

作家专栏

# 北京抒怀(组诗)

□ 金谷

## 长安街夜步

走上车水马龙长安街，  
漫步京城黄昏，  
我的诗情在都市尘嚣外飘絮。  
灯光是夜晚盛开的花，绽放热烈，  
辉映光阴里的群星，璀璨情深。

十里长街，人影穿梭，车轮滚滚，  
城市的脚步，雕刻着激情和生命！  
凝眸庄严的英雄碑、大会堂、天安门，  
心海波荡着  
岁月深处的辉煌光影……

啊！有一种守望，  
超脱了圆缺阴晴，  
有一种信念，  
穿越出四季轮回的迷津。  
我欣慰——  
长安街正以超时频步速，  
奋力走出了  
灯光里暗影重重的紫金城！

## 圆明园废址闻蝉鸣

陪诗友圆明园废址寻找梦影，  
满目沧桑，感慨中忽闻蝉鸣——

还是唱着那支曲调斑驳的老歌，  
唉！把故园辉煌  
唱碎在旧时光阴……  
我惊奇！蝉儿这小小的身躯，  
怎会发出响彻旷野的强音？  
啊！生命全力发泄的滔天怒恨，  
为这原本冠绝天下的锦绣园林！

历史的记忆，不该成为时间的风景，  
被回忆承载的心，一扇关不上的门。  
树荫在吐故纳新，一叶叶日夜自省，  
太阳以光的灿烂，  
一点点洗白屈辱的暗影。

## 眺望中南海

每当走上金鳌玉石桥，我总爱，  
凭倚南栏，痴痴地眺望中南海——  
碧波粼粼，辉映着云霞光彩，  
绿荫如盖，掩映着殿宇亭台……  
深情的凝眸，豪情满怀，  
啊！中南海，我心中的海！

## 我爱中南海！

它是共和国心脏所在，  
海中波涛，  
涌动着龙的传人坦荡情怀——

水耀阳光，灿烂着中国梦美丽色彩，  
浪舞柳枝，系着中华振兴辉煌未来！  
愿化海中一滴水，  
与十四亿心声一起  
融入中南海涛声，  
日夜倾诉爱的衷怀……

## 万春亭小坐

登上景山万春亭，小坐望京城，  
眼前宁静的古老里，  
多少新楼耸峙青冥；  
故宫咫尺，金殿琼楼金碧隐隐，  
浓荫掩映间，好大一片森森暗影。

街巷纵横，  
自行车、摩托车、小汽车并行  
灰黑蓝白，  
单调的色彩簇拥着匆匆行人  
胡同深处，陈旧的四合院笑意盈盈，  
庭院新菊丛开，辉映古槐茂盛。

啊！万春亭小憩，  
四望满眼皆风景  
时已入秋，首都依然春色满城。  
三十年沧桑，新容旧貌心底分明，  
惭愧！我将更努力，才不愧对母亲。

心香一束

## 中秋记

□ 巨胜

节气过了处暑，北方已凉意渐浓，南方还是溽热不退，连续高温维持在35℃以上。中元节后一天时令正式入白露，秋天的开端，反映在气候上，早晚有了几分凉意，树梢带起的风也给人惊喜。再过一个礼拜，气温明显下降，标志着酷夏的终结。

时令的月饼按照惯例提前两个月入场，现在到了热销的时候。因为对禅道的热忱，结识了寿安寺院的证一法师，中秋节前蒙他赠与寺庙特制的素月饼两盒。早上起来，以云南野生山茶佐以百果、桂花味的素月饼，有素淡的清欢。永嘉玄觉禅师道：“江月照，松风吹，永夜清宵何所为？”转眼又到了可以在庭院中、窗影下静静看月、赏月的好时节。其实，何处不可看月？何时不可赏月？总觉得最明最亮的月是中秋的月，最好吃的是中秋的饼。“移花兼蝶到，达摩道不知”，那是空无与真实的幻相，最忆的是江南的桂花之影和如水月色。

秋日霜降，是番薯和芋艿收获的时节。急于尝鲜的乡人于白露前后就开始采掘食用。从前乡下过中秋，除开从供销社购的月饼，花生、番薯、芋艿三物就是佳节佐兴的绝妙食物了。三物虽本质清淡，却因各种不

同的吃法而升华，体验另类的新鲜和口感。崇明当地的芋艿个头不大、圆如鸡蛋，置于铁锅蒸熟，趁热剥皮，蘸以椒盐，风味绝妙。番薯煮熟或烤熟后，剥去薄皮，香甜软糯。而花生刚从地里采摘出来，还没在日光下曝晒，保留了足够的水分，煮后去壳，其色呈乳白，鲜嫩可口。如今三物超市卖场一年四季有供，而于农历白露前后，在地里采摘，就地取材，吃的是新鲜，吃的是情怀。

秋色无高下，花枝自短长。桂花清可绝尘，浓能远溢。绣球、石蒜可堪观赏。玛格丽特如春天公路边的雏菊，绽放小小的雪白。乡下农舍篱笆，最常见的是一串红，于空阔处野蛮生长。蝉鬓影处是漫长的时光。树是一味地绿，云是一味地白，天是一味地蓝。

中秋近了，想道声天凉好个秋，却是好花好天，岁月静好，恰似那中年的心境，像极了盘中的食蔬，极寡淡，接近于空，接近于无，接近于“无时间性的永恒当下”。

中秋是时空轮回的起点，还是终点？黄檗禅师说：吃饭去！厨房里有乡下亲戚送来的番薯、芋艿和花生，锅中已冒出秋天植物的热气 and 香气。

（写于处暑时节）

笔走心缘

## 秋 凉

□ 北风

夏天这只火炉子，将熄未熄时候，秋凉已经在一透一透了。

个人盼望着要凉要凉，悄不作声之中，秋凉就偷偷地掩了一个天地，人们也实情地说，凉了，凉了。

跑在前头的，是那一丝风。清晨你立在开启的窗口，风儿不打招呼就上身了。这裸露的臂上、肩上，像有一片片薄荷叶在抚弄你，像有一点点朝露在滋润你，着了丝丝的清凉。心里头也衡量，这样的风，只能称为“凉”，万不能叫它“冷”。叫它“冷”，早了许多，过了许多，只有一个“凉”字，恰如其分。这风还爽气，迎面来，直直地钻。到身上，光光的，滑滑的，让你自己撸撸自己的肌肤都觉得滋润。哪里像夏天的风，胡搅蛮缠，整天给你潮湿气，给你暑热气，湿湿漉漉，让人觉得糊，觉得黏。

有了雨，秋里的凉，会更加沉一点。“秋洒洒”，秋雨欢喜断断续续下，有时还钻在太阳的边上，从太阳的缝隙里洒落下来。不知不觉，地上，草上，树上，屋上，全淋透了，地气里更加接着了天顶的凉。秋日的雨点乖巧，打在脸上、身上，像轻轻地点拨你，像存心地招惹你，只得知清凉和适意，不但说不上厌烦，还从心里要那雨，想，就请它淋一会吧。认认真真地打了一把伞，在秋雨里走，风丝丝毫毫，雨丝丝毫毫，凉丝丝毫毫。有了这浸湿了，希望那路不要太短了，也不要太直了，只知道路长远了、弯曲了，才多有得体会和享受。

秋天的云，高，颜色也淡了。常常望见那一片片白云，遥遥地不可及，只疏疏远远、清清朗朗、明明白白地对着你。白云还慢慢地移，慢慢地变，慢慢地隐去了。衬的那抹底色，蓝极了，不知道它们自己都是如何洗炼的。秋里的天空，没有多少孕育和准备，就敞开了来，广广大大，辽辽远

远，坦白得很。这情景不像夏天，动不动罩一个黑隆隆，还有雷雨袭击你。太阳也取了一个中性，光亮总是那么充分，炎热却不那么充分。耀在你的阳台，铺在你的案头，或者就直接地覆在你的身上，你自己就想要留着它，请它作伴，由它来抚摸你，也由你来抚摸它。大约那阳光里也浸着了秋风和秋雨，不浓，不艳，正正好好。

树叶儿自然要落了。就像那窗口的风，也像那头顶上的雨，落叶慢慢地慢慢地飘来了，都不肯迟到。不同样的是，秋天里，它们要了一点点的浓艳。树叶先改变着颜色，或黄，或红，或紫。叶儿变黄，是作掉落的准备，却让黄颜色如出壳的鸭子的毛色，嫩相极了，还听得见雏鸭“呱呱”叫呢。红叶灿如火，有一星一星地燃的，有一团一团地旺的。成片燃烧的，也如旭日东升。后来的树木，便要解开了花衣裳，叶儿纷纷地落了。那些落叶，走路撞得着，踩得着，踢也踢不开，拨也拨不走，扫也扫不尽，缠在你的左右。一个夏天撑着硕大的伞，天地都放凉了，阳光都温暖了，许多的树叶儿自然要飘零了。树叶落尽了，以后的冬天，大树底下，人们才好晒太阳。

人在秋里，都会有些抖擞，手里的活儿都做得出。不会得困，不会得懒洋洋，弦紧紧地绷着呢。到底因为一夜秋凉，觉睡得结结实实了。赶紧收了新稻谷，碾了新白米，稻香、米香，一天世界了。煮的新白米饭，足够的亮势，糯软里露着弹性，香气直扑，都不需要一点配饭的菜了。还去采新鲜的水果，采那些在秋天里开放的花朵。秋天是结果的季节，也是收获的季节。收了秋风秋雨，收了蓝天白云，收了红叶黄叶，收了各种各样的果实，人人都知道，以后还有冬天，还有春天，还有夏天。人人都知道，在秋里，是要先想着冬里的……



《日出》（国画）丁观加

岛居之味

## 一个名字喜庆的糕点——状元糕

□ 柴煮熊

在我们崇明，以前有一种米制品的小吃，它有一个十分喜庆、十分响亮名字：状元糕。

状元糕在当年的岛上并不是全部地区都这样称呼它，有的地方叫茯苓糕，和老北京的糕点一样叫法。但是，它的作料除了米粉外，根本没有茯苓的成分。

对于老一辈的崇明人来说，小时候与状元糕有过交集的人应该说甚多。早年，家里的小孩一生下来，除了母乳哺养外，还得靠米浆来喂食。这米浆就是以大米为作料，将它放在铁镬子内炒熟，然后在石臼内捣碎成粉末。这色泽焦黄的米粉不但松脆带甜，还具有浓郁的桂花芳香，用开水把它一冲拌成糊状，就成了米浆，对于需要喂食襁褓中孩子的家庭来说十分方便。

做状元糕前几个步骤和做米粉一样，炒熟捣碎成功后，做茶食的师傅将其加工成一片片如云片糕样的点心，再经过烘焙，就成了香香脆脆的状元糕，是当年茶食店里的当家产品。有人走亲访友的话，买上一斤，用纸包好，再覆上一张红底黑字的店招，就成

了一份拿得出手的礼品。人们都知道，把它用开水冲泡后也可以成为小孩即食的米浆。因为嫌自己炒米加工麻烦，还不如买状元糕来的方便，日常生活中有好多人家就去买这状元糕来直接做米浆。

那么，大家为啥要把它叫做状元糕呢？据说，它的由来与宋高宗的一段故事有关。宋高宗来到江南后，有一次他带了一名小太监，到民间微服察访，听到路边一户人家传来丝竹之声，他便寻声找到那里。举步入门，几个老者见进来两位陌生人，忙打躬作揖，让座献茶。原来，这户人家儿子在为母亲做六十大寿，邻居们凑钱请了戏班子来热闹一番。宋高宗坐下来听了一会，不住地叫好，竟然乐而忘返，不知不觉在那里待了很长时间，感到腹中有点饥饿。想去饭庄用膳，却又舍不得离开，便悄悄吩咐小太监去买点食物。结果，被一位老人听见，忙取来自己儿子做的糕点，给客人充饥。这种用米磨成粉做的糕，松脆香甜，十分可口，宋高宗既饱了耳福，又饱了口福，甚是高兴。他回宫后，忽有一日想起了在

那户人家吃过的糕点，非常想吃，便要小太监去取。找到那里一打听，才知道小伙子到京赶考已经几个月了。宋高宗听了小太监的禀奏，心想，京城里考生成千上万，到哪儿去找做糕的小伙子呢？他灵机一动，想出一道特别的考题——做糕点。这下，考生们全乱套了。那些公子哥们只会吃糕，哪里会做糕，就是那些穷书生也没料到会有这样的考题。于是有人重金聘请糕点师傅来帮忙，有的人竟去寻找做糕点的书籍，结果都不中皇帝的意。只有西塘的小伙子得心应手，顺利地把手艺的糕做出来了。宋高宗一尝，称心如意，龙颜大悦，钦点小伙子为头名状元。做糕的人中了状元，被传为佳话。状元做的糕，自然也就叫“状元糕”了。

现在，茶食铺子已经没有了。人们要想再品尝这状元糕的味道似乎成了一件难事。最近，突然听到我们岛上有一家生产大米制品的企业，在生产一种炒米粉，用它冲泡当茶来喝，香味浓郁。这可是和当年的状元糕基本相仿的小吃，一定要想方设法觅来吃吃。