

◇似水流年

华教授跟我们说,今年腊梅花开了,有空来赏梅花啊。

华兴邦教授居住的陶谷新村19号,是南京市文物保护单位。绿色油漆大门,门楣可见大篆“齐家”二字,那是胡小石先生的手笔。进门是一宽约两米的露天小径,路虽窄,两侧沿墙仍置有花草和盆景。小径长十米左右,尽头是一圆门,穿过圆门,便是一座城中小花园。花园近百平方米,四周树木环绕,中间一碧草坪,草坪偏南立有珠坛泰斗华印椿先生的半身铜像。铜像坐南望北,北边便是这座民国建筑的主体,二层联体楼房,底楼门楣亦有一匾,上面刻有丁光训先生题写的“华印椿故居”。

华印椿先生建国之初定居于此直至去世。老先生毕生致力于珠算教育、理论与史论考证,他的学术成就主要是在这幢小楼里完成的,故此,这里是我国珠算界名流学者崇尚与向往的地方。我的岳父姜士贤有幸成为中国珠坛走进小楼第一人。

上世纪五十年代,岳父在南京财经学校教授珠算,在一次业余大学培训班上结识了华老,此后几十年,岳父频繁登门拜访求教。岳父家住城南,距陶谷新村有十来里路,岳父每次挤公交,转两趟车,还得走好多

又到腊梅花开时

[南京]向隆鸣

路。两人常常一谈就是一天,到了中午,华老总会留饭。华家经济也不宽裕,华师母临时炒个鸡蛋,为没有鱼肉而抱歉。而岳父也总为叨扰华师母而不安。

华老喜爱花草树木,钻研学术之余,常在园中植树种花,园内花香四季,姹紫嫣红。春天蔷薇花开满墙,夏天栀子花香醉人,秋天桂花香及巷口,更有两株梅花,老树虬干,枝繁叶茂,寒冬腊月于雪中绽放。

每到寒冬,腊梅花开,华老就会亲手剪下几枝给岳父带回家。腊梅花蕾娇贵,稍不注意,鼓鼓的花苞便会跌落在地,岳父总是小心翼翼地将那些腊梅带回来,再小心翼翼地插进玻璃瓶,静待花蕾渐次开放,清香扑鼻,给家徒四壁的屋宅带来生机与温暖。每到寒冬腊月时,一家老小也都会念叨华老家的腊梅是不是快开了。

华老深知岳父全家钟爱腊梅,去世前特嘱咐后人,每年腊梅花开,切莫忘了姜老。于是,每年腊梅盛开之时,在宁的华老二公子华兴邦教授都会前来给岳父送花,不仅腊月送梅花,还在八月送桂花。岳父睹物思人,每每念及华老的学品、人品,感慨万千。

2001年岳父离世,身为中国珠坛两位巨匠的后人,我们两家始终保持联系。每逢新春

佳节,兄妹几人总会前往陶谷新村,向华教授夫妇拜年。已至八五高龄的华教授,精神依旧矍铄,他在二楼书房招待我们,书房简约朴实,十三四平方米,书柜、书桌、沙发外,无多余地。华老那耗时15年、于90岁才完成的、震撼国际珠坛的《中国珠算史稿》及《论中国珠算的独创性》,便是在这里出炉的。华教授说,这个书房至今仍是他父亲使用时的原样,未曾有丝毫改变。

告别之际的“保留节目”,是华教授为我们剪腊梅枝。他双手紧握高枝,“咔嚓、咔嚓”,精准且利落地剪下他早已选定的梅花枝条,随后小心翼翼地包好、扎好,分给我们一家一束。细看那花,无绿叶相衬,以疏枝为骨,细瘦的褐色枝丫上,缀着一簇簇蜡质的黄花,花瓣厚实温润,像被寒风吹凝的蜜蜡,不张扬、不浓烈,只是静静立在霜雪之间。



扫描二维码,敬请关注本报专副刊公众微信号“B座西窗”,也可在微信“添加朋友”中“查找公众号”,搜索“B座西窗”或微信号“bzuoxichuang”。

◇四时风物

迎春虾

[盐城]陈卫中

迎春花在枝头初绽,迎春虾也赶着趟儿上市。迎春虾本名脊尾白虾,尾部那道明显凸起的纵脊,是它独特的标识。但因总在春天来临时摆上餐桌,乡人更喜欢叫它“迎春虾”。

家乡濒临黄海,射阳河、黄沙港、新洋港等几条大河奔涌入海,清甜的河水与咸涩的海水在闸口外相拥相融,汇成了不咸不淡的“阴阳水”。迎春虾,洄游的生灵,偏偏喜欢这片“阴阳水”。每年六月,成虾从近海逆流而上,在此产卵。幼虾经半年多的成长,至次年一到三月成熟。清明一过,它们又便游去近海,进入新一年的轮回。

“虾壳软似绢、肉嫩赛豆腐”,好食材要配好做法,家乡人祖传下来一种独特的吃法:生炆。“炆”,火字旁,但生炆却与火半点儿不沾边,全程冷操作。要炆出好口味,头一桩是挑虾。天没透亮,码头上就挤满了赶早选虾的人。老周师傅挑虾有他的绝招,指尖轻叩虾背,虾要能弹起,轻轻一嗅,海腥气足才算对路。他说:“虾离水不能超过六个小时,否则头身就松垮分离,炆出来的虾肉散,没魂儿。”

母亲也做生炆虾,手艺不算好,却足够我们解馋。先用冷开水冲洗三五遍,汰净泥

沙。沥干后放到盆内,倒入高度白酒。一斤虾配3钱酒,既杀菌,又逼鲜。活虾在酒液里任意扑腾,必须炆足十分钟。

炆虾的酱料都是各家“秘制”。酱油一般用自家做的,要鲜得吊舌。香醋选镇江产的,要酸得透亮。新鲜的姜末,要细要碎。盐糖比例按长辈传下的“二比一”,提鲜不抢味。最不能缺的是腐乳,要买地道的红方,“少了它,还叫什么炆虾。”母亲说。

沥干的虾慢慢地倒进酱盆,母亲用双手轻轻地上下抄几遍,让每只虾都裹上酱色,最后在盆口盖上一片荷叶。一刻钟之后,虾身吸饱酱汁的油亮。凑近些闻,酒的辛、姜的辣、腐乳的醇在空气里“打架”。

“抿肉吐壳”,吃炆虾也有大讲究。把肉抿出来,把壳吐完整。我曾见过码头上的老张爹半盘炆虾下肚,吐出的虾壳个个完整,虾壳竟摆成一只小船的模样。他说是当年跑船时父亲教的,“吐壳也要吐出精气神来”。

去年春节,参加老家朋友组织的小聚,也有一盘炆虾。邻座的小伙子吃得最香,吐出来的虾壳个个完整,未了竟细心地摆成了一朵绽放的迎春花。朋友告诉我,他的老家离码头很近,他爷爷姓张。

