



同事老穆为他的一套红木家具找出路,现居让给儿子做婚房,小夫妻不喜欢红木家具,另有的房子太小摆放不下。这套黑酸枝仿明清老家具,几十年前花了二十多万元搬进家中,时至今日,没有增值保值,竟然还乏人问津。当年帮忙搬运者,多少人对这套精雕细琢、奢华尊贵的家具心生羡慕,我是不以为然的少数派。

有人将不喜欢红木家具的人,归结为阅历不够、品位不够、钱财不够。除了此三点,我更有其四:舒适感不够。我不是轻视红木家具的艺术内涵和文化价值,“桂筵含柏醑,兰席拂沉香”,一套红木家具是

鲨鱼与鱼翅

王坚忍

当年我在东海渔船工作时,见识过的三种鲨鱼——猫鲨、双髻鲨、姥鲨。猫鲨属小型鲨鱼,身长60—70厘米,有猫一样的眼睛,白天藏于海底,夜晚出来觅食,身上有斑点的叫梅花鲨,它与其他种类鲨鱼一样,皆无鱼刺、软骨。双髻鲨也是小型的,头部像古代乌纱帽的帽翅向两边伸出,老船员叫它“梁山伯”,因越剧里的梁山伯也戴这样的帽子。有时候捕上来的雌双髻鱼,会当场分娩出手表大小的几条小双髻鱼,它们是卵胎生的,幼体不用哺育,脱离母体后能独立生长。这两种鲨鱼太小了,根本不会对人造成危害。

姥鲨,我只见过一次。即将返航前,我船混捞上来一条身长5米多,巨口细牙的姥鲨,背部灰褐色,白肚皮,外表凶猛,但它却主食浮游生物、小鱼等。所以称姥鲨,是由于性格像姥姥对小辈一样温顺,属于面相难看心肠善一类,没有攻击性。这条姥鲨估计有700公斤,根本无法与同时捕获的鱼虾一起下鱼舱,只好放在靠右舷的甲板上摆平。靠上海江浦路市场卸鱼时,动用了吊车,取出的鱼肝装进大木桶,至少有60公斤,送到上海鱼品厂制作鱼肝油,鱼肉做鱼粉。大白鲨我没见过,但船长说他见过跃出海面的大白鲨,不攻击渔船。

如果把捕到的鲨鱼的肉、肝脏、鱼鳍都食用或制药或做饲料,物尽其用还说得过去。有统计说,100条鲨鱼中有70条鲨鱼,是被渔民取走鱼翅后,再“放生”弃之入海的。一是鲨鱼太大,渔船装不下;二是鱼肉鱼肝价值与鱼翅相比,形同鸡肋。失去了鱼鳍,鲨鱼只会沉下海底,动弹不得慢慢死去。

吃过鱼翅的人都知道,它是一朵需要绿叶扶持的牡丹,须好配料和好高汤佐佐,才能做出全鸡鱼翅、三丝鱼翅、蟹黄生翅等佳肴。如果单以盐水煮鱼翅,味道跟粉丝差不多。鱼翅越吃越少,价格越抬越高,鲨鱼成了濒危动物。许多国家出台保护鲨鱼的条例,中国早在1989年就颁布了《国家重点保护野生动物名录》。

如今,我见过的三种鲨鱼,除猫鲨外,双髻鲨、姥鲨都被列为二级保护动物;我没见过的、被渲染成“杀人狂魔”的大白鲨也在此列。为提升全球对鲨鱼保护的关注,7月14日被设立成“国际鲨鱼关注日”。



肖振华

不费力的日常

小康的象征,富裕的配置,满足的是人们对于形式美的追求。然而,红木家具由于材料的特殊性、设计制作上不尽合理,导致体验不佳,即便号称最完美的、“计万全而筹尽适”的明式圈椅,因为软包缺失,坐感费力,不如现代沙发。

上世纪九十年代,我的写字台上有了台386台式机,我看上的一把电脑椅,就在老穆搬红木家具的那天买了回来。那椅子是根据人体工程学原理设计的,可以均匀分担身体重量,坐垫、靠背、扶手均为记忆棉弹性材料,椅子的高度、倾斜度可根据需要调节,柔软舒适,久坐不累,就此一“坐”至今。

多年前,美国电影《大白鲨》在全球爆红,影片中一个海滨小镇的消夏浴场,因嗜血成性的大白鲨接连攻击吞噬游客,整个小镇笼罩在恐怖的阴云之下,惶惶不可终日。当地警长等人挺身而出,击毙了大白鲨——这部电影强化了公众对鲨鱼的恐惧,并在一定程度上助长了太平洋沿海打着“为民除害”旗号,大肆猎捕大白鲨的风气。其实,渔民拼命地猎捕鲨鱼,与正义无关,大多数基于追逐和猎取鲨鱼的鱼鳍,即鱼翅,也是追逐和猎取利润,因为鱼翅是昂贵的。

当年我在东海渔船工作时,见识过的三种鲨鱼——猫鲨、双髻鲨、姥鲨。猫鲨属小型鲨鱼,身长60—70厘米,有猫一样的眼睛,白天藏于海底,夜晚出来觅食,身上有斑点的叫梅花鲨,它与其他种类鲨鱼一样,皆无鱼刺、软骨。双髻鲨也是小型的,头部像古代乌纱帽的帽翅向两边伸出,老船员叫它“梁山伯”,因越剧里的梁山伯也戴这样的帽子。有时候捕上来的雌双髻鱼,会当场分娩出手表大小的几条小双髻鱼,它们是卵胎生的,幼体不用哺育,脱离母体后能独立生长。这两种鲨鱼太小了,根本不会对人造成危害。

姥鲨,我只见过一次。即将返航前,我船混捞上来一条身长5米多,巨口细牙的姥鲨,背部灰褐色,白肚皮,外表凶猛,但它却主食浮游生物、小鱼等。所以称姥鲨,是由于性格像姥姥对小辈一样温顺,属于面相难看心肠善一类,没有攻击性。这条姥鲨估计有700公斤,根本无法与同时捕获的鱼虾一起下鱼舱,只好放在靠右舷的甲板上摆平。靠上海江浦路市场卸鱼时,动用了吊车,取出的鱼肝装进大木桶,至少有60公斤,送到上海鱼品厂制作鱼肝油,鱼肉做鱼粉。大白鲨我没见过,但船长说他见过跃出海面的大白鲨,不攻击渔船。

如果把捕到的鲨鱼的肉、肝脏、鱼鳍都食用或制药或做饲料,物尽其用还说得过去。有统计说,100条鲨鱼中有70条鲨鱼,是被渔民取走鱼翅后,再“放生”弃之入海的。一是鲨鱼太大,渔船装不下;二是鱼肉鱼肝价值与鱼翅相比,形同鸡肋。失去了鱼鳍,鲨鱼只会沉下海底,动弹不得慢慢死去。

吃过鱼翅的人都知道,它是一朵需要绿叶扶持的牡丹,须好配料和好高汤佐佐,才能做出全鸡鱼翅、三丝鱼翅、蟹黄生翅等佳肴。如果单以盐水煮鱼翅,味道跟粉丝差不多。鱼翅越吃越少,价格越抬越高,鲨鱼成了濒危动物。许多国家出台保护鲨鱼的条例,中国早在1989年就颁布了《国家重点保护野生动物名录》。

如今,我见过的三种鲨鱼,除猫鲨外,双髻鲨、姥鲨都被列为二级保护动物;我没见过的、被渲染成“杀人狂魔”的大白鲨也在此列。为提升全球对鲨鱼保护的关注,7月14日被设立成“国际鲨鱼关注日”。

如今,我见过的三种鲨鱼,除猫鲨外,双髻鲨、姥鲨都被列为二级保护动物;我没见过的、被渲染成“杀人狂魔”的大白鲨也在此列。为提升全球对鲨鱼保护的关注,7月14日被设立成“国际鲨鱼关注日”。

生活不是随意的摆设,什么放在首位有各自的考量。有一本畅销书《金钱的背后是人》,作者以一件夹克为例,认为“这件夹克穿起来真舒服”的,买的是舒适感;认为“这件夹克真好看”的,买的是展示自我;认为“这件夹克值1000元,我可以炫耀炫耀”的,买到了社交价值。作者认为,商品承载更多的实在效用,可以让生活获得更多的充裕、更多的舒适。

现代社会倡导人性化,营造舒适感,逆此者废,顺此者兴。前不久在日本旅游,见到一家笃屋书店,发现里面的摆设很有意思,不是书和书摆放在一起,书的旁边,或许有CD和DVD,或许有意大利面和酱料,也或许有异国他乡的文创产品……如此一改矜持、刻板的组合,给顾客提供了一个个生活提案,翻阅烹饪书籍,可以下单书里介绍的食材;浏览旅游指南,可以挑选该国最有名的电影和最受欢迎的音乐等等。书店通过书籍、电影、音乐等多种媒介,向顾客展示新的综合性空间,与其说销售书籍或商品,不如说是在贩卖一种不费力的、舒适宽裕的生活体验。

从功能诉求到心理需求,对舒适感的追逐渗透在日常每一个角落。一位中学同窗加了我的微信后,每天发来“早上好”,不回不礼貌,半个月后,我最



“与其冒险结婚,不如长期拉扯!”两个姑娘的聊天,打破了车厢的宁静。

早高峰的地铁里,人们挤作一团,而每个人又自成孤岛。有人低头沉浸在手机屏幕的光影里,指尖机械滑动;偶有抬首者,目光也是涣散的,穿过对面乘客的身体,投向更虚无的远方。有人歪着头浅眠,随着列车晃动轻轻摇晃,仿佛被城市的脉搏牵引。

车门即将关闭的警报声骤然响起,两个姑娘像被弹弓射出的石子般,跌跌撞撞扑进车厢。原本凝固的人群被迫泛起涟漪,手机屏幕猛地倾斜,有人不耐烦地摇头,有人下意识后退却抵到身后的胸膛,满车厢的人在拥挤中彼此触碰,又迅速恢复冷漠的僵直,继续上演着属于自己的无声剧目。

换乘站,一拨人下车,一拨人挤进来,两个姑娘顺势站在我面前,其中一个马尾辫姑娘说:“我现在觉得结婚真的没啥意思,我很享受恋爱初期的那种拉扯感,互相试探、了解、择优而取的过程其实是最美好的,大家都在展现自己最棒

的一面。”

听着俩姑娘聊天,我瞬间觉得今天注定是个有意思的日子,压低耳机音量继续听壁脚。大波浪姑娘说:“前两天约会,餐厅里伴奏的钢琴声悠扬又甜美,那时灯光、氛围、地点都刚刚好,于是对方告白白了。我当时有一种想触碰却又想收回手的感觉,我满脑子里都是‘单身不香吗?’养猫、撸狗、剧本杀狼人杀随时组局,日子很快乐啊!关键是,我不

用猜测对方是纯爱战神,还是海王?”“对!对!对!”马尾辫姑娘应和着,“也不用在上头和下头之间反复横跳,开心就聊,不开心就放着。”

我看着她们,忽然想起:小时候总以为喜欢非黑即白,长大后才明白,喜欢可以是试探的微风,也可以是承诺的绿荫。爱本应轻盈,若背负了太多得失心、占有欲,就像夏昼骄阳般灼人。拉扯感之所以迷人,或许正是因为它保留了“微风”的潇洒,尚未变成“烈日”的沉重。愿你能在似是而非的心动中悠然漫步,更能带着满身热忱,奔赴命定的真心之约。

初夏,寻访绍兴的国家级重点文物保护单位——避塘。对于这个建有避塘的湖,当地人俗称为昂桑湖,因盛产昂刺鱼而得名,它是当年渔民的防浪黑科技。

相传明朝时,绍兴有个石匠,因避来不及而落水,后被村民救起。他为了报恩,出家当了和尚,发愿要建避塘,造福众人。奈何他筹款十年,未了心愿,最终抑郁而终。当地一位富商被他的精神所感动,胸脯一拍,“这钱我出!”于是,明朝崇祯年间,这条耗资巨大、用时五年的避塘终于在湖中建成。那长长的避塘,就像延绵的水上长城,规避了滔天的风浪,成了绍兴版的“诺亚方舟”。

置身于沧桑悠远的避塘,我十分震撼。整个避塘全部用条石横向垒砌,石板之间采用类似榫卯的凹凸结构紧密咬合,比如今的乐高积木还稳当和漂亮。长长的六里堤塘,建有五座石桥、一座石亭,它们错落有致,设计科学,雄健粗犷又精工细作。既能避风浪,又能当纤道,堪称明朝多功能的水上高架桥。古石板上还凿有不少缆船用

的洞孔,让贸易运输的船只,终回复道:因为一早送孩子上学,也不太注意微信,未复请读,以后不发了吧,谢谢老同学的问候。人与人的交往,我还是欣赏彼此不费力的舒适感,诚如古人所云“相见亦无事,不来忽忆君”。东晋名士王徽之在山阴居住时,某个夜晚独自饮酒赏月,突然想起好友戴安道,于是连夜乘船划溪拜访。一夜航行,到了戴安道的家门口,但并未敲门,而是转身返回,“吾本乘兴而行,兴尽而返,何必见戴?”这固然是王徽之的随性洒脱,但在在我看来,其中还蕴含了一种不欲打扰,互留舒适空间的意思。

青年导演麦子拍了一

部短片《不费力的日常》,展示都市人轻松舒适的生活,但其描述的却是高跟鞋皮鞋。皮鞋在很多人眼里已经久违了,笨重累赘,有种不舒适:压脚背、挤脚趾、磨脚跟、卡脚跟……老一代为了保持行头,还可

以皮鞋的毛病,但新一届不能忍,磨脚跟,穿没帮的;挤脚趾,穿露趾的;球鞋可搭连帽衫运动裤,板鞋能配T恤热裤;冬天UGG,夏天洞洞鞋……那位以皮鞋起家、有“中国鞋王”之称的某集团董事长也无奈地感叹:“现在的年轻人,有几个还穿皮鞋?”而麦子的短片中高跟鞋皮鞋,却成为“一双随时能跑起来的鞋子”。生产商为提升皮鞋舒适度,不断迭

代鞋植、材质和制作工艺,创造性地将原本用于运动鞋的“空气棉”嵌入鞋头,避免了脚尖磨蹭,且排汗透气,保持鞋内清新;还采用高回弹蓝点减震垫芯,有更广泛的受力范围,有更好的回弹支撑性能,女生们由此可以在街道快步,可以在树下跳舞,每一帧舒缓轻盈的镜头,却像是一首日常散文诗。

老穆的那套红木家具,最后还是由生产商回购了。让我感兴趣的是,厂家表示将用以作升级尝试,在保持色泽高雅、维持空间禅意的前提下,去除烦冗雕饰,强调线条简洁;运用数字化技术、现代科技材料,通过智能化制造,创新出一套既具有传统韵味、又符合现代审美,同时享有舒适感的红木家具。倘若如此,何其美哉。

进入初夏,天气晴雨相间,经友人介绍,我去了趟南上海奉贤新城,在中央林地的荷荷塘畔赏花拍摄。因为还不是荷花盛花期,拍摄者寥寥无几。

只见宽阔的荷花塘水面纵横交错,犹如罩上了一条绿被单,大小不一的荷叶郁郁葱葱,一派生机勃勃。在微风中轻轻摇曳。早发的淡黄色、大红

稳稳地在此停靠躲避,呈现出当年“外湖浪打浪,内湖静悄悄”的奇观。

行走在层层叠叠大块青石堆积

的窄窄避塘,仿佛进入水天一色的神奇世界。避塘的两边没有围栏,随时可亲近那奔流的湖水,感受渔舟唱晚的浪漫。这个充满乌篷、黄酒的柔柔水乡,弥漫着水汽、酒气和酱香气的地方,从古到今不缺刚烈之士,从大禹、勾践、陆游、王

阳明,到鲁迅、秋瑾、周恩来,培育了众多的仁人志士、英雄豪杰,营造了“红尘避处,心归湖塘”的淡定和坚韧。这里的刚烈,是隐忍的刚烈,是诗性的兼容,是侠义的坚忍,是文化人的坚守,是勇立潮头、浩气留天地的长歌。

绍兴的昂桑湖,在清乾隆《绍兴府志》上曾有记载:“湖在山阴县西北,越人呼黄色无鳞有刺之鱼为昂刺鱼,此湖多出此鱼,故名。”这让我想起小时候,在外婆古镇的河埠头

钓鱼的情景,总会钓到硕首、狭身、瘦尾的昂刺鱼,但我总是讨厌它。因为它的背上有一根很硬的尖锐骨刺,若是用手捏起这根骨刺,它就会发出昂嗤昂嗤的声音。我在河边赤脚钓鱼,有时会被昂刺鱼刺到脚,严重时还会流血。可是,外婆告诉我,昂刺鱼营养丰富,具

有补充蛋白质和增强体能的高营养价值,是大补的好食材。在外婆手中,可以用昂刺鱼与豆腐、河虾等,一起清蒸或红烧,烹饪出独特的美味佳肴。尤其是菜花黄的季节,那肉质细嫩、香浓鲜美的昂刺鱼汤,总让我回味无穷。

走累了,我想在避塘歇歇脚,便席地而坐,看天阔鸢飞,听湖静鱼戏。倏忽间,远处那疾驰的高铁穿梭而过,近处一群昂刺鱼由湖面下跃起,在空中打了个转后,又扎入湖中,在避塘边惊起一滩波浪,水花四溅,划出一圈圈涟漪,又慢慢地晕散开去,一切又归于平静。

日暮云合,我沿着避塘踏上归途,看着脚下富有沧桑感、长条石筑就的避塘,感受着历史进程的起起落落、浮浮沉沉,心中激荡不已。

对葱之好感,来自多方输入。早年在家附近餐馆吃阳春面、小馄饨,猪油加持的高汤里漂浮的葱花,相当勾魂。马路边小吃摊的油墩子、葱油饼里都有满满的葱香和回味。家里偶尔烧菜的父亲,烧的番茄肉丝土豆蛋花汤也蛮吊胃口。他把煸炒过的肉丝、土豆片、番茄放小锅炖熟,倒入加水调匀的蛋液。顿时蛋花浮起,放调料后接着放一把葱花,红白黄绿,色香味一起抵达。父亲烧的菜,别的菜销路有限,唯独这锅汤都会被消灭干净。

邻居外婆每天凌晨买菜,不仅买回一篮篮新鲜亮眼的荤素菜,还有一把把青翠欲滴的小葱。有次我好奇地问她,为啥依买额菜和葱,都比别人来的新鲜好看?她笑着说,我5点前就挑蔬菜新鲜的摊头排队,价

钱大也要买好的。蚕豆要买碧绿饱满的本地豆,莴笋要买粗壮匀称的圆叶莴笋。一分一摊的葱,要选购短小的水葱来得香……外婆如数家珍。她不光菜买得好,也烧得好。她拌黄瓜,将切好的葱花放热油里略煎出香味,然后将葱油浇入腌好挤干的黄瓜,加糖加醋拌合,瞬间黄瓜独特香味溢满灶间。她炒茭白肉丝,在油锅煸炒肉丝时放些葱花,然后倒入茭白丝煸炒加适量盐和水略烧,起锅时再放些葱花。两放葱花、香味倍增。有趣的是,她的五个外甥从不坐桌子吃饭,一端着外婆分好的“盖浇饭”,倚立天井墙边吃饭,吃得津津有味。天井里饭菜的阵阵香味,夹着清新的葱香扑鼻而来。

小姨也是烧菜好手,她有两个与葱紧密相关的菜品让我记忆犹新。一个是葱油鸡,将两斤左右三黄鸡洗净,在加入酒、盐、姜片、葱团的沸水里煮10多分钟。鸡出水冷却后,切块装盆覆盖葱花,然后淋上微煎的葱油和鲜酱油。此时鸡嫩葱香,好看又爽口。另一个是葱花土豆,选用数个约一斤的土豆,洗净放水里煮至筷子能戳进。土豆捞出放冷水里浸一会剥皮后,切成约1.5厘米小方块。油锅热后放入土豆块,煎至金黄色,然后加盐、味精、小半碗色拉油和起锅。貌不惊人的土豆,经这样一操作,变得葱花诱人、鲜香挡不住。

有多年当“家庭煮夫”的经历,一次在民宿被亲戚、同事“挑上山”,我和表弟掌勺搞了一桌“农家乐”海鲜宴,有葱油海蜇丝、油爆虾、清蒸带鱼、炒梭子蟹、红烧尖腩鱼、墨鱼大烤、文蛤肉炒蛋等十多道菜。因和表弟

都习惯于菜品起锅前放把葱花添色、提香,又得“一把葱”的外号。葱绿微小,却点缀了百姓生活的绵长春意;葱香清淡,却调出了人间无尽美味和记忆。

葱绿微小,却点缀了百姓生活的绵长春意;葱香清淡,却调出了人间无尽美味和记忆。

葱绿微小,却点缀了百姓生活的绵长春意;葱香清淡,却调出了人间无尽美味和记忆。

葱绿微小,却点缀了百姓生活的绵长春意;葱香清淡,却调出了人间无尽美味和记忆。

葱绿微小,却点缀了百姓生活的绵长春意;葱香清淡,却调出了人间无尽美味和记忆。

葱绿微小,却点缀了百姓生活的绵长春意;葱香清淡,却调出了人间无尽美味和记忆。

葱绿微小,却点缀了百姓生活的绵长春意;葱香清淡,却调出了人间无尽美味和记忆。

葱绿微小,却点缀了百姓生活的绵长春意;葱香清淡,却调出了人间无尽美味和记忆。

葱绿微小,却点缀了百姓生活的绵长春意;葱香清淡,却调出了人间无尽美味和记忆。

葱绿微小,却点缀了百姓生活的绵长春意;葱香清淡,却调出了人间无尽美味和记忆。

葱绿微小,却点缀了百姓生活的绵长春意;葱香清淡,却调出了人间无尽美味和记忆。

葱绿微小,却点缀了百姓生活的绵长春意;葱香清淡,却调出了人间无尽美味和记忆。

葱绿微小,却点缀了百姓生活的绵长春意;葱香清淡,却调出了人间无尽美味和记忆。

葱绿微小,却点缀了百姓生活的绵长春意;葱香清淡,却调出了人间无尽美味和记忆。

葱绿微小,却点缀了百姓生活的绵长春意;葱香清淡,却调出了人间无尽美味和记忆。

葱绿微小,却点缀了百姓生活的绵长春意;葱香清淡,却调出了人间无尽美味和记忆。

葱绿微小,却点缀了百姓生活的绵长春意;葱香清淡,却调出了人间无尽美味和记忆。



扫一扫,关注“夜光杯”

那一缕葱香

程志忠

七夕会

在上头灵动盘转,展翅飞翔。是赏花乐,还是采蜜忙?我想兼而有之吧!

早有蜜蜂飞上头

陈志超

初放的荷花鲜艳养眼,灵动的蜜蜂活泼可爱,这样的画面实在是令人心旷神怡。小蜜蜂不停地闻香采蜜的瞬间,我也是一股劲地咔嚓咔嚓拍个不停。

摄影