

陶兄继明

□赵春华

他比我小3岁,称他“陶兄”,是敬重他,他值得我敬重,无论做学问还是做人。

他叫陶继明,我认识他是在上个世纪八十年代中期,好像是上海语文学会跟县文化局联合举办清代大学者钱大昕的学术研讨会吧,陶兄参与了会务工作,当时他在县新华书店工作,我是文化局长,书店属文化局领导。后来,局里启动《嘉定文化志》编纂,他成了文化志采编人员,我们一起去北京、上海等地采访浦安修、陈冰夷、葛一虹、谭正壁、秦瘦鸥、朱端熙等一批文化名人。1990年,我卸任文化局长之后,几乎与他没有什么交集,只知道他调到了博物馆工作,孜孜矻矻地在文博园地里辛勤劳作,收获了丰硕的成果,取得了不凡的业绩。

倒是退休后跟他有了较多的接触,一起随嘉定报去过福建,与古建筑研究与民俗历史文化研究会下常州,到无锡,抵徐姚,游天台……还在区文联文学工委的带领下,采风石家庄、白洋淀、西柏坡、安徽六安革命根据地等等,又一起编辑区退管中心的《又一春》,对陶兄的了解比较深入和丰富了。

陶兄是个做学问的人,做文

化历史学问的人,并取得了令人钦羡的成就!我不知道在《嘉定碑刻集》这样280万字皇皇巨著中,他所付出了多少心血?我只知道这些碑刻文字的断句,就令人头痛不已!为了向世人展示嘉定文化的综合实力,区广电局推出一套“嘉定文化丛书”,包括嘉定的历史、名人、家族、书画、诗文、园林、民俗等。这十几种书中,陶兄撰写了《嚳城春秋——嘉定史话》,主编了《海上绝技——嘉定竹刻艺术》,还和夏咸淳教授一起主编了《练水风雅——嘉定四先生诗文选注》。这套丛书中的其他几种,他不仅是策划,还是责任编辑,都付出了辛勤的劳动,

他还整理点校了《黄淳耀全集》《李流芳全集》《练川名人画像》《涂松遗献录》等地方人文的古籍著作。这是一个个浩大的工程,每一个工程,陶兄都浇灌了无数的心血,废寝忘食,精耕细作,常常忙到不知东方之既白。不止于此,陶兄还策划了“归有光及嘉定四先生学术研讨会”“科举制度及科举文化国际学术研讨会”“明代文学及嘉定文派国际学术研讨会”。

《嚳城漫笔》《练水集》是他长期研究嘉定文史之余的散文随笔

集,无论是风物篇,还是人物篇,写的都是嘉定的故事、嘉定的人,走进嘉定孔庙,俯瞰法华塔下的风景,漫步风雨天恩桥,书写秦园琐事,尝南翔小笼馒头,听书上林春书场,拾善牧堂轶事,还有那么多才艺的竹刻大师朱缨,槎溪茶仙陆廷灿,满怀乡土情结的顾维钧,记忆中的秦瘦鸥先生等等,书写的都是发生在嘉定大地上的事,都是喝练祁河水长大的人,字字有情,句句融爱,故而打动了无数读者乃至众多文学大家和史学专家的心!黄裳、杜宣、丁景唐、袁鹰、郁风、蒋星煜、陆象贤、尚丁、顾振乐、熊月之、陈四益、赵丽宏、赵长天等等,对他的随笔好评如潮。我很是羡慕,想当年我出版第一部散文集是丁锡满写的序,丁称我为“田园作家”,让我沾沾自喜了好长时间。老丁任过市委宣传部副部长,写序时任解放日报总编辑。好评陶兄者,个个都是名家和大家,就说袁鹰,乃人民日报副刊主编;杜宣呢,著名剧作家、散文家、诗人、《文学报》创始人之一;丁景唐,研究鲁迅专家、上海出版界前辈;赵丽宏是诗人、散文家、上海文学社社长……从这两部全是写八百年嘉定历史和现状的散文集里,我触摸到了

夏日赏荷

□陈志强

每当盛夏,人们总喜欢寻找清凉之地。浓荫蔽日的绿树下,清风徐来的荷池边,无疑是最好的“避暑胜地”。宋代婉约派诗人秦观在《纳凉》诗中说:“携杖来追柳外凉,画桥南畔倚胡床。月明船笛参差起,风定池莲自在香。”诗人于夏夜月光下携杖游走,寻寻觅觅,遍找清凉胜地,在画桥南畔、绿柳婆娑处乘凉,听笛声参差,闻池莲飘香,其趣陶陶,其乐融融。可见,有了荷香,夏日才更有韵味。

夏日傍晚,我喜欢去东城广场的荷花池走走。我居住在惠南东城社区,非常喜爱这个家门口的荷花池。在荷池边散步,站在碧波荡漾的荷池边,看着荷花含羞的娇态,那万绿丛中的亭亭玉立,冰清玉洁的倩影在随风轻舞,犹如深蓝夜空中繁星点点。此时此刻,一阵清凉扑面而来,一份美丽心情油然而生。

人倚荷塘边,感觉那荷的绿衣正是青春少女的裙裾,随风踏波而来。纯洁的荷之仙子啊,你在绿衣遮掩之下偷偷张望,是为了寻找一弯明月,还是想了解人世的风情,抑或是在守候一段情缘。绿衣掩饰不了你的美丽与灵性,吸引了众多的倾慕者。蛙儿来了,得意地躺在荷的怀抱中鼓着腮帮唱着“山歌”;蜻蜓来了,收起先前曼妙的舞步,轻轻地贴在荷尖上,静静地聆听荷的心曲。

荷象征着真、善、美。传说,荷是佛祖走过留下的足印,所以凡是长荷的地方,自然少不了灵气。望着一尘不染的荷花,让我想起了先前看到的一段佛与人的对白:佛对我说:“你的心上有尘。”我用力擦去。佛又说:“你错了,尘是擦不去的。”于是我將心剥下来。佛说:“你又错了,尘本非尘,何来有尘?”一直不得其解,忽然顿悟,尘本无尘,何须拂

拭?心无歪念,就无须有畏,这也是无私可以无畏的一种禅解吧?这就是荷能洁身自好,清而不妖的缘故吧。

那日,趁傍晚雨后初霁难得的凉爽,我和五岁的孙女,兴致勃勃来到东城广场,一睹“清水出芙蓉,天然去雕饰”的荷塘佳境。雨后的荷塘,景致更加迷人。那一枝枝迎风摇曳的荷叶,恣意向上伸展,经过雨水的洗礼,宛如一个个刚出浴的美人儿,打着一把把翠绿色的小伞,伫立在清水盈盈的池塘中,更显妩媚,楚楚动人。那些调皮的雨滴,还恋恋不舍地在硕大的荷叶上滚动,当阵阵微风吹来,摇摇欲坠,雨水在绿叶的映衬下,呈现出深蓝浅绿的颜色,真像一个个青色的瓷盘,盛放着一颗颗大小不一、晶莹剔透的珍珠,侧耳细听,似乎还能听到雨和荷初次相会时的窃窃私语。

小孙女虽不知道什么是诗情画意,但已有了朦胧的美的意识,面对浓翠嫣红的荷花,兴奋不已,犹如一只放飞的小鸟,在田埂上指东画西,活蹦乱跳,一会儿让我摘张荷叶,戴在她头上,一会儿又要我采朵荷花,握在她手里,开心得手舞足蹈,那神态,活像年画上憨态可掬的娃娃。突然,她发现有蜻蜓落在花苞上,目不转睛地看得出神,小手却不由自主地挠着脑袋,一副绞尽脑汁想问题的模样,稍后,突然大声地吟咏起“小荷才露尖尖角,早有蜻蜓立上头”的诗句。于是,我也吟咏起“接天莲叶无穷碧,映日荷花别样红”、“出淤泥而不染,濯清涟而不妖”、“心似莲花碧照水,影是清荷不染尘”等诗句。

尽管尘世喧嚣,站在荷池之畔,荷的诗意随着淡淡的清香扑面而来,荡涤我的心境,净化我的灵魂……

饭蒸落苏

□俞富章

落苏,茄子是也。夏令时节,正是江南落苏上市时。

江南人喜欢吃落苏;我生于农村长于农村,记忆中,村子里几乎家家户户都会种落苏;落苏的成活率和产量都极高。落苏不仅是夏季的时令菜,更是每家每户餐桌上的家常菜。

与同为夏令菜的豇豆、毛豆、黄瓜、丝瓜、冬瓜等比较起来,落苏的吃法最丰富多彩了,有油焖落苏,鱼香落苏,蒜蓉落苏,清炒落苏,炒落苏丝,面拖落苏,捏落苏,酱落苏等等。自然,还可以有落苏炒豇豆,落苏烧毛豆,落苏炒黄瓜,落苏烧冬瓜等等,落苏还是主角。一只落苏拥有五花八门的吃法,既体现了人们对落苏的喜爱,也反映出落苏在南方人食谱中的地位,更承载着一种饮食文化与民间智慧。

说来不怕朋友们笑话,对于落苏,令我情有独钟的一道菜,却是最最朴素的饭蒸落苏。

俗话说:“三岁定胃口”,有科学研究结论,幼年时期形成的饮食和生活方式会影响到一个人的一生。所以我喜欢吃饭蒸落苏,大概就是小时候吃多了饭蒸落苏后形成的一种偏好吧。

在我的印象中,小时候吃得最多的一道菜就是饭蒸落苏:每逢落苏成熟季,盘中不断落苏菜;中饭饭蒸落苏,夜饭饭蒸落苏;昨天饭蒸落苏,今天饭蒸落苏;如此日日落苏,顿顿落苏,倒不是百食不厌,而是百食不能厌。

从我可以帮父母做饭的时候起,做得最多一道菜,也是饭蒸落苏。

饭蒸落苏,是一道操作起来最简便的菜了。从菜地里把落苏采回家,清水洗干净,将一只落苏用菜刀,从落苏头那里往蒂部剖下去,不要将蒂取掉,也不要剖开剖穿,剖成“十”字型,即一只落苏剖成四分,蒂部是连着的,手提蒂部,依然是一只完整的落苏。然后,将

作者对嘉定历史,对故乡的深沉的热爱!这爱,让他沉浸在嘉定八百年时空里,挖掘着,深耕着,探索着,开拓着,有了等身著作,有了将“叫化嘉定贼娄塘,乌龟出在徐家行”正名为“教化嘉定食娄塘,武举出在徐家行”。

我常受惠于陶兄,多次请教有关文史知识,他总会给予满意的答复。(凡发生在嘉定大地上的人与事,无论是传统文化、海派文化,还是红色文化,他都能说出个甲乙丙丁,故我称他为嘉定的“万宝全书”,这恐怕一点也不为过。

他初中毕业后就参加工作,后来又读过电大中文专业,起点尽管不高,但业余时间里,常游学于国学大师王国维的弟子刘天倪教授,何以如此博闻强记,满腹经纶?《我的<东坡乐府笺>》庶几可释疑:位于福州路的上海旧书店是他访书较多的地方,书店宣稼生成了他的好友。一次,他又去书店,宣先生从办公桌抽屉中取出两册线装书,

“我拿来一看,原来是《东坡乐府笺》(上下),这是旷世无双的北宋大词人苏轼的全部词作,我兴奋得跳起来,这正是我需要的,我的洋洋三大册的《苏东坡集》中,独缺他的词作,真是天意,立即掏钱买”。爱书至于如此,陶兄才高八斗,也在情理之中了。

陶兄很忙,经常有单位与个人请他去讲课,讲嘉定的人文历

史,讲四史,他一般都不打回票,我讲过好几次:“你要做减法了,尽量少一些讲课。”他苦笑着说:“我脸皮薄,不好意思拂逆了人家的一片盛情。”我知道,他心脏不好,装了三只支架,睡眠也差,安眠药不离身,血压血糖均高,吃饭前一定是先吃药。但是,他闲不住,歇不下来,每每抱病上课或开会。前年嘉定镇街道的我嘉书房开张,要我请几位作家参加,还要写留言。我把陶兄请去了,他是上海作家协会会员,对他说:“没有一分出场费的喔!”他笑着说:“没出场费,一定去,更要去!”说得干脆,使我很感动。

“在小楼上,我倚着枕头常常听着春雨敲打屋瓦的点点滴滴的声音,也能听到雨点落到练祁河中的声音,让我时而思远,时而怀人。脑海中飞出陆游的诗句“小楼一夜听春雨,深巷明朝卖杏花”。那雨声,那甜糯的叫卖声,在诗人的听觉中,这是自然的语言,也是江南特有的语言,蕴藏着无穷的想象,足以让人洗涤尘俗的心灵。”这是陶兄写他的出身地西门街的一段话,我从《小楼一夜听春雨》的文中了这几句,是被他对西门老街的一往情深所感动!这浓得化也化不开的老街情结,化作了他一腔柔曼的诗意,汨汨地流淌在字里行间……你说他是古典文学的工作者呢,还是充满了柔情的诗人呢?!

对刘姥姥说:“真是茄子,我们再不哄你。”刘姥姥诧异道:“真是茄子?我白吃了半日。姑奶奶再喂我些,这一口细嚼。”原来,吃了一辈子落苏的刘姥姥不会想到,这落苏虽然还是落苏,做法完全不同了,凤姐告诉了落苏的新做法:“你把才下来的茄子把皮签了,只要净肉,切成碎钉子,用鸡油炸了,再用鸡脯子肉并香菌,新笋,蘑菇,五香腐干,各色干果子,俱切成丁子,用鸡汤煨干,将香油一收,外加糟油一拌,盛在瓷罐子里封严,要吃时拿出来,用炒的鸡爪一拌就是。”刘姥姥这下听明白了,摇头吐舌说道:“我的佛祖!倒得十来只鸡来配他,怪道这个味儿!”瞧,种落苏的人还不如不种落苏的人会吃,差别就在于经济基础。不过,我可以断定,即便刘姥姥在大观园尝到了落苏的新吃法,回家后也不会照此法炮制的。

当年,我也曾经在城里一位知识青年朋友家吃过她妈好亲手做的一道肉沫落苏,味道自然远远胜于饭蒸落苏;但是,那时候,我连让我妈妈烧一次肉沫落苏的念头都不敢有。

时代的进步,不仅改变着饭蒸落苏的味道,更重要的是,如今吃落苏注入了一种全新的动机。过去吃落苏,是不得不吃。如今吃落苏,却也与健康联系起来了。据科学研究证明,落苏营养丰富,尤其含大量维生素D,能保护血管;含有较大量的钾,可调节血压及心脏功能,预防心脏病和中风;含有维生素P,每100克中即含维生素P750毫克,而这维生素P能使血管壁保持弹性和生理功能,防止硬化和破裂。

最近的一次体检,报告中表明我的体质在衰老,且血管、心脏等指标出现异常。医生建议加强心血管方面的保健。我遵医嘱,开始加强保健工作。保健的途径很多,我选择食保,而食保之一,便是饭蒸落苏。饭蒸落苏,价廉物美,既清淡,又有保健功效,且无药物的副作用,何乐不为呢?一天一顿,一顿两只,就这样了。