

“我父亲早上到茶楼叹茶，一边喝茶一边看报纸。看完报纸，就和一起喝茶的老街坊老朋友聊天，儿孙喜事，国家大事，天南地北。一叹就叹到中午，悠悠回家，而且是永不变的‘一盅两件’。”“盅好理解噢，两件就是指两件点心。”看见我面露疑惑，董哥又解释道。

“涨知识了，我还是头一回听说‘叹早茶’呢。当年在广州茶楼，看着服务员拿来一个大瓷缸，用沸水洗涤茶具，感觉特别舒服，想着啥时候我们宁波的餐厅里也有这样的服务就好啦。”我颇有感触地说。

董哥乐了：“广东的茶楼饭店都是这样，茶还没饮，已经有为

之一叹的感觉了。”

说笑间，早茶的准备工作就绪。“顺德人家”可自带茶叶，我们为董哥带来了西湖龙井、大红袍，董哥则带了凤凰单枞。这时服务员已提起水壶，一上一下一摆弄，一道长长的水汽，前后落入了一绿二红三个茶盅，滴水未漏。

早就听先生说过董哥是喜茶懂茶之人，只见他把茶盅里的茶水分注到茶杯，端起杯子细细地品了一遍，然后对先生说：好茶，你保存得好，这龙井鲜醇回甘，齿颊留香。广东人喜欢乌龙茶，以凤凰单枞为主，大红袍和单枞两者外形初看相似，细看各有特色，最主要的是单枞香型丰富，有兰香等十大代表性香型，而这大红袍韵味醇厚甘，岩韵典型……

我不太懂茶，但喜欢喝茶，听着董哥科普茶知识，再细细品味单枞和大红袍，似乎真是这么回事。不久，我们点的美食一一上桌，香茶佐以各式点心，好不惬意。我瞄了一眼单子，人均消费三十几元，实惠！

趁先生和董哥回忆着他们共同经历的往日时光，我悄悄留意起周围的叹茶客来，发现他们大致可分为五类：旅游者，家人或朋友，商议着一天游玩的行程，

脸上洋溢着一种憧憬；谈生意的，两人或三四人，侃侃而谈，以茶代酒频频举杯，表情时而严肃，时而兴奋，聊到开心处似乎一桩生意已经谈成；情侣，桌上五颜六色，美食丰富，窃窃私语。会心一笑间，女孩子脸上泛出了红晕；当地市民，或老伴或好友或同学或同事，或独自一人。有的喝完早茶，不慌不忙去干自己的事，有的边翻阅报纸边慢慢悠悠品茶，有的在叹茶中聊天“淘老古”。和我们相隔两桌，有一群耄耋老人。我悄悄问服务员：这些老人是常客吧？答：可不是吗，都住在周边。我起身一探，老人们桌上除了茶盅、茶杯等茶具，点心屈指可数，服务员时不时给他们加水，看得出来，他们彼此很熟，说说笑笑，不紧不慢，轻松自如。我想，这大概就是像董哥父亲一样“一盅两件”式的叹茶吧。

我喜欢广东茶楼，喜欢茶楼清爽古朴的茶具，喜欢看着服务员把茶具放进盆中，高高拎起铸铁壶，滚烫的沸水从壶嘴中缓缓流出，泼洒在不锈钢盆中的茶具上，用竹夹子夹住茶具依次转动，再从沸水中捞出摆好，茶具冒着热气，洁净无比，那心情真叫一个好！

从第一次进广式茶楼，到这次顺德喝早茶，三十多年过去了，广东早茶的形式想必会有些许变化，但广东人热爱生活享受生活的传统，肯定一如既往。

母亲的礼物

童鸿杰

最近十年，母亲出远门去旅游的日子多了一些。只不过，在旅游的过程中，买礼物这件事，着实给了她一些“考验”。

第一次出远门，是到北京。可能听了导游的甜言蜜语，花了好多钱，买了一堆所谓的“神药”回来当礼物。后来找了专业的机构去检验，发现只是普通的三七粉，不值钱。

2017年，母亲去了塞班岛。回来时，带了一些磁性的冰箱贴。

“奶奶这次有点抠啊。”当时，我儿子有了小意见。“小声点，你奶奶用的是美元呢。”其实我知道，自从北京回来之后，母亲心疼了好几天，如果有谁提到了北京或者旅行，她还会害羞似的红了脸。

后来，出了几次远门的母亲，渐渐懂得在网上做攻略。2019年去日本，带回来的礼物时髦又新鲜，面膜、眼药水、疲劳贴，让大家大开眼界，母亲也是得意了好几天。

前不久，在香港工作的亲戚，发来了“邀请函”，正中母亲下怀。要知道，去香港的念头，母亲已经有好多年。可惜遇到了三年疫

情，计划只能一再搁浅。

这一去就是六年。每天，母亲在微信里发感言，传照片，一张在蜡像馆模仿成龙打醉拳的照片，火爆了朋友圈。回来之前，母亲开始逛街，问我要什么礼物。“香港物价贵，您还是别买啦。”“难得来一趟，稍微买一点。”

回宁波的第二天，母亲让我们去拿礼物，给我妻子戴的手链最显眼。母亲说，当时去金店的人里面，她是最早下单的，还得到了一份赠品，“后来的人，都没有领到呢。”听得出来，母亲对自己的决定很满意。

没想到，妻子却有点不满意，“哎呀，老妈怎么给我买彩金的，足金的多好。”

“喜欢戴足金，那是三十年前，我们村里人的老观念。”母亲笑了，“现在香港流行彩金，再看你的手臂白白胖胖的，戴彩金多好看。”

听了母亲的话，妻子笑了，戴上手链，举起手臂，对我摇了摇，“真的好看吗？”

“好看，好看。”我也笑了。母亲送的礼物，怎么会不好看呢。

喜爱。后来发现宁波植物园亦引进了夏蜡梅。

蜡梅属在我国有3种：即柳叶蜡梅、山蜡梅和蜡梅，此三者花期亦非一致。

柳叶蜡梅花期在8月至10月，正是夏末初秋时节；山蜡梅花期在10月至翌年1月；蜡梅花期在11月至翌年3月。

诚然，在腊月赏蜡梅花最佳，但并非所有蜡梅在腊月开花，夏、

名天下，遂成我国千年名花。

南宋诗人王十朋有一首《蜡梅》诗：

蝶采花成蜡，还将蜡染花。一径坡谷眼，名字压群葩。

此诗非常清晰叙述了苏东坡、黄山谷为蜡梅定名的经过。我们一起来看看“苏黄”二公相关诗作的原文，分析探究先贤吟咏之本意。

检索东坡全集，他只写过一首蜡梅诗，即《蜡梅一首赠赵景

叔弼、季默等交游频繁，时相唱和。

此诗以江梅起兴，引出蜡梅，回忆当年在杭州欣赏玉蕊江梅、檀心蜡梅的奇妙感受，其中“蜜蜂采花作黄蜡，取蜡为花亦其物”一联，想象奇特，描摹生动，为描写蜡梅花的神来之笔。

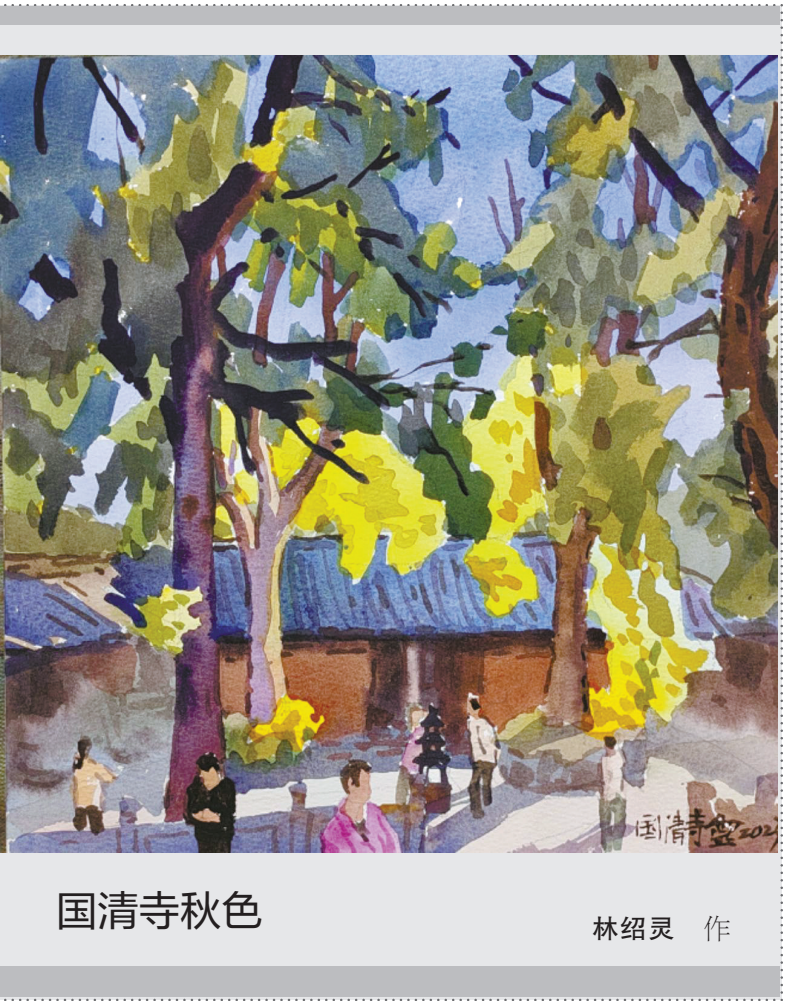
坡公当年已经观察到蜡梅花瓣含有蜡质这一特性，故以蜜蜂为比，恰如其分，短短十四个字，就把蜡梅花瓣的形态、质地描绘得栩栩如生，成为后世蜡梅诗绕不过去的必引典故。

黄山谷，即与东坡齐名的大诗人黄庭坚，相对而言，他的蜡梅诗多一些，共有四首，分别是《戏咏蜡梅二首》《从张仲谗乞蜡梅》和《蜡梅》。黄庭坚诗中所表达的意向与苏东坡大致相似，只是换着不同的说法，描述蜡梅的形与色而已。

宋末元初人方回，编选过一部唐宋人诗集《瀛奎律髓》，其中有注云：

“先是未有蜡梅之号，元祐中，苏、黄在朝，始定名。山谷有《蜡梅》诗，自书诗后云：京洛间有一种花，香气似梅，亦五出，类女工捻蜡所成，京洛人因谓蜡梅。木身与叶，乃类蒴藋。”

这一记载，清晰描述了蜡梅得名之缘由，是花瓣“类女工捻蜡所成”，最后一句还点出了蜡梅叶、树的生物性状，是当时对蜡梅这一物种最明确、具体的认识。后因查慎行在《苏诗补注》之中率先引用，遂广为人知，成为蜡梅名字来源最经典的论述。



国清寺秋色

林绍灵 作

蜡梅与腊梅

小山

秋、冬开花均有，我们不能因蜡梅之故，一叶障目，以偏概全。

所以，蜡梅只是蜡梅科大家族的一员，按照植物命名法则，它的学名（拉丁名）和中文名必须含有其科属信息，不能科属名是“蜡梅”，而种名是“腊梅”，这是不符合规范的。

从科学角度说清楚此事之后，我们一同回到北宋，读一读“苏黄”吟咏蜡梅的作品，看看他们如何为蜡梅扬名并且确定品格，从文学史角度为蜡梅彻底正名。

在宋代之前，蜡梅还只是秦岭南坡、大巴山、神农架、汉水两岸等地山间的一种野生杂木，其最大功用，是被农人拿来当柴烧。后因元祐年间以“苏黄”二公为核心的文人群体的集体唱和，才让此花扬

烫嘴的水晶油包

王六宝

水晶油包算得上宁波最有名的点心之一。水晶，不是说它的外皮晶莹剔透，而是指它的内馅油光发亮，状如水晶，一口下去，又香又热的油馅直往外冒，因而得了这个颇有仙气的名字。

水晶油包的制作工艺非常考究。首先要选用上好的面粉。发面时，先在温水中倒入适量酵母粉，拌匀后缓缓倒入白面粉，边倒边揉，直至软硬适宜，然后盖块湿毛巾静置。1小时后，面团发酵成一大盆，用手一按有松软感，一扯有蜂窝坑，闻起来还带点酸味，说明发面成功了。在发好的面团中，加上适量碱水（豆壳汁更佳），充分糅合。碱水可以中和酵母菌的酸味，且使糕头更有筋道。

水晶油包的精髓是里面的猪油糖馅。而馅的原料中，最讲究的就是猪板油。选用肥厚的板油剔除杂质，切成大小均匀的小颗粒，按1:2比例拌入绵白糖，并掺以瓜子仁、糖桂花、黑芝麻、红绿丝。以前宁波有句俗话说叫“乡下人吃油包，背脊骨烫起泡”，意思是说：乡下人没见过世面，只顾抬头吃油包，一不小心，滚烫的猪油馅顺着嘴角流到了背脊上。话说得有点夸张，但水晶油包美味料足的特点可见一斑。值得提醒的是，果仁芝麻需要事先

炒熟，和绵白糖、猪板油拌匀后，搓成一个个小圆子待用。

和好的面团搓成长条，摘成大小均等的份儿，擀平馅包。嵌入馅料的面团揉压成扁圆状，继续“醒”几分钟，可以使馒头更加松软好吃。

蒸15分钟左右，一个个胖胖的水晶大油包出笼了。此时再加盖水晶油包的标志性红印，一笼诱人的水晶油包就宣告制作完成。第一次蒸出的水晶油包不宜马上就吃。待冷却后，第二次再蒸上15分钟。馅料中的油汁渗入面皮中，不但馅料香味扑鼻，整个面皮油而不腻，越嚼越香，非常过瘾。水晶油包要趁热吃，一旦冷下来，面皮发硬，猪油结块，就会失去水晶油包应有的醇香和润泽。

从前，宁波人只有节庆或特殊日子才能吃到水晶油包。形似大白馒头的油包上，盖着红色吉祥字样，看着就很喜庆。每逢婚庆嫁娶或做寿、乔迁等重大日子，宁波人都会订上几笼，馈赠给街坊邻居。馒头由面粉发酵而成，寓意“发”，引申为“多子多孙”，故老人做寿时，下辈必有“寿包馒头”赠送。农村建房上梁时，还有抛馒头的风俗，为的是求吉利，寄寓“兴隆”“昌盛”之意。