人情是张脸

戴 民

边看边聊

生活原本似平静的水面,微澜由一个电话而起。

战友阿辉托我在上海肿瘤医院找一位专家,给乡里一个阿姨做乳腺癌手术。那阿姨的女婿晚我几年服役,虽一个连队,但未曾谋面,好歹也算战友。恻隐之心,仁者皆有,想必人遇难穷途之时才开口麻烦他人,何况战友之情,未加推托,我应承下来。

其实,我没有这方面的人脉资源,得托人去找医院专家,好在以前的同事熟门熟路,事情如愿。同事有个外甥女,欲入一家理想学校就读,转而求助于我。人情似"六月债儿还得快",实难推辞,便厚着脸皮四下请托,几番周折,又得欠别人人情。

寻常生活,人情无所不在,市井坊间因人情而充满温暖,崇尚人情作为世俗风尚,多半是老祖宗遗传给我们的文化基因。人情从形而上感观,示人以"善举",如果"人心本善",那么"人心向善,择善而固,与人为善"就是我们信奉的道德准则,讲人情自然成人间烟火,做人总摆脱不了人情羁绊。然而,人情也是人性之软肋,长久以来,重人情给我们内心设置了一个"压迫性"的道德环境,即便有苦衷,也不能让人感觉自己有道德缺陷,人性的弱点可窥一斑。

人情的背后是人的一张脸,承受人情多半为了自己脸面,与其受累于人情,莫如受累于彼此那张脸,人情说到底是情面。

我初中毕业时,班主任钱慧根老师在黑板上郑重送给学生十个大字——"树活一身皮,人活一张脸",本意教导我们发奋图强,成为社会栋梁。回首向来萧瑟处,我等已然凡事爱争颜面。我们看不见自己的脸,而人情就像一面镜子。我们看别人也是如此,相互活在别人的眼色中,从他人的眸子里捕捉光鲜,寻找快乐,而内心有多少抱怨、憋屈、痛楚别人无法揣摩。

那回,阿辉特意转告我,农村来的战友家境拮据,岳母得病愈加窘迫,手术前夕,却凑钱给主刀的专家塞红包,我闻言苦笑:"照例该医生给病人送红包呀,没有病人,医生吃什么?"阿辉瞠目:"你装什么戆?不送,你的面子往哪搁?你所托之人有何颜面?"我默然。

讲不讲人情,常人往往不会视作一道是非题,习惯把它做成选择题,是非关乎真假,选择关乎成败,后者优先于前者是人情文化种下的"病根",以为循规蹈矩远不如打人情牌便捷、通融,诚如看病、求学、办证、升职,凡事种种,明摆着依规则可行,偏绕开大道走野径,笃信自己一张脸左右逢源。而懂得守规矩之人,遇上人情世故,大凡先做是非题,再做选择题。

顾全人情事关人之尊严,似乎不讲人情便失了颜面,不知恩图报更是背了"缺德"坏名声,囿于人情难却而内心不得安宁,寻常生计通常如是。有人说:为人面子最难放下,也是最没用的东西。我不以为然,面子是文明的写照,也是行为的导向,人的脸面还是要顾全的。然而,做人首当自尊,自尊固然要珍惜自己的名誉,但名誉全然由自身操守合乎社会规范,遵从内心恪守人格而来,"死要面子活受罪"是对内心的折磨,"打肿脸充胖子"更是一种自虐。对待人情,"己所不欲,勿施于人"恰叫人不加粉饰,唯有这张脸,因纯粹而坦然、因真实而自在。保持尊严,就得多听听内心的声音,即便帮人情也当力所能及。毕竟,大众的眼睛是雪亮的,"豁胖""充模子(充大佬)",装出来的脸迟早要被戳穿。

托人情者都有看别人脸色的隐忧,求人办事一旦"吃弹皮弓",彼此难堪,麻烦就大了。社会都有规则可循,何况互联网时代,办事通道顺畅,为何非得麻烦他人自讨没趣?病根还是个人习性与情面作祟。保持一张体面的脸,尽量不麻烦他人,挺好。

阿辉后来告诉我,专家术后查房,悄悄退回了红包,专家一番话,听得我好感动:"之前不收怕你们不信任我,现在退还正好。钱我当然喜欢,可我不缺钱,留着给病人康复用吧。"仁医厚德之人,退还人情也不忘给人脸面。

人情是张脸,人心诚实一点、善良一点,脸面才能踏实一点。现实却是:有头有脸受人敬仰,讲究颜面未必活得风光,丢弃脸面也未必活得窝囊,好在人心是杆秤,人生总在掂量中度过。

一块野地

草 白

我很早就知道,很多树会选择春暖花开的时候掉叶子。这是树的障眼法,一边长新叶,一边将老叶悄悄置换掉,不动声色,以旧换新。于是,在春天的目光注视下,至少出现了两块草地,一块绿草地,一块黄叶地。黄叶地的组成颇为复杂,陈年落叶库存丰富,自然也有新落的,甚至还有红叶,还有半黄半绿的叶片,挤挤挨挨地堆叠在一起。

我总是习惯性地穿过黄叶地,听脚下树叶发出沙沙的声响,当沙沙声消失时,早已悄无声息地来到那块长满南苜蓿的绿地上,就像从秋天直接跨步到春天。绿地宛如绿色织锦,除了南苜蓿,还有繁缕、三叶草、酢浆草、蛇莓这些大地的贴身侍卫,花色品种繁多,谁也不知道它们从哪里冒出来,反正人们看见时它们早在那里候着了。

这块野地离我家仅五百米,出小区西门,右转,穿过一条马路就到了。如果拍摄者镜头下移无限贴近地面,完全可以做到将高楼移走,将宝塔似的楼顶摒弃在外,还以为身在荒郊与世隔绝呢。

我刚来这里散步时,野地并不算大,且连绵成片。眼睛所见除了高大的树,不高不矮的灌木,便是贴地而生的杂草野花。反正,它们都是野地家族的成员,自由生长,从没有人对它们说不。

直到那些拓荒者的到来。他们从小时候生活的地方空降至这抬头是高楼、低头是人流的异乡城市,看见任何一块无主的野地就像见到亲人,眼含热泪,心跳加快。他们开始垦荒种菜,将野草悉数拔去,自然连草根也不放过;将土里的瓦砾和石块剔除殆尽;小心翼翼地保养它、呵护它,给它浇水、施肥。他们将野地切割成一块块名副其实的菜地,种上青菜、辣椒、西红柿、卷心菜、茄子……拼图日渐扩大,品种丰富到让人咋舌。他们很专业,还用上了草木灰、塑料薄膜、稻草人等辅助工具。城管自然也来过,竖了牌子,说这里是城市用地,不允许私自种菜。可是,哪块城市用地像这里这么荒芜,又这么生机勃勃?

很快,连城管也不来了,牌子被风刮走,也有可能是被人取走了。

我却比以往去得更勤,这很神奇,不过是一条马路之隔,一旦走到那里,连空气都有了微妙的变化,丰富多样的气味钻到鼻孔里,一个安宁、缓慢、低效的世界因此被递送而来。到底是野地,即使被拓荒成功,也是暂时的,随时会有新的物种卷土重来,鸠占鹊巢。菜地频现易主现象,本来,它们也不属于任何一个人。一半荒草、一半庄稼的场景不算罕见,还有原本被拓荒成功的地块又成了紫花地丁和三叶草的天下。这才是野地的真相,人们乘兴而来,败兴而归,而它依旧在那里。

来来往往的人群中,我很少认出同一张脸,也不曾见他们来收获什么。他们总是躬身弯腰,默然种下一切,又弃此而去。但野地不会被遗弃。它们是大地的一部分,既是城市的延伸,也在天空的永恒注视之下。

梭罗说过,野地里蕴含着这个世界的救赎。每次从那里回来,每次经过那些完美谢幕的落叶,我比从前更深地理解梭罗这话的含义。

五月的故乡

叶良骏

好风景遍地皆是,却难忘五月的故乡。春已深,仍姹紫嫣红,美不胜收。庭院里满头红开了,细细的茎上缀满粉色小花,阿姑把花放在乌桕叶上捣烂,为我包指甲。墙上层层叠叠的蔷薇,水红一片,阿娘每天摘一朵插在发簪上。我吵着也要,阿娘说,小娘没上头(出嫁),咋好插花?气得我半天嘟着嘴。竹篱笆上紫堇花开了,映得客堂间亮堂堂、暖洋洋。

最难忘,五月蚕豆熟了!阿娘唱着小调带我去摘:"萝卜花开白似银,油菜花开赛黄金,蚕豆花开黑良心,顶像对岸叶连兴(全村都怕的恶人)。"我不明所以,却像阿娘一样朝河对岸翻个白眼!阿娘在灶间忙,我坐在小凳上剥豆,剥着剥着就不耐烦了,把豆荚皮套在手指上玩。阿娘骂,死(西)小娘,介嫩格豆,咋好剥皮!皮好吃格!我赶紧把豆皮放在小箩里。阿娘炒豆不用锅铲,用竹筷,她说蚕豆是娇姑娘,碰到铁会变黑,还会老得长皱纹。一碗蚕豆上桌,嫩嫩的,香香的,鲜得要掉眉毛,隔了那么久,想起来,馋得都要哭!

很多年后,阿娘不在了,阿姑也走了。庭院早已易姓,五月的花都没了踪影。唯有蚕豆一次次华丽转身,依然年年归来。爸妈回到宁波,住在文汇新村小楼里。家里没电话,妈总会写信来说,蚕豆熟了,快回来!那些年,我到处奔忙,马不停蹄,请我讲课要预约,五月的故乡却是例外,一请就去。讲课是由头,实为的是蚕豆!小区外的渔业新村,每天清晨有农民来卖菜,那几天一色卖蚕豆。妈带着我看来看去,挑了又挑,每次都被卖菜人说,侬有没有搞错,这是买蚕豆,又不是买首饰!妈回答,买拨(给)上海特地来的囡吃,当然要挑最好的。加侬五角洋钿,冒(别)烦了!

像在乡下一样,我剥豆,妈在厨房忙。她时不时地问,蚕豆剥好不能洗,手汏清爽吗?坏豆拣出来吗?豆眉有黑吗?絮絮叨叨。炒豆了,我站在灶前看,妈说我,小姑娘总要学会烧菜,侬啥也勿会做,咋勒(在)过日脚!我抱着妈撒娇,不放心,侬去上海帮我管屋里好了。妈推开我,佯装生气说,去去去,介大格人,还发糯米嗲!脸上却笑得没了眼睛。蚕豆烧起来很麻烦,翻少了,油盐不匀,多翻几下豆就变老,还不能放水。火候不到,豆不熟,烧过头,豆香没了。妈总是守在锅边,豆子一熟,赶紧盛出来,她说,差一秒都不好吃了。好几回妈只顾着说话,一不留神,蚕豆烧焦啦!刚出锅的蚕豆,嫩得可掐出水来,放在桌上,碧绿色清,香气四溢。吃在嘴里甜甜糯糯的。那几天,什么菜都不要,顿顿吃蚕豆,一周左右,豆眉就变黑了。妈想尽办法要多留我几天,把豆皮剥了,烧咸菜豆瓣酥,油氽豆瓣……

大概有十几年,五月我总会回故乡,看望爸妈,大吃特吃蚕豆。豆期很短,没吃过瘾,它就瘪了,老了,妈把挑出来的老豆,七歪八斜的豆,晒干了,让我带回上海。干豆吃时要泡水,很麻烦也不好吃,可那是妈的心意,我一粒也不舍得丢。

每年只有五月的短短几天,可在故乡与"青春年少"的蚕豆相遇。可惜太匆匆,就像阿娘、爸妈,一转眼,世上就没了他们。如今,菜场里本地豆、客豆、日本豆……琳琅满目,就是找不到故乡的蚕豆。那蚕豆胖胖的,又大又肥又嫩又俏,每荚只两粒,多一粒少一粒都没有。

又近五月,蚕豆熟了,很想回老家,不忍去。故乡依旧,但阿娘、妈妈为我那样用心烧的豆,再也没了。

四月牛角沟(布面油画) 傅 星

花开有情

薛全荣

"樱花啊,樱花啊,暮春时节天将晓,霞光照眼花英笑。"这首耳熟能详的日本民歌《樱花》,让人对赏樱的"粉色浪漫"满怀憧憬。

我们到达东京的翌日下午,春阳高照,惠风和畅。在去上野公园的车上,导游大蒋——旅日二十多年,专司导游工作的上海人,对日本"樱花家族"的前世今生如数家珍。他介绍说,相传日本樱花从中国传入,距今1500余年。日本人对樱花情有独钟,因为它花期短,绽放时热烈无畏,花谢时慷慨无声。每年樱花季,由南向北次第绽放的早樱、中樱、晚樱吸引了世界各国尤其是中国游客。

上野公园是东京最大的公园,种植樱花的历史有400余年,最出名的品种是染井吉野。全日本樱花树中,染井吉野占80%。公园门前广场鹅蛋形巨石上"上野恩赐公园"几个字赫然可见,巨石后面和两侧的樱花树,树干虬曲苍劲,树枝呈伞状,灵动舒展。树上绽放着粉红色的樱花,浓浓密密、层层叠叠,如云似霞,将周边染得绯红。我不由得想起鲁迅《藤野先生》描写的"东京也无非是这样,上野的樱花烂熳的时节,望去确也像绯红的轻云"的景象。千余米长的樱花大道两侧,樱花一路逶迤。树干枝繁茎满,花朵堆云叠霞,如雪似银。一阵清风,花瓣缤纷下落。徜徉其间,千姿百态的花容,万紫千红的花色,春意四溢的气息,让人沉醉。

我们正贪婪地享受着这"花样时刻"。突然注意到,在一棵棵古朴苍劲、花繁如盖的樱花树下,或三五人一组,或八九人一群,席地而坐,且每隔一小段路就有这样的场景。人们喝着饮料,品着食品,轻声说话,细语交流,悠闲又儒雅。我们不禁驻足,心生好奇地问道:"这是赏樱吗?"大蒋闻言,便又向我们介绍日本人赏樱礼仪:他们非常重视和享受樱花,每年樱花盛开时节,都要举办"樱花祭"活动,视赏樱如过节。公司会组织职员集体赏樱,且或穿和服或穿西装,以示正式。去赏樱时,会有一个人早早到公园,选择一棵心仪或中意的樱花树,在下面铺上塑料布,摆好食品饮料,如樱花糕、樱花便当、樱花酒……等家人、朋友、同事到齐了,便围坐于樱花树下,欣赏不同时光下的樱花姿色,看旭日东升朝晖相映下的"朝樱",观夕阳西沉霞光烘托时的"夕樱",赏幽雅寂静月色浪漫下的"夜樱"……直至夜幕降临,他们方意犹未尽却又心满意足地离开公园。这真是"文化又文艺"的赏樱。

离开上野公园时,我想起进公园时看到的"赏花五项规则":爱护樱花,人人有责;休闲也要讲究礼仪;进园后严禁烟火;最后只留脚印,带走垃圾;夜幕降临,八点结束。一行人顿然醒悟:上野公园赏樱的所见所闻,就是在告诉人们花开有情,赏花有礼,人与自然就是那么和谐。

美食

不一样的鳗鱼饭

刘国斌

随着电视剧《繁花》热映,外滩27号,曾经的外贸大楼随即成了打卡热点。而对我来说,印象深刻并留下美好记忆的是隔壁外滩26号,也就是现在的农业银行大楼。

外滩26号一楼,曾有一家申富餐厅,这是驻扎在楼上的上海市食品进出口公司所开设的餐厅。既然是食品进出口公司,对食材的采购,就有得天独厚的优势。餐厅经理章国华是我邻居建庆兄的好朋友,所以我们常去申富聚餐,我儿子的满月酒也在申富餐厅举办。

申富餐厅的烤鳗鱼非常美味,食材来自于慈溪的鳗鱼养殖加工出口企业。后来我们也买过食品进出口公司的员工福利:优惠销售的鳗鱼。那是纸箱装的冰鲜鳗鱼,已经加工好,上了酱料,吃的时候微波炉转一下就好。这无疑是我们的一道待客的下酒好菜,而章经理告诉我们:日本人吃烤鳗鱼都是配米饭的,一般是不舍得直接吃烤鳗鱼的。这都已经是很多年以前的事了。

去年底在东京时,老同学金珊母女带我们去银座的网红店丸伊寿司MARUI吃午餐,中午11点多,店里就已经满座,门口也排起了等候的队伍。在排队的时候,我看了菜单,就决定要品尝招牌鳗鱼海鲜饭,价格是两千日元。

排队排了将近50分钟,终于轮到我们进店。这是个两层楼的小店,我们被安排在一楼,刚好可以看见厨师的操作。先上了一杯抹茶,应该是抹茶粉冲的,味道不错,又上了味噌汤,接着鳗鱼海鲜饭被端上了桌,满满一大碗,上面盖着的是两段白烧鳗鱼,还有金枪鱼等海鲜。白烧鳗鱼没有蒲烧那么浓油赤酱,更加原汁原味,考验的是鳗鱼品质和烤制工艺。鱼肉软而不散,如果觉得清淡,可蘸盐或山葵食用。这个鲜味非常雅致,值得慢慢细品,也确实名不虚传。

那天见办公室附近的虹桥天地也有卖鳗鱼饭的食铺,当天的午餐时间就去了。餐单上有128元的白烧鳗鱼饭,我下了单,实在是有点馋了。白烧鳗鱼可以说是一流的,鳗鱼很新鲜,鳗鱼肉烤至金黄,很香,咸淡也刚好。走回办公室的路上,边走边上网去看了看,发现此店居然有76元的鳗鱼饭套餐,包括味噌汤、下饭小菜和鳗鱼饭,鳗鱼饭还可选择白烧或蒲烧。

鳗鱼因极富营养价值,在吴越地区被称为"水中的黄金",太湖边老镇源菜馆出品的"老冰糖河鳗"就是一道远近闻名的经典菜肴。

七夕会

古人说:"三月三,野火饭,孩子吃了不疰夏。"乌镇出生的茅盾先生也曾写道:"'野火饭'是家乡的一种便餐,用肉丁、笋丁、豆腐干丁、栗子、虾米、白果等,加上调料,与大米混合拌匀,煮熟即成,吃时再配以鲜汤。"其实,野火饭也可以丰俭随意,咸肉丁、笋丁、豌豆是最基本的食材。

前几周,我在老镇源所吃到的鳗鱼饭,可以说是野火饭和红烧鳗鱼的有机结合。同样的食材,用卡式炉先把豌豆饭煮熟,再把红烧鳗鱼烧好放到饭之上,上桌后,再点火烧一些时间,此时,鳗鱼的汁水渗入到米饭中,炉火又把米饭微微烧焦。揭开锅盖,香气随即扑鼻而来。红亮的鳗鱼、翠绿的豌豆、洁白的米饭,看上去就悦目赏心。用饭铲连饭带鳗鱼盛一碗,肥嫩的鳗鱼和焦香的米饭,绝对令人大快朵颐。