

晚风·龙光塔

## 御麦

| 沈协丰 文 |

老家有农历七月祝饗祭祖的习俗，俗称“过七月半”。趁着周末，携妻驱车回乡下——江阴顾山赤岸，祭祀天堂里的父母和祖上先人。

下午返锡，弟弟给了我不少自家田头的果蔬，姐姐直接从鸡棚里抓了一只大公鸡送给我。姐姐这几年在锡带孙女，一般周末回家一趟，返锡后也会经常送我一些从乡下带来的时令蔬菜。乡下自留地上的蔬菜，保留了原始的种植方法，不盖塑料大棚，不施化学肥料，自然生长，天然养分。虽然生长期长、产量低，但绿色原生态，营养可口，自去年春节前我家人住新居后，与姐姐外甥他们家仅一条马路之隔，步行不消10分钟，每当收到姐姐不辞辛苦从乡下带来的新鲜蔬菜，妻子总是直呼：“住得近真好！”

盛夏时节，是御麦成熟收获的季节，姐姐弟弟给我的农产品中，这种食物自然在其列。何为“御麦”？玉米也！无锡人称之为“珍珠米”，外地有称苞米、苞谷、棒子的。江南地区，称玉米为“御麦”的，好像就家乡所在的江阴东乡和邻近的锡东一带，据说苏州有的地方也叫御麦。一直以来，知其名为御麦而不知其为何为御麦，直到不久前才弄清其原委，真是孤陋寡闻，汗颜哦！

原来，玉米是舶来品。据网上相关资料介绍，玉米为禾本科玉蜀黍属一年生草本植物，原产于中南美洲。15世纪90年代，意大利探险家哥伦布登上美洲大陆，在那里发现了玉米。他把这种植物献给西班牙国王，后流传到葡萄牙。我国明朝武宗正德十三年，即公元1518年，葡萄牙人把玉米作为方物进贡给正德皇帝，玉米正式进入中国。明代文学家田艺衡《留青日札》云：“御麦出于西番，旧名番麦，以其曾经进贡御前，故名御麦。”为什么全国大部分地区称玉米，而锡东和江阴东乡一带称之为御麦，这我又不得而知了。在老家，玉米的量词除了“个”以外，大多数乡人称“部”或“柱”，叫作“一部御麦”或“一柱御麦”，这也特别。

小时候，家里也种御麦，暑假里跟着母亲去田头掰御麦，与小伙伴拿御麦须扮胡须玩耍，在田地里嬉戏追逐，玩累了折断一枝御麦秸秆咀嚼，又甜又解渴，爽！但往往乐极生悲，秸秆上还长御麦呢，轻则挨骂重则挨揍！那时，经常看见一些上了年纪的人用御麦须泡开水喝，有的还将其晒干后珍藏起来，慢慢享用。长大后知道这是一味很好的中药，具有利尿、利胆、止血功效。其实，那御麦秸秆也不是特别的可口，只是在那个贫乏的年代，对于我们小孩子来说，确实能解馋，主要是不花钱，而且还吃不完。御麦收完后，秸秆拔回家，叶子喂猪、喂羊、喂兔，茎秆则晒干，或作为柴草，或轧成糠作为饲料。那时，有的农户在自留地上种植一种名叫甜芦粟的植物，形似高粱，状如御麦，甜分虽不如甘蔗，却比御麦秸秆至少甜十倍。但我家的自留地上是决然不会种的，种植其他作物地还嫌少呢。每当看到小伙伴嚼着甜芦粟炫耀时，只能羡慕和嫉妒。

那天，姐弟三人饭后一起聊天。弟弟说，家里种了许多御麦，御麦是好食物，但处理秸秆是个麻烦事。我说这有什么麻烦，拿回家晒干作为柴禾不好吗？弟弟笑我不领市面：“现在乡下还有几家保留土灶啊？即使像我家保留着土灶，木柴还烧不完呢！”看来，我又孤陋寡闻了。聊到御麦的烹煮方法时，姐姐介绍其经验：将多个御麦苞衣剥掉洗净后一起蒸煮，待冷却后分装在若干个保鲜袋中放冰箱冻藏，食用时取出解冻即可，这样省事省时省力。当晚，妻子如法炮制，果然很方便，味道也赞，显个！



思乡

插画 戎锋

众生·人民路

## 忘年交周老

| 梅南频 文 |

周老是我的忘年交。住上海虹口区的石库门老房子里，很优雅的老式建筑，也许是在房管局工作，近水楼台先得月。

周老的家底在老上海比较殷实。他父亲是有名的花匠，被一位大亨长期聘用在庄园里管理花木，也应该享受管家的待遇。这庄园的主人喜好收藏，特别钟爱紫砂器。为此，专门到宜兴寻找了两位手工上乘的艺人，在庄园待了两三年专门仿制明清紫砂器。大少爷也有手头拮据的时候，因此，他悄悄拿了这些紫砂器请花匠转手变卖，周老的父亲有眼力，知道这是好东西，就千方百计凑足银两自己把东西留了下来，这批精品有相当一些传给了周老收藏。

平时，我与周老只是书信往来。但很投缘，字里行间不乏对我的关爱和信任。有次他来信叫我去他家，我如约而至。这是我第三次登门，只见周老已敞开两扇大木门站在门外迎候。上了窄窄的木楼梯到达二楼，左边厢房并排4个红木样品柜，每只柜4层，陈列着周老收藏的紫砂器。这些作品，我都认真观赏过，件件精湛难得。特别是紫砂七老的作品，爱不释手。周老告诉我，上世纪六七十年代，他每年都会去几次宜兴紫砂工艺厂，在小卖部看到中意的都会买下。这些壶里还附着当时的发票，好多大师级的作品就是那个时候他买下的，可想而知周老欣赏的眼力。

周老说这次请我来主要是他前几天收到了一把老壶，吃不准真伪，让我过过目。他的谦逊让我受宠若惊。他拿出了一件掇只壶，我用放大镜仔细端详好久，壶底印是“储铭制”，盖内双印和壶把印章也吻合。此壶盖内口磕了一大块，仿佛是主人用久不慎所致。茶垢比包浆更重。这作者非一般人，此乃顾景舟的师

父，其作品市面上极为罕见。我大概用了近一个小时左右反复认真地看了又看，最后我告诉周老，这是一把赝品。我把几个疑点指给他看，特别是破损处隐隐约约可以在放大镜下看到齿纹，这是人为用老虎钳夹破壶盖内壁不小心留下的，肉眼难以发现。周老对我的结论非常信服。我知道他特别想得到储铭的壶，这样，他的橱窗里大名头的的基本全了，但无奈，我只能实话实说。

那天晚上，周老从饭店里叫来一桌菜，红木八仙桌摆得连餐具都放不下。席间，他打开橱柜，拿了一把裴石民的鱼罩壶递给我说，这壶我有两把，这把送给你玩玩。我接过来欣赏再三，站起身把壶放回了原位。我对周老说，玩物不能丧志，更不能夺人所爱，心领了。

后来，周老又从床底下翻出好多物件，原来那些买鞋时留下的盒子里面全部都是宝贝。就连气窗外屋面上种的那些花草草的盆子，好多是我师公任淦庭刻的民国产品，还有几个汉棠盆。那几十盆造型各异的盆景，是先生的艺术世界，是他执着的永恒的语言。在这块小小天地里，它们默默地抽枝展瓣，写成或倔强或苍劲或灿烂的一笑，追求或绚丽或坦荡或辉煌的一瞬。

回家后，我心绪难平，连夜写了篇散文《紫砂壶》。我了解周老，在利益面前，他从不为之心动，即使是海内外疯炒紫砂壶时，他也坚守自己这块阵地，不外流一件。紫砂壶是上品的民间艺术，那五色土犹如大地孕育出的茶干精英一样，天地精气神，只要我们用爱心去呵护，感受她，必将终身受益。

写周老的散文发表在安徽的《清明》杂志上，我读了一遍又一遍，周老，您就是一把紫砂壶！

世家·鹿顶山

## 汪记养生粥

| 张人予 文 |

“姐，吃点啥？”“好嘞！哥！”

初次路过汪记养生粥早餐店，门口站着一个年轻小伙，身姿挺拔，“大哥，大姐”喊着，像初升的朝阳，热情似火。我心里倍感亲切和温暖，不由停下了脚步。

这是一家麻雀虽小、五脏俱全的早餐店，看上去有三十多种早点，琳琅满目，令人食欲大开。店内灯火通明，干净整洁，实木桌椅流露出朴实无华的气息。我寻了个位置，坐下了，点了两份牛奶燕麦粥和一份生煎包。

“稍等啊，马上就来。”小伙子满面笑容，阳刚帅气，热情地打着招呼。

“小伙子，看你这一身迷彩和精气神，你以前是当兵的吧，真挺拔，我以前也是当兵的，一看就看出来了。”一位正在喝豆腐花的中年男人问道。

“是啊，在河北当了两年通信兵。退伍就从安徽老家来这里和父母开了这家早餐店，已经五年多了。不过下午有点空，还坚持去附近公园跑步锻炼。”

我不由心生好奇，问：“你是兵哥哥，怎么高兴做早餐的呢？”

小伙子说，他们汪记家族，餐店，最早的开了快二十年了，一家带一家，在这座小城各个乡镇都开了一家，如今全面包围了这座城市。我退伍回家就跟我一个叔叔学早餐技术。

一位六十多岁的男人正在打包一份烧卖和烂面，说：“你们汪记是先富带后富，实现共同富裕啊，共同奔小康。”

说到这里，小伙子自豪地笑了：“我们那里的人很团结，出来打工，要抱团取暖，我们汪家的人，每月都要聚一次，有十几桌，很热闹，增进感情，就像身在老家一样，一点不孤单。”

见一对中年夫妇，个子不高，很瘦小，一直在忙着摊饼，给顾客打包，看来是小伙子的父

母了，脸上也同样洋溢着热情的笑容。

看着一直在忙碌的一家三口，我不由问道：“做早餐很辛苦，我们本地人都不高兴做呢？你们吃得消吗？”

小伙子说：“我爸妈每天凌晨1点就起来准备材料，我4点起来，主要负责早上卖，下午要打扫卫生，晚上九点多睡觉，每一天都确实很忙。”

“那每天都坚持这样，你不无聊，不感到生活单调吗？你这么年轻啊。”在一旁的我问道。

“我当兵的时候，凌晨1点起来站岗一圈都已经习惯了。这两年的当兵经历，也让我更加吃苦耐劳，养成了这种脚踏实地、坚忍不拔的心性。”

我突然发现店里贴着一张写有“微信好友群”的图片，旁边写着一行小字：“欢迎入群，随时分享，私人定制各种美食，送货上门。”

我立即扫码入群，看到小伙子在群里说，这几天正在做南瓜藤肉馅馄饨，很多人都在接龙呢。基于信任，我立即接龙，预定了五十只馄饨。

一旁的小伙子说看到我在接龙了，说：“姐，这是我根据你们本地人的口味，特地创新的新品种，南瓜藤都是我乡下找农民买的，肉是自己剁的，这是黑猪肉，绝对好吃，放心吧。”

吃着热气腾腾的早餐，心里又涌起了对南瓜藤馄饨的期待。

汪记养生粥，不仅养生，更养心，养性。一顿早餐，让我品味到了青春的奋斗，就是一种脚踏实地的坚持和努力，而不是好高骛远的网红流量。支撑了一家三口的汪记养生粥，不，是支撑了整个汪记家族几十口人，他们扎根城市，买房买车，过上了幸福稳定的生活，也让这座小城充满了热气腾腾的烟火气、浓浓的人情味。