

岳父种了二十年白萝卜

李新勇

每一次回故乡都会有新的收获和发现。最近这次回重庆璧山下乡,发现岳父种了近二十年的大白萝卜越发优秀了。有人说,萝卜就是萝卜,有什么优秀不优秀的?且听我道来。

我岳父的大白萝卜至少具有三个优点:一是个儿大皮薄,兼具食用价值和观赏价值。每个重达两千克左右,大小均匀,通体浑圆雪白,整个儿都长在地面上,像一个个带着翠绿萝卜叶子的雪球或者汉白玉球,在阳光底下泛着光;揪着萝卜苗,不费力气就把萝卜整个儿提起来;切成手机侧面那么厚的萝卜片下锅,掺水煮上十来分钟,入口香糯,清亮化渣,且汤汁清亮,甘甜如怡。二是从不遭受病虫害,不用打药,种植全过程只需要在播种的时候稍微撒一些土杂肥——绝不能施化肥,一施化肥就中空腐烂。三是成熟之后老得慢,不易起网状纹的布,更不容易空心,便于长途运输和销售。

岳父介绍说:种植的时候,每一个窝穴点两三粒种子,起苗之后选最粗壮的一株保留下来。田间管理也很简单,萝卜头鼓胀之前需要除草松土,长头之后就不再需要除草和松土了,因为萝卜长势旺盛蓬勃,不会给杂草留下滋生机会。由于萝卜头不断在长大,每周每刻都把泥土往四周拱,泥土不会板结,为主人省去许多松土的力气。等萝卜长到拳头大小,四周的泥土就形成一个窝,窝合起两个手掌把萝卜捧在泥土中央。这时候,萝卜的聪明和智慧就表现出来了,干脆整个儿摆到地面上,也就是把整个身子裸露到空气中,抛弃所有束缚,彻底自由,任意发挥,能长多圆就长多圆,能长多大就长多大,靠底部无数细小的毛根吸收地下的营养。这种神奇的萝卜,交给多懒人种植,都能取得丰收。

我问岳父是不是又引进了什么新品种。他说:没有啊,这么多年就只种了这一种萝卜,没换过种。

第一次与这种萝卜相遇相识,我的孩子还在读小学,放假假到外公家过年,到达的第二天跟小伙伴在外面玩耍回来,告诉我,她们刚才在外公的萝卜地里上演了一场大白兔拔萝卜。下地一看,菜地上一大片白花的大白萝卜像一个个刚刚参与了嬉戏的白色雪球,欢乐和激动还没有从翠绿的叶子上消停下来。刚才扮演大白兔的小坏蛋们站在我身边,乐呵呵地看着我,等待夸奖。少年不知愁滋味,少年也不知大人的心事,这一大片萝卜身上长着我岳父购买油盐酱醋的钱。大过年的,市场歇业,菜贩子各自回家扮演严父慈母去了,卖给我呀?我脸上带着笑,心里却着急。岳父说不碍事儿,只要把萝卜的青苗割掉,头朝下倒过来放在背光的屋角,放个十天半个月不影响卖相。“如果湿度正好,放一两个月没问题。”岳父的话明显不是在宽慰我,而是在介绍他的种植经验。我却觉得有责任在那个假期有限的时间里,让一家人尽量多消耗一些大白萝卜——拔都拔起来了,趁着新鲜吃掉才不算浪费。

辣椒蘸水就清水白萝卜,萝卜排骨汤是家常菜,不废话,隔一天吃一次。白萝卜切成细丝,撒少许食盐,卤去部分水分,加香菜、白糖、醋、香油、生油,凉拌好之后,再在成型的菜品上铺上一层干辣椒面和花椒面,接着舀一勺菜籽热油,“喇啦”一下浇上去,鲜香麻辣

的气味就出来了。先不用口舌,用鼻子品咂几口气息,都能口舌生津、食欲大增。醋是这道凉拌菜的灵魂,只要能够接受,多加一点更鲜。

泡萝卜是四川泡菜的镇坛之宝,一坛老泡菜水里如果没有一两个白萝卜,那个起泡菜水的大师傅便是个学艺不精的人。闲着也是闲着,我将岳父储藏室里几代人用过的土陶泡菜坛搬出来洗净,灌注半坛凉白开,加入盐、酒、生姜、冰糖、花椒、大茴香等,制作成泡菜水,放入几苗晒蔫的芹菜守味儿,将萝卜切块,放到冬天的太阳底下晾去部分水分,入坛,装满,便成了本院子三家人家做酸菜的调料。到第二年春节回去过年,还捞出最后剩下的几块萝卜做酸菜鱼。岳父告诉我,这是周围邻居手下留情专门给我留的,要不早没有了。那泡萝卜酸出了馊醋的气味,闻上去干净利落,带着麦麸的焦香,口感酸甜适宜,先酸后甘。

我还找来一个玻璃罐子,倒进两大塑料瓶雪碧,加盐、辣椒和花椒,给一家人做跳水泡菜。头天把萝卜片放进去,第二天捞出来就可以吃。每到饭点,酸辣脆嫩的白萝卜片咔嚓咔嚓在牙齿之间响成串,仿佛有美女穿着高跟鞋在石条街沿上跑过。妻子说,这东西上次吃,还是在成都的文殊院附近,滋味好像还没这么足。我说那当然啦,做买卖的,谁舍得给你放两大瓶雪碧?顶着冬日暖阳,将剩余的萝卜切成汤圆儿那么大的块儿,在竹匾上晾至半干,用开水余过洗净,晾干水汽后,拌上预先调制好的辣油。那辣油里有炒芝麻、辣椒面、花椒面和少许白糖、盐。拌好之后置盆中,用保鲜膜封口,静置数日使其入味。到我们即将返程的前几天开封食用,麻辣鲜香、色泽诱人,麻辣过后回甘,脆嫩之余有嚼劲,嘎嘣爽脆的声音好似在咀嚼炒蚕豆。本人手工制作的萝卜干,既可当零食也可佐酒,甚至别的菜都不要,一碟萝卜干独霸桌面,都能干掉两碗米饭。

那一个春节假期,我给全家人摆了一场琳琅满目、声势浩大的萝卜宴。天天下、肉不断,却顿顿都吃得香,没见谁积食,也没见谁消化不良,全得益于这宽中理气、消食润燥的白萝卜。俗话说每逢佳节胖五斤,那个假期结束后称体重,体脂秤的指针居然没有丝毫变化。

我记得那时候的白萝卜,块头没现在这么大。问岳父是不是这样,他说是的,那时候每个萝卜一千克左右。就因整片地上的萝卜大小均匀,几乎没有畸大畸小的,我岳父便认为这个品种可继续种。当年选了3株浑圆硕大、植株耐看、叶不算多却壮实茂盛的萝卜留种。到开花的那阵,附近十几米内尽量不允许有歪瓜裂枣的同类开花,以免飞花篡种。到收种子的时候,粒粒精选,但凡形状欠佳、不够饱满的,立即弃之。以后年年如是。每一次选择留下来开花收种子的萝卜,都是一次好中选优的过程,或连

续几年重点挑皮薄的,或连续几年挑形状好看的,或关注毛根,或强调叶片的多少,或选抗病能力最强的。总之,将其优点一样一样优选出来。在土杂肥使用上也特别讲究,经过比对,在鸡粪、鸭粪、猪粪作底肥的萝卜中,选择口感最好的那一种。经过岳父近二十年的培植,当初从农资公司买回来的良种,就变成了今天的优秀品种。

我问岳父,可还记得当初这白萝卜种的名字?他说,那么多年过去了,谁还记得?!岳父并非农学专家,其优选良种的过程完全出自一个老农的本能。前些年,田里的蔬菜是他的重要经济来源,他得靠这些萝卜换钱。他有很多回头客,这次买过下次还买,今年买过明年还买。有的还向岳父要了手机号码,不用到现场,一个电话过来,让我岳父送上几十斤或上百斤到指定的地方。

岳父种植的萝卜之所以优秀,首先得益于当初从种子门市购买到了优质种子,基础好,品质正;再经过他近二十年的优培,去弱扶强,去粗取精,强强优化之后,已远超过当初的良种了,成为一种没有被命名的优秀品种。

如今规模化现代农业选择的也是良种,但培植种子的只管培植种子,田间播种的只管田间播种,种植户对种植过程中发现的优秀品种没有继承和发扬,对发现的问题不能及时修正和克服;种子研发者更重视实验而不是实践,很难获得反馈信息。因此,某个品种的优秀基数假如当初是一,那么不管种植了多少年、推广了多少面积,其优秀基数都始终保持在1。而我岳父,集种子培植和田间管理于一体,经过一代又一代的优培,良种一代一代与土地磨合、适应,这个品种的优秀基数就能从一发展到二,从二发展到三、到四,甚至更大。

有人会说,我岳父做的这种优培工作,中国农民差不多都干过,怎么没见过他们培植出多少优质的良种呢?还是回到前面的说法,是否能够成为优秀品种,还得看当初所选择的种子是小学毕业的,还是清华北大、985、211名校毕业的?这非常关键。苞谷和酒精心存放三百年,也不可能修炼成精,变成茅台。

另外,从前农民的大部分心思都集中在种植和销售上,种出来、卖光就了账,哪会像上了一定年纪的岳父那样气定神闲?年纪一天天增大,种植面积一年年减少——因为种得少,他才会花心思、想办法,把它选种好。

优培的最大成本是时间。当初种这种萝卜的时候,岳父才五十多岁,转眼已快八十,是逐渐增大的年龄和房前屋后肥沃的土地留住了他,让他没有改行,没有中断种植。说不定,我们做晚辈的一次次对这对萝卜的夸赞,亦有贡献。

良种培植、种子安全不仅关系到农业生产和粮食安全,还关乎生物多样

性保护和生态资源的利用,优质的种子可以改善土壤质量,增强生态系统的稳定性和抗风险能力,还影响国家经济发展和经济安全,可减少对外依赖,降低生物安全风险,维护国家利益。

有一年在某个地方,见当地农民大面积种植了一种由经纪人统一配发的种子玉米。经纪人负责分发种子,成熟后统一收购。农民只负责种植和管理。正是玉米抽穗的时节,每一穗玉米都粗壮结实,有筷子那么长。当地农民告诉我,他们已经种植了四五年,从前的传统玉米种子早就没有了。目前种植的种子玉米,经纪人收购之后,卖到别处规模种植。别看作为种子的时候和接下来那一季种植产量都非常大,算得上丰收,但如果农户将种植过一季的玉米留种,下一年继续种植,那玉米就只长秸秆,很少结玉米,即使结玉米,整个玉米连皮带壳,只有拳头大。种子玉米虽然价格高,但种植户却忧心忡忡,说如果哪一天经纪人不来分发种子,他们的土地就可能因

为没有种子而荒芜——他们自己都知道这是一条不归路,一旦踏上,连回到从前的机会都没有。

只是年纪大了,岳父的萝卜种植面积越来越小,这影响的不仅是产量,还直接关系到优质良种的培育——从一分地里选择开花收种子的优质良种,跟从一亩地里选择出的优质良种,是不一样的。这种差别,就像从一个小县选一个拔尖人才和在全省范围内选择一个拔尖人才一样,虽然选出来的都是人才,但是此人才跟彼人才完全不一样。这么说来,我得悲观一下:我岳父近几十年所干的无意识的优培工作,可能已经在原地踏步了。不过,对一个以种菜来锻炼身体并供全家食用的老年人,能优培出这样优秀的萝卜,已经非常了不起了。原地踏步甚至倒退,都算不得他的过失。

对了,同样经过岳父一代代优培出来的,还有竹筒白和冬寒菜。

竹筒白就是长得像竹筒那样的白菜,一棵棵身材苗条紧实的白菜横平竖

直站在菜地里,可用“亭亭玉立”来形容。关键是口感好,不管是炒还是煮,不仅熟得快,糯性好,还能在盘碗里很好地保持菜叶原有的品相,绝不会在烧熟之后,像其他白菜一样变得烂糟糟的。

冬寒菜又名葵,乐府诗《十五从军征》中“春谷持作饭,采葵持作羹。羹饭一时熟,不知饥饱谁”中的葵,就是冬寒菜,足见其种植历史多么悠久。对这种菜各地叫法不一,葵菜、冬葵、薪菜、皱叶锦葵都是它的名字。重庆璧山人称之为冬晚菜,“晚”是个音,不知道对应该哪个汉字,我在璧山的超市看到不下四种写法,到底是哪一种,不得而知,反正怎么写,璧山人都看得懂。冬寒菜初到岳父家的时候,菜茎只有筷子那么粗,叶片也小。经过一代代培育,菜茎达到水晶萝卜那么粗,高出地面半米采割下来即不柴,剥皮之后折断成节,下锅煮熟,即可食用。叶片阔大肥厚,每一片菜叶都赶得上半张荷叶。岳父常用镰刀割,采摘之后,后发能力极强,新发出来的嫩芽也十分茁壮。冬寒菜可煮可炒,还可以炖鸡和煮粥,因具有减肥、降压、抗衰老、增强免疫力等食疗功效,而成为重庆璧山人冬天隔顿不隔天的重要蔬菜。

我们与岳父相隔近两千里。过去翻山越岭、舟车轮番上阵的路程,如今浓缩成几个小时的飞机。但是,每次相聚都还是太短暂了。每次离开重庆、重返谋生的城市,我都特别希望自己家里也有一小块土地,让我也试着种种岳父用几十年时光、在不经意间培植出来的蔬菜良种。



上:璧山白萝卜。左:岳父和他的竹筒白菜地。下:岳父家门前的菜园子。配图均由本文作者提供

笔会



复旦历史系世界史的先生们

张广智

我自1959年9月入学复旦历史系以来,就专业而言,接近更多的是系上的世界史老师。大学本科时,深受我系史学前辈、世界史泰斗耿淡如、周谷城两位先生的影响,在1964年报考研究生时,根据个人的旨趣,选择了耿师。此外,给我们讲授世界古代史的李春元,世界中世纪史的陶松云、黄瑞章,世界近代史的程博洪,世界现代史的庄锡昌、靳文翰,开选修课的陈仁炳、田汝康、王造时等老师,他们以因材施教的个性育才,以乐教爱生的共性育才,融洽成甘于牺牲的园丁精神,在我们求学的道路上,留下了不泯的印象。

首先要写的是庄锡昌先生。庄先生是我们59级的《世界现代史》一课的业师,他为我们开课日,正是风华正茂时。他讲课条理清晰,分析独到,凡是遇到有争议的历史节点,比如俄国十月革命、二战爆发等,总是不厌其烦地分析。他十分重视学生的课外写作,每文必看,并作评论。记得我写的《略论第二次世界大战》,写的是二战后期英美为何要一再拖延第二次世界大战的开辟,由于史料充足,竟写了近两万字的长文,得到了先生的好评。

1963年10月26日,时任中宣部副部长周扬在中国科学院哲学社会科学学部委员会第四次扩大会议上作了《哲学社会科学工作者的战斗任务》的报告,一时声振九州,各地高校群起响应。根据校系的布置,在历史系大五学生中挑选了10名学生,形成一个“战斗组”,以1953—1963年间的苏联和美国的外交关系为命题,作史学研究,为

现实服务,系领导委派庄锡昌先生为指导教师。我有幸忝列这10人战斗组,在实践中,科研水平大有提高,为日后从事世界史教研工作打下了基础。

20世纪80年代初的“文化热”中,周谷老领衔主持“世界文化史”丛书,庄先生和顾晓鸣、顾云深两位年轻教师具体从事,编辑部也向我征稿,商定以“史学、文化中的文化:文化视野中的西方史学”名篇,我与胞弟张广野合作,奋力写就。该书出版后,得到了学术界的好评,领先于当时刚兴起的西方史学史。

我国新时期中,庄先生一直是个双肩挑的干部,任过历史系系主任、文博学院院长,后又擢升为学校副校长。工作再忙,他也不忘世界文化史研究,也不忘系上的教研工作,比如继续为研究生上课,每年招收硕士、博士研究生。后来他实在忙不过来了,我就为老师分担,使学生们按期毕业。当下,他的弟子徐善伟、裔昭印、赵立行等均有成就,都是享誉国内的著名史家了。

接下来要说的程博洪先生,是国民党元老程潜之长子,但他从未自夸出身名门,很多人也不知道。他是我们世界近代史的业师。如今,我们59级老同学聚会时,回忆起大学老师的课堂教学,一致为两门近代史的任课老师点赞,一是教《中国近代史》的金冲及先生,另一就是教我们《世界近代史》的程博洪先生。程先生上课时,随身携带一个小本子,但他从来不看,只是讲到兴致高时,用手拍拍这个本子,意思是“我之所言,

句句有据也”。这门课程给我一个突出的印象,他讲近代欧洲的风云变幻,紧密结合同一时期的马恩经典著作,比如讲19世纪的法国史,就随时联系马克思的《1848年至1850年的法兰西阶级斗争》《路易·波拿巴的雾月十八日》《法兰西内战》等,既深化了这段历史,也加深了我们对这些经典名著的理解。

先生不只是讲授世界近代史的良师,还是研究拉丁美洲的著名专家。我系成立过拉丁美洲史研究室,由他领衔,曾经兴旺一时,阵容庞大,连晚年耿师也被拉入伍,为该室翻译了西班牙文的《格瓦拉日记》等。可惜的是,由于后继人才匮乏,这兴旺一时的拉丁美洲研究室也随先生逝去而消失了。

教我们《世界中世纪史》的是陶松云先生。1959年9月,在我们入学时的迎新会上,三位留学苏联列宁格勒大学的老师同我们见面,系主任首先介绍的是位女性,就是陶先生。她为我们开设《世界中世纪史》这门课时,恰逢58年教育革命的尾声,按要我们年级同学分批去杨浦区各个厂矿、街道,搞什么城市人民公社,致使原有的教学计划被打乱了,先生甚为焦虑,我常听到她唉声叹气,她不断向上反映无果,于是在补课课时尽量加码,但到头来我们三年的世界通史课,还是中世纪史这一段最为薄弱。先生是海归人才,精通苏俄史学,如此结果,非不为也,乃不能也。

与先生交往的“闺蜜”都劝她尽快成家立业,有好事者还帮她介绍对象,都被她婉拒了。她一直孤身一人,在中

国世界中世纪史学术圈内,被大家尊称为“大姐”。有一次,北京大学历史系资深教授、世界中世纪史权威马克尧先生来复旦出差,他邀我陪他去看望传闻有点怪僻的“大姐”,事前我们商量好如何言说。但见面后我们松了口气,她非常热情地接待了我们,“大姐”与“马弟”聊起家常,一如亲人。过后马先生对我说:“外界传言不实,陶大姐一点也不怪僻啊。”

平心而言,陶先生对我这个耿师弟子是十分看重的,凡我问及有关俄语及译作,她总是耐心地给我讲解。有一天,我登门请教柯斯敏斯基《中世纪史》一书的若干问题,她一一回复。对其他学生也是这样,学生中学英语多,学俄语少,一旦有学生的学士论文选择苏俄方面的选题,她就兴奋之至,全力帮助学生写出好文章。可以说,终身未婚的松云先生,将毕生都献给了高教事业。

在大学本科时,田汝康先生为我们世界史专业的学生开设了《印度史》课。先生是归国华侨。新中国成立时,他是东南亚砂拉越地区第一个升起五星红星的中国人,后于1950年归国。他曾获英国伦敦大学哲学博士学位,归国后任教于浙江大学人类学系,1952年院系调整后来到复旦,任历史系教授。他的学术成就涉及社会学和历史学,论著甚丰,《复旦大学文库·田汝康卷》收录了他的传世之作。

有一事不可遗忘:1962年2月,上海市为贯彻中央文科教材会议精神,召

开外国史学史教材会议,会议决定由耿淡如先生主编《外国史学史》,由田汝康先生主持编译《现代西方史学流派文献》。可惜的是,耿先生主编的这部外国史学史教材因“文革”而中止;而后者则在1982年得以出版,田先生为中国的西方史学史学科建设立了一功。

在我读研究生时,田先生招的研究生多即将毕业,这些学长在谈到老师的学问时,都是佩服有加。田先生也很关心和体贴他的学生,我在四川北路的润德坊安家,恰巧他的学生施一飞住在隔壁一条弄堂。一次施一飞病了,我曾亲眼看到田先生来一飞家看望他!后来由我陪先生去虹口公园乘公交车回家,也是有幸……

20世纪80年代,某日,我与蔡幼纹去高安路田府为即将赴美探亲的田先生送行,以一条苏州买来的织锦缎被面相赠,他看了后十分愉快地收下了。此后多年没有消息,某天在校门口邂逅先生,交谈甚久,知他探亲回国后回故乡昆明长子家,安度晚年。

我经常对友人说起,教我英语的两位老师,对我有莫大影响。一位是教两年基础英语的任治稷老师,他认真负责、教学有方。课堂提问总是根据某同学的专长,结果回答皆畅,师生同欢。我擅长句法分析,每到这方面的提问,他总是唤我的名字,他大多有一个满意的结果。教到莎士比亚的悲剧《哈姆雷特》,心血来潮的任老师一面念着台词“To be or not to be, that is a question”(生存还是死亡,这是个问题),

一面挥舞着手臂,很有王子的做派。经两年基础英语的熏陶,我们进步甚快,大三时读威尔逊的《世界史纲》英文版大多不成问题。后来我听说,任老师教过我们后,不久就去香港落户了,这样的英才,可惜复旦没留住。

另一是教我们专业英语的陈仁炳先生。陈先生是赴美留学生,先后获得加利福尼亚大学硕士、密执安大学博士,有多部译作出版。大三教我们专业英语时,他大约50岁开外吧,但已显露出老成持重了,这与他曲折的经历有关。他英语自然出众,教材是自编的,皆英美伟人的演说、名人著作的片断。比如他精讲林肯《葛底斯堡演说》,联系当年的时代背景,在我们面前栩栩如生地展现了演说的历史情景,还要求我们把它背出来。为我们上这门课是在1961年前后,政治形势相对宽松,双百方针重申,他不时借机延伸,敢于放言,尤其是他回忆在美留学时的许多轶事,我们都聚精会神地听他讲。20年后,他又重上讲台,为读史老张(张国伟)这批78级学生开设《世界史英文名著选读》,年年老体衰的他,已无力即兴发挥,谈吐自如了,但他的舶来品皮鞋还是擦得锃亮,很令人注目。

陈先生的晚年生活,说不上舒适,这可从两次饭局中看出。一次,他上完课,在工会礼堂楼上的教工食堂(当时还没有且苑等)用餐,我已吃完饭,过去陪先生聊天。他确实饿了,先喝了一口汤,然后就大口地扒饭,而面前就一碗菠菜豆腐汤,汤上面飘着薄薄的一块肥肉,他夹起肥肉咬了一口,连说:“我不怕肥,好吃!”还有一次他去润德坊附近访友,我得知后便邀他来寒舍做客。午饭的菜单是:炒青菜、炒三丝、蹄膀汤,都是内子的拿手菜,也是20世纪80年代初拿得出来的待客食谱。他自然是胃口大开,吃得开心。饭毕,他叹道:“我妻子在美国,我还是全国五个不能摘帽的右派分子之一,这婚姻不离也得离啊。”后来听说,他真的与师母办完了离婚手续,他的女儿或自己或委托他人照顾老父——这是我们听到的陈仁炳先生的仅有的好消息。

「文汇报」 微信公众号