



襟上白兰三五朵

◎安铁生

张謇先生夫人吴道愔(1873—1942,也是张孝若先生的生母)有一张正面标准半身像(见上图),面容丰腴,口角含笑,高领深色带星点的大襟绸衣显得端庄而稳重,应是当年南通老照相馆的精心拍摄之作。此照出现在濠南别业、张謇纪念馆等许多重要展厅里。最为突出的是,她右胸前从斜胡桃扣上挂下四朵白兰花,在深色衣服的衬托下,显得尤为修长醒目,此照片应摄于白兰花含苞欲放的暮春初夏。吴道愔夫人出生于如皋双甸北吴家庄(今属如东),十岁后在林梓的外婆沈家长大,1896年与张謇成婚,生子张孝若。徐夫人去世后,她掌管家事,恪守张謇遗愿行事。其人知礼节、顾大局。艺趣颇丰,擅长女红,刺绣作品曾在国赛会获奖。

白兰花是极平常的价廉之物,但独具风韵,在吴夫人这身衣饰中也显示出极好的艺术效果,亦足见其大德无华的审美观、纯朴端静的特质。

记得儿时,每当阳光明媚的五六月,我走在街道边,有人提着

小竹篮从我身边擦过,随着暖风飘来一股沁人心脾的芬芳,我心里不由呼叫起来:哟,白兰花上市了!白兰花作为饰物老少皆宜,女性见了都喜欢围上去挑几朵。有人佩在胸前,整天都散发出扑鼻的馨香;有人挂在蚊帐上,普通的居室也有了几分芬芳雅致。南通人卖花基本上是不叫喊的,卖白兰花更是如此,细细想来也对,花香袭人自来嘛!

在我日常接触之中,香气浓郁的花主要有四种:木香、白兰花、栀子花、桂花。这几种香味总是久闻不厌,让人有一种甜滋滋、美丝丝的舒畅感觉。相比较而言,木香、桂花的花朵小,不便佩戴,栀子花偏大且味有些冲浊。可白兰花不同,摘下含苞未放的苗条的花骨朵,用线或细铁丝穿好佩在胸前,凭着熏风和人体的热量,便能使花瓣悄悄慢慢地张开。白兰花是很珍惜它那馥郁的香气的。由于香味浓郁,总是丝丝缕缕地往外飘,香润甜美;再加上那玉白色的修长花瓣,白璧无瑕。想来,这些都是白兰花普遍为大家喜爱的原因吧。

南通的白兰花较少,故而物以稀为贵。苏南就多了些,价格也比

南通便宜些。至今,我在苏州闹市观前街,仍见有身着蓝印花布衣的提篮女子沿街叫卖,不过不是昔日的农家少女,而多是满口吴侬软语的老太太了。

20世纪80年代的一个6月,我去厦门参加华东中药会议,住在著名的白鹭宾馆。宾馆外面的马路上,两边都是数丈高的白兰树,每株树上每天要开出几千朵白兰花。我每天清晨都要特意打开窗户让花香进到身边浮动,以尽情享受这大自然的特殊恩赐;接着,绕出院门,征得宾馆保安同意后,来到树下,站在女墙上,摘取白兰花,一刻儿就采下上百朵,送给一起开会的女同志,把整个会场都熏得浓香馥郁,这可是特殊的享受啊。

近几年,南通街头基本不大见到卖白兰花者(偶尔在菜市场见到有售),但现在花木店里常有白兰树出售,且在家中栽培白兰花小树的逐渐增多。我有几个老同事、朋友家中就有,可它不耐寒冷,稍不注意就会冻坏。在老年朋友们聚集的娱乐场所,常有不少栽种者天天带几十朵送与同好分享。周围飘浮着白兰花的馨香,让怀旧者备感温馨。

厨房里的活色生香

◎潘晓星

平日里,我是个爱下下厨房、做做家常小菜的人。爱下厨房其实还是拜丫头所赐,因为从小到大她就是个挑食的主儿。看着别人家的孩子茁壮成长着,为娘的生怕她赶不上趟儿,所以,自打女儿上学后,我便赶走了厨房里的老妈和先生,让他们沦落到打下手。在小镇上的这个家里,这家庭大厨的活儿就由本人一手包揽了。

厨艺不会自动生成,好在老家里还有奶奶和爸爸这两个厨艺精湛的后援。以前十指不沾阳春水时,倒也常常看着奶奶和爸爸在灶台上忙碌着,并视为人生一大乐事,所以多少也打下了点做厨的基础。到了单位,食堂里的师傅又是个高手,这样,我便又多了一个可以请教的人。幼儿园的食谱讲究色香味俱全,耳濡目染中也渐渐悟出了点门道,并运用于实际操作中。

或许还是职业的原因,为了

勾起丫头的食欲,童心未泯的我对这些家常菜颜色的搭配尤为上心。所以,橙色的胡萝卜、黑色的木耳是我常备的食材,而绿色蔬菜随时可更换。试想想:有了这三种颜色好看又可以百搭的食材,什么样的美味做不出来呢?

就拿最简单的蛋炒饭来说,只需把上面这三种食材切碎,再打个鸡蛋(当然如果添上牛肉、猪肉末儿就更味美了),放在油锅里急火翻炒,添加佐料即可,及至端上桌时,色彩缤纷,往往比那白米饭更引食欲。

平时炒家常菜,也可以用这三种食材来说事儿,一般的炒菜都可以此类推,把握好火候、调味品的量即可。

这里需要提醒的是:一盘菜的主菜、辅菜,要注意切成一个形状,丝配丝、块配块、条配条。

我们作为如东人,很喜欢在菜里加一点家乡特产,如文蛤、蚶子、花蛤、竹蛏类,会大大满足味蕾。

做厨也要与时俱进。有一道从食堂师傅那里学到的菜,我以为值得推而广之。这道菜我命名为:西红柿酱排骨。顾名思义,这道菜的主要食材是排骨、西红柿、叉烧酱。把排骨煨到七八成烂,再将锅里的油烧至七八成热时倒入排骨,依次加入冰糖、盐、切成小丁状的西红柿及叉烧酱后,不断翻炒,炒至西红柿完全融化,排骨色泽发亮,一道美味可口、香气四溢的西红柿酱排骨就出炉了。这道菜的特殊之处在于加入了西红柿来调色、调味,相比于传统的酱排骨用老抽的办法,除了口感更佳外,颜色也更为自然。最主要的是,没有加入多少食品添加剂,这点,更符合现代人的健康理念。

现代人生活水平提高了,对食物的要求也就不限于好吃了,好菜要配合适的餐具,摆盘方式也讲究了起来……

厨房让生活多了几分色彩,它让我更加认真愉悦地生活着。

克服“演讲恐惧”

◎郭丹东

读小学时,我很喜欢演讲。因为村里的学校人不多,学生很容易就能在某个领域拔尖:今天你数学第一,明天他语文第一……我就是那个演讲第一的。我从小就从全校5个年级的100人中脱颖而出,拿遍了所有演讲比赛的第一名。

后来去镇里上初中,每个村的演讲高手汇聚到一起,我的光芒被掩盖了,变成了在台下看别人演讲的人。初中学校有近千人,看着乌泱乌泱的人群,我是一点上台的胆量都没有了。

上大学时,我终于在室友的鼓励下又一次参加了演讲比赛。初赛没多少人观看,我站在讲台上,讲起早已背诵多遍的稿子,声音洪亮。谁料,我过于注重发音和抑扬顿挫,稿子倒没熟,刚讲一半就忘了后面的。我突然卡住了,和台下的人面面相觑,尴尬地笑了笑。三个评委姐姐微笑着为我鼓掌,台下的同学也鼓起掌来。我深吸一口气,试图冷静下来,可还是一个字也想不起来。无奈,我只能把最后一个段落结结巴巴地说了两句,逃下了讲台。结果毫无悬念,我在初赛就被刷了下来,而和我一起参赛的同学都进了复赛。从那以后,我再也不敢在公开场合演讲了。

后来我工作了,有次一个大客户组团来访,我们策划要好好给他讲讲公司近来的发展成果。部门领导建议我来,我赶紧推辞。一会儿,我收到一个打马赛克的微信聊天截屏,原来,在领导群里,有人点名不让我讲解,说上不了台面。没想到这反倒激发了我的斗志,我毅然接受了任务,暗下决心定要挽回尊严。

那阵子,我上班做演讲PPT、写演讲稿、研究公司文化;下班接着干,背稿、改PPT,又用录音笔把自己的声音录下来,听听哪里不对,再改进;晚上还要给老公讲一遍,让他提意见。老公说我晚上做梦都在讲。客户来访那天,我穿着正装,站在LED大屏幕前,拿着话筒,不紧不慢地介绍公司的发展成果,还穿插了两个有趣的小故事和笑话,七八十个人的节奏都被我带着走,时而点头,时而欢笑。演讲结束后,领导同事都在微信群里为我点赞。后来,我在那场活动的工作照被选上了公司的宣传主页。从那以后,我不再怕演讲。

大概爱演讲的性格一直潜藏在我身体里,因为环境变化引起的胆怯导致这一潜力被埋藏,好在它又被激发出来。从爱演讲到不敢演讲,再到如今又坦然上台,我经历了一个否定之否定的过程,这也是一种不断学习、不断成长的过程吧!

