

日前,网上读得樊锦诗在母校北大捐款1000万元,支持北大敦煌学研究,感动不已。捐赠仪式上她的讲话,发自肺腑,朴实无华,像女儿跟母亲诉说心声。网上也是一片赞叹。“TA说”上有这样一句:“这是敦煌最美的女人,然而真正见过她的人却很少。”我即刻心潮澎湃:这么说,我竟是这“很少”的人之一了。不但见了,还

由她引领着走进一个一个的敦煌洞窟,聆听她既严谨又率性的讲解。现在想来,何其幸运!翻阅当年笔记,追忆往事,眼前便浮现出樊锦诗老师瘦瘦弱弱的形象,不太笑,用沪语讲话轻声轻气的,跟用普通话时的铿锵顿挫,判若两人。

那是1985年的夏天。我与中文系前辈、搞中学语文教材教法研究的何以聪先生,结束了在乌鲁木齐的讲课,坐火车返沪途中,添走敦煌。全然是盲目性很强的闯荡。到柳园小站,我们下车,住了一宿,小活页本上留有“招待所条件极差”字样,然无具体描述。一早起来,搭一辆卡车,载我们到敦煌。

在敦煌我们待了两天半。最后半天最幸运:刚刚在乌鲁木齐开完“敦煌、吐鲁番学术研讨会”的历史学家们,规模宏大地到来,由头年新任敦煌学研究院副院长的樊锦诗女士,亲自引导并讲解。这半天看了十个洞窟:320、328、329、332、335、365、384、401、412、420及427窟。挑选的标准估计与这些学者的研究方向、与这次学术研讨会主题有关。队伍中有我校历史系严耀中师兄,他为我们介

绍与樊老师认识,笑着说:“你是上海人。”樊老师本人就是那场学术会议的与会者,所以她的讲解就不像专业讲解员那样“阿宝背书”,讲得灵动自由,与听讲者的互动更多,听起来很舒服。比如在329洞,初唐的,樊老师说,那时气温比现在高3℃,雪山化雪快,大泉

在敦煌,樊锦诗给我们作讲解

翁敏华

河水大,后来改道,这样才能把洞子修在最下面一排。在隋代建的401窟,她指出:隋窟风格处于北魏与唐之间,壁画多用红色,画面不很紧凑,是舒体画法,飞天比唐代的僵硬,雷神画面上有锤子和石头,风神身边戴有装风的布袋。此外,她还给我们指了指了壁画中天堂乐器的不弹自鸣,万字袈裟上的图案与纳粹标志是相反的,维摩诘居士在家礼佛的榜样作用,她说,出家与居家礼佛“各有好处”,所以“维摩诘经”后来能够成为古代知识分子的理想人生范本。多少年后,我听养老讲座,听到居家养老与离家养老“各有好处”时,竟联想起樊锦诗给我们讲的“维摩诘经”。理想范本,果然!

走出洞窟的樊锦诗,跟我们说起上海话来,唧唧啾啾的,吴侬软语。她问我们怎么过来的,我说火车到柳园,住一宿,早上搭卡车过来的,何老师买了只大甜瓜答谢司机。樊老师赞道“本事大(杜)格。”我说我还给那司机跟何老师“当翻译来着”,她不解,我就一五一十地学给她听,樊老师闻言哈哈大笑,说你给两个中国人当翻译,“本事更加杜(大)味”,一旁的何老师也

哈哈大笑起来。当时,樊锦诗已经在操心莫高窟的保护事宜。那时还没有“数字化”这样的术语,她口中常常出现的是“科学保护”的提法。她说莫高窟七百多个洞子,能给人看的目前只有六十个,其他的都有不同程度的损坏,正在与国外有关机构接洽,打算引入先进的科

学技术,参与古老洞窟的保护与开发。今天为了写作此文,我上网寻找“数字敦煌”,窟号打上去,洞窟立马出现在你的眼前。这是何等的便利何等的经济!我通过数字敦煌,复习看过的洞窟,拓展没看过的洞窟,甚至流落海外的敦煌遗珍,现在都成了举手之劳。

什么是“中国梦”?这就是!

当然我知道,哪里有什么美梦成真?那是有人

替你负重前行,樊锦诗,就这么个瘦瘦弱弱的江南女子在替你负重前行。樊锦诗,把半个多世纪的锦绣人生都献给了敦煌,献给了“数字敦煌”的开发,别的不说,就是喝18250天苦咸苦咸的水、吃54750顿苦咸苦咸的饭,也是我辈不可想象的。我说我还算在北大荒吃过的苦,也受不了敦煌的苦咸饭,樊老师你

是怎么坚持下来的?锦诗说,开始的时候我也不习惯,也想离开,但是这里也是需要人,总得有人留下来,我又喜欢这里的工作了,想离却一直离不开。她指着远处的两顶新坟笑道:瞧,我的那两位同事,他们至死舍不得离开。

衣带渐宽终不悔,我衣归处在敦煌。樊锦诗,从上海的女儿到敦煌的女儿,成为了最美中国人,了不起啊!



风与电(摄影) 陈飞



夕阳落下去了
鲜橙般的圆圆的落日啊
红霞在飞升
黄浦江呢
舒舒缓缓地铺展了纯金微澜的画卷
谁把飞霞揽入怀中?
这时候
华夏想再巍峨一些
正把飞霞揽在胸前

夕阳落霞
安德列
随即呀
好像比天更高一些
红霞一变幻
陆家嘴的地标
直接染成蓝调了
怎样的梦幻曲在演奏?
这一刻啊
飞机掠过
落霞与银鹰齐飞
这个时候
天上彩霞在美丽奔跑
漫步在申城落霞弥漫中

去过宝岛台湾两次,没有吃到卤肉饭。这种盛行于台湾的小吃,在当地可能太过于普通,接待者没有推荐给我,所以,我记忆中的台湾之行没有留下有关于它的痕迹。

初次与台湾卤肉饭邂逅是在上海,永嘉路上一个小小的门店。那天着雨,周围的店都关了,这家卤肉饭店便在落寞的街景中显现出难得的烟火气。卤肉饭店是一对年轻夫妇经营的,丈夫来自台湾高雄,妻子是上海人。他们是2013年开设卤肉饭店的。丈夫有一手好厨艺,尤其对卤肉饭的制作熟门熟路。卤肉饭的制作原料主要有猪五花肉、米饭等,肥而不膩、甜咸适口、香浓四溢。带有厚重口感的卤肉,配上一碗蒸得不软不硬的白饭,每一粒米都吸透鲜红的汤汁。那天我们几个朋友在小店里吃,一盘蔬菜有好几种,每人还有一个猪脚,我因不吃猪脚,就换成台湾香肠。店面虽小,但生意却很好,附近的居民、游玩的年轻人经常光顾,顾客以上海人居多。最夸张的是,一个女孩竟然来吃了480顿。

对丈夫来讲,每天做卤肉饭,感觉自己是一种乡情里,不曾远离家乡,不曾远离父母,一切都是熟悉的味道。丈夫话不多,而妻子很开朗,待人接物都是她来应酬。妻还义无反顾地投入培养自闭症孩子的行动中,帮助他们成长,她希望自闭症的孩子能有基

七夕会

本的生活技能,照顾自己。卤肉饭店成了孩子们锻炼生活能力的基地。店里墙上挂了很多孩子自己画的画,用于安抚孩子的情绪。台湾两千三百多万人口中,绝大部分人的祖籍都来自福建省闽南地区。拓荒开垦的祖们来到台湾岛后,大多数人还是以耕种田地、生产农作物、务农为生,日子过得非常清苦、简朴,平时想吃一块猪肉都很难。非得等过年过节,才能品尝一小口。他们把猪肉边角料捡回家剁碎熬煮,将煮好的肉末和肉汁倒在饭上食用,卤肉饭由此而来。现在,台湾的卤肉饭已经不用猪肉的边角料,而是五花肉,还有一盘丰富的蔬菜,大大改变了过去卤肉饭的历史,由此可见,饮食文化也是一部生活史。

因为永嘉路店一带要动迁,他们已搬到了南京西路靠近乌鲁木齐北路上了。这天,他们的小店开张,我再次踏入他们的新店,门面仍然小小的,孩子们用他们的歌声和琴声庆祝卤肉饭店在新的地方冒出那股烟火气。现在已经有一个孩子正式成为店里的员工,每天早上一到店里就擦桌子、拖地,帮顾客倒茶,甚至学着送外卖。一家小小的卤肉饭店,用自己的特色让舌尖上的上海多了一个独特的味道,也用自己的担当成为自闭症孩子人生路上的一束光!

美食

想要了解一个人,最好的方式是让他点菜。大多数人的点菜是完成任务,能顾全大局、细致入微的人不多,懂菜又会点菜的人少之又少。点菜,是试人金石的一道难题,如果有人做东让你点菜,千万得要小心。在我看来,人生有“三难”:人行、婚嫁和点菜,前二者,冲动之后便有结果,点菜却是对人一辈子的挑战,看似一个简单的过程,却深藏内涵。

众所周知,西方有下午茶,更多反映的是程式化的礼仪,点菜才是最难的功夫。假如一个父亲带着自己初出茅庐的儿子上了别人的饭桌,主人出于礼貌让他点菜,我想很多为人父母该是忐忑不安的,不知儿子点出一些什么花样和难堪出来。如果他能点上一个价廉物美、众人喜欢的菜,既承受了别人的好意,又不至于局面失控,这便是家教成功的最好诠释。人生有如此的开场,上得了台面下得了筷,以后不会差到哪儿。

然而现实生活中,更多的是尴尬的场面,餐桌上的一个不小心会把自己搞得有失体统。所以点菜是成年人必需的礼教,看似小节,实为人生的考场,那些随心所欲的人很可能败在人生出场的第一个台阶上。

中式菜谱是一本书,西餐只有几页纸。换位思考,让洋人点中餐确实难度不小,如果菜名图个吉利和意境,横竖与食材名不副实,这更是一道难题了。有一次我在欧洲与十来位同龄人在中餐馆聚餐,三样前菜吃完,各自还点不出一个主菜。只好由不得大家,先民主后集中,问完各自的口味偏好,把点菜的权利收上来,让洋人们学会了中餐分享的好处。一个北京烤鸭,一鸭三吃,包饼、烧汤、炒鸭丝,把大家搞得兴高采烈,也理解了分享和集体主义的精髓,以及中国式的民主集中。

点菜虽难,总也有些头绪。头绪之一是对食材的了解,一家有风味特色的餐厅必讲究食材。好的大厨视食材为生命,任何烹饪调味必须围绕着食材,尽显原汁原味。能挖掘食材生命力的大厨堪称一流水准,他们不会哗众取宠,本末倒置,用调味品来入味,其中最好的例子是

松茸。松茸堪称食用菌中的金丝楠木,生长过程极为缓慢,一般需要5-6年,肉质紧实而富有弹性。少许几片松茸,其香味可以感染一锅汤。这样的珍品,无需过多的调味品,几粒细盐,煮汤或烧烤,一切归于简单而自然。高贵的松茸人所皆知,而真正能挖掘价廉物美的食材才是本事。天南海北,春夏秋冬,物华天宝,人尽其材。

点菜的学问不仅在于懂食材,更要学会调控人的味觉。一桌好菜,要让人好好品味。“品味”二字的说文解字十分有意思,“品”字,一口分为三口,慢慢咀嚼,味道才出的来。“味”字,未吃到的那一口,永远是吊足胃口的那种感觉。所以“品味”二字,形象生动,表达出了对美食的追求。既然要品味,首先要控量。很多人请客,往往点上一桌丰盛的菜肴,生怕别人理解不了他的好客。再好的东西,数量一多便效用递减,过量吃撑的感觉并不好受。“弱水三千,只取一瓢”,物以稀为贵,才能彰显价值。

广东人的习惯是先喝汤,再吃菜。说来这种吃法也科学,人的胃口往往是欲壑难填,汤占据了胃的空间,后续的菜就不必大张旗鼓了。所以,即便广东人以爱吃闻名,街上的胖子却不多。日式餐饮更彻底,吃饭时索性席地而坐,胃的空间自然也打了折扣,一旦餐毕起身,胃一舒展,并无吃撑的感觉。控量是为了集中味觉,等待惊艳。被劈开的半条鱼更便于在清蒸时吸收酒糟和鳞汁的油渍和营养,加上几片金华火腿,一咸吊百味,集鲜嫩、咸香、清甜于一身,既有层次,又浑然一体。挑上鱼肚少刺的这一段,入口即化,回味无穷。这道菜的惊艳在于“一招鲜,满盘活”,佳肴无数,不如一炮打响,如又有个好口彩,情商便更高了。

请客不只是对菜的“唯品会”,过程中总需要一些情绪和高潮,酒过三巡,菜入四味,交流才渐入佳境。此时的任何好味仅是一个佐料,话入主题的时候菜便成了配角,无需再来一道道硬菜,点上几味小炒,摆摆台面,大道至简。无论中西请客差异如何,其重点都是对主菜的重视,几乎都是上半场以美食为主,下半场再闲话杂谈。以此经验,点菜时方能掌握节奏,不会七荤八素,没了方向。

一桌饭,虽说各有用意,人物,各有轻重缓急,但既然是同桌,来的都是客,便要用心投其所好,各方兼顾,满意而归。此所谓懂人之胃口。好的菜,总使人意犹未尽,再生相聚之念。此所谓吊人之胃口。如能创造别人舌尖上的欲望,携食欲而令诸侯,更到了出神入化的境界。此所谓创造人之胃口。如此看来,小小的点菜,通透的是菜肴,练达的是人生,行走的却是“江湖”。

寻找上海

陈思

工业区。开了一会儿,看不见商场,母亲说,这是县城。又开了一会儿,大路开阔,集卡奔走。她说,这是开发区吧。第二日,开车去我的单位,下沪闵高架,进徐家汇,她的眼睛亮了起来,目不转睛地望着高楼大厦层层叠叠。到衡山路,树木葱葱,突然从车水马龙到恬静悠闲。我打趣道:“这里是上海了吧?”她点头,认真回答:“风格不同,都是上海。”于是,她穿着精心搭配的碎花裙,漫步于梧桐飞絮的巨富长区域,在一家网红店买了一份手工冰淇淋,留影

于马勒别墅前。回程,路过徐家汇,母亲坚持选择老牌商场太平洋百货和上海六百,购置了一条上海故事的丝巾。到了傍晚,她戴着那条上海故事的丝巾,与父亲结伴去南京东路继续寻找上海。他们搭乘一号线,跨过16站地铁的距离,加入了拥挤的人群,跟随人潮的韵律往前涌动。他们兴奋地拍下缓慢前行的人群,维持秩序的武警,无数脑袋后的东方明珠三件套。他们在霏霏暮色中出发,披星戴月而归。我突然想起一首名为Downtown(闹市区)的英文歌:市中心,今天晚上就差你一个;来吧,今夜你会痊愈。

第二天早上,我向母亲的游玩体验。她向我展示了第一食品购买的特产,细数着琳琅满目的云片糕、芝麻糖、花生酥等等。她说:“人很多,但上海的味道没有变。”她极力推荐我尝试真老大的云片糕——“云片糕比我那儿好吃,甜度和软硬适中。”说话间,她又拆了一小袋,心满意足地吃起来。