

最佳人生,始于童年

——缅怀我的老师朱晋杰先生

□袁文显

月光光照窗口,抬起头来看北斗,一把勺子上挂,七颗星星手拉手。这是勺子头,那是勺子把,夜里行人迷了路,看看北斗不用愁。

——朱晋杰《北斗》

五年前,岛城著名教育家侯修圃先生得知我正在为小学生写童谣,就送给我一套他的好朋友朱晋杰先生的书,另外还借给我一本《幼儿儿歌300首》。当时,我正在教小学一年级。备课时,我看见《小学生课外阅读》中有一首童谣《北斗》很有童趣,就在课堂教学中选用了,效果十分好。而这首童谣,正是《幼儿儿歌300首》中的一篇,这时我才知道《北斗》正是朱老师的作品。但是《小学生课外阅读》中没有署名,于是,我立即联系到朱老师,并帮助他找到编辑部的联系方式。

那时,朱晋杰先生已过七旬,和蔼可亲,性格爽朗,虽近耄耋,却像一个青壮年一样孜孜不倦地为儿童写作。他经常对我说:“小袁,你看我哪有时间去赴宴,哪有时间当评委?你看看我手头的。”先生的家就在小公园边,但他没有时间去逛,每天下午仅仅在小区里转悠半小时,就赶紧回来写作。因为活动量小,饭量也很小。

朱晋杰先生说,从他牙牙学语开始,母亲便时常给他哼唱童谣。1958年,先生16岁,处女作《石榴笑》在报刊发表啦!他受到了巨大鼓舞,从此精研儿童诗创作。春去秋至,寒来暑往,一个个不眠之夜过去,一本本寓教于乐的童谣书诞生!这些作品多次入选师范、幼儿园、小学的音乐、语文教材,哺育了一代又一代少年儿童!

朱晋杰先生的海味童谣,我尤其喜爱。他以海洋动物作为写作题材,创作了《海月水母》《海马》《小牡蛎》等脍炙人口的作品,这些作品收集在《鱼儿音乐会/海洋精灵之歌》一书,形象生动,朗朗上口,利于培养小读者的文学趣味,满足对海洋的求知欲。

比如《小牡蛎》金海滩,银海滩,沙床松软多舒坦,牡蛎告诉我,为啥不去把家安?我和我的小伙伴,围着礁石抱成团,贝壳排成小房子,风吹浪打拆不散。小小牡蛎,还能启迪读者体会团结的重要性呢!再比如《海蜃》像把大伞,水上漂流。忽儿一张,忽儿一收。走不像走,游不像游。身子肥肥胖胖,没长一根骨头。好听好记,生动形象,跃然纸上。

朱老师一生出版了43本童谣作品集,当面签名送给我好几本,连同我自己搜集的,共有20本,本本都是我的最爱!抚摸先生的题名,我的心里总是十分温暖!先生的作品具有文学和教育的双重价值,给我带来了美感享受和丰富启示!

我以先生为榜样,在他的教导下,开始尝试为学生写海味童谣。我创作的《企鹅爸爸是模范》《海豚》等四篇海味童谣,被收入青岛市南区海洋教材——《基础教育海洋特色课程汇》丛书《海之魂》。值得一提的是,这本《海之魂》还同时收录了朱晋杰先生以及他的老师刘悦民先生的多篇作品,两代作家连同我这个无名之辈联袂献诗,我深感荣幸!

从16岁到70岁,从青春少年到古稀老人,59年如一日,先生倾注挚爱,躬身耕耘在童谣创作园地。谁料,2017年8月,朱先生突然感觉累了,他安然入眠,留下这满园奇花异卉,姹紫嫣红!

“最佳人生,始于童年。”抚摸着我的老师朱晋杰先生的亲笔题词,当年他签名赠书的情景又浮现在我的眼前,连同宽敞明亮的客厅、慈祥亲切的笑容,还有袅袅悠悠的香茗、健朗开怀的笑声……



《麦岛码头》李家成 作

小暑食鳝正当时

□王开生

二十年前的仲夏季节,恰在上海郊外的奉贤县短暂求学。课堂上,沪籍老师不经意间讲了一句江南食谚:小暑黄鳝赛人参。听罢,自此中蛊。

小暑之季,江南遍布的稻田水渠之中,黄鳝生长得正肥。水乡人笃信,此时食鳝最补,故沿袭成俗。其时,学校门外仍是原始朴貌、一畦畦田间水塘的模样,田埂上开设的几家夫妻农家乐,专做在校学生的生意。其特点是食材新鲜,日食日清,尤以浓油赤酱之法烹调的烧鳝段,口齿留芳,留下舌尖上的美食记忆。每食此肴,总多添一碗白米饭。

徐志摩亦是食黄鳝的忠实拥趸者。诗人家乡是浙江海宁,据说其每次回乡,必食一道海宁名菜:虾爆鳝。名菜遇有名人加持,火上加热。虾爆鳝,烹制过程繁复,首先选料猪蹄、猪棒骨、老母鸡、金华火腿方等熬上半天光景,得浓稠奶汤;将黄鳝去骨切段后,轻炸,入奶汤烹调,末了加入鲜嫩的河虾仁出锅。必须是活虾,去头后,小心挤出完整虾肉,品相才算完美。如此

讲究之食材搭配,其鲜美,想想都要流出涎水。也难怪徐志摩会百食不厌了。

北方人日常生活绝少食黄鳝。此中既有产地的原因,亦有心理上的障碍。未食过黄鳝之前,我多将其视为蛇类一族,惧而远之。食过其味后,始喜之有加。我曾见过水乡人家捕捉黄鳝,用长长的L型竹筒篓,放入蚯蚓等饵料,置于田埂水边,黄鳝一旦贪食钻入,即如瓮中捉鳖,再也别想出来,乖乖成为了盘中之物。

南方对食黄鳝情有独钟,亦钻研出不少传统经典名馐,如江南的蒜子烧鳝筒、宝应的长鱼面,岭南的啫啫黄鳝煲等。叫好又叫座的菜品,当属淮安软兜和响油鳝糊。

周总理的家乡江苏淮安,是淮扬菜的发源地之一,被称为当地第一名菜的,定是淮安软兜。这道享誉华夏的国宴名菜,选料考究,传承有序,其正宗之作,只用当地所产之“笔杆青”品种,精取黄鳝颈背肉烹之,入口软绵,滑嫩,亦是食补上选。据语言学家许嘉

璐先生介绍,软兜之兜,实乃“脰”之误写。脰即是颈、脖子之意。先生家乡亦是淮安。

条条黄鳝丝丝勒,莫为无鳞戒食鱼。江南的另一道黄鳝名肴,称作响油鳝糊,其地大凡酒楼名馆,莫不精于烹制此菜。

响油鳝糊最为应时之季,正是小暑时令。将活鳝头部置于钉板之上,用竹篾薄刀沿三棱形鳝骨分别取下鳝肉,此手法俗称“两面三刀”。鳝鱼切丝滑油出锅后,复加入高汤和调料烹至收汁,装盘后,鳝糊上端放入姜丝,另置滚烫热油一碗,同时端上桌,当着食客面,将热油浇在姜丝鳝糊上,再撒入胡椒粉即成。此肴的关键环节在于走菜要快,否则,响油则名不符实了。而现今餐馆酒肆大都省去了现场操作章节,改在厨房成品。如此,少去了主客间的当堂互动,端是为了吃而吃,民间食趣亦黯淡许多。

梁溪脆鳝,是久负盛誉的无锡名菜。将炸后的鳝条以糖醋法烹之,凉吃,故而称其“脆”。无锡菜向来重糖,此菜尤甜。

考前功夫在“调弦”

□明前茶

朋友老钟,执教高中语文32年,有18年在做高三毕业班的班主任。这是一份艰苦的工作,不仅要和住校生们一同晨跑、早读、上晚自习,半夜三更,老钟还会定时醒来,蹑手蹑脚挨个检视孩子们的宿舍有无透出微光。他后来能练就这样的本事,隔着学生宿舍的门缝,都能觉察到有没有人打着手电,头顶一件衣服当“遮光罩”,在昏暗的光线下窸窣窣在看书。

平原上的乡镇中学,用功的孩子很多,父母都不用解释为啥要学习,只要在割麦的时候带着孩子下一天地,麦芒就会把那孩子赤裸的手臂都“挠”花了,沾到汗水,火辣辣地疼,孩子的学习积极性立刻就上来了。他们看到,父辈的脊梁依旧在火辣的太阳下深躬下去,上面遍布汗珠,闪着光。孩子明白,改变一家人命运的重担,已经移到他的肩上。

因此,老钟焦虑的问题,从来不是“离高考都不到一个月了,该怎样说服孩子快马加鞭”,他每天回家与妻子讨论的问题是:“孩子们太累了。两尺宽的课桌,两侧各一摞书,累累重重,叠高到半米,中间不到半尺的地儿,露出一个头来。十七八岁的孩子都有了黑眼圈。赶他们出去洗个头,吹个风,都不肯……这样下去,弦绷得太紧,高考反而容易发挥失常。”

老钟妻子在县文化馆工作,练习古琴已经有四年。为了配合老钟说服学生,带着她的古琴、丝弦,与一套定音调弦的心得,来到老钟的班会上。她让孩子们围观她调弦,让他们挨个触摸丝弦的松紧程度,感受弹拨时那股紧绷绷的力。她一面调音一面解释:古琴的调校,是弹奏名曲前最重要的准备工作,通常是先调好第五弦,为琴定音,再以第五弦为基准,挨个拧动余下六弦琴轸,以其松紧来调整六弦音的高低,直

至与五弦十二徽的音高相同。聪明的孩子立刻就会发现,五弦定音过高,弹奏时声音明亮亢亢,最细的七弦就声如裂帛,很可能在演奏的高潮处怦然断裂;五弦定音过低,最粗的一弦张力不足,弹奏时声音是闷的,琴音就像隔着黄梅雨天的重重雨幕,听上去潮湿暗哑,难提精神。

而调弦定音恰到好处的一张琴,才会发出“春江花月夜”一般透亮悠长的音韵。它的散音声如铜钟,余韵共鸣响亮;泛音或有如风中铃铎,或犹如敲击玉磬;按音圆润细腻,如歌如诉。老钟妻子作为师母,淡淡地劝说孩子们:“12年的学习,到高考前夕,你的水平就像演奏能力一样,已经定型。而临场能不能发挥好,要看调弦是否恰到好处。现在,咱们别把所有的时间都花在‘练曲’上,是时候静下心来,好好观察、聆听,把心里的这七根弦都调整得松紧合度,最是要紧。”

家乡菜馆

□涂启智

在城市林立突兀的高楼大厦中,家乡菜馆是外乡人眼中温柔的风景,仿佛康河里的水草,在乡愁的烟波里婀娜招摇。

中华饮食博大精深。每一个菜系里都深藏独特的地域文化。我所在的城市,有一处菜馆,老板是与我同一个县的老乡。他经营家乡菜馆近二十年。远离故土讨生活的人们,尤其像我这样,老大不小才外出谋生者,都有很浓的恋乡情结。老乡聚会,是稀释乡愁的良方。一年中,我总有几次去这里,品尝家乡的味道,外婆的味道,妈妈的味道。

南橘北枳。同样的蔬菜或鸡鸭,因为生长土壤、环境与周期不同,味道品质迥然不同。比如,老家的黄瓜,就有一种脆生生的清甜;当然,南方的水果,也很难在北方生长。家乡菜馆老板,与从老家县城过来的长途客运大巴司机关系熟络。各种时令菜蔬、猪肉、鸡鸭、丹江口水库鱼等,源源不断从北方运到南方。荔枝、龙眼、榴莲、柚子等南方水果,亦在返程中一路向北。瓜果菜蔬北上南下,一日千里,让南北有了更多交融。

我在家乡菜馆巧遇友涛,从此结为知己。友涛高中毕业后,南下深圳闯荡。从流水线到业务员,再到管理层,他却辞职创办电子厂。经过十多年打拼,业务风生水起。友涛醉心于文学。他说:“生活除了经商,还有诗和远方!”已近不惑之年,友涛仍像狂热的文学青年一样,遨游于文字的海洋忘情自失。近两年来,他的小说、散文与诗歌频频在报刊露脸,并且获奖。而我,亦喜舞文弄墨。惺惺相惜,友涛与我有更多共同话题。

友涛为朋友“两肋插刀”,热情似火。前年春节前夕,我老婆与女儿临时决定回老家。网上用尽洪荒之力抢不到票,附近票务代办点无票可售。友涛硬是托朋友帮我们解决了燃眉之急。虽为同一乡镇老乡,友涛却比我小十岁。从前我们没有交集。如果不是家乡菜馆,我们可能不会相遇;如果没有共同爱好,可能遇见也会擦肩而过,从此相忘于江湖。

在南方城市,像友涛这样痴情写作的老乡并不少见。他们有的做代课教师,有的是流

水线工人,还有工厂保安……然而文学创作成绩斐然。这真是奇迹,也非常励志。我能够重拾写作,与受到他们感染鞭策不无关系。从他们身上,我看到,文学在世俗生活的各个角落闪耀光芒。文学始终有温度,给芸芸众生温暖抚慰。文学从不设等级门槛,从达官富贾到贩夫走卒,只要你热爱它,它就会垂青你。

家乡菜馆,既是结交友人的平台,也是人生精神力量的加油站。因为家乡菜馆,我还与十多年未曾谋面的老同事欣喜重逢。有次在家乡菜馆,意外遇到老同事施叔的儿子少云。少云在东莞开了家小公司,那天来深圳洽谈业务。他父母退休后来到南方生活多年。他爸爸和我是忘年交。我们曾一起喝酒、一起打牌、一起钓鱼……在被南腔北调普通话包围的城市,见到家乡人,说着家乡话、啜饮家乡酒、品味家乡菜……氛围非常酣畅与放松。这种美好的感觉,唯有游子才能体会。

家乡菜馆是寻觅故交的桥梁纽带,也是停靠乡愁的港湾码头。



本期《夕拾》文章将发送至半岛新闻客户端“快读”频道。扫一扫,更多精彩极速浏览。

快读

《夕拾周刊》投稿邮箱:
 bdshijing@sina.com