

梧桐叶最多情

马俊

一叶知秋,这里的叶说的是梧桐叶。梧桐叶敏感、敏锐,一丝丝蹑足而来的凉意,再怎样不动声色,都会被它捕捉到。想来自从春末桐花开过后,梧桐树就隐于十万绿意之中了,似乎完全被人忽略了。直到蓝天恍然间变得高远,清风有了飒飒之气,梧桐才重新吸引了人们的视线。一片梧桐叶轻盈离枝,吻别了三千繁华,奔向秋天的最终归宿。那片孤傲又决绝的梧桐叶,义无反顾地与秋天相拥,宣告一个季节的到来。岁月有新篇,梧桐叶最多情。

梧桐自古以来就是文人墨客关注的对象,是他们让梧桐成为秋天的代言人。“梧桐更兼细雨”,梧桐被李清照演绎出了冷冷清清,凄凄惨惨戚戚的意味。“寂寞梧桐深院锁清秋”,是李煜的句子,梧桐叶好像特别擅长表达那种剪不断理还乱的情思。“梧桐叶上三更雨,惊破梦魂无觅处”,苏轼这样胸襟阔达的人,也会被梧桐夜雨惊到。李清照、李煜、苏轼,哪个不是才情四溢?有了他们的成全,梧桐叶便被灵性点拨了一般,愈发善感多情。

据说宋朝的时候,立秋之日太史官会隆重“报秋”。看到梧桐叶飘落,太史官高声奏报:“秋来了!”于是一呼百应,大家纷纷高喊:“秋来了!”人们的喊声不断传送,由城内传到城外,秋的气息便被酝酿出来了。这样的盛大仪式中,多情的梧桐叶是主角。它在众人瞩目之下,仿佛倾情演绎的舞者,必定要舞出绝代风华,一顾倾城,再顾倾国。它旋舞的姿态美丽优雅,伏地的刹那,连时光都要轻轻叹息。梧桐传秋声,那样的场面,壮观苍凉,有无尽的美感,有万千的情思。

记得学生时代,秋天到来的时候,我会在校园的梧桐小路上来来回回地走,心里默默吟诵喜欢的诗。我低头捡起地上的一枚梧桐叶,细细端详。梧桐叶落下时并非干枯的,它还是莹润鲜绿的模样。上面的脉络,是青春里曲曲折折的心事,是岁月中长长短短的诗行。我还用钢笔在梧桐叶上写下席慕蓉的诗句:“所有的结局都已写好,所有的泪水都已启程……”我把梧桐叶夹在书里,偷偷送给一直关注的某人。他回应我的,也是一枚写着青春诗行的梧桐叶。岁月如歌,青春渐逝,时光的深处永远有一树梧桐在秋天等我。

每一个秋天,我都会收藏一枚梧桐叶。秋天的第一枚梧桐叶,代我表达了太多的情感:时光流逝的伤怀,人生匆匆的惆怅,生命空漠的虚无……梧桐叶应时而落,秋天如期而至。

梧桐叶最多情,时光有深意。生命中一个个秋天,转瞬即逝。年年岁岁,岁岁年年,我们的容颜已老,而梧桐叶永不老去。

米兰·昆德拉的故乡情怀与文学精神

韩浩月

2023年7月11日,著名作家米兰·昆德拉去世,终年94岁。昆德拉出生于布尔诺(捷克第二大城市),去世于法国巴黎,按照我们中国“落叶归根”的传统,他应该葬于布尔诺吧。

晚年昆德拉面临着回故乡还是留原地的两难选择。他对故国经历了猛烈批判、欲言又止、保持沉默、乡愁暗生的曲折过程,在小说中,昆德拉对捷克的描写,就如同奈保尔对印度的描写一样,既全面又尖锐且长期,在捷克人接受昆德拉的时期,称他为“捷克的敌人”并不为过。

虽然表面上保持着与捷克的冷淡联系,但当故国的风吹到巴黎时,昆德拉还是动心了。2019年同样是在巴黎寓所,时任捷克驻法大使的外交官彼得·德鲁拉克,把国籍证件双手递给了米兰·昆德拉,以此为标志,昆德拉对捷克的态度有了变化。昆德拉热爱巴黎,也曾像奥地利作家斯蒂芬·茨威格在《昨日的世界》所描述的

那样喜欢欧洲,但他以作家的敏感预见并目睹了欧洲的衰落,欧洲作为一场幻梦,已经逐渐消失。智慧如他,也产生了困惑,正像他写的那样,“人走出儿童时代时,不知青年时代是什么样子,结婚时不知结了婚是什么样子,甚至步入老年时,也还不知该往哪里走……”

去世前的几年,昆德拉夫妇想要回到波希米亚(捷克中西部地区)安度晚年的消息不胫而走,这引来了潮水一般的批评,当然,这种批评包含着把昆德拉挽留在法国的善意,也有对昆德拉选择与捷克和解的失望,更深层次的原因是不愿意接受一个不再犀利的昆德拉……舆论压力下,昆德拉取消了重回母国的想法,但与此同时,他也开始诚实地展示自己的改变,把自己的藏书大量运回布尔诺。他去世的消息,由他故乡所建的米兰·昆德拉图书馆发言人安娜·姆拉佐娃来证实,也很直接地表明,在告别人世之前,他与故乡重新建立了亲密的联系。

书是一名写作者的“亲人”,很大程度上,昆德拉的藏书代替他圆了自己的“归乡梦”。

叙述了这么多有关昆德拉与故乡之间的关系,是因为这可以从一定角度解释为什么中国读者喜欢他。不得不承认,当时中国读者心目中的昆德拉,在文化意义与阅读潮流上,是具有领先性的。昆德拉和村上春树是陪跑诺贝尔奖多年的作家,但他们的作品,起码有一二十年的时间,在影响着中国读者的文字与口头表达,而昆德拉高于村上春树的地方在于,他的书名《不能承受的生命之轻》《生活在别处》,几乎如王朔的金句一样,渗透到了文艺青年群体,成为他们的口头禅,影响到他们的思

考与生活方式。“这是一个流行离开的世界,但是我们都擅长告别”,在昆德拉去世后,他的这一名句重复刷屏。

米兰·昆德拉是小说作家,是哲学家,是社会观察家,但让他在中国如此流行的原因,还离不开他轻盈凝练的语言表达能力,他用最容易被读懂的句子总结了时代、预示了未来,他的作品可能有些晦涩,但他的观念却如永不生锈的琴弦,曾经并且将一直拨动着读者的心灵。因而,在这样一个浮躁、急切的社交媒体时代,昆德拉去世能够上热搜、刷屏,看上去颇为怪异,但多少也令人感动,纪念昆德拉,于是也便有了怀恋过去时代的情怀感。

桐荫墨趣

灯笼果中的“黄姑娘”

李新宇

灯笼果原是野果,这一种,我们称作“黄姑娘”。黄姑娘植株矮,一般只有大半尺高。其果实橙黄色,成熟时果皮干透,像一层透明的纸,那就真成了一个灯笼。黄姑娘的果实是甜的。夏秋时节,人们在地里干活,收工时衣袋里沉甸甸的,那是因为装了一些黄姑娘。



网络新词语

祝你成功吧

孟冰洁

歌手那英曾被记者提问对于某知名演员当音乐类选秀节目评委的看法,她的回答是:“那我祝她成功吧,因为这个很难做。”由于这句话表面上祝她成功,其实暗含着不看好的态度,一下子戳中了网友们的笑点,由“祝

她成功吧”衍生的“祝你成功吧”也成了网络热梗,常见于各大平台的评论中,也常用于朋友间的调侃。例如:“我下定决心减肥了,这次一定要瘦下来。”“那我祝你成功吧。”“我从明天开始早起早睡。”“祝你成功吧。”

连载

一道街的小院儿

第一季 胡同人家 下部

王传林

十五、你可立了大功
常玉科早就看出来,齐秀萍穿的外罩上衣正是上次从估衣摊买来打算给潘素丽的那件旧单衣。
运大姐上上下下打量着齐秀萍,话语中颇有赏识的味道:“你是齐秀萍,东北人,对吧?我知道你帮助常所长做了不少的工作。我早就想认识你了。”一番话让齐秀萍不知说什么好。
示意齐秀萍重新坐下后,运丽慧走到最后一位青年女子面前。运大姐正要

说话,那女子却一口地道的天津话抢着说道:“我是陈邵杰,我跟她们谁也比不了,在这儿我就是个最没嘛的人了。”

“哟,小陈同志,不可以这么说自己啊!听说你在这一带的青年妇女中是最要求进步的。”运大姐说完看向常玉科他们:“是不是这样啊?”

听运大姐这么说,郝秀波笑着附和:“对,对,我了解她,小陈同志是这一片儿的青年表率。”

运大姐点头道:“听说小陈同志积极帮助派出所给随军家属找住房,跑前跑后的,费了不少的心血……”

陈邵杰不好意思地低下了头,道:“那算嘛啊!我哪能跟她们老革命比……”

郝秀波鼓励她说:“各人有各人的贡献嘛!”

运大姐点头:“对,每个人都有机会为新中国做贡献。现在,大家就算认识了,以后我们每周都要在一起学习和工作,到时候大家就会发现,我们会说不完的话,做不完的事情。”

散会后,大伙儿陆续离开了,齐秀萍本打算马上回家的,但她走到门洞子的时候,却站住了。常玉科见状便问:“你还有事?”

齐秀萍犹豫地:“我想……我想问你点事儿。”“你说吧。”

齐秀萍脸红了,小声问道:“刚才,运大姐说我的那些话,我怎么听糊涂了?我帮派出所做哪些好事了,我自己怎么不知道?”

常玉科嘿嘿地笑了:“原来是问这件事儿啊。你也许忘了,两个多月前,就是10月2号早上,你在胡同口儿买豆腐的时候,和我说发现那个卖豆腐的人‘面生’。”

齐秀萍点头表示记得。“你想花几块钱买下他的白纸,说那白纸质量好,不是那种常见的草纸,可那人却匆匆忙忙地走了。”

“对,是有这么回事儿。”齐秀萍又点了点头。

常所长这时候看着她,表情严肃起来了,齐秀萍看着对面这个男人,觉得他的眼里似乎瞬间射出一束令人胆战心惊的寒光。

二、运河之味(2)

大蒜和大白菜被纪家庄人合称为“双宝”,地产的红皮大蒜是制作冬菜必不可少的原料,辣度高,蒜香浓郁,冬菜装坛以后,需要十个月的密封发酵。大蒜在这段时间里释放出辛辣的大蒜素,除了增加风味,还起到了抑制有害细菌的作用,纪家庄紧靠大运河,先民们很多都在船上讨生活,想办法把菜储存的更久一些,于是就做成了冬菜,大蒜的杀菌作用功不可没,地产的大蒜被人们叫做“四六瓣”大蒜。

大白菜是原产中国的蔬菜,也是中国人日常烹饪最常见的食材,通过腌制,白菜跨越了时令的屏障,东北酸菜、辣白菜,四川泡菜,天津冬菜,各有千秋。

纪家庄和它周围的几个村子,曾经有着制作各种酱菜的传统,近年来,出于环保的要求,除了无污染的冬菜以外,其他酱菜制作逐渐消失,废弃的酱菜大缸,见证着一个行业的衰落。上世纪80年代,纪家庄冬菜也经历过一次转型的风波。

陈官屯冬菜制作技艺传

承人纪执来介绍:“到了1985年以后,咱们这科技也发展得快,工艺改变了,用切菜机代替人工大刀切,就是把菜切完以后撒上盐,一压,把菜的水分压出去之后,拌上蒜拌上盐,这样一来它的口味改变了,本来冬菜吃着是脆嫩的,压榨的菜吃完了是皮条,没有肉,而且营养全流失了。”

2017年,纪执来率先恢复了冬菜制作的老工艺,他把冬菜老把式请来,一招一式地向他们学习,特制的菜刀可以锁住白菜的水分,护指铁套,也是老一辈人传下来的秘密武器。古法制作的冬菜,卖价虽高,却受到了食客们的认可,销售业绩也很可观,纪执来准备继续扩大生产规模,为了适应市场的变化,他也尝试在冬菜口味上做些调整。

经过十个月的等待,窖藏的冬菜即将开坛,这是激动人心的时刻,土地的馈赠、人工的加持,在流逝的时光中共同绽放。金黄,脆爽,蒜香,回味甘甜。

回溯历史,600年前

连载

非遗系列节目

静水安澜 解说词

天津海河传媒中心电视新闻部 刘彬

的明永乐年间,纪家庄人发明了冬菜。清末时期,纪家庄的冬菜作坊已发展到几十家,1927年,纪家庄人在天津和香港设立机构,把冬菜向东南亚一带出口,天津冬菜迎来黄金时代。目前,天津冬菜远销十几个省市,出口到欧洲、北美、澳大利亚以及东南亚各国。

纪执来是天津冬菜制作技艺的代表性传承人,通过网络视频传播冬菜的烹饪方法,纪执来夫妇乐此不疲。