

## 刺激 余斌

“刺激”这个词,一看就是外来语,但一直没去查。某日终于查了一下,果然,是从日语来的,日语又是对英文 stimulus 的意译。汉语里原本“刺”是刺,“激”是激。“刺”作动词,本义是尖的东西进入或穿过物体;“激”则看偏旁便知,原是与水有关,后来引申到令人情绪冲动、发作上去了。合而成“刺激”,字典上给出的释义有两层,一曰“现实的物体和现象作用于感觉器官的过程,声、光、热等引起生物体活动或变化的作用”;二曰“使人激动”。第一条十有八九是从外语词典里译来的,精确得很——精确极了,就把感官活动弄得很不感官。我比较关注该词物理而非心理的一面(虽说对人而言,二者很难分得开),比如总想到吃上面的刺激,甚至怀疑西语里 stimulus 语源学上是不是就从吃上来的。

在吃上面,“刺激”与在别处一样,大体是一中性的描述。怎么样就算刺激,因人而异。在甲看来够刺激了,在乙可能觉得还不够味。当然,还因地域的不同而变化。不过大体的标准也还有,比如辣椒、花椒之类,就被认为是刺激性的,因为气味很冲。湖南人好辣,四川人嗜麻,都可视为吃上面的追求刺激,四川人事实上也喜辣,可说是复合型的。要说在追求味蕾刺激多重性方面登峰造极的,却是江苏徐州人,证据是他们的一道凉菜,叫“凉拌五毒”,亦称“素五毒”(徐州还曾有“荤五毒”,只记得其一是蝎子),系由葱、姜、蒜、香菜、辣椒(青椒、红椒)五种原料切丝凉拌而成,不同的餐馆可能会小有差异,比如以洋葱取代香菜。

称“素”有点滑稽,因为照古代的说法,“五毒”差不多都是“荤”。与其他菜的最大不同,是以配料作主料,葱、姜、香菜之类,大多数地方都是用来去腥提鲜的,放多放少虽然各有拿捏,却都是为辅,这里由帮衬一变而为主角。如此架床叠屋地弄出来,味道如何不好说,若论刺激,真是刺激到家了。只是大多数人恐怕消受不起,我进过两回徐州人的馆子,请客者都要了“凉拌五毒”,因这是别处所无的。以北人的豪放结实实一大盘子端上来,尚未入口,刺鼻的气味已是迫人而来,然而只是啧啧称奇,似乎没什么人敢放口大啖。所以自始至终,它的功能主要是在那里散发气味。

酸、甜、苦、辣、咸,谓之五味,只有辣被认为是刺激性的,嗜咸、嗜甜,还有嗜酸,都不被视为追求刺激。我们看待吃得特咸的人与嗜辣的人就不一样,吃得再咸不过是程度之差,甜就更不用说,你吃上半斤巧克力似乎也“与刺激”无关。一弄到辣上面,就不是程度不同,而是性质大变。大概谁都认定,辣以外的几味,都算平和,辣才会乱“性”,连湖南人自己都认定其性子的烈与嗜辣有关,“辣妹子辣”,就是因为“辣不怕”。此处所谓“性”不取“酒能乱性”之意,解作正常状态。

其实以我之见,刺激是相对常态而言,出离了常态,过度了,即有刺激的效果。我们说“过瘾”“够刺激”,都是一意,条件便是过分。不拘酸甜苦辣,每一味其实根底里就是从求刺激里来的,只不过习惯了,即不再刺激,此时要刺激,就得加量——也就是过度。

甚至一杯白水也可提供刺激,刺激可以来自任何方面的过度,比如速度,大口地灌下就比小口的抿刺激;再如温度,我喝水喜欢要不特凉,要不很烫,拒喝温吞水,因凉与烫,都有一种刺激。

入春以来,眼前一切都是新天地,连陈旧的人也跟着焕然一新起来。

春天的第一个引信,是菜市点燃的:山中的笋,河里的鱼,泽畔的芹……一样一样,叫人领悟造物的生生不息。早晨去一趟菜市,黄昏下班后,骑在车上迎着斜阳扑扑向前,我还要去一趟。紫菜羹、青菜羹、绿菜羹、杨花萝卜……满篮满筐。任意摘一片茎叶,掐一掐,春露淋漓的粉嫩,要与春风赛跑着享用它们了。春天的蔬菜,一向有粉粉嫩嫩的气质,有小鸡出壳的欢欣感,唧唧唧,唧唧唧……

一个春日阴阴的清晨,老远望见露天菜摊有一捆春芥菜,鲜滴滴,绿翠翠,心为之动。芥菜叶子,流苏一样瘦瘦长长,俯身闻嗅,一股奇异的菜蔬香直冲肺腑。我在手机上迅速翻看天气预报,告诉老板哪天晴,再割几斤来。春芥菜历经整整一冬的酷寒,升化了香气,如若陈酿,无比治愈人。预备买上几斤,曝晒一日,洗净,腌制起来。

春芥菜亦名“春不老”,比古诗还要美的名字。发酵一周后,与春笋

同炒,搭配二两肉丝,可谓杀饭神器。春日,人体阴阳交错,胃口颇差,也是一种春懒。不仅打不起精神,更无食欲,未了,又饿得慌。但凡餐桌上有一盘芥菜春笋肉丝,酸溜溜的气味森森细细缠绕着,味蕾霎时张开,不愁倒不下一碗饭。

时不时买一斤紫根韭菜,坐露台慢慢慢。春阳和煦,春风拂面,内心一片宁静,深切感知到“我在活着”,有与光同尘的激滟。别人静修,阅读《金刚经》,我择韭菜便可以了。“春初早韭,秋晚晚菘”,古人诚不我欺,春韭的滑嫩鲜腴,堪比鱼脍。

春韭的可贵,可贵在一份稚气,毛茸茸的鲜,小鹿撞墙的鲜。无须搭配肉丝,佐以猪油炆炒即可。蛰伏一冬,自酷寒中淬炼而来的香滑鲜嫩,一层一层在味蕾打开,颇有荤腥之美。

有一来自皖北的老人,蹲在菜市一角,静静守着一袋黄豆粉,好奇上前打探怎样吃法。老人教,黄豆粉里掺点小麦粉,擀成面条,可美。嗜好稻米的我不会擀面条,但也买了点。晚餐时,一把韭菜切碎,掺进黄豆粉,加水搅拌均匀,平底锅里抹点素油,炕粑粑。吃一块韭菜粑粑,嚼一口白粥,有春月冉冉的静谧,也是春风同在的满足喜悦。

草头,也如期来临了。每见草头,便想起几年前的一场春宴。有一道鲫鱼汤,小火温着,始终保持鱼汤一百摄氏度的烫。服务员小姐将去骨的鲫鱼块悉数布给每位食客,再端上一盘草头。她在每人面前的瓷盘里,放一撮碧绿的茵茵的草头尖尖,舀一瓢鱼汤浇上去。汤喝毕,草头恰好断生,嚼起来,清香爽口,脆而不柴。一桌人默默不作一声,唯有小勺触碰瓷盘发出的微响,是最风雅的叫法。

我买草头,直接炆炒,拍很多的老蒜瓣。锅烧至青烟四起,草头快速投入,刺啦一声里飞速铲碎,激点凉水,一丢丢盐,起锅装盘。前后费时,不及十秒。多一秒,草头便老,粗

孩儿莲是调皮的,可爱的,只要它每年春天如期绽放,有的人一生就注定活得像小孩子一样纯真。在紫兰小筑,我见到周全时,就是这样想的。一向真性情的小女孩摘了朵小红花送给我,于是孩儿莲躲藏在我的手心。它长得小巧玲珑,形状似倒挂的莲花,惹人怜爱。

枝叶间闪闪烁烁的小红花,仿佛是严冬雪地里留下来的种子。孩儿莲含苞待放的时候,小女孩坐在树下望着父亲跳入的一口井发呆。天黑了,这个可怜的孩子,她慢慢睡着了,父亲耕耘的周家花园万籁俱寂,芬芳的花朵在她的梦中纷纷飘落。哦,那是梅花,白色、粉色、绿色,冷艳疏淡;那是荷花,宛若仙女亭亭玉立于水中,时而有蜻蜓栖停尖角;那是白木香、黄木香,繁繁密密如瀑布一样垂悬下来;天气骤然变暖,假山石旁的牡丹没到谷雨三朝已是一片姹紫嫣红,引得彩蝶翩跹;那是倚靠粉墙的琼花,莹白如雪,不谙园艺之人常常把它和白绣球搞混呢。那些上百年的古树:白皮松、构骨树、红豆树、紫藤、青枫……都在小女孩的梦中,但她什么也抓不住,两手空空。

我坐在茶室里,听当年的小女孩讲述往事。她的讲述,任何时间和人物的浮现都没有背景,也不做任何铺垫和交代,仿佛是在跟她父亲那些诗酒唱和的朋友一起回到过去,彻底忘记了我是这些往事的局外人;而且,她所讲述的,跟我们经历过的五十多年似乎没有什么关系,指向的全是五十多年前的山、河、人、树木、星空、蜜蜂和花草,以及五十多年前的世道、恩怨和哀愁。这个下午,我被小女孩的讲述打动了,她父亲到底是作家、编辑、翻译家,还是盆景大师?鸳鸯蝴蝶派代表、《紫罗兰》期刊、电影明星杨耐梅席设的梅宴、与徐志摩陆小曼的相识、发表张爱玲的处女作《沉香屑——第一炉香》,在《申报》文艺副刊上连载秦瘦鹃的小说《秋海棠》、上海中西药花会夺魁、与谢孝思商讨修整苏州园林、国家领导人对紫兰小筑的访问……一些词条人物包围了

我,我刚在一个词条或事件上停顿,从她的口中,又有另一个词条或人物像一株白山茶,横切嫁接出来一株粉白山茶,让我应接不暇,无法串联。我想试着把她的讲述用园子里的花草即兴组合成一幅写意画,但一切都是徒劳。她说起一个场景:“父亲去世后,不知怎的,那棵挺拔的孩儿莲渐渐枯萎凋零了。刨开泥土后发现原因:地面下陷导致地下水浸漫树根。没想到,第二年春天在老根上重新爆发了嫩枝,我们为此专门砌高了花坛,精心养护,又开出花来。”

许多年过去了,我难以想象从前紫兰小筑孩儿莲绽放的盛事,正如我难以设想时光在遗弃一些人时所流露的表情。城市更新改造了,物质生活丰富了,中外游客增多了,却进入不了他们的记忆!这梦境般的花草的隐居生活,或许才是苏州这样一个江南古城真实的品质?

紫兰小筑是二进院落建筑风格,小小的门扉,大大的花园,用来与阳光、云朵、飞鸟、流水和风声相交流,但它并不是遁世的。天气晴朗,就有忙碌无休止的劳作,就有风霜雨雪,就有欲言又止的爱和忧,还有摆脱不了的、鬼魅般笼罩的阴影。喧闹的市声被高墙阻隔在外,人便可以好好睡眠。鸟儿总是飞来飞去,它们

乐意转达一棵树对另一棵树的时候,问得好,孩儿莲就在风中鼓掌;问得不好,孩儿莲就不高兴,抖,树上的花苞落了一地。整个春天,小女孩的心都是满的。她既怕春天不愿住下,又怕春天突然离开,就像父亲当年一样。

在爱莲堂,看着墙上她父亲的肖像照,想到一句话:“人间那些不可思议的事都是默默进行的,喧哗者不真诚,最深挚的怀念也是没有墓碑的形式的。它抽象,它永恒。”这句话读来多么令人悲伤,从周瘦鹃先生的照片竟想到墓碑。当时当地,我把自己吓了一大跳。

喝了口茶,我赶紧把好听的话对周全倾诉,稍稍释然。轻轻抚摸手心的那朵孩儿莲,它微微绽放的花香,是春天在花苞里吟唱的回响。



## 水落石出(纸本水墨) 何曦



我从2008年1月起,全程参与了中国2010年上海世博会甘肃馆创意设计、组展搭建、世博会试运营、开幕式、甘肃馆日常管理、甘肃活动周、世博会闭幕式、甘肃馆撤展等各环节的筹备组织工作。当时我在原甘肃省投资贸易促进局任综合处处长,世博会期间兼任上海世博会甘肃馆临时党支部副书记、综合管理部部长,2010年前前后后在上海累计工作了153天。此段工作经历给我人生历程刻画下了可谓浓墨重彩、受益匪浅、受益终身的烙印。

如何在上海世博会展示甘肃,体现“城市,让生活更美好”的大主题,从2007年10月起,甘肃省党政领导、专家学者和参博办的工作人员开始了思考、筹划、设计、建馆的历程,多少个不眠之夜、多少次争论论证,已无人能说得清、无从考证。我们邀请中国科学院历史研究所、上海大学和省内的专家学者经多次研讨,结合甘肃省经济、社会、人文、历史特点,确定了甘肃省参博主题——“丝路·城歌”。因为在历史的长河中,甘肃

境内城市的兴起、衰落、再生,都与丝绸之路有关,这条路赋予了甘肃城市命运轨迹、生命特征和精神内涵。甘肃正是沿着这条路,从历史走向现代,走向未来;从古城锥形的遗址、屏藩中原的边城到开放前沿的中心、国家建设的基地、生态保护的前哨。独特的地理环境和历史背景,赋予甘肃城市发展锲而不舍的生命气质和以强国安民为己任的大局意识。

2010年4月20日世博会试运营开始,在600平方米的展示区域内,以丝绸之路沿线甘肃城市的发展、兴衰与再生为主线,将古代与现代融合,历史与未来交汇,采用实物静态展示、多媒体互动演示、视频等多种手段相结合的展示方式,充分演绎“丝路·城歌”主题,利用“莫高窟”“万国博览”“读者书卷”“治沙治水”“城市展示”“畅想剧场”“新能源互动”“循环经济”和“演艺舞台”等丰富展项,充分体现了甘肃城市全局的

视野、开放的胸襟、自强的精神、和谐的理念,揭示了城市发展和生态保护之间的和谐共存关系。通过城曲——开放与融合、壮歌——环境与发展、新韵——创新与未来三大板块内容,从社会、经济、科技、文化等不同领域,集中展示了甘肃厚重的历史文化底蕴、新时期经济社会发展成就和未来广阔的发展前景。

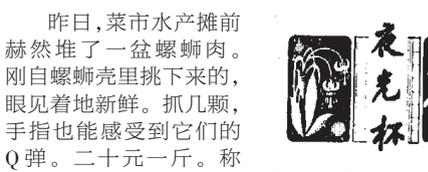
上海世博会的规模之大,周期之长,面临的困难之巨,对甘肃参博人来说都是前所未有的、极其严峻的考验。兰州与上海相距2000多公里,气候、饮食习惯等相差甚远,高温、潮湿、暴雨等自然环境也是对大家的挑战。远距“作战”有诸多不便,如工作人员要出园购买打印纸、硒鼓等小物件,往往就要花费两个小时以上的时间;园内进物品,按规定申报手续后要等到零点才能放行,往往凌晨四五点物品才能搬运到位。位于中国馆序厅最前端的甘肃馆,因位置突出、

柴且卡喉。实则,不叫炆炒,也就是在锅里撩一下。前阵,学到一样草头春笋饭。半截香肠,切薄片,咸肉一两,切软后切丁。雷笋两根,切片,焯水。草头半斤,洗净,焯水,凉水激一下取其绿。梗米洗净,无须浸泡。热锅中,倒入香肠、咸肉丁,煸出油脂,倒入开水、梗米,略微翻炒,加开水适量,倒入电饭锅焖煮。待饭熟,将草头在热锅中炆炒几下,汇入热饭中,搅拌均匀,即可。一碗草头春笋饭端在手上,山野之清气郁郁而勃发。

昨日,菜市水产摊前赫然堆了一盆螺蛳肉。刚自螺蛳壳里挑下来的,眼见着地新鲜。抓几颗,手指也能感受到它们的Q弹。二十元一斤。称了些,拎去韭菜摊位前,向大姐扬扬塑料袋,心有灵犀的她迅疾意会,抓一把韭菜放电子秤上,未了,她偏忍不住吐糟:你又不请客,买这个难伺候的东西,不漂二十遍水都洗不干净。

为了一口春鲜,岂能怕麻烦?螺蛳肉里加点盐、醋、面粉,抓透,放水中漂洗干净,再焯一下水。锅热,适量猪油,姜、蒜、小米辣爆香,螺蛳肉汇入爆炒,加半碗开水,热火收汁,盛起。净锅,热锅凉油,汇入韭菜,爆炒断生后,倒入螺蛳肉,适量盐、老抽调味,装盘。

螺蛳肉的韧劲,韭菜的嫩滑,在口腔里呈现着截然相反的两味味蕾呢,真是春风一度的珍贵呢。春风解冻,河边看柳,鱼鲜渐多。每一条野生鲫鱼,皆怀抱一坨金黄的籽。翘嘴白身段颇长,愈加肥硕。最好的,还数鳊鱼。时令、鱼鲜、古诗,三者携手,日久生情,终于有了知己的关系——中国人的血液基因里一向流淌着顺应时令的饮食密码。鳊鱼不能贪大。大者,肉老,斤余正好。从网上学来一样新烧法。配料有:雷笋,河虾,蚕豆米。三两雷笋,竖切细长条,焯水备用。鳊鱼洗净,打十字花刀,两面煎至焦黄,料酒适量去腥,移入砂锅,加开水没过鱼身,依次放入笋条、河虾、蚕豆米,中火慢炖二十分钟,起锅前,加盐调味。一锅真正的时令春鲜,吃出了春山隐隐河水涣涣。



锅热,适量猪油,姜、蒜、小米辣爆香,螺蛳肉汇入爆炒,加半碗开水,热火收汁,盛起。净锅,热锅凉油,汇入韭菜,爆炒断生后,倒入螺蛳肉,适量盐、老抽调味,装盘。

螺蛳肉的韧劲,韭菜的嫩滑,在口腔里呈现着截然相反的两味味蕾呢,真是春风一度的珍贵呢。春风解冻,河边看柳,鱼鲜渐多。每一条野生鲫鱼,皆怀抱一坨金黄的籽。翘嘴白身段颇长,愈加肥硕。最好的,还数鳊鱼。时令、鱼鲜、古诗,三者携手,日久生情,终于有了知己的关系——中国人的血液基因里一向流淌着顺应时令的饮食密码。鳊鱼不能贪大。大者,肉老,斤余正好。从网上学来一样新烧法。配料有:雷笋,河虾,蚕豆米。三两雷笋,竖切细长条,焯水备用。鳊鱼洗净,打十字花刀,两面煎至焦黄,料酒适量去腥,移入砂锅,加开水没过鱼身,依次放入笋条、河虾、蚕豆米,中火慢炖二十分钟,起锅前,加盐调味。一锅真正的时令春鲜,吃出了春山隐隐河水涣涣。

## 153天打造甘肃馆 赵滨冬

甘肃馆除演艺和讲解人员之外,负责综合管理、展示运营、消防安保的现场值班工作人员平均不到10人,与绝大部分工作人员在三四十人以上甚至百人的兄弟馆相比,人少责任大,是所有省市区馆中工作人员数量最少的之一。此生幸运,参与世博;此生无愧,奉献世博!

世博园区后续开发是一种慢更新,说明上海在很用心地规划城市。 世博与我 责编:沈琦华

