

写给未来的信

肖振华

十多年前去北京出差,看到有家“慢递”:今天写一封信,按你约定,将在若干年后送到收信人手上。这封“写给未来的信”创意绝佳,光顾者络绎不绝。当时孙子刚出生,我将送达时间选择在十年后他的生日这天。写完信,在柜台盖上一枚日戳,将信塞进了邮筒。

一晃十年过去了,在我将那封信彻底遗忘的时候,忽然接到一个电话,居然是那家“慢递”,告诉我约定的时间到了,我们将为您发出信件……恍惚间,有些感慨又有些激动,但店家后面的话让我顿时无语。她说因为邮寄不方便,信件将用快递发出。我赶紧说,延误一两天没事,还是请用邮局吧。其实我是想在那信封上敲盖现在时邮戳,漫漫十年是需要留有印记的;况且这样的云中锦书,不就是讲究“书回已是明年事”那种意趣吗?今天没有了马车驿站、双鲤黄耳,邮局的慢条斯

理、不疾不徐是最后的选择了。然而,“慢递”还是交给快递给我发出了。或许因为我的顶真和执念,收到快递,心里留下了抹不去的遗憾,更有为店家功亏一篑的惋惜油然而生。事后店家也说,为此吐槽的用户还真不少,但发出的信也无法弥补了。原本美好的创意一路洒脱走来,末了却被突兀绊倒在地;用户期待的完美体验,在最后一刻终结于不经意的轻率。

有人说,惋惜的别名叫“本可以”。大凡有一个令人刮目相看的开端和过程,观众沉浸其中,为之喝彩,“本可以”就此遭厌兆祥,尽如人意,谁料在尾声的演绎中,“本可以”常常变脸为不遂人愿的惋惜。

去年9月落幕的拉沃尔杯,是球王费德勒的谢

幕之战。经过2小时鏖战,最后一战以1:2败北,他用一句“如果能重来,我还要挥拍”作为谢场辞,为自己画上了句号。你当然也可以为此惋惜,但这场倾注热情、全力以赴的终曲乐章震撼人心,拼搏到最后一刻,已经摆脱了输赢二刻,超脱胜负、无关结局。费德勒自己画的句号虽然有点惋惜,却是不留遗憾的圆满。

体坛巨星和其他领域的顶尖选手的告别,似乎注定是由惋惜收官的,盛年不重来,一日难再晨,惋惜成为他们人生勋章的一部分。但日常生活中的惋惜,大都是由懈怠或者疏忽预埋在路途上的泥坑,随时拦截你原本伸手可触的成功。

有这样一个故事。一位游泳爱好者,想成为世界上第一个横渡英吉利海峡的人。为这一理想,十年磨剑,日日训练。挑战的那天,在众多媒体、观众的注目下,她信心十足地从法国的加来跃入海中。天气很好,气温适宜,游了13个小时,快接近海峡对岸的英国多佛尔时,突然风起云涌,海雾倾泻,雾越来越浓,最后到了伸手不见五指的程度。身处茫茫大海的她一下子恐慌起来,不知道还要游多远才能到达对岸,心虚胆怯,精疲力尽,最后她放弃了。

令人扼腕的是,此时她对对岸的距离还差不到100米。当她知道这一结果时,一下子被击倒了。

靡不有初,鲜克有终。接近终了,因为种种缘故,难以坚持抑或产生懈怠,虎头蛇尾,功败垂成。而最后的成功,往往在于那一步之遥的坚持和努力之中,如果多一点预案,留一些功力,得失成败的天平会悄然偏向你的一边。

收到那封当年的“写给未来的信”时,未来已来,尽管为他人惋惜,为信件遗憾,但留下的思考萦绕于心。未来很长,遗憾和惋惜免不了,我们很可能没有大腕们的终场曲,但可以实实在在走好

每一步,尤其在每件事的竣工时分纤悉不苟,尽心竭力,用努力去避免、去化解许多惋惜。我打算将开启的信件重新封上,并附上即兴写下的这篇小文,选择下一个十年后再次启封,那时候孙子已到既冠之年,自谋生计了,桐花万里丹山路,也算是长辈的一份至心赠与。

多年前,一个夏天的下午,我闲着无事,就想着早一点到学校接孩子吧。在琅琅书声中空旷的校园显得越发寂静,操场上两个篮球架高大得有点怪模怪样。下面站着两个人,一个七十多岁的干瘦老头和一个三四岁的孩子,应该是祖孙俩。孩子仰头看着篮球架,一动不动,很专注很感兴趣的样子。老头慢慢弯下腰,脱下脚下泛黄的拖鞋,向上掷向篮球架,不偏不倚,正中篮筐。老头伸手接住拖鞋,再次飞身上篮,又中了!老头的这一举动逗得孩子咯咯大笑。老头继续投着,小孩却用手去挖老头另一只脚上的拖鞋。老头会意,立即脱下另一只拖鞋投起来。只见他身轻如燕,两只拖鞋交替上升,飞舞着穿越篮筐。小孩笑得前仰后翻,一脸灿烂。他用力推开老头,使一只拖鞋掉在地上,然后捡起来,也学着老头样子投了一下。结果一出手,立即从水平的方向掉在了自己的跟前。

试了几次,都不行,于是,小孩又把拖鞋送到老头的手里。拖鞋在老头的手里像变魔术似的又开始上下翻飞,小孩又咯咯大笑起来。一会儿,小孩一手拿着拖鞋,一手拉着老头,往另一个篮球架走去。老头会意,到了另一个篮筐下又投,孩子又笑。老头身手敏捷,或许年轻时是一名优秀的篮球运动员呢。这时,下课铃响了。学生们陆续走出了。学生们陆续走出教室,操场上布满了人。但祖孙俩旁若无人,一个不停地投,一个不停地笑,引来无数围观的人,那种单纯的快乐特别让人羡慕。有人忍俊不禁,有人会心地笑了,就是没人打扰他们。

一会儿,挤过来一个十岁左右的学生,叫了一声“爷爷”,然后爷孙仨一起走了。他们绕过山坳,穿过一片南瓜地,走向山那边的小山村。夕阳照在他们的身上,拖出长长的影子,画在南瓜藤和豆叶上,充满了晚归的意趣。

“投篮”的快乐

刘从进

辣咸”都有现存调味料,唯独没臭的。因为臭味是食物腌渍发酵产生的气味,只能附着于特定的物体上。所幸模拟臭鳊鱼的生化原理,已被引入预制加工。既满足了人们味蕾,又丰富了饮食文化。

“逐”臭”之夫不必担忧无“臭”可循,动下手指,电商立马速递预制臭鳊鱼,真空包装中还附赠烹制的辅料。经比较,品质有讲究。倘若下箸时出现“蒜瓣肉”,说明腌鱼尚欠火候,乳酸菌没充分激发,鲜美程度当大打折扣。

但凡满足六七天的深度腌渍,臭鳊鱼才能达到色香味俱全:鱼肉呈淡胭脂色,口感Q弹紧实,插入筷子可见大块状的“柚囊肉”,最具标志要数极高层次的臭烘烘香喷喷所勾兑出的复合气味,溢满整屋。

见笑于人。食完臭鳊鱼,所剩汤汁我也舍不得浪费,舀几勺到白饭,拌一拌,吃到碗底朝天。

卢沽湖周边的摩梭族群,目前约有2万人,尽管没有族群自己的文字,但千百年来他们将求真求美的信念,融入织布、木雕、刺绣、酿造与绘画等制作技艺中,目前这些“技能”有85项通过了云南省级、丽江市级、宁蒗县级非物质文化遗产的授牌授证。

“非遗”传承非易事。村官“助理”摩梭人阿七尼玛次尔(汉名杨成龙)说,传承“非遗”是对民族文化的自信。这位毕业于云南经济管理学院管理系的摩梭子弟,四年大学生活让他对族群融入时代潮流有了全新的认知。

现代工业的机器声,已让摩梭人走上与时代同行之路。然而摩梭家庭在母亲、在舅舅劳作下,成全孩子梦想的,也比比皆是。比如阿七尼玛次尔靠母亲的棉麻织品,顺利地完大学学业;他同窗的兄妹靠舅舅“猪膘肉”的制作技能念完大学;邻村的朋友则因舅舅“神奇”的草药膏丸,如愿走上学医之路。

说起母亲的织品,阿七尼玛次尔滔滔不绝。母亲的织品多次荣膺各种奖项,享誉全省甚至全国。当然,并非所有“非遗”产品都能赢得市场,如何让世代相传的手工艺瑰宝在新时代唱响凯歌?阿七尼玛次尔一头发扎进“非遗”之中。他从小知晓摩梭族群没有文字记载的苦痛,“文化”主要依靠“达巴(族群中一些知识渊博、德高望重的达人,堪称百宝全书)”口传,为此,他5年来翻山越岭访遍21位“达巴”,以诚意感动他们,用音像技术记录下他们对于生命意义、生活价值及生产形式等的阐述。

阿七尼玛次尔从寻找和培养“达巴传人”起步,让一些优秀青年通过视频资料学习研究“达巴”口传的摩梭文化;同时对丽江全境、毗邻县乡以及四川境内摩梭人的“非遗”进行采集、登录与申报。他的努力与付出引起泸滇协作落地推进单位的关注。为了让“非遗”集合有个落地之处,“非遗工坊”应运而生。

如今,在摩梭人非遗博物馆内,集聚了20多项非遗项目的传承人。有的产品实现了订单式生产,创业与就业人员接近50人;“非遗”技艺技能展现的场景,成为网红打卡地。阿七尼玛次尔2022年还获得文化和旅游局“乡村文化和旅游带头人”称号。

问渠哪得清如许?为有源头活水来。数字化为摩梭人“非遗”传承注入了持续发展的活力。

“盘餐喜有鳊鱼肥”,莫过于眼下这个季节。鳊鱼,既是河鲜中的天花板,也常见于大家们的笔端。齐白石、潘天寿等都曾留下传世的墨趣。彼时他们眼中的鳊鱼,还属于饭肴中的上品,普通人鲜有口福。

初识鳊鱼时,纳闷该读“桂”还是读“厥”?“鳊”字,笔画之多不说,读音还很绕。它是多音字,在“鳊鱼”里,读gui,在“鳊鲤”里,读jue,鳊鲤又指鲫鱼,是鳊鲫的别称。鳊鱼一般又称桂鱼、花鲫鱼。

这种鳞细口大,体侧扁的河鱼,通身带青黄的斑点,背鳍的锐刺与突起的下巴,构成淡水食物链顶端一副凶相。它专食鱼虾,全程吃荤长大,肉质无比鲜腴。

难怪汪曾祺当年感叹:“鳊鱼是非常好吃的。鱼里头,最好吃的,我以为

是鳊鱼……刺少,肉厚,蒜瓣肉”。他认为鳊鱼的缺点是吃鱼,不能放养。

文丈今天若在,可看到鳊鱼能集中规模化放养。从幼投喂小鳊鱼、小泥鳅,成年后追加饲料以补充营养;为防止水质污染还定期捞尽残饵,避免鱼病。如此富养,鲜鳞怎么会不好吃。

海鲜养殖的大兴,稀释了不少河鲜的价码。高开低走的鳊鱼,因本小利微,渐渐淡出上海不少高档餐馆。加之清蒸鳊鱼、松鼠鳊鱼、糖醋鳊鱼等老式烧法,吃多了,无新意,已提不起人们食欲。

口味不能囿于一隅,需多元,要与时俱变。日前去了一趟合肥,饕餮必有鳊鱼,且都上的是徽菜魁首“臭鳊鱼”。邻座有掩鼻,而我过足馋瘾。尝到姓“徽”的正宗臭鳊鱼,颇有酌水知源的意味。走出徽皖的臭鳊鱼,早已遍布天南

地北,如湘臭鳊鱼、鄂臭鳊鱼、赣臭鳊鱼,连帝都饭庄的臭鳊鱼也另有一功。

不过,各地的臭鳊鱼我以为都是徽派的旁溢。相信《中国菜谱》的权威之说:“此菜相传有一百多年历史……是徽州地方传统风味。”

旧时鳊鱼长途贩运,常常鱼馁肉败,其实是食物“后熟期”的作用。蛋白质所分解出的氨基酸,能高出新鲜鳊鱼两倍,并伴生出明显的黏液和浓臭。这一“无心插柳柳成荫”,是臭鳊鱼独特风味的成因。

物极必反,臭极而香。味臭达到一定境界嬗变为醇香,令人脍炙,例子岂止臭鳊鱼?我国臭豆腐,外国臭奶酪,指不胜屈。

臭鳊鱼“臭”名远扬,非“嗜臭者”厚味重口,恰恰是烹饪术的一种开掘与衍变。经无数舌尖的筛汰,沉淀为一款经典名菜。

“酸甜甜苦”七夕会

辣咸”都有现存调味料,唯独没臭的。因为臭味是食物腌渍发酵产生的气味,只能附着于特定的物体上。所幸模拟臭鳊鱼的生化原理,已被引入预制加工。既满足了人们味蕾,又丰富了饮食文化。

“逐”臭”之夫不必担忧无“臭”可循,动下手指,电商立马速递预制臭鳊鱼,真空包装中还附赠烹制的辅料。经比较,品质有讲究。倘若下箸时出现“蒜瓣肉”,说明腌鱼尚欠火候,乳酸菌没充分激发,鲜美程度当大打折扣。

但凡满足六七天的深度腌渍,臭鳊鱼才能达到色香味俱全:鱼肉呈淡胭脂色,口感Q弹紧实,插入筷子可见大块状的“柚囊肉”,最具标志要数极高层次的臭烘烘香喷喷所勾兑出的复合气味,溢满整屋。

见笑于人。食完臭鳊鱼,所剩汤汁我也舍不得浪费,舀几勺到白饭,拌一拌,吃到碗底朝天。

我也舍不得浪费,舀几勺到白饭,拌一拌,吃到碗底朝天。

摩梭人的非遗传承

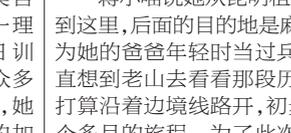


陈甬沪

边看边聊



夜光杯



夜光杯

一只“怯猫”在历险

李伶

那只,我的遮阳帽被风刮到了梯田里,硬着头皮拿了树枝下去捡,她航拍了我摇摇晃晃走在田埂上、滑稽取帽子的视频,家人看到这则视频都笑得前俯后仰。当然,她也拍了我们与梯田一起的美景,令人难忘。

自元阳分开后,她开车到了个旧,加级寨的盘山公路又窄又陡没护栏,部分又是土路,开到一半吓得想回头,收门票的大爷说:“你一定要上去看看,我不收你钱了。”结果,她看到了漫山遍野盛开的梨花,绵延数十里,尤其是紫色的花,让人身处梦幻之中。她说:“我从未见过这样的美景,那一刻真是觉得,人间值得!”

她在微信里这样写道:“一个人

多年前,一个夏天的下午,我闲着无事,就想着早一点到学校接孩子吧。在琅琅书声中空旷的校园显得越发寂静,操场上两个篮球架高大得有点怪模怪样。下面站着两个人,一个七十多岁的干瘦老头和一个三四岁的孩子,应该是祖孙俩。孩子仰头看着篮球架,一动不动,很专注很感兴趣的样子。老头慢慢弯下腰,脱下脚下泛黄的拖鞋,向上掷向篮球架,不偏不倚,正中篮筐。老头伸手接住拖鞋,再次飞身上篮,又中了!老头的这一举动逗得孩子咯咯大笑。老头继续投着,小孩却用手去挖老头另一只脚上的拖鞋。老头会意,立即脱下另一只拖鞋投起来。只见他身轻如燕,两只拖鞋交替上升,飞舞着穿越篮筐。小孩笑得前仰后翻,一脸灿烂。他用力推开老头,使一只拖鞋掉在地上,然后捡起来,也学着老头样子投了一下。结果一出手,立即从水平的方向掉在了自己的跟前。



夜光杯



夜光杯

季节(油画) 林春岩



季节(油画) 林春岩

美食

美食