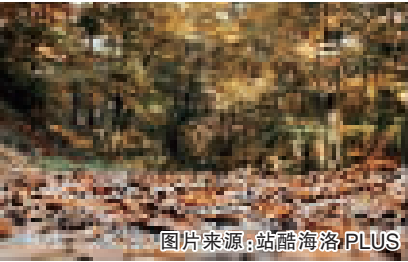


落叶的联想

文 朱珊珊(曲沃路 373 弄)

清晨，我像往常一样走在保德路上。突然，一片金黄色的叶子飘落下来，不偏不倚正好落在了我的脚上。我弯腰拾起这片叶子，放在手心，细细观察，虽有些枯黄却脉络清晰，春的明媚与夏的热烈无不在落叶上留下印迹。

保德路上的梧桐，既大且多，且姿态各异。梧桐的绿，跟保德路的主色调很衬，显得端穆又质朴。商店门前只要有那么几棵高大的梧桐，情调就不平凡起来。尤其是夏天，马路两边因为有了那郁郁葱葱、层层叠叠的树织成的一张绿网，罩住了日头的炙烤，给了马路一片阴凉。不用戴墨镜，也不用涂防晒霜，让行人有说不出的惬意。我有时候想，时光



图片来源:站酷海洛 PLUS

匆匆，惟有梧桐枝繁叶茂，吟风啸月，彼此交相呼应。保德路上的风月与姿态，少不了这梧桐的陪衬。

在不久前，保德路上的梧桐还荡漾着一树的绿，在那个热浪翻腾的季节里，尽情地用那片耀眼的绿荫为人们营造一份凉爽；在

自己鲜亮的日子里，向人们展示着独自美丽的一面，无悔地怒放那生平唯一的绿色。落叶平凡，似乎微不足道，其实深藏的内涵极其丰富。

落叶是真情至孝。深秋了，天气开始变冷，大树更需要太阳的温暖。叶子为了让大树充分接受阳光，甘愿早日凋谢，化作春泥也要护根，给根以温暖，给根以营养，回报母亲，这是落叶的一片真情至孝。因为落叶深知，大树是她萌芽、成长的依赖。落叶懂得感恩，她深知对大树的回报，唯有离开大树，叶落归根，才能让有限的阳光全部归大树享受。

落叶是生命回归。秋风扫落叶，似乎落叶是秋风之过。其实，这是错怪了秋风。该落的叶子从初秋到冬季，自己就慢慢枯萎。即便没有一丝秋风，最终还是会脱离树枝自动落下，

无声无息。而秋风，无非是使一把推力，早日将落叶送归树根而已。落叶看似生命终止，却孕育着来年的新生命，周而复始，从不停止，在秋天里落叶纷纷，在夏天中亭亭华盖。

落叶是最后奉献。其实，叶子一生都在奉献。从萌芽到成叶，为大树增色，使大树变得郁郁葱葱；夏天阳光照射过强时，她首当其冲，勇敢面对，为树枝遮阳、为行人避日。大树底下好乘凉，与其说是对大树的首肯，还不如说是对叶子的赞美。至于叶子在光合作用下吸入二氧化碳，吐出氧气，净化环境，更是众所周知。

我赞美落叶，赞美她离开树枝，还是那样真情至孝，那样感恩回报，那样无私奉献。我羡慕落叶，羡慕她生命尽头，还是那样洒脱自在，那样无忧无虑，那样平静安详。

农家菜

文 任炽越(岭南路 15 弄)

40 多年前，临近中学毕业前，我们在当时的金山县张堰镇附近的一个村庄里学农。生产队专门拨了一小块地给我们，让我们种些青菜等蔬果，以丰富单调的餐桌。还记得我们第一次种下的是青菜，队里派了位老农帮我们翻地、撒籽、施肥，待青菜长大后，时而就去割几棵炒一下。当时我们正在“长发头”阶段，碧绿生青的青菜，就着当年刚收割上来油光锃亮的新米饭，吃在嘴里那酥而不烂、糯而鲜美的味道，至今难忘。

后来，大棚生长的蔬菜大行其道，菜场里买来的青菜，大多数时候是烧不酥的。如果有的人家不习惯放味精，那吃在嘴里是硬硬的，还带着苦味。这时往往又回忆起下乡学农时吃到的“活杀”青菜的美味。有时在街头巷尾看到有农妇，贩卖自家地里种的青菜等时鲜蔬菜，尽管价格比菜市场要贵一些，还是称上



图片来源:站酷海洛 PLUS

几斤回家尝鲜，但也少有又鲜又糯的滋味。一位入赘郊区农家的朋友告诉我，农妇携菜去市区摆摊的，有的是自家大棚种的，有的是向蔬菜种植合作社批售的，自家屋后自留地种出来、得天地之精华自然生长的蔬菜，吃余拿去市场上卖的，少之又少。我想怪不得，我多花了钱，还是没尝到真正的农家菜。

去年，与朋友去朱家角游玩，中午在一家规模不大的酒店用餐，特意点了青菜、茄子、丝瓜等蔬菜。端上来一尝，又鲜又酥又好吃，一股鲜美之味在舌间缭绕，似有农家菜的味道。我询问店家，你们这蔬菜不是大棚菜吧？店家说我们这可是大地里自然生长的有机农家菜，定点直供的。我欲向店家采购若干，店家说我们每天的定量，供堂吃还不够呢，哪有多余卖给你！因为有了这些鲜美的蔬菜，那次古镇游给我留下了难以忘怀的印象。

今年国庆，我陪外孙去崇明看海，住在五星级亲子酒店。午餐时，女儿网搜了离酒店几公里的岛内网红农家乐，赶过去一看，就餐人不少，还要等位。入桌后除点了崇明特产的螃蟹、金瓜丝等菜肴外，特意要了盆炒青菜，上桌后一尝，又硬又老，还略带苦涩。我对老板娘说，原想在崇明能吃到有机农家菜，想不到吃到的是与上海一样的大棚菜。老板娘回道，农家有机菜成本高，一盆菜要卖几十元，点的人就少了，现在来崇明的

客流量不断增加，光农家有机菜也供不应求啊！我思量了一下，确实是这个理。

前不久，与妻子一起，去浦东新场古镇闲逛。中午吃了昂刺鱼菜饭出店，见门口石板路旁有一农妇摆了几样蔬菜在卖，有青菜、萝卜、扁豆等，农妇也不吆喝，默默地蹲在那儿。我上前问她，你这菜是自己种的吗？农妇不答话，只是点了点头。我拿起一棵青菜看了下，也不见特别水灵。这时农妇说话了，我们自己也吃这个，早晨割多了，吃不了，保证依好吃！我刚要称，妻子在旁说：噶远的路带回去重伐？上海青菜不要太多哦！农妇悠悠地对妻子说，不一样的，侬吃了就晓得了。我称了青菜后，又称了几只萝卜。

农妇果然没有诓我。当日晚餐，炒青菜、马桥豆腐干烧肉，再加萝卜海蜇汤，盛一碗刚上市的新大米。那好吃的青菜萝卜味道，刹那间让我又回到了四十多年前暮色中，袅袅炊烟下的那间学农小屋。

同学相聚吃西餐

文 路家鹤(岭南路 539 弄)

退休后喜欢看书看报，与几位兴趣爱好相似的小学同学建立了一个微信群天群，彼此交流读书学习之心得。今年由于疫情影响很久未聚了，近期大家提议聚一聚，地点选哪里呢？一位同学提议去红房子吃西餐，因为西餐讲究用餐环境、进餐氛围和餐桌秩序，得到了众人的赞同。

小时候我家住淮海中路瑞金二路，中学在陕西南路巨鹿路，每天上学都要经过陕西南路长乐路路口的红房子西餐厅。那个年代生活条件差，每每经过红房子门口总是饕餮地往里张望。餐厅里人不多，基本上是一些老外，三三两两在里面吃西餐，环境很是幽静，让小时候的我十分向往。

如今五十多年过去了，同学发微信告诉我，红房子西餐厅在淮海路上，靠近瑞金二路，离我小时候的家仅有五十余米。乘上地铁一号线，也就半个多小时，从陕西南路站出来，不到五分钟就到了红房子西餐厅。

门面不大，不注意的话还真不好找，一楼的门童服务态度不错，彬彬有礼地指引我进了电梯。餐厅在二楼，地方不大，但环境优美，柔和的灯光淡淡地照着整个餐厅，空中飘荡着美妙的音乐声。环顾一周，顾客不多，三三两两地围着桌子坐着，有几位上了年纪的老头老太，大概也是来怀旧的。

我们找了一个安静的地方坐了下来，红丝绒桌布上放着刀叉，在与同学的寒暄中人

慢慢到齐了。和别的餐厅年轻的服务员不同，红房子的服务员都是稍年长一些的阿姨，和这样的老馆子的风韵倒很是般配，这些阿姨提供的服务都相当体贴、温和。

服务员将菜单首先递给了我，说实话，我从未经历此场合，怕出洋相，赶紧谦让，让其他同学先点。邻座的同学拿起菜谱点了一份牛排、一份洋葱汤和一份色拉，我随之也点了相同的。服务员问我要几分熟，我想西餐应该是偏生一点吧，就点了六分熟。

大约过了二十分钟，牛排上来了。木托盘上的铁盘里，只听见牛排还在滋滋作响，服务员提醒我用餐中遮挡住餐盘，打开盖子后，牛排煎得汤汁四溅，好香啊！由于叫了六分熟，吃的时候看上去有点带血，旁边还放着炸土豆条，淋的不晓得是啥汁也不知其味。我不会用刀叉，邻座的同学给我示范了一下，原来吃西餐用刀叉又是讲究的，左右手如何拿刀叉，牛排怎么切，生客与熟客一看就知道。平时我吃牛肉都喜欢煮得稍微烂一点，六分熟的真有点不适应，看大家都吃得津津有味，我也装作很好吃的样子。洋葱汤褐色的汤底上浮着一片金色的面包，葱香扑鼻，另配一个面包和一块白脱油。面包撒上奶酪，放入烤箱烤得呈金黄色时再上桌，味道很好吃。

不大一会，餐厅里的人慢慢多起来，三三两两轻步入座后悄声细语，暗淡的灯光下环境显得十分宁静优雅。沉浸在温和的气氛中吃西餐，给我留下了无尽的回味。

北斗星

《秋景》

摄影：陈必华

