

“缘木求鱼”是个成语。成语词典上解释是:爬到树上去找鱼。比喻方法不对头,劳而无功。我的理解是,讽刺某些人做事不动脑子,尽做些劳而无功的蠢事。其实,读书上的“缘木求鱼”,也很不少。我们还真不能只满足于读几本书,其实更多的、更准确的知识还是在书外,在自然界,在生活中。

比如,过去我对贵州土城的了解,仅限于一些回忆录和影像资料,由此知道1935年1月遵义会议后,红军在土城的青杠坡打了一场恶仗。最后还是朱总司令亲临前线指挥,派上干部团,一阵猛打猛冲才打垮了敌人……

所幸那个秋日,我从贵州习水县城坐车来到土城,更深入地了解到这里是一个多么了不起的地方!

刚一下车,我看到的不仅是青杠坡等几座山峰,而且还看到了一个隐藏在山中的千年古镇。据史载,早在汉武帝时期这里已经建镇,距今已有2100余年。这座古镇位于著名的赤水河谷盐道上,是当年“川盐入黔”的重要码头和集散地。土城还是一个酿酒中心。对面的山坡上,就建有一座宋窑博物馆,讲述着这座宋代酒窑的传奇故事。

古代的土城吸引了四面八方的富商巨贾,形成了一种独特的商埠文化。如今,我们漫步古镇还可以看到“前店后宅”的商铺格局,看到当年盐帮、船帮、布帮等十八帮的商业历史遗存。由此可以想象当年土城生意兴隆、财源亨通的兴旺景象;同时也可以想象当年数万中央红军集结在这里的热烈情景。

我问两位坐在茶馆门口喝茶的年长的老乡:“当年的红军指挥部在哪里?”老乡立即边说边用手比画着,告诉我们怎么走。看来这里的老乡对当年红军在土

城的情况都很了解。当我们问起“女红军街”在哪里时,有好几位老乡一起告诉我们该怎么走;还有一位年轻人说得更具体:“女红军街一头连着古镇,另一头通往赤水河。”然后,还追了一句“红军一渡赤水,就是从这里渡过去的”。

我们来到了女红军街,只见一条沿山坡而建的窄窄小巷,两边依然是原来的房屋,一边的房子有老乡开着店铺,像他们的祖先那样不断向人们兜揽着生意,对面的房屋的木门都紧闭着,只是在门楣处贴着写有名字的红纸片。由于时间久了,红纸有点泛白。我们走上前去靠近一看,呀!不由得小声惊呼起来!原来这些红纸上分别写着“邓颖超、刘群先、李伯钊、肖月华……”老一辈革命家和著名女红军的名字,令人肃然起敬!据说,有二十多位女红军分别居住在这些房屋里。土城战役之后,她们也跟随红军四渡赤水,一举跳出了敌人的包围圈,爬雪山、过草地,北上抗日……

与当地老乡说起土城战役,他们个个很自豪。他们说,土城战役的一个重要成果是,毛泽东和他的战友们写下了四渡赤水的“得意之笔”。所以说,土城战役既是红军长征的转折点,也是中国革命的转折点。还有位老乡骄傲地告诉我,从土城战役中走出了七位开国元帅。我默默一算,还真是如此。因此,土城就不只是座千年古镇,拥有深厚的商埠文化,还拥有如此壮美的红色文化,实在是了不起!

离开老乡后,我漫步古镇欣赏着土城西侧赤水河上的落日美景,忽然想起曹聚仁先生在《万里行记》中的一句话来:“读万卷书是没多大用处的,你自该到处走走,行了万里路,才让万卷书有点用处!”这句话,当年读时,没有理解,今天想起,才有了点感悟。

如今是电商叱咤风云的年代,而电商造就的骄人销售业绩也早有耳闻。在电商一统天下的豪气面前,实体经济恐怕只剩捶胸顿足黯然神伤的份了。

尽管电商大行其道,但我购物还是喜欢去实体店,总以为实体店,商品看得见,摸得着,那心态就是宁愿将大把钞票攥在手里或放在柜子里,也不肯存入银行。而之所以“触电”,却缘于我的一次购物经历。

我的肩周炎又复发了,所以想买一副护肩,逛了好几家实体店未能遂愿。这事被外甥女知道了,她说:“舅舅,您老土了,现今买东西谁还会去实体店呢?”说着话,就在我手机上安装了某知名电商平台的APP,然后手把手教我演练了一遍。她自信满满地说道:“你想要的东西,这上面都有!”

我搜索“护肩”,乖乖,一下子跳出许多经销护肩的店铺,每家商户都拍有小视频、有产品照片,更有主播带货。我选择了一家顾客评价较好的店铺,订购了两副带绒的护肩,开价28元,微信结算时店铺再返现3元,结果花了25元,还免费送到家……

嗨,这电商太给力了!

“蒸双臭”是浙江嘉兴的特色小吃。它采用了当地两种最臭的食材,即臭豆腐和臭苋菜梗。烹饪时,加少量油、糖,然后隔水蒸十来分钟即可。这道菜是臭中含香,鲜美至极。

我也想做这道美食,臭豆腐好买,但这个臭苋菜梗却难觅踪影。如今有了这个神器,不妨搜搜?一搜,大喜过望。其实,梦想与现实只有一步之遥。周末,我去菜市场买来雪白粉嫩的酒泾臭豆腐,将臭豆腐放在冷水里漂洗一下,然后铺上二三段臭苋菜梗。嗨,真的是闻着臭,吃着香!

自从迷上了电商,我家的“开门七件事”几乎都是一键搞定。电商,不仅拓宽了我的购物视野,也让我享受到了与时代同步的快感。当然,电商平台也非常清静之地。

有一次,我浏览商品,看到某店铺推出的炭烧腰果价格低得离谱。炭烧腰果是我很爱吃的一种休闲食品,在实体店,同类产品500克零售价起码要有四十多元,可这家店铺却卖18元。我暗自思忖,如此低的价格,那么商家的盈利点在哪儿呢?我立马下单订购了1000克。

东西收到却被我夫人数落一通,便宜没好货!这哪是什么炭烧腰果,分明就是在吃油炸面粉……我愤懑之余,联系商家客服。那态度极好,微信里横一个亲,竖一个亲,就是不直面你的问题,末了,扔下一句话,你实在不想要可以退货!

还有一次,我下单订购了5公斤装、中等个的陕西苹果。选购前,我关注了顾客对该商品的评价,可以说是好评如潮。收到货,我傻眼了。所谓的中等个,却比李子大不了多少。

惊闻美国“百人会”创始人之一杨雪兰(雪莉)女士病逝于纽约,不禁悲痛万分!原以为她母亲严幼韵女士112岁高龄仙逝,她身上也应该有其母长寿基因,不想竟这样突然与我们这帮上海朋友永别!

上世纪九十年代末,上海大剧院即将开幕前夕,有关领导带来信息,有一位上海美国通用汽车副总裁想与大剧院方面相识,谈谈“通用”汽车是否可以以赞助的形式祝贺大剧院的落成开业。这位副总裁便是雪莉。

我当然了解在欧美,众多实力雄厚的企业大公司历来就有赞助文化艺术事业的传统,这几乎已经成为他们企业文化的重要组成部分。如此,我便得以与雪莉认识并延续了二十多年的交往和友谊,也因此开启了“通用”汽车行业在资金或者用车上赞助上海大剧院等艺术机构的先例。

雪莉生父是个外交家,“二战”期间在马尼拉被日本军枪杀,其母带着几个女儿含辛茹苦地辗转来到美国并进入联合国工作,又与当代中国著名外交官顾维钧结合。这段经历后来我也从雪莉那里及由她主持发行的严幼韵传记中详细知悉。

雪莉担任“百人会”文化委员会主席后,在中美文化交流事业上给予了上海大剧院很大的支持和帮助。我们在邀请马友友、帕尔曼、弗莱明、尼尔森等美国著名艺术家来上海演出的项目中都有她的身影。在大剧院与大都会歌剧院合作制作高清歌剧项目时,她更是不遗余力,时时斡旋与两个剧院之间让这个节目做得风生水起,成为大剧院的一个品牌。其间,特别让我难以忘怀的是2003年春天,由于“非典”肆虐,国内许多剧院一度封闭,一些原来答应来华表演的艺术家或者团体纷纷以“遇到不可抗拒的因素”为由终止履行合同,我们大剧院面临严峻的考验。而当年八月,又恰逢大剧院开幕五周年纪念,没有了那些有分量的节目如何是好?危难之际,雪莉找到了我,在分析了一系列形势后,她讲出了一个自己已经考虑成熟的计划:在海外著名的中国艺术家为主体组织《上海国际艺术家周——源于中国·根的创造》演出活动,邀请作曲家谭盾、芭蕾舞家谭元元、歌唱家田浩江、钢琴家郎朗等华人艺术家在一个星期的时间里集中展现他们的艺术风采和表演才华!这个建议相当精彩,立即得到了大剧院的赞许和热烈响应。记得我与雪莉讨论这个计划时,她有一句话深深地印在了我脑海里:我们这个时代艺术周题目叫“源于中国·根的创造”,就是要把海外的众多中国艺术家(包括华人)在中国的根留住!后来“上海国际艺术家周”演出活动取得了圆满成功,后来郎朗等表演艺术家经常回到国内演出,这也是我们一开始没有想到的。

今天雪莉走了,与父母、姐姐、妹妹在天国相会去了,雪莉一路走好!我们都不会忘记您说的“把自己的中国根留住”的话!

我们一定要保持足够的矜持,切不可被它的“价廉”,“美誉”弄得混淘淘、轻飘飘,熏得失了方向,还是要线上线下双循环。

至于那些“好评”,估计其中还有“水军”的一份功劳呢!



从“缘木求鱼”谈起

葛昆元



边看边聊

砂锅鱼头豆腐汤

薛松

清代才女的咏疟词

王坚忍

初读清代女词人贺双卿(1715~1735)之词,惊为天人。这位出生于江苏丹阳的农家少女,18岁嫁也位于江苏金坛的农户周家。她擅长写词,用的全是平语,不用生僻字,也不用典故,却词句清丽,情感凄美,奇峰迭起,韵味深长。可惜,她是个苦命人,沉重的体力劳动,丈夫婆婆的暴横,加上身患疟疾,20岁遽然谢世。她留下来的词,也不过14首。

据同村文人史震林《西青散记》云,贺双卿是一个蕙质兰心的美人,曾旁听过3年私塾。10余岁时,便以精巧的女红制品换诗词本子诵读。可惜所嫁非人,丈夫婆婆一点也不怜香惜玉,驱使她干重活,稍不如意就拳脚相加。要知道,贺双卿此时已染上了疟疾,隔三差五就要发作。冷的时候盖上二三条棉被,双脚冰凉;热的时候似三伏天里,汗流浹背。身体受煎熬,心比黄连还苦,只能偷偷写词宣泄,自怨自艾。

下面是调寄《薄幸》的“咏疟”——

依依孤影。浑似梦、凭谁唤醒。受多少、蝶魂蜂怒,有药难医花症。最忙时、哪得功夫,凄凉自整红炉等。总诉尽浓愁,滴清泪,冤却蛭蝎不省。

去过酉,来先午,偏放却、更深宵永。正千回百转,欲眠仍起,断鸿叫破残阳冷。晚山如镜。小柴扉、烟锁佳人,翠袖悵悵春。春归望早,只恐东风未肯。

形影相吊的贺双卿在似梦非梦时醒过来,想起此前曾备受疟疾的折磨,但她却误将蜜蜂、蝴蝶当作疟疾的传染者。这可能与当时的科学不发达有关,实际上蚊子才是真正的疾病病毒的宿主。

疟疾在其时是很难治好的。她应该先生个炉子,等发病时取暖,但此时正是春耕期间,农活最忙时,她哪里有工夫啊。病来如山倒,她清泪涟涟,一是病痛难忍,二是冤屈辛酸。

贺双卿经历了炼狱般的天崩地塌,冷时仿佛数九寒天下大雪,热时又仿佛赤日炎炎似火烧。个中滋味,唯有自知。也不知怎地,她的病在半夜以后却不发。这个傍晚,她想起床了,在一阵阵断鸿声里,窗外冷冷的斜阳——其实斜阳不冷,是她伤心欲绝,“故物我皆著我之色彩”——照得山头如镜子般闪闪发光。在柴门里,病恹恹的佳人贺双卿正在顾影自怜,想着春天早日到来,又恐东风不肯。其实“春归望早”蕴含着两层意思:一是早日脱离苦难的环境,二是早日能病愈,但“只恐东风未肯”,何等的哀伤肠断。

贺双卿是个才女,疟疾陪伴了她短短的一生。要是在今天,疟疾可治愈的。可惜在封建社会,她带病的躯体在生活的重压下早殇了,令后人哀之矜之。



有机会进厨房,我满怀信心地做了一锅鱼头豆腐汤,结果,对色、香、味,均不满意,只好在太太做这道菜的时候注意观察。

只见她把鳊鱼头(胖头鱼)洗净,晾干,待锅子烧烫了倒油,将几片生姜煸至半透用来去腥,鱼头下锅后不要轻易翻动避免破相,把两面煎至微微泛黄放进砂锅,倒入开水将其淹没并煮沸,以中档偏小的火煮上30分钟,添加豆腐。按“干滚豆腐万滚鱼”的制作方法,煨炖约20分钟,达到主料辅料入味放盐。随后,往汤里撒少许葱花,形似河面上的浮萍,达到品相完美鲜气四溢。

就这么简单。然而,这是看人挑担不吃力哦。

一锅热气腾腾的菜端上桌,令我垂涎。当乳白色汤的鱼鲜在舌尖蔓延,味觉细胞欲罢不能地兴奋起来,贴近骨头的地方刺肉少肉质细腻,鱼头中间的一部分肉润滑肥美,化成“果冻”,一口嚼进嘴里滋味鲜香。难怪郑板桥有“夜半酣酒江月下,美人纤手炙鱼头”的诗句。他一见到这锅热气腾腾的鱼头豆腐汤,还没等“靴子落地”,已经抵挡不住这道挑逗味蕾的美食的诱惑。

而今,鱼头在千岛湖、天目湖等地,是吃货们在餐桌上一道必不可少的热门菜,还有谁能拒绝肉嫩味美的鱼汤?即使是无麻辣不欢的四川人,也保持着它的原汁原味,不敢乱改。当年,慈禧太后品尝过后,赞美其为龙凤之肉。那究竟是谁把它“变废为宝”地做成了这道佳肴呢?

之所以采用砂锅作为炊具,据说,它可将鱼肉的蛋白质分解,让氨基酸与碳水化合物变成糊精,容易被人体消化吸收。

养 育

同住一幢楼。因为

我儿子出生于上个世纪八十年代初,妻子休完产假上班去了,儿子就交给母亲带。男孩调皮,每每在家里上演“大闹天宫”。后来,儿子上哺乳室,托儿所都是母亲接送。除此之外,母亲还掌管着全家人的一日三餐。那几年,母亲真的很辛苦!对于阿娘的好,儿子一直记在心里。

岁月无情,父母亲都离我们而去。我自己的小家庭也逐渐壮大起来,儿子娶了媳妇,添了个孙女。为了应对接踵而来的复杂局面,儿子搬来与我们同住一幢楼。因为

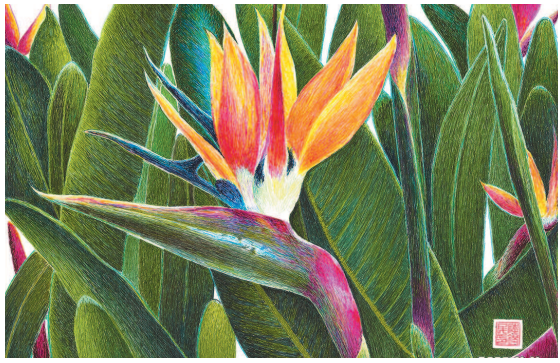
亲家还在上班,带孙女的重担就由我们两个退休老头老太承担起来。过去,父母要上班,我们兄弟几个都是“散养”。如今,时代进步了,只有一个孙女,粗放型养育肯定不行,要讲究科学,精细化养育。我与妻子有默契分工,我承包一日三餐,妻子负责打扫卫生,整理房间。吃饭是每天都要面对的事情,既要讲究营养,还要适合众人口味。我只能多跑菜场,尽量采购新鲜食材;还要变着花样,博得大家喜欢。有的菜不会烧,就跟着

电视学,几年下来,厨艺有了长进。妻子的任务也不轻松,除了每天的例行打扫卫生,全家人的衣服、被子、床单要清洗,儿子上班每天要穿衬衣,熨烫衬衣事也归在妻子名下。每逢换季,一家老小的衣服、被褥的换洗、晾晒也够烦的。

孙父母亲也是含辛茹苦把我把儿子带大,他们的言传身教让我们明白自己的责任。眼下,职场如战场,儿子他们比我们那时候辛苦多了,我们不伸手帮一把,实在说不过去。

孙女要上小学了,很幸运,她考上了市里一所很著名的小学。为了方便孙女生活、学习,儿子一家在学校旁边租房;我和妻子也跟着搬到新的地方,继续着“未竟的事业”。

如今,孙女健康成长,戴上少先队三条杠标志,我和妻子心里是欣慰的,因为,军功章里也有我们的功劳。



天堂鸟 (钢笔画) 陆锡民

七夕会