

無患子與百草園



三月二十六日國家主席習近平在法國訪問期間，法國開署以「法國應對氣候變化的扶持性優惠貸款」名義，向我國福建源華能源科技有限公司提供三千萬歐元的貸款，用於公司十八萬噸生物柴油生產暨福建寧五萬畝無患子能源林基地建設。

據公司總經理翁震介紹，公司積極響應國家「林油一體化」的號召和福建「生態美百姓富」的發展戰略，與建寧縣對接了無患子自甘及生物燃油的提取分離技術研發項目，將投資五億元在該縣建設無患子生物質能源產業基地。

「無患子俗稱黃金樹，具有多種功用，其果皮可製造天然、健康的日化產品，用於日常洗滌；種仁含油量高達百分之四十，用來提取油脂，製造生物柴油。因此，基地的建設，不僅為企業提供了充足的原料來源，還極大地改善了建寧的生態環境，並帶動當地農民致富，可謂一舉多得。」

無患子又名洗手果，相傳以無患子樹的木材製成的木棒可以驅魔殺鬼，因此名為無患。它那厚肉質狀的果皮含有皂素，只要用水搓揉便會產生泡沫，可用於清洗污物，是古代的主要清潔劑之一。無患子在我國盛產於長江流域以南地區。

最近筆者到紹興旅遊，少不了到魯迅故居參觀。門前的烏篷船、黃包車、三味書屋……都是魯迅筆下的風物。我走入百草園，這是一塊小農經濟自給自足的自留地，種有各種綠油油的蔬菜，有洗衣服的自來樹，又有水井。這口光滑的石井，是周家汲水澆地之處。魯迅童年常在這裡玩耍。我抬頭望向附近蒼綠的五棵大樹，樹冠上掛滿了一串串如同龍眼的果子。

我詳細地觀看了樹形和葉子，這不是無患子樹嗎？爲何魯迅寫自來樹呢？在紀念館裡，我翻讀了魯迅《從百草園到三味書屋》的原文：「我家的後面有一個很大的園，相傳叫作百草園……不必說碧綠的菜畦，光滑的石井欄，高大的皂莢樹，紫紅的桑椹……」哪麼魯迅筆下「高大的自來樹」，怎麼會變成無患子呢？據導遊員說，關於皂莢樹和無患子之辨，前幾年曾在浙江媒體炒得沸沸揚揚，以《百草園裡「高大的自來樹」魯迅先生真的寫錯了》、《百草園裡一棵古樹也是無患子》等傳聞。

後經查證，魯迅的弟弟周作人在一篇《後園》（收錄於周作人二十世紀五十年代所著文集《魯迅的故家》）中寫道：「百草園的名稱雖雅，實在只是一個普通的菜園，平常叫做後園……右面在路與池的中間是一座大的瓦屑堆，比人還高，堆上長着一棵自來樹，是結『圓肥皂』的，樹幹直徑已有一尺多。」文中說的「圓肥皂」，據《廣群芳譜》中介紹，是將自來樹煮熟搗爛，加入白麵或綠豆粉，滲入茉莉花、桂花蕊、檀香等香料，製成球狀，俗稱「肥皂團」，也就是「圓肥皂」。

魯迅的爺爺因科舉案家族破落之後，於一九一九年將百草園賣掉，魯迅筆下的自來樹也隨之被砍掉。現今百草園的「自來樹」是上世紀七十年代政府修繕魯迅故居時補種的。據紹興市林業局孫勝利說「無患子」在紹興的俗名叫「自來樹」。在紹興，凡是能洗滌的如無患子、自來樹統稱「自來樹」，果實圓的叫「圓肥皂」，果實扁的叫「扁肥皂」。《從百草園到三味書屋》這篇散文寫於一九二六年，當時魯迅四十五歲，雖已闊別家鄉七年，但他對當年家鄉的景物記憶猶新，所以用家鄉的語言寫下了這篇膾炙人口的名作。這也印證了紹興人俗稱的「皂莢樹」又名「圓肥皂」。

無患子與自來樹是兩種不同科的植物，無患子屬無患子科，結的是圓如龍眼的果實；自來樹屬蘇木科，樹幹或大枝上長有堅硬的分枝刺，可作綠籬防人畜，結的如豆角的長形莢果。兩果均含皂素。

二〇〇七年，魯迅紀念館館長和林學專家聚在一起，對有關皂莢樹真假問題進行「判案」。大家認爲，魯迅不可能因爲認錯而誤把無患子寫成了自來樹，魯迅對植物學非常熟悉，不可能連這一概念都不清楚。不管怎麼說，百草園應該補種一棵真正的自來樹，一方面重現魯迅筆下景致，另一方面許多遊客特別是中小學生參觀百草園時都想看一看自來樹，不能將無患子樹當自來樹給他們看。魯迅紀念館通過當地媒體請市民幫助尋找。最後在離縣城四五十公里外的安山鎮發現了四棵自來樹，並選中一棵胸徑二十五厘米、高十米的樹移栽百草園。

有些廢話，真的是眞理；有些眞理，卻是廢話。微信朋友圈裡分享着這樣一段話：生是一種偶然，而死是必然，人活這一輩子不過三萬多天，誰都不知道下一秒會發生什麼……還是珍惜現在，珍惜現在的每一個人。

省略號前面的是正確的「廢話」，省略號後面是建立在廢話上的「眞理」。

人生體悟並非容易事，它無法說教，也無法誦誦善誦。他領悟到了就領悟到了，未領悟到即使過了一輩子也領悟不到。

我只是想分享自己對人生的領悟。

那是從童年一個極細碎的場景開始的，我一直記着，這裡面就有我想要的生活。

這個場景的年代已經無考，是春還是秋也無考。應該是一個下着暴雨的傍晚，父親從生產隊

見

果香氣，肯定令人食慾大增。

這些菜餚的名字都有女人，這些女人也都以大愛大美的感受。

試想，啃着誰人都可品嘗一番的「秀色可餐」

的人玉腿」，心裡到底是怎樣的滋味？是否還會有「秀色可餐」的美妙感受呢？

次

的金

銀絹肚

登御舟

遊西湖

吃了宋嫂

做的魚羹

從此，聲譽鵠起，就成了馳譽京城的名餚。

妙。當諸君享受此品時，自然想到手持琵琶，

筋與肥鴨烹調成菜，稱之爲「昭君鴨」，並

流傳至今。

當今的「昭君鴨」是用豆土灑粉

製成的粉條，並加入花菇同燉，成菜更鮮美。

湯汁濃厚鮮美，

並加入筍絲同燉，成菜更鮮美。

如今的大愛大美的感受。

這些女人無一不是很漂亮的女人。

她

見

觀。

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作

作