

闲情偶植

夜间出没于花园的偷食者

谈瀛洲

我的花平时都是养在楼顶的露台上，到开花时搬到楼下的小阳台去欣赏。梅雨里去露台上巡视（养花人，最好能每天巡视一遍自己养的植物），发现我放在紫藤树荫下的一棵日本杂交风兰，长出花梗来了！

这棵风兰本来比较迷你，只有十四五公分高的样子，在叶腋间长出一根细细的花梗，上面有五六个绿豆芽似的小小的花苞，还是白色的。这风兰开花是紫色的，开花前花苞会变色。

我立时在脑子里记了一笔：过几天要把这盆花拿下楼去，最好还要给它杀虫。为害兰花的虫子和小动物真是很多，有一夜之间会把花苞吸到干瘪的蓟马，还有一夜之间能把全部花苞啃食掉的蛴螬（鼻涕虫）和蜗牛。去年秋天这棵风兰的花苞连同花梗，就是在一夜之间被啃食掉的。我在风兰的植料里翻找了一会，找出一条躲在树皮下的胖胖的蛴螬！

今年的梅雨季，常常连着几天大雨滂沱。等我再一次上露台，已经好几天过去了。跑去那棵风兰那里一看，花苞已经变成了紫色，这是要开花了！但等到我把花盆端起来细看，却懊恼地发现，不知是什么虫子，在两个花苞上钻了两个小洞！

我知道有些灰蝶的幼虫，会在扁豆之类的豆科植物的花或豆荚上钻个小洞，然后爬进去把里面的所有东西吃个精光，但从未听说它们会对兰花也这么干。这时，我看到在风兰花梗的尖端，有一些亮晶晶的痕迹。蜗牛和蛴螬爬行时会分泌黏液，这黏液干

了以后，就会留下这种亮晶晶的薄膜状痕迹。看来有可能还是蜗牛或蛴螬干的。我在风兰的植料里翻找了一会，这回没有找到蜗牛和蛴螬。

我把风兰拿下楼，找出一小罐吡虫啉和一小罐吡虫啉，在盆土表面撒了一些，然后又浇上水，让它们渗入盆土。这两种药，只对蓟马和蚱壳虫等小昆虫有用。不管怎样，以防万一，先用上再说。

二

夜间，我又拿了个手电筒，到这个风兰的盆土上去照，因为我知道蜗牛和蛴螬有昼伏夜出的特性。果然，在风兰花盆里的一块树皮上，我看到了一个小小的圆片状物在蠕动！赶紧逮住它放在地上一看，原来是一只极小的蜗牛！大约只有一片麦片这么大。它的壳的形状也比较特别，是扁圆形的，而不是多数蜗牛的壳那样陀螺形的。

看到它，我想起在春天给春兰和蕙兰翻盆时，在这些兰花的根系的缝隙里，也发现过这种小蜗牛，还有马陆（上海人叫“百脚”）。这种小蜗牛

在白天可以钻到相当深的地方隐藏起来，怪不得我那天找不到它！

看来，风兰花苞上那两个小洞，就是这小蜗牛啃出来的。还好它不是那种大蜗牛，不然，整个花苞都会被它吃掉！

我用鞋跟轻轻一踩，就把这小蜗牛碾碎了。有朋友怪我太残忍，我说，对于残害我的花儿的东西，我是没有怜悯之心的。

三

逮住小蜗牛的第二天，风兰就开了。花呈美丽的深蓝紫色。也许是因为这次开花在七月初，温度较高，花的颜色偏蓝，还有像茉莉花香的香味；上次在二月底初春开，那时气温低，花的颜色偏红，也闻不到香味。温度常常会影响花的发色与放香。最后，蜗牛的啃食只是在两朵花的花瓣上留下了两个小洞，没有严重破坏它们的外观。

下面来说说这棵风兰的来历吧。

在养了一种白色的中国风兰之后，我为风兰小巧的株型、精致奇特花朵构造和芬芳的香味所打动，就

想栽培下其他颜色的品种，最后选了一种日本的杂交风兰“露·司莫丽”（Neostylis Lou Sneary）。它是日本风兰和蓝色立梗狐尾兰的杂交种，外观完全像风兰，但花朵是少有的蓝紫色，也是我所喜欢的颜色。

这风兰店家寄来时，就养在一个四面透风的塑料小方筐里，里面没有任何植料，但也长了一大丛根须，有的还粘附在塑料筐上。筐上还有四根细铁丝，和一个钩子。看来，这风兰原来就是悬挂在兰室中，吸风饮露，真是名副其实的“风兰”了。风兰原来生长在林中，就是吸附在树干上生长的。

我觉得把风兰种在盆里要美观一些。传统上，风兰也多是盆栽的。于是，就把它从塑料筐上拆了下来。这时，发现它的根在塑料筐上粘附得还是很牢的。没有办法，只能扯断了。取下来后，还把老根修剪了不少。没关系，风兰很健壮，会长新根的。

修剪完后，我就用树皮、火山石和陶粒，外加一些骨灰、木炭和鸟粪肥，把风兰种了起来。这样的植料既疏松透气，又富含养分。时间已经是深秋，我怕它被冬天的低温冻坏，就把它放在室内朝南的窗台上。第二年早春的二月底，这棵风兰就开花了。

春暖之后，我就把它放到了顶楼露台上，放在了一棵比它高大许多的紫藤盆景的树荫下面。我发现，如果放在光线过强的地方，这棵风兰的叶片会变成紫黑色；但如果移到光线合适的地方，它的叶子又会恢复绿色。秋天时，风兰又一次长出了花梗。由此知道，这种杂交风兰花期不定，一年可以开多次花。但如前所述，这次长出的花梗被蛴螬吃了，所以没看成花。

四

去年夏天和秋天，我就曾数次在夜间手持手电上露台，逮到过许多条肥大的蛴螬，还有大大小小的蜗牛。蜗牛和蛴螬是近亲，吃的东西也差不多，植物的嫩芽、嫩叶、花苞，反正是肥嫩容易下口的，它们都要吃。它们在蔬果园里比在花园里为害更大，因为蔬果园里比在花园里为害更大，因为它们繁殖得也更快。

有些较好的塑料花盆，在底部有个抬高设计，是为了便于排水，结果蛴螬和蜗牛白天就躲在那里，既阴凉潮湿，又可以避开人的视线。所以我在秋天整理花园时，把这些塑料花盆一个个举起，又在它们的底部逮住了许多蜗牛和蛴螬。但它们在盆土里产卵，过冬后又会孵出来，所以很难根除。

这些小动物拓展自己生存领地的本事，还是挺大的。我刚在露台上养花的时候，还没有蜗牛和蛴螬。我当时想，露台在八楼，楼底下的那些蛴螬和蜗牛，应该不会爬上来吧。可是过了一两年，这些就都有了。可能是我买的植物的盆土里带过来的；也有

可能它们是真的沿着墙壁从楼下爬上来的。

五

古籍里，《庄子》就曾提到蜗牛。《则阳篇》里有这么个寓言：“有国于蜗之左角者，曰触氏；有国于蜗之右角者，曰蛮氏。时相与争地而战，伏尸数万，逐北旬有五日而后反。”庄子的意思是，蜗牛就已经够小了，它的角更小。可是它角上的居民，还会为了争夺地盘，打到你死我活，牺牲数万名战士，战胜的一方追击战败的一方，还要花去十五天才肯收兵。这在人看来，就非常不值得了。后来，“蜗角蛮氏”就被用来形容地方之小。蜗牛其实有四个触角，前面一对短，后面一对长，长的一对顶端各有一只眼睛。

蜗牛有小的，也有相当大的。非洲大蜗牛，据说最大可以长到二十多公分长。小女蜗牛养过几只白玉蜗牛做宠物。它据说是非洲大蜗牛的一个亚种，肉真是白生生的。白玉蜗牛一般也可以长到十分左右长。

蜗牛只能靠腹足蠕蠕而行，所以人们常用“蜗牛般的速度”来形容慢。莎士比亚的剧本《皆大欢喜》里面，就有一个人物叫杰奎斯，他讲了一段著名的关于人生的七个阶段的话，其中一个阶段就是“早晨脸儿洗得干干净净的学童，/背着书包，哭哭啼啼，像蜗牛般/拖着慢腾腾的脚步不情愿地去上学。”（“And then the whining school-boy, with his satchel/ And shining morning face, creeping like snail/ Unwillingly to school.”）

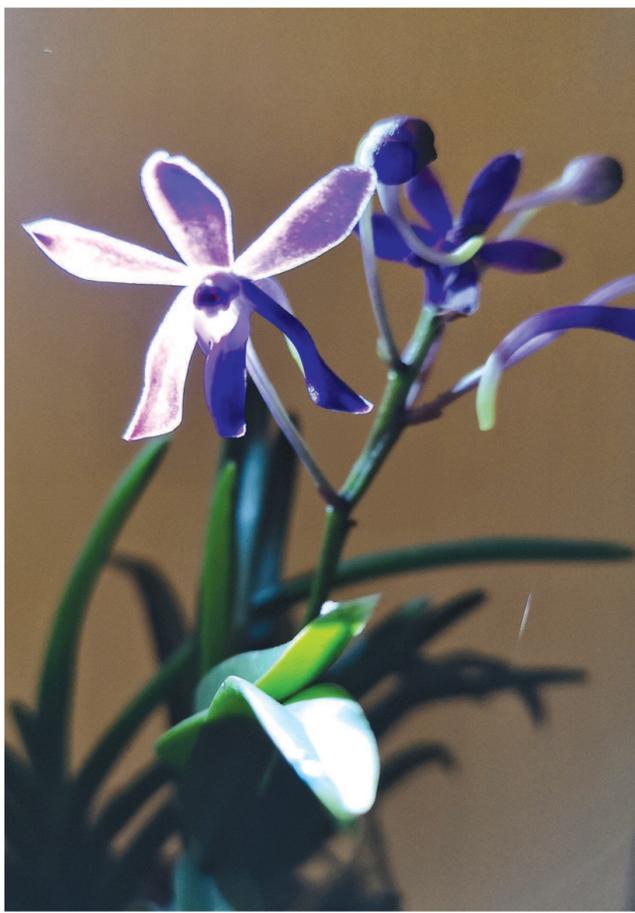
丹麦作家安徒生也写过一篇关于蜗牛的童话，叫做《蜗牛与玫瑰树》。在这篇童话里，蜗牛看不起玫瑰，说它“没有内在发展”，老是在做同样的事，那就是给世界奉献出芬芳美丽的花。

玫瑰的答复是，“我在欢乐中开花，因为我只能这样。阳光照耀，使我温暖；清风吹拂，让我振作。我喝下清澈的露珠，和让我健壮的雨水。我呼吸，我生活！从泥土中获得一股力量，从上天我又获得一股力量。我感到一种不断在更新、不断在增加的幸福，所以我不断开花。那是我的生活，我做不了别的！”玫瑰只是在尽自己天性而已。

中国人说“天命之谓性”（《中庸》），也就是说老天给的才能或气质，那就是天性。又说“率性之谓道”（《中庸》），和“穷理尽性，以至于命”（《易·说卦》），那就是要根据自己的天性来行事，尽量发展、运用自己的才能，那就是道了。

安徒生的故事里的蜗牛对别人的要求奇高，而它自己呢？除了对这个世界的口水以外，什么也不做。

当然，蜗牛也因为它的天性，而在不断地啃食着花苞。对这样的蜗牛，应该怎么办呢？我也只能给予它我的鞋跟了。



笔会

风兰

谈瀛洲 摄



“文汇报” 微信二维码

冷香铁骨并千秋

百年前的一首爱国反帝纪事诗

程毅中

一百年前，1920年4月（一作9，疑误）月4日，苏州虎丘冷香阁发生了一件惨案，一个新人伍士兵胡宗汉在这里无缘无故被一个日本人用猎枪打死，引起了外交纠纷。由于日本方面的强势压制，最后只以赔款、道歉了事，凶手没有得到惩罚。这件事引起了江苏人民和中国人民的强烈反应。近年已有人对此惨案作了论述，如黄辉《冷香阁惨案》（《苏州杂志》2004年6期）、吉德东《庚申中日“胡宗汉案”交涉探析》（《佳木斯大学社会科学学报》2017年35卷4期）等文，这里不再赘述。

当天有一位诗人卢文炳先生也来冷香阁游赏，目睹了胡宗汉楼头横尸的惨状，及时写了一首七古长诗《游虎丘冷香阁吊胡宗汉烈士》：

山中一夜东风恶，梅枝吹折梅花落。中有沉沉壮士魂，血花飞溅冷香阁。壮士宗汉系出胡，投笔从戎志不弱。偶登虎阜吊雄风，犹被倭奴恣虐。弹丸脱手洞眼来，宛转楼头难救药。男儿立志死沙场，大好头颅凭谁斫！死不得所壮志悲，中华受侮将奚若？呜呼！公义不先商与康，威名世无卫与霍。壮士虽死目不瞑，国耻未雪肤先灼。徒令弱肉为强吞，偌大神州难立脚。国中处处是危机，辽沈齐鲁肆侵略。我来高阁正横尸，惨闻遗骸卧血泊。无端花事任摧残，令我巡檐笑难索。春风似虎何大狂，爪牙到处纷攫攫。深池不波剑气沉，欲刃仇雠无干戈。嗟我壮士勿复悲，单于虽狡终就缚。蓑尔三岛起扶桑，掀风作浪犹鲸鳄。歼兹丑类会有时，东海腥氛击清廓。君不闻，壮士可杀不可辱，后死健儿拼肉搏。英灵不没此山依，忠义九京应可作。冷香热血并千秋，铁骨红梅逢春著。

卢文炳先生（1876-1970）字彬士，号俦庐，是苏州的前辈名人，学举人后曾毕业于江苏二级师范学堂，又为清末代的拔贡生，不乐仕进，回乡执教，入民国后教学多年，最后任职于江苏省苏州图书馆，解放后仍不断著述。1954年应聘为江苏省文史研究馆馆员。著作甚富，但未及刊印。他与先师张謇公先生为诗友，唱和甚多，其遗稿由他外孙王守方先生珍藏保护，正拟整理待刊，出于盛情把存稿一卷寄我先读为快。我读到这首诗深为感动，不禁要追问此案的本末，查考了历史背景，觉得这是近代爱国反帝文学的先声，可以作为抗战胜利七十五周年纪念的珍贵史料。今天重读此诗，正好为卢先生诗中“嗟我壮士勿复悲，单于虽狡终就缚”的预言做了肯定的回答。因而急不可待地抄出此诗，优先推荐给读者，愿与大家共享百年来斗争胜利的快乐。

卢先生遗稿中有不少爱国忧时之作，如1932年写的《沪上商务印书馆暨东方图书馆毁于兵燹感而赋此》，也是一首爱国反帝的纪事诗。我热切期望王守方先生能早日整理成书，供学者开发近代历史文献和文学的资源，我们将拭目以待。

幼时记忆中，数伏天，奶奶独自在灶间忙活，脖子上搭条毛巾，纳下头叨咕一声：“头伏饺子三伏面，三伏烙饼摊鸡蛋。”夏天的饭食不宜大荤大油，清淡一夏，秋后再进补。

饺子既饭且菜，吃饱来碗饺子汤，原汤化原食。吃喝都有。头伏饺子，我以为芹菜猪肉馅的为好——此时吃韭菜已经过季，恰逢新蒜上市——晋北人家吃饺子，蘸蒜泥醋汁，防暑杀菌。

二伏天吃过水面。记得刚从平房搬入楼房，水龙头里边的自来水放半天才能有凉意缓缓流出。想吃过水凉面，奶奶先将家里的大盆小盆洗衣服盆，通通接了，放老半天的水简直是种浪费。不吃也罢。

三伏天吃烙饼摊鸡蛋。其实烙饼是极家常的食物，然而烙饼摊鸡蛋的烫面饼需烙得十分软乎，鸡蛋亦要摊得极薄，卷在饼里吃。苦夏没食欲，来碗小米粥，就一口芥菜丝，生津开胃。

上海苦夏濡闷潮湿，出门桑拿浴，在家水煎鱼。只要不开空调，身上永远黏乎乎的。北方数伏天大热，亦离不了冲凉，然而这样的酷热天，气在晋北地区，其实并没有多少天。整个夏天也就个把月。即便如此，小暑大暑，立秋处暑，晋北人家吃面时都要过凉水，以黄瓜丝跟芝麻酱拌了吃。有点像上海人喜欢的酱油拌面。

晚饭口味清淡。上海人喜欢喝白粥，晋北人常喝小米粥。清粥就小菜。北京六必居或者河北保定的酱菜都很好，一小碟一小碟的那种，味道醇厚。我奶奶喜欢吃高邮咸鸭蛋，蛋壳以颜色发育为佳。在桌角磕它一磕，把空头敲开，筷子头扎下去，吱——红油冒出来了。偶尔敲开是个双黄蛋，她滋溜抿一口竹叶青，笑吟吟道：“好事成双哩。”

在晋北地区，入伏天有人家吃小米捞饭。这种饭，亦可以先用凉水过它一过再吃。白米饭可以过凉水吃吗？似乎从未听说过。小米捞饭做酸汤饭，三伏天吃，据说可祛湿除暑。这饭好不好吃？见仁见智。因其酸味极冲，故而常佐以重辣咸菜丝下饭，似乎吃饭也自带一丝悍然之风。

夏天的饭食，不可不提荷叶粥。取整张的荷叶洗净，粥即将熬好之时铺于粥面上。开盖煮。待荷叶开始变色，将其揭开，粥呈微微的绿色，十分养眼。荷叶粥多以大米熬制，小米想必也不是不可。吃荷叶粥佐以天津冬菜，一碗未尽，已经在想第二碗。佐以一小碟油爆虾皮，味道殊绝。

与荷叶粥齐头并进者当属瓠子汤。瓠子的颜色很好看，嫩鲜翠绿，以知堂老人的手法跟着做就好。酱油不必多，只取其鲜，点到即止。但瓠子切片需入油略炸一下，去腥，且增香。入锅不可煮太烂，这是夏天的味道。

瓠子有别样吃法，是与一球球的面筋猛火炒。瓠子改刀切小块，三四分钟便得。这道菜配白粥吃，利口爽目。我奶奶习惯把瓠子叫做瓠瓜，嫩时多用米汤烧，或切丝加面粉做瓠丝饼，软烂可口。老了的瓠瓜掏空，用

从晋北到沪上

——夏日饭食

王瑛

来做舀水的器物，十分趁手。太上老君装仙丹，江湖郎中卖药，瓠瓜是标配。在晋北乡下，有的人家生女孩生太多了，于是给那小女孩的腰间挂两只嫩瓠瓜，寓意“招子”——因其形大小，酷似小男孩的关键部位，具象且通俗易懂。

曾看见有人喝粥，来不来把那红彤彤的酸辣泡菜一股脑儿入粥里，就着碗沿，咯哩呼噜一碗落肚。味道想必不恶？

火锅无处不有。在中国，即使是高寒地区想吃一顿火锅，绝非难事。火锅之所以大受热拥，首先因其可以一直吃下去，始终是热气腾腾。不必像吃别的什么菜，吃到半碗凉了，得让人拿回去再加热。这对于喝酒之人，尤其扫兴。

中国人吃饭归吃饭，喝酒归喝酒。一口饭，一口菜，没汤亦无妨，往菜汤里兑点开水就算一道汤。幼时跟奶奶住在乡下，桌上永远摆着个热水瓶，吃完饭把菜汤冲半碗，就点老咸菜，这顿饭就结束了。

家早前有一只砂火锅，山西阳泉专出这种砂火锅，十分著名。奶奶家的砂火锅总被左邻右舍借去，用来煮汤，吃涮羊肉想火更旺，常在上边加一个下粗上细的铁皮筒。砂火锅的味道要比铜火锅好，但易碎，终于用破了。阳泉的砂火锅现如今不知还做不做？

我家早前有一只黄铜火锅，难得拿来一用。年关下，父亲书房里的腊梅正开，闻着梅花的香气，他站在书桌前习毛笔字——“驿外断桥边，寂寞开无主……”我望着给搁在厨房最上边的那个铜火锅，觉得它真是寂寞。

晋北地区的铜火锅，个头都硕大，除了吃涮羊肉，要在过年时阖家坐一处吃一顿“什锦火锅”。全国各地好像都有这样的习俗？家家户户，火锅端上桌，团团围坐，红红火火，冬吃羊肉赛人参，春夏秋食亦强身。大夏天吃火锅，涮羊肉必不可少。以热制热，排汗排毒。我吃涮羊肉很简单，小料从来都是韭菜花加油辣子加红油腐乳，撩一点虾油。这三样，味道都冲，但吃起来过瘾。我不喜欢麻酱蘸料，无论荤素，在里面蘸一下，乌糟糟卖相难看。

吃什锦火锅，不要小料亦可，只是火锅里的内容相对的丰富。物资极大丰沛的年代，无须等到过年才能专

门置备。想吃什么就现成。超市里能够买到的，一股脑放进锅里煮着去，不必忍受灶台的炙烤，便可开怀畅嚼。

有人来做客，如果是好喝酒的，最好来个什锦火锅。锅里照例是萝卜丸子、烧肉、土豆宽粉、冻豆腐，既然是“什锦”，那就有啥大可通通都搁里头。一层一层又一层，时令蔬菜垫底，豆角葫芦萝卜，黑木耳黄花菜金针菇，伏天里地道的酸菜不能少，更离不开的是大白菜。层层码好。最后兑一碗清汤进去，别管了，任它咕嘟咕嘟煮着去。

苦夏时吃什锦火锅，越煮越入味。根本不必再上别的什么菜。单就一个什锦火锅，随意弄几样小菜。暮色四合时分，窗外下起雨来了，雨声潺潺，像坐在溪边吃喝。烟火人家的幸福，不过如此。

瓦屋纸窗之下，三二知己，推杯换盏，不能喝酒的来杯清泉绿茶，得半夜之闲，简直可抵十年尘梦。沈从文先生论文章之好坏，常以“家常不家常”为标准。鄙人以为，有朋自远方来，留客或不留客，自家吃饭，也要“家常”才好。热腾腾来一个木炭火锅，电火锅功力不足，给人的感觉完全异样，温吞吞半死不活似的。无论过不过年，但凡吃火锅，我以为一定得是炭火的。滚热的什锦火锅，从上边一层一层，由荤到素，慢慢地吃将下去。喜欢吃什么，尽可多来点。

我的太原朋友来沪，请他吃火锅。吃到最后把年糕片放里头煮。他没吃过，稀罕之余，觉得有种股实的美好。年糕寓意“一年更比一年好”，连主食都一并省了。

我偶尔在想，每逢苦夏，食肆若能把白粥跟洗澡泡脚菜一并提供——想想都觉得祛暑。