

□潘江涛

一

多年前，一外国友人在金华北山山脚见到一大畈黄澄澄的佛手柑，不由得惊呼：“遍地黄金，上帝之手！”

北山是金华的屏藩，据说是黄大仙叱石成羊之地。山腰有叶圣陶先生赞美过的两个岩洞，冬暖夏凉的山泉淙淙流淌。山脚就是“中国佛手之乡”赤松镇，上世纪80年代前后，家家户户种植佛手。

一方水土养一方人，一方水土亦产一方物。有了双龙洞泉水的自然灌溉，赤松出产的佛手柑迥然于别地，是“果中仙品，世上奇卉”。据《金华县志》（清）记载：“佛手柑，邑西吴、罗店等庄为仙洞水所经，柑性宜之，其透指有长至尺余者，色香亦大胜闽产。”浙江乡贤王士雄说得更直白：佛手柑，“金华产者胜，味不可口，而清香袭人。”（《随息居饮食谱》）（清）

常见果实大多是圆形或长条形的，而金华佛手是在拳头之上，又长出一支支细长长长的果瓣，那形状颇观观音玉手，千姿百态，惟妙惟肖，玲珑奇异。北京林业大学教授陈俊愉亦认为，金华佛手是“世界枸橼品种中最富特色的一个”。（《金华的“手”和“足”》）

佛手树属芸香科植物，原产印度，是随佛学的流播而传入我国的。后因栽培地域不同，便有“香橼”“蜜柑柑”“蜜罗柑”“福寿橘”“五指柑”等别名。金华种植佛手已近千年，亦贡献一个俗称：金佛手。

佛手是小灌木，可盆栽，四季常绿，夏初花开，洁白如雪；秋末冬初，满树金果，流光溢彩。果实经挂，即便干瘪，也不会轻易掉落，通常被摆放在庭院里或者客厅中。

□厉勇

大学时，某个自认为很帅气的男生曾不止一次地向我吐槽：“看到美女和丑男走在一起，我心里就不爽。如果帅哥找了一个丑女做女朋友，我也觉得很搭调。我觉得帅哥和美女才是绝配啊。”

在男女关系中，我们总是讲究门当户对。就连生辰八字、星座等也要细细了解，宁可信其有，绝不信其无。

每个人心里都有一杆衡量的秤，配与不配，自在人心。现实里也有不少老夫少妻成了绝配，矮个男生和高个女生成了绝配……

冯骥才先生有一篇小说，叫《高女人和她的矮丈夫》。一米七五的高女人和她的一米五八的矮丈夫，看上去极不协调也不相称，但夫妻俩十分恩爱，举案齐眉，幸福美满如一对活鸳鸯，让人羡慕。在庸常的岁月里，把别人眼里的“不配”一点点演变成了般配、绝配。

曾经，稀饭加油条是中国人的早餐绝配，那是一个时代的幸福象征。考上大学后的那个暑假，作为农村娃，我有生以来第一次坐着火车去江西姑妈家。在姑妈家的那十几个日子里，我每天的早餐就是稀饭加油条。细心慈爱的姑妈一早起来煮绿

□游宇明

不妨多些“软教育”

忝列于老师的行列，最怕听到的是诸如“某某同学因为学业成绩自伤”“某某同学杀害父母”之类的消息。限于客观条件，我很难弄清事情背后的真相，但有一点，我觉得无法回避：中国教育，有时真的太硬！

硬教育是用言语或行动直接表达教育者意图的教育，通常有表扬鼓励、批评处罚等手段；软教育是暗示教育，即老师通过自己的所作所为，间接告诉孩子：你应该如何为人处事。

无可否认，硬教育是教育体系中重要的一环，它对孩子的人格成长和学业提升具有非同一般的名义。孩子就像瓦坯，老师必须通过教育将其“形状”控制好，否则这瓦坯可能成为废品。而要控制好瓦坯，必须有一定的规范。何况，青少年心智未健全，容易犯各种各样的错误，有时这错误还可能很严重，此种时候，老师施以硬教育，该批评批评，该惩罚惩罚，也能起到当头棒喝的作用。

然而，有硬教育，孩子跟老老师在心理上容易产生隔阂，因此软教育也就有了广阔的市场。

最近去外地一所学校做了个文学讲座，我发现这所学校每个班级教

佛手盆景大多是一次性的——今年挂果，明年即便翠绿如初，还是空无一果，未免美中不足。好在大田培植的佛手，年年旺发，果农论个零售。盛产时节，北山附近的公路边、菜市场 and 网购店，随处可见佛手倩影。

二

佛手宜清供。一只青花瓷盘，放它三四只，典雅不可方物。如不用瓷，用普通磨砂玻璃盘也能凑合。

只只佛手，置放案头，赏心悦目；悬挂幔帐，满屋幽香；置于箱柜，清香沾衣；随身携带，暗香袭人……那缕幽香，有些像柠檬，又有些像柑橘，不甜也不腻。不用凑近，远远就能闻到，沁人心脾。

曾给北地朋友快递佛手，每人3只。因为不曾见过这长相新奇的果子，他们当中有的当作热带水果，直接啃食；有的当作普通果蔬，切丝热炒，做成了下饭菜。听闻之后，除了惋惜好友暴殄天物，我还自责粗心大意，没有及时告知善待之要诀。

吃一堑长一智。翌年，我择时而邮，他们都在春节前收到礼物，个个喜出望外。有人徵我：“佛手送祝福，礼轻情意重。”一位诗人甚至发来感受：“佛手之香，怪怪的——说它清，它又浓；说它浓，它又很清。你用足了心思去闻，是越闻越没有；你不用心去闻，它倒会缠绕着你，一丝丝地往你的鼻孔里钻。”

却不想，诗人又忽然来电说，家中佛手坏了，问我能不能再邮2只。我好生奇怪，也就半月时间，怎么会烂？哦，想起来了，这位仁兄平日非“酱香”不嘬，而佛手柑不耐污秽，最怕喝酒之人亲近——酒气一哈，果实便会变质腐烂。

香味有冷热之分。佛手之香是冷的，犹如严冬之寒梅，暗香浮动。记得沈复在《浮生记》中曾说，夫人与其论及佛手，表示“佛手乃香中君子”。而桂花、玫瑰、玉兰、桅子之属都是热的，闹烘烘，扑鼻而来。

李时珍颇懂佛手脾性。他说，佛手“虽味短而香芬大胜，置笥中，则数日香不歇。寄至北方，人甚贵重。”又说：“其味不甚佳而清香袭人。南人雕镂花鸟，作蜜饯果食置于几案，可供玩赏。若安芋片于蒂而以湿纸图护，经久不瘪。”

《本草纲目》是“药书”，而上述文字显然与“药”无关。想来，此乃粉丝心态。而在名人雅士中，曹雪芹是欣赏佛手的。他在描写探春房中摆设时，将佛手与颜真卿墨迹同列。相传，苏东坡在杭州为官时，亦仰慕佛手之清香，特地前往金华北山观赏佛手，高兴之余欣然挥笔：“沁入诗脾清流环抱，香分佛果曲径通幽。”

三

佛手随缘随性，雅而不俗。且不说当年来到中国传教的僧侣以它为伴，随身携带，光从外形看，亦是禅意深深——虽有花的造型，却不叫花；名为柑，却无实，只保留了果的外形。这种似花非花，似果非果的多姿形态，巧妙地拓展了人们的想象空间，人得了诗歌，上得了国画。

明代诗人朱多炆写道：“春雨空花散，秋霜硕果低。牵枝出纤素，隔叶卷柔萼。指竖神师悟，拳开法嗣迷。疑将洒甘露，似欲揽伽梨。色现黄金界，香分肉麝脐。愿从灵运后，接引证菩提。”（《佛手柑》）

到了清代，题咏佛手之诗更多。沈蕙端的《咏佛手柑》、李琴夫的《咏佛

此处清风与明月也是绝配。从马致远的名句“枯藤老树昏鸦，小桥流水人家”来看，小桥与流水即是人造风景的绝配……

很多绝配，出自民间有创意的人之手。高中快要文理分班的时候，靠近外面过道的窗台上放了一盆水仙花。那是在一个春日午后突然发现的，水仙花正沐浴着温暖的阳光。我凑近看的时候，竟然发现里面有一个大活物——一只王八。里面有水，还铺着光滑的漂亮的石头。我忍不住用手指去碰王八，王八马上把脑袋缩进壳里。王八配水仙，实为绝配啊。更让我惊讶的是，这盆水仙的主人，是一个特招的体育男生，平时沉默寡言的，有点像盆里缩着头的乌龟，没成想，他还有这份雅兴呐。

更多的绝配则来自新新人类。有人觉得西瓜和辣条是绝配；有人觉得下雨天宅在家看电视吃东西，才是绝配；有人觉得冷艳的桃花、新绿的柳条，是真正的绝配……

活在这平常的俗世，每个平凡的人都有自己认定的绝配。这点绝配里，也许是我们对生活的那点小情趣，也许是我们独特的喜好，也许就是一辈子的坚持。

课，而只是认为这样很好、很有意思，人是理性的，待孩子回过神来，明白师者的苦心，他就会高高兴兴去配合。

人活在世上，都希望有面子。孩子出现品德或学业上的问题，老师当众指出来，自然也不能说不是善意，但如果选择委婉的方式，效果肯定更好。呵护孩子的尊严，他们改起错来就会变得格外痛快。一个人“情商”高不高，其实不是比谁的感情丰富，而是情商高的人更愿意或更擅长用富有人情味的方式解决问题。孔子是公认的古代教育家，我们读《论语》就会发现，孔子对学生成为一个什么样的人有明确要求，比如他希望学生勤奋、忠诚、善良、包容；期待学生在学习上举一反三、懂得一个知识点与另一个知识点的联系。但孔子同时是柔软的，马厩起火，他说的一句话是“伤人乎？”问学生各有什么理想，无论说得合不合他的口味，他都予以包容。随了这样的老师，你会不成长吗？你会不快乐吗？

教育者不是高高在上的裁判员，真正的老师应沾染具长者的理性和朋友的温婉。当教育愿意放软自己的身段，它才可能长久占据学生的心灵。

手》、董元恺的《咏佛手柑花》，无不意韵悠长。而金华乡土诗人雪樵除了《秋晓香柑》之外，还写下了“苍烟壑丘壑，绿橘种千百；黄柑尤佳丽，伸指或拳拳；清香扑我鼻，直欲吐龙涎”之诗篇。

“果实金黄香浓郁，多福多寿两相宜。”佛手，谐音“福寿”。佛手入画，多为乡土民风。在《三希堂画谱大观》中，佛手图谱不是与桃、石榴相配，就是与石榴、莲藕为伍，寓意福寿双全、子孙满堂、通情达理、合家欢乐。而在一首题画诗中，“则水道人”更是直抒胸臆：“断此黄金体，施于祗树林。度人难下指，合掌即传心。昧向骈枝悟，香从反复寻。诸文有真诀，巨擘竞森森。”

四

佛手是一味中药，根、茎、叶、花、果均可入药，舒肝、健脾、和胃。

邻家女孩学的是中医专业，爱赶生活潮流。她将老妈新买的佛手洗净，切片浸渍蜂蜜。十天半月之后，再用来泡茶。据说，茶汤酸酸甜甜，特别养胃。

佛手还可煲汤、炖蹄髈。撮上三五片，即可去腥解腻。切片晒干，亦是清香醇厚。浸酒，沏茶，调羹，制饴，无不相宜。

药食同源。金华民间还用佛手煮粥，洗净切碎，加水、粳米、冰糖，小火慢炖就行。那味道，有人喜欢，有人不喜欢。就像世事，你说好，有人笃定会说好；你说坏，有人必定会说好。

末了，还想提醒诸位，菜摊上售卖的佛手瓜与金华佛手虽有不少相似之处，但它们不是同属植物。佛手瓜是一种蔬菜，19世纪初从墨西哥传入我国，并在江南一带落户。

□蒲田广隶



山乡春来早

袁长渭 摄

团圆饅

越人过年的团圆饅是一种米粉饅。可一直以来，我总认为南方的饅应该就是米粉做成的饺子。实际上，这种认识并不准确。因为至少早先时候，家乡越地也曾有过面粉做的饅，称之为麦饅。否则，那位年逾耄耋、前几年去世的堂兄，他在年轻时候传下来的绰号就不可能是“麦饅”了。何以会拿麦饅去作为一个人的绰号呢？关于这点，时至今日我也始终没能弄得太清楚，猜想一下，应该属于相关的特征不够明显之故。在越地农村，凡是用米给人做绰号的物件，有关的借喻特征是必须十分明显的。譬如，同为食物的糍粑，村子里有人便因做事拖沓，乃至于黏黏乎乎而被冠以一个“扯长糍粑”的绰号，而且这绰号取得还真让人觉着好生贴切。何为麦饅？当下的人们显然已经不得而知，但是，在那村子里尚且作吃麦饅的年代，一些好事者却是充分掌握了其人物特征，否则便没有理由成为斯人的绰号了。不过，所有的这一切或许统统都该归入时代的变迁，人类认识产生差异的代沟的范畴。

要说南方的米粉饅真正脱离北方饺子的影响，除却皮子材料不同，更多的还在于它外形的演变。当然，这里仅仅是指过年时候的团圆饅，其外形终于从俗称扁食的北方饺子彻底改变过来，变成了犹如荸荠一样的圆型。外相改观的由头应该就是为了那一餐国人号称最为重要的、一年一度的年夜饭，使之能与除夕饭桌上的团圆气氛融为一体。历来处事小心而又忌讳多多的中国老百姓，过年时候的食物往往需要讲究外相与称谓的谐音，诸如鱼表示年年有余，糕表示年年升高，而笋呢，表示兴旺发达，那多孔的莲藕则每每被人借喻为路路通。这犹如荸荠一般圆形的米粉饅，自然就顺理成章地应当赋予团圆饅的称谓。

协作：

杭州硅宝电子科技有限公司
杭州鑫伟低碳技术研发有限公司

浙江凯旋门澳门豆捞控股集团有限公司
杭州滨江区市政园林工程有限公司

正因为如此，越地农村过年时候的团圆饅会显得格外重要，甚至比年糕年粽还重要。每家每户年三十夜的分岁饭，没有年糕年粽可以，但是肯定缺少不了那碗满筵筵、青儿几的团圆饅。甚至有人说，回家过年，还不就是为了吃那几只母亲亲手折的团圆饅吗？自然，此话听起来不无夸张，却也确实代表了越地人那种朴实敦厚的情怀。

草色青青，称为春节的食物，团圆饅习惯用青来着色。当然艾青除了着色之外，还兼有一股独特的清香，以及明显能够增加粉团韧性的功能。难怪人们会如此这般地喜欢上了这一类天然的食物添加剂。倘若没有艾青，就不妨用苧麻叶来替代。苧麻叶除了缺乏艾青的那一股特殊的香气，其他的作用倒也颇为类似。可是无论艾青还是苧叶，过年时候是采办不到的，有心人便春天去野外采集来，然后淖水加石灰，密封了存放在坛子里备用。倘若实在搞不到艾青或者苧叶，而这饅呢，自然又非得需要折，那么只好折白色的素饅了。或者碰到艾青不多的情况下，也可以采用部分素饅杂以青饅的办法，如此青白相间搭配着出笼，倒也别具一番另类的韵味。

越地团圆饅的制作往往称为折而不是包，内中便正好体现了越地女人的那一份精细。包裹了菜馅的皮子通常需要经过女人的那一双巧手去一折一折地将之收省了缓慢趋向于合拢，最后才于顶端形成一枚宛如荸荠芽的尖头。这与简单的包可是存在着一些差异，区别不仅在于操作的风格，更在于实施类似操作时候的一番心机巧思。南方女人心中的那一缕细腻与水灵，往往在这些方面最容易体现出来。跟做面食一样，揉粉搓圪无疑属于关键操作。更加不要去说，这里面还包含着如何正确处理样子和掺入艾青或者苧麻

有文元院、举人府、顶头厝等。较为著名的是顶头厝，这是一座建筑年代最为悠久的民居，地理位置与村里其他民居相比都要高，因此村民称之为“顶头厝”。顶头厝的门楼简朴，其门房左右两厢、门窗、隔墙多为仿宋式做法，布局合理，造型十分别致，具有浓厚的历史沧桑感。

村落历史悠久、古朴自然、文化底蕴深厚，名为“徐岙”，可村中的居民却不姓徐，而姓吴。据记载，宋宣和年间，方腊作乱，泰顺名将徐震率兵抵抗，不幸牺牲，在扶柩返乡的途中显灵，天降甘霖，此后风调雨顺连年丰收，于是村民将这块地方命名为“徐岙”，现今已成为避暑、休闲、度假、旅游的理想选择。

南浦溪自然风景优美，惟妙惟肖的潭石、神秘莫测的幽林、各具姿态的飞瀑，一条溪涧由于落差从海拔800米的翁山剧降至200米，造就了高度不等的三重七折梯级瀑布群，风姿各异。由于溪流的长期侵蚀，形成了一个个中流砥柱似的岩墩，四周壁立，酷似炊烟袅袅，其西面几个岩墩，则一个高过一个，似分似连，呈一字摆开，葱茏叠翠，绿水掩映，堪称南浦溪一绝。南浦溪原始状态下的山，形成原始状态下的水，十几公里长的溪涧弯弯曲曲，越见越幽雅，越走越神奇。

山之祖，水之源，居之古。高峰、深涧、峡谷，千姿百态，错落有致。不仅给后人提供了美丽的大自然风光，而且留下了许多文人雅士的歌赋诗章，浸润那奇异灵秀的山水，融入南浦溪儿女的血脉，镌刻着先人们创造的历史，承载着厚重古朴的文化，感悟着人间沧桑的乡愁。

叶的特殊工艺了。这一项专利永远归属于母亲，反正我是至今也糊里糊涂的根本不明就里。直到有一天母亲太老了，老得连揉粉也感觉到吃力了，这才允许我出手相帮，不过也依然是忌讳多多。譬如揉揉的时候，不许随便去说这粉圪子太硬了，而应该说，今天的粉圪是不是有些太健了呢？说硬是犯了忌讳的，因为硬通常都标志着死亡，只有说健了才符合新年的吉利，而且最好是含糊其辞一些。对于中国人说话历来需要注意场合与含蓄，必须永远去反对直白和畅快，这还是多少年之后，自己开始写作杂文了才真正有所体会和领悟。

团圆饅的馅便是通常的腌菜豆腐馅，了不起再加上一点猪油渣、冬笋，或者小葱之类。显然，这里面最关键的就是腌菜了，必须是上乘的雪里蕻腌菜。否则这饅的味道，肯定就鲜美不到哪里去。可以这么说，除开皮子的质量，凡是吃团圆饅的人，似乎都在于品尝馅里腌菜的那一份特殊的鲜滋味。怪不得村子里对此稍有一些讲究的人家，往往为了满足过年时候折几个团圆饅的需要而专门去种植一畦雪里蕻菜了。当然对此需要加以特别关照，除了平时的认真浇灌与护理，还必须及时收割，以及接续下来的清洗、摊蔫、堆黄、切碎和精细的加盐揉搓与装坛填压、腌制，各道工艺可谓一律地全都十分古板讲究，不过最难，的还是必须掌控在春节时候刚好能够腌制成熟。历来多数只有吃菜之分的中国老百姓，其舌尖所能感受到的鲜滋味，绝大部分还不都是从这些植物蛋白通过发酵降解而形成的各种氨基酸里获悉的吗？

在不乏大鱼大肉的过年时节，这腌菜豆腐馅的团圆饅，无论如何也称得上是一道最为解腻而深受广大群众欢迎的吃食。