

周末,参加师兄嫁女的喜宴。上菜临近尾声的时候,端上来一盘白白胖胖的糖心馒头,垒得小山一样高,一人一个的分量,掰开来一看,热烫烫的板油糖汁,好像缓缓流淌的岩浆,边上一位性急的家伙,糖心馒头一上桌,他就起身急急吼吼夹起一只,嘴里嚷道,我最爱吃糖心馒头了!这位兄台对着大馒头就是“啊呜”一口,结果被热板油烫得哇哇叫。众人直道,慢点吃,慢点吃,性急吃不得糖心馒头啊。

家乡的馒头有好多种,刀切馒头、开花馒头、全麦馒头、白馒头、红糖馒头、糖心馒头。其中有种长长的馒头,样子像洗衣服用的棒槌,叫馒头段,把馒头做成长长的一段,中间嵌入红糖,放蒸笼里蒸熟。蒸这种红糖馒头的柴火,越大越好,蒸的时候,空气里有一股子红糖的甜香。蒸好后,切成一段段吃,故叫馒头段。夏天,天热不想烧饭,巧手的主妇就做几条馒头段,想吃,切上一段,配一碗绿豆汤,一餐就打发过去了。白馒头是最常见的,半圆形的,白白净净,没有任何馅料,味道未免有点寡淡,通常我把它用来夹油条,馒头的软和油条的脆,倒也相得益彰。在乡间,碰到人家拔栋梁、住新屋、婚嫁寿宴等喜事,总少不了白馒头,在白馒头上点一点红,如印度女人额头上的朱砂,或者盖个大红章,有朱红的“福”字或梅花图案,就叫喜庆馒头。吾乡传统的婚礼回礼上,一定要在袋里装上十八个白馒头,馒头上盖着红印子。

我家有一本斑驳的家庭相册,里面珍藏着十几张业已

泛黄的老照片,承载着无比珍贵的家族记忆。每次翻阅、欣赏它们,我都不禁会想起这些老照片的拍摄者、中国照相馆特级摄影师姚经才。

我父母和姚叔叔的相识,就是在南京东路的中国照相馆里。母亲张凤岐,曾是抗日战争期间陈纳德“飞虎队”的一名女兵,她和父亲定下过抗战胜利再结婚的约定。1946年春节过后,母亲兑现承诺,和父亲手挽手,满怀喜悦地走进中国照相馆,见到了一个面带微笑、操江苏口音的青年摄影师——姚经才。姚叔叔热情诚恳,一会儿倒茶水,一会儿拿出样照给两人选。选好样照,化好妆,两人面对镜头时有些紧张、不知所措,姚叔叔见状便上前讲解了拍照时头部、手势要注意的方面,还做起示范动作,一下子逗笑了两人……姚叔叔跑前跑后,足足拍了两个多小时才停下来,咕咚咕咚猛灌下一大杯茶水。

过了几天,父母亲去照相馆选照片,姚叔叔笑眯眯地将一袋照片递给他俩。两人一张张仔细察看,觉得张张都很好,忍痛割爱才选出最终四张。姚叔叔显然也对自己的作品很满意,他在征得父母同意后,把其中一张照片放在了照相馆的橱窗里。这一展示,就是20年之久。

从此后,父母便与姚叔叔成了朋友。姚叔叔小我母亲2岁,他喊我母亲张大姐。我们家遇到家庭聚会、大人生日、小孩周

馒头记

王 寒

从前,一到过年,乡村都要做馒头,有些大户人家一做就是几十上百个,馒头在蒸笼里蒸熟后,就放在一边。正月里家里来了亲戚,端到桌子上。点了红的馒头,格外喜兴。过年的白馒头可以一直吃到农历二月二龙抬头的日子。在家乡一些地方,过年走亲戚,不叫拜年,而是说“吃馒头”。有些人家,闲着没事干,会把馒头片放在铁丝网上,用小火烘干,做成馒头干松,给孩子当零食吃,咬起来“嘎崩嘎崩”的脆响。

白馒头中,以临海白水洋馒头名气最大,称为“糕水馒头”。白水洋以白一红出名,白的除了声名远扬的白水洋豆腐,还有白馒头和糖心馒头,红的则是著名的东魁杨梅。白水洋馒头的独特口感跟它以辣蓼做成的糕水有关。辣蓼在乡间很是常见,它是民间的酿酒原料,辣蓼割来晒干后,放罐里熬成汁,滤干净后拌入米粉,搓捏成一个个圆柱形,晒干后就是白药,它是蒸馒头、做甜酒酿、酿酒的酒引子。

白药也用来给馒头发酵,白水洋馒头就是用白药加糯米、糕头做成的糕水来发酵的,所以口感较别处用面粉发酵而成的馒头,更加松软。用白药做的馒头肤如凝脂,可以一层一层撕扯着吃,细细品味,有一丝一丝的香甜。

岁等重要场合,拍照留念的事情全都交给姚叔叔,姚叔叔俨然成了我们的家庭摄影师。

1956年9月的一天,

让瞬间定格成永恒

陆伟俊

母亲突然接到姚叔叔的电话。他说,中国照相馆快要搬到北京去了,请你们尽快来照相馆拍照留念吧。第二天,母亲就带着十岁的哥哥到照相馆请姚

叔叔专门拍了一张母子照。随着照相馆的北迁,我们与姚叔叔的联系也少了,后来,我们得知他成为声名远播的人像摄影大家,还得知他儿子姚建中子承父业,也成为了一名高级摄影师,我们衷心感到高兴。

以前的时代里,人像摄影师就像是万千家庭的知心朋友,为每个家庭几代人忠实记录下个人成长、家庭发展和他们身上展现出的国家变化,让瞬间定格成永恒。

白水洋的糖心馒头因为香甜软糯,受到普遍追捧。糖心馒头好吃,是因为里面有猪网油,所以又叫板油糖馒头。猪网油就是猪内脏外面白花花的脂肪,把网油去筋去膜,熬成的猪油如羊脂玉般,洁白温润。再简单的点心,有了猪油以后,就得到了灵与肉的升华。上海的八宝饭、宁波的汤圆、苏州的糕点,都少不了猪油,那丰腴的口感,全靠猪油造就。少了猪油,也就泯然于众食了。

做糖心馒头,猪油与红糖或白糖一起拌和,成为馒头馅。只要有猪油,糖心馒头入口,必定肥润香甜,才具有压倒众馒头的别样魅力。

蔡澜是个猪油控,别人采访他,问最无稽的健康建议是什么?他答,别吃猪油。蔡澜在《死前必食》里面列数天下美食,把猪油捞饭入选其一。在《什么东西都吃的人》里,他又说:“当年有一碗雪白的饭吃已感到幸福,能淋上猪油更是绝品。”只有加了猪油的食物,才有动人心魄、风情万种的油光。

糖心馒头蒸熟之后,香气四溢,它火热香甜的“糖心”,深深地把你打动,你真想叫它一声“甜心”,或者一声“达令”。糖心馒头要趁热吃,那种绵密和肥厚兼而有之的口感,那种淡淡的油香,让你欲罢不能。冷的话,板油就会结块,味道就会大打折扣。

也许,人生中的有些东西,的确是你抗拒不了的。比如夏天里突如其来的一场暴雨,比如一个刚出笼的糖心馒头。

2023年6月28日,小提琴家克莱默(Gidon Kremer)携手钢琴家奥索金斯(Georgijs Osokins),在上海音乐厅演出了一场曲目丰厚的音乐会。演出以洛博达为独奏小提琴而作的《安魂曲》开场,然后演奏莫扎特《降B大调奏鸣曲》K.454和魏因伯格《第四号小提琴奏鸣曲》,下半场是布索尼改编巴赫的《恰空》(钢琴独奏)和布索尼《第二号小提琴奏鸣曲》。

76岁的克莱默带来这么重的曲目,或多或少,是有点创造奇迹的意图在其中了。结果究竟如何呢?听后,将这场音乐会听感总结为四点:跌宕、难过、高光与惊喜,基本各占四分之一的分量。先说跌宕,克莱默这次曲目是现代、古典与后浪漫派(布索尼)的三部分,演奏有平地、谷底与山峰般的差别,可谓跌宕起伏。

堪称俄派典范的一手超绝技巧,是克莱默纵横现代与冷僻作品的根底。昨晚的《安魂曲》中,小提琴家的音准呈现虽无复高峰期的犀利与高度集中,但也仍旧可靠。尤其是表现作品的复调构思,还是

很有把握的。虽不能像他的巴赫无伴奏录音中那么惊艳,但演奏也没有颓势。在此基础之上,勾勒现代作品独特的声音色彩,进而塑造整体意境,他还是他。

一曲终了,掌声雷

跌宕、高光、难过与惊喜

——略谈克莱默的奏鸣曲音乐会

张可驹

动。正当我以为他今晚的奇迹挑战之旅要顺理成章走向胜利时,莫扎特的演奏直接落到谷底。由此进入当晚演奏第二个核心的听感——难过,听到克莱默呈现这样的演奏,真的让人免不了地难过。

原本他演奏莫扎特既远离传统风格的典雅和感官美的追求,也避开新派的复古风格演奏所带来的轻弓压、无揉音的路子。印象中,克莱默的莫扎特总是果敢而潇洒的。昨晚,小提琴家首先让我意外之处,就是他的演奏选择了类似轻弓压的方式,音响细而薄,力度整体较弱。继而在不少乐段,小提琴的形象是真的“弱”了。

越轻柔的演奏,就越要提炼出内在的分量,由此也就需要钢铁般的控制力,这是俄派技巧观念的核心之一。克莱默以往的演奏,乍听“细弱”之笔不少,但往往越是如此,内在的韧劲就越凸显。可28日晚的演奏,力度表现不时有虚弱感,某些细节的分量出不来。那似乎想要淡然之中见精深的路子,也只实现了偏淡的一方面。音准的问题也不时在细节中浮现。

经历难过的时刻,迎来意想不到的高光,在布索尼的《第二号奏鸣曲》中,我们熟悉的特立独行的克莱默大师又回来了。对于该作宏大的结构,克莱默展现出高屋建瓴的大师眼光,四个乐章,半个多小时的作品听下来,一点不觉得长。因为小提琴家既充分发掘不同段落的内涵,又让各部分彼此的连贯有着曲意层面的舒展、

畅阔。淡然之中见精深的追求,在莫扎特中错失,却在此处成就,感人至深。

克莱默没有强化旋律的起伏,却将乐句的表达性,塑造得仿佛出自杰出歌唱家之喉那么自然。音准、弓子的控制,色彩的塑造,这些让怪杰终成一代大师的技艺成就,再次被唤醒。

听者再次意识到,克莱默虽不以音色美闻名,某些

演绎甚至特意回避美声,但他发掘音色表现之含金量的手法,仍是当代顶尖。正如布索尼的作品中,他竟奏出如此既节制、又忧郁的音响。揉弦不浓,却非常有韵味,层次丰富,快慢随心。换弓偶尔不像过去那么无痕,但勾勒旋律线条的歌唱与顿挫,仍是实实在在的大师手笔。克莱默盛年时,曾被人拿来同西盖蒂类比。当时并不合适,28日晚他某些时刻的演奏却真的让我想到那位巨匠的后期。

哪怕到了艺术生命的如此高龄,克莱默依旧体现出,他经常不追求音色美是一回事,可建立整体的音响构思,他的演奏依然能成为当下揉弦“时断时续”的一面妖妇镜。同样,在把握第二乐章的犀利节奏上,大师的控制力也一如既往。终曲有一段把位连续爬升之后的高潮出现失误,但在整体的音乐表现中,已不足介意了。

末了谈谈惊喜。首先是钢琴家奥索金斯,他真正弹出了布索尼改编曲的超技魅力。当然,最后的惊喜还是来自克莱默。加演收结于舒伯特的歌曲《你是安宁》的改编曲,我们听到一种沙哑而又朦胧的揉指效果(朦胧并非不准),小提琴家将这首歌表现得如同内心独语。



扫一扫,关注“夜光杯”

一个人与一座城

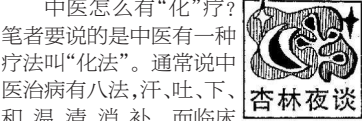
蔡 旭

一个人可造就一座城。唐朝的韩愈,在潮州只住了八个月。广济桥是他修的吗?不是,那是南宋的事。牌坊街是他建的吗?不是,那是明清才有。潮州最早的学府,也不是他办的。似乎并没有做多少惊天动地的事。当然,说的只是似乎。

在这里,他只是写了一篇《鳄鱼文》,名为百姓驱厄运,实为借讽“食民畜,以肥其身”的朝政。只是关心农桑、兴修水利、释放奴婢、解救病人。只是捐出八个月的俸禄办学,为民生与文化奉献了一己之力。

他离去后,直到千百年来,一直被潮州人奉若神明。一座城又能回报一个人。整座潮州州城,到处都是韩愈的身影。穿城而过的江原本叫恶溪,早就改名为韩江。江边的笔架山,也已改名为韩山。韩山下盖起了韩文公祠,祠里的橡木叫韩木。城里建起了景韩亭,又用他的号修了昌黎路。韩江上的桥也用了他的侄孙名字,又叫湘子桥。令赵朴初不禁用诗赞叹:“不虚南谪八千里,赢得江山都姓韩。”是的,一个人,并不一定要做出经邦纬国的伟业,也不一定非要死而后已——

只要思为百姓想,行称百姓心,就是一个好人。当官,才是一个好官。



中医「化」疗

中医怎么有“化”疗?笔者要说的是中医有一种疗法叫“化法”。通常说中医治病有八法,汗、吐、下、和、温、清、消、补。而临床上常用的化湿法,应在和法与消法之中灵活体现。

今年端午与夏至并列前后,天气闷热潮湿多雨。因此湿痒少不了,时下咳嗽、失眠、肤痒三联征,在部分人群中常发。其因不离湿热阳亢,中医在辨证治疗上有其特色。如:有健脾化湿、芳香化湿、利水渗湿等各种“化湿法”。笔者常以百合、米仁、薄荷适量,用来清凉润肺,健脾化湿。药食两用,既可以入汤剂,又可食疗。内外同治更需要。除了加强生活区域的清洁卫生,干爽通风以外,自身的起居生活习惯也很重要。生活规律,早睡早起,适当锻炼,勤换内衣,自我调节情绪和心情,看看书习习画画,练练太极拳等,让自己每天保持轻松愉快的好心情。另外,门外挂放菖蒲、艾叶等,或室内摆放一两盆盛开的茉莉花、米兰、玫瑰,最好是夜来香,或种上一棵薄荷草。芳香化浊又驱蚊。

夏湿天宜服芳香化浊、清解湿热之方,如每天适当用鲜藿香叶、佩兰叶各10克,炒麦芽30克等,水煎代茶饮,能达到除暑神爽之效。如果闷热中出现乏力、头昏、胸闷、心悸、注意力不能集中、大量出汗、四肢发麻、口渴、恶心等症状,是中暑湿的先兆。应立即将病人移至通风处,喝些淡盐开水或绿豆汤,若用西瓜汁、芦根水、酸梅汤,方能化险为夷。

热来寻扇,纸扇摇摇,看看报,能定心入神。再喝杯清凉决明子茶或者菊花茶,或者大麦茶,又能心静自然凉。不管天气如何闷热潮湿,心静自会爽,合理养生调理定能安度暑湿天。

(作者系上海市中医医院主任医师)



星空唱片

张 廷

七夕会

每年夏天我都会带领摄影团远离繁华都市进行星空拍摄,今年也不例外,又一次来到被国家地理杂志评为世界七大最神秘的地区之一:“必死台”荒野,教大家星空摄影。

只是今年又多了一个教学内容——星轨摄影,之前由于我本人一直觉得星轨摄影缺乏美感,漫天圈圈活脱脱是张大唱片,也就不教星轨拍摄,可今年有一位学生对星轨摄影特别执着,无奈之下只能教了。

首先得介绍一下星轨摄影的原理,浩瀚宇宙繁星点点,它们都在按一定的轨道运行,但因离地球过于遥远,这样的运动是我们无法感受的,所以它们相对来说是稳定的。只是我们地球本身也在不停地转动:公转和自转,其中自转是以南北极的连线为

摄 影

轴线进行转动,因此当相机进行长时间的曝光时,原本相对稳定的星星就会因为地球自转影响而留下圆弧形的轨迹,而曝光时间越长这星星的圆形光轨就越长。大家仔细想想不是这个道理,就好像地球明明绕着太阳转,但以自我为中心的人却看见太阳绕着地球转。

不过有些星星却拍不出旋转轨迹,就是被地球自转轴心线所对准的那些星星。北极星是我们生活在北半球的人所能见到的那颗不会“旋转”的星星,而这正成为我们拍摄星轨“唱片”的圆心。找出北极星对星轨摄影来说,有着非常重要的意义,地貌与星轨的相互衬托呼应,都需要找到这个圆心,以此为构图参考点才能更协调更美化作品。