■念念有词

香榧子 喷喷香

□袁念琪

说到香榧子，上海人也把打响指哔 响榧子”。手指上沾点水,打起来就显得更响。响归响,但又不能吃。

淡咖啡色的香榧子像子弹头,一头尖来一头圆，大小长短与橄榄差不多。在圆端两侧,各有一个微微突起的小点,宛如它的两只眼睛。吃香榧子不用嘴咬，只要伸出拇指和食指这两根手节头,捏住这眼睛往里用力一按,香榧子就壳开肉出。

这时的香榧子,还穿着一身黑衣。起初用香榧壳刮,去了黑衣才入口。后说这黑衣能打蛔虫，就不刮而一块落肚 达到苏东坡说的 驱攘三彭仇,已我心腹疾。 ”过了与蛔虫打交道的年龄,就刮了黑衣吃。脱了这件衣的香榧子,卖相好看。不仅色如玉,全身镶着一道道如蛋糕上裱的花纹；难怪有“ 玉榧 ”之称。有人把香榧子的这一特征用来喻人,说某人像粒香榧子,破了壳还看不清他的面目，因为里面还裹着一层黑衣。

香榧子是咸滋滋的，壳上的白霜就是盐迹。香榧子由炭火烤熟。我听产地的老乡说,2斤生香榧,烤熟后只有8两。除了用木炭文火烘烤,还可像炒其他干果那样的炒，不同的是要炒几回才成 先用砂炒香榧,出锅浸人盐水；捞出沥干后再放入锅内炒熟，这是双炒。也有多炒一道的,在浸盐水前先浸冷水中,捞出再炒。可谓三炒。

南宋时的安徽歙县人罗愿，在其《 尔雅翼》 中传授好香榧的标准“: 以小而心实者为佳。”当代人则把检验标准归纳为 :一捏就开,香脆而有回味。

香榧子确实是名副其实，有着一股独特的香气。据说,杨贵妃常将香榧子研成末后冲服,以获体香,欲与香妃试比高。但也有人觉得它有点药味,吃起来味如嚼木。大多数人同我一样是越吃越香。与吃小胡桃一样,属于吃起来就停不下来、收不住脚的零食。其实,香榧子所含的脂肪油也不少,说是超过了花生和芝麻；可你吃在口中只感到香与脆,而不觉油多。

说香榧子得名是拜秦始皇所赐。公元前2世纪，他在会稽尝到香脆的“ 柀子 ”后,便将 柀 ”赐为 香柀 ”,而又因 柀 ”的木纹 斐然有章采 ”称为 榧 ”。最早吃香榧的文字记录在汉朝。到宋代,香榧这一干果中的珍品就被列为贡品 ;而苏东坡的《 送郑户曹赋席上果得榧子》 更使香榧美名远扬“: 彼美玉山果,粲为金盘实。瘴雾脱蛮溪,清樽奉佳客。 ”

在去年的元宵节，去了休宁鹤城乡的右龙村。这个唐朝末年所建的村庄，迄今已有千年历史。村在大山深处,是新安江源头所在。才入村口,就见到一棵两人抱不拢的参天大树,上有一铭牌 香榧。1000年。

右龙村是个香榧村,其中“ 香榧王 ”高40米、胸围3米、冠幅80多米,树龄1200多年，为华东地区目前树龄最长、树干最高,树冠最大的。村里有老人见它结过两次果。第一次在1949年,结7颗香榧子。第二次是1976年,在结过7颗香榧的同股枝丫上又生9颗。

香榧结果有特点，人称“ 三代果 ”。即今年的成熟果和明年才成熟的果是两代果实同挂一树,同时,又有花芽在孕育新一代的果实。人们寄诸多美好愿望于香榧。

■云在青天

槠栗

□包光潜

麒麟畈的槠树，遍及乡野,它们多用来制作家具,少有做楹柱和横梁的。在我看来,它们不是做栋梁的大家闺秀,而是增添生活情趣的小家碧玉。

我从麒麟畈到墩上叶上初中,必经的路途上就有一棵古槠树,它生长在坟茔之中,郁郁葱葱,老而弥坚。据老人讲,这棵古槠树下面埋葬的是战死的太平军战士,这些战士的尸体是用农村打稻用的戽柜入殓的。因此,这棵古树的身体里流淌着不死的灵魂,没人敢去砬它,甚至不敢靠近它。我每次路过此处,一低头,匆匆而过,心里总是咚咚地跳。到了秋天,所有山坡上的槠树栗子都有人捡拾,唯有这棵古槠下面的栗子，虽然遍地都是,就是无人问津。我想大家心里都有那么一层唯心的东西笼罩着,不敢造次。

我喜欢槠树是有原因的。一是砍槠树或槠树枝丫为柴，用力最小,因为它较之其他树木,硬度不大,质地松软 ;二是粗一点的槠树砍断后，可以裹在柴火里带回家,晒干后制家具 ;三是槠树栗子可以卖给校工厂生产糨糊，换取学费；四是我喜欢吃槠树栗子做的美味豆腐。

暮春时节,漫山遍野的槠树开出嫩黄色米粒般大小的花朵,一嘟噜一嘟噜地簇拥在一起,浮在林梢之上,十分耀眼。从暮春至仲秋这段日子,正是槠栗子生长、成熟的过程,这个过程,槠栗子一直由厚厚的、粗糙的外壳包裹着。当秋天水分下行时，槠栗子外壳便开始褪色、绽裂,其蒂与外壳也渐渐松脱,秋风一吹,便簌簌而下,在山坡上滚动,遇到障碍才停下身子,大多隐匿在槠树的落叶下面。每到夜晚,小兽们,甚至有野猪等大型野生动物，到槠树林子里寻觅美味。

麒麟畈人当然也不会放过这大自然的恩赐,一有空闲,便提着竹篮或围兜上山捡拾槠栗子。捡回家的槠栗子，一是卖给糨糊厂制糨糊；二是留着自家做槠栗子豆腐。

做槠栗子豆腐，主要是大人的事情,看上去也不是很难。先是暴晒蒸发水分，待槠栗子绽裂后,大人就叫小孩子用鞋底去碾压栗子的外壳,直到脱落分离为止 ;然后将分离后的槠栗子用水浸泡若干时日,再磨浆,如果槠栗子多的话,就直接将栗子磨成粉，贮藏起来；接着用柴火熬煮槠栗子粉或浆,稀稠度由经验而定,大概这一步算是技术活 ;再将栗子浆置于豆腐框框中,成型,冷却,再分割成块状 ;最后将明亮的黄色豆腐放在木盆或桶中,浸泡,去涩。

如何吃法，因人因家庭条件而定。最简单的吃法就是用辣椒糊、大蒜丝、生姜末等红烧即可,讲究的,当然可以荤吃,比如烧猪肉、牛肉等。最讲究的人家,还用槠栗子粉或浆制作槠栗粉皮和粉丝,与小河鱼,或猪蹄,或石鸡等,制作火锅,味道非常美味。

公兴搬场物流公司：车队上的党支部创造“公兴人”的小幸福

[illegible]

城管当“和事老” 拆除违建 解决邻里纠纷

——闵行区新虹城管中队

[illegible]

卫东村欢送两名新兵

[illegible]

“缘”来一家人：奉贤区五四村“地缘党建”服务党员群众

[illegible]

[illegible]