天涯小楼随笔

澳门情绪

陈茗屋

澳门书法篆刻协会和濠江印社，创议成立黄牧甫研究会，原计划上个月在澳门进行。由于疫情，肖春源会长遗憾地告知，只好延期了。真是可惜。这将是史上第一个研究黄牧甫的学术团体。作为黄牧甫的铁杆爱好者，真希望能早日成立，以开展各项期待已久的活动。

澳门回归二十年来，在中央政府的关怀下，文化艺术一改往昔的沉寂状，蓬勃如雨后春笋。新建了多座文化设施，巍巍如澳门艺术博物馆，尤其在陈浩星兄长馆以后，举办了多次大型的书画展览和研讨会。其中对中国大陆及港澳台造成深远影响的“与古为徒·吴昌硕篆刻学术研讨会”“吴赵风流（吴让之、赵之谦）”展和研讨会，吸引了全国的专家，包括我沪上的韩天衡、徐云叔、童衍方、孙慰祖等老兄弟。

肖春源兄创建濠江印社以来，也举办多次高水平的书画篆刻展览。每次，都热情邀请我沪上名家剪彩。半年前，刚刚举办过很冷门却使人大开眼界的“巴蜀印展”。春源兄是念旧的君子，年前还举办过对沪澳艺术交流贡献多多的林近仁丈和钱君匋老师的联展。

澳门，是我除了上海、东京、大阪这三个居住地以外最喜欢的城市。几乎每年都去。那真像邓丽君《小城故事》里的氛围，充满着人情味。

我第一次去澳门是在一九八六年。那时，见到了神交已久的林近、李鹏翥二位仁丈，陈浩星、肖春源等书画兄弟。

当时澳门没有机场，毗邻的珠海机场也还没有建设。我是从日本取道香港，坐飞翼船前往的。陆康兄和陈浩星兄来码头接我，当晚即招待我吃葡国菜。印象至佳的是菜汤。其实就是土豆泥作汤底，加上剁成小条小块的青菜叶，且有一点点红肠，朴素简单，但味道醇美，齿颊留香。还有日本少见的马介休，大合我宁波人的口味。

▲ 仰天不作腾云想

第二天中午和晚上，林近丈和李鹏翥丈分别赐饭，倍感亲切。鹏翥丈当时是《澳门日报》总编，经常发拙稿上报，关照多多。林近丈那时主持慈善机构同善堂的日常事务。近丈的饭局约在“佛笑楼”，其实是有百年历史的西餐厅，烤乳鸽是其招牌菜。虽然我在国外也经常取西餐果腹，使用刀叉也早已习惯，但是乳鸽既小巧，又滑溜溜的，颇为尴尬。近丈抓起乳鸽，叫我也用手抓食，不必拘礼，令人难忘。

陆康兄则几乎天天陪我逛街，请客吃饭，介绍风土人物，介绍各界朋友。陈浩星兄、肖春源兄也经常燕聚，交流艺术感想。优哉游哉，和日本上紧发条的节奏迥然不同，澳门就是一首慢板乐曲。陆康兄还邀我去他家小住。白天我偶尔也会去逛逛菜市场，买点海鲜自己料理，领略澳门人自由自在的生活。

那时的澳门，宁静而舒适。南湾那边，抛物线状的海岸，有岩石的扶手，一长排藤枝磐互的大榕树，足够让人流连傍晚。走累了，岸边异国情调的圣地亚哥酒店，品一杯醇香的咖啡，没人会来打扰你。

原先我们有一个误会，认为港澳是文化沙漠。其实不然。一天浩星宗兄约我和《华侨报》的老编辑佟立章先生茶饮。佟老出示他的诗作，一句好句“仰天不作腾云想”，跳入眼中，挥之不去。当天晚上，便取前几天在香港茅大容兄公司里购得的青田刻了自用。后来，又刻过好几次。佟老送我一件朴素又新潮的短袖衬衫。三十多年来，每年我都会穿上一二回。

澳门有不少有趣的老人。大马路一号有家永大古董店，陆康兄带我去拜访店主邓苍梧先生。诚恳客气，一见如故。稍坐一会便强邀我们去隔壁他的衣料铺送我们呢料。又强邀去附近的成衣铺量体定制西服，又在他店铺对面的龙记饭店招待吃饭。我也跟着陆康兄叫他邓伯。这位邓伯对任何人都十分客气，尤其是文化人。一九八七年，我曾陪同一对老艺术家夫妇访澳。在古董店稍坐一会，邓伯便拉着去衣料铺，只要老艺术家和夫人在衣料前多看几眼，或称赞一声，邓伯便吩咐伙计把那匹衣料剪下一段可做一套服装的长度。大概剪了十多套，包成两大包，重极。唉，我们上海人，常被外地人诟病，自我检讨，也确有不地道之处。翌日一早，老夫人指着两块呢料对我说，老先生老糊涂，这样难看的花纹也要了，你帮我们去换两块吧。我当然装糊涂，说既然不喜欢就带回去送人吧。邓伯的衣料都是欧洲的高级呢料，是特意从一匹一匹上剪下赠送的……

澳门人的人情味，我亲身领教，念念不忘。凡是有沪上艺术家到澳，李鹏翥丈必定宴请之，谈笑风生，满腔热情。林近丈也是如此，真诚待人，没有丝毫的虚假。可惜的是，二位仁丈俱已作古。邓伯也走了。他的古董店和衣料铺消失了，现在是一家灯光耀眼的金首饰店。对面的龙记饭店也变成了糕饼礼品店。

上世纪八十年代初，我沪上有许多朋友移居澳门。老同学杨维立兄即是其中一员。每次去澳，必见面叙旧。今年春节，走了。和我同岁的。他是清末直隶总督北洋大臣杨士骧的嫡曾孙。六十年代中期以前，其家还珍护着黄牧甫为杨中堂篆刻的多个印章。前几年，他曾要我摹刻了一对黄牧甫的“杨士骧印”“莲府”，以纪那荡然无存的家藏。

澳门，有故事的小城，我怀念的地方。再去那里，“访旧半为鬼”，怎不令人唏嘘。

一颗诗心度春秋

汪洁

一直以来，最喜欢写的字，是诗；最怕写的句，也是诗。诗为何物？作家赵荣发先生写道：“诗，是日月之精华，文章之极品。诗，会渗透你的心灵。看见石头上长草，便会感受到石头之柔软；看见水滴石穿，就会领悟水之坚硬。”的确，诗篇，如清风和浓情，似梅雨和愁绪，让我欢喜让我怕。

喜欢诗，是因为诗的美妙。这美妙，不是梦中言，而是心底语，本为心声，抚慰我的忧伤。这美妙，不可言传，只能意会，只有懂的人，才明诗心所达。喜欢诗，喜欢“众里寻他千百度，蓦然回首，那人却在，灯火阑珊处”的诗境。

怕诗，是因为诗的寂寞。这寂寞，不是独己身，而是求其唯美的心曲。这寂寞，是苦累，是需要殚精竭虑，用热烈的痴情，敏感的神经去用力歌唱的。当“昨夜西风凋碧树，独上高楼，望尽天涯路”，这寂寞，怕是少有人能解，鲜有人懂。

20世纪英国女作家弗吉尼亚·伍尔夫说：“不想注意事物的细节，只想沉浸在某种意境中，随某种有规律的、反复出现的节奏而漂浮，这种心理状态的自然表现形式，就是诗歌。”换句话说，这是一种既强烈又紧张的愿望，一旦出现，心情和思维，一下子就投了进去，而一旦出现，不能回头，不能自拔，没有任何东西可以阻挡，只有沉下去，沉浸在如歌的似幻似真的深邃里，然后再起来，那是诗的心灵感应和美，是诗心。“一杯水酒烦忧解，几度诗心痴语省。”而当此时，一颗诗心，又是何等地深刻迷醉，也定会令诗人感天而生，踏地到死。

近代著名学者王国维先生说：“诗本无可学。”诗人的诗心，只有自己去领会，外人若要明白，即使读遍诗人的诗歌，走进诗人的生活，恐怕也很难读懂诗人。诗的情感不仅强烈，而且覆盖面广，几乎各种各样的情感都在诗中翻滚过，泛滥过。这一切，就是因为诗人有一颗与众不同的诗心，有韵律地触及事物内涵的能力，更有富于爱和渲染情绪的才华。印度诗人泰戈尔认为诗人要用自己的感情体验人类的感情，诗人的心灵应该响应世界的呼唤。不管诗人年轻还是年老，他们的命运，灵魂的归宿都与诗的无限同在，怀着永生的希望，努力着、渴望着、期待着，热爱着。

诗心是逐渐形成的，和长期的生活环境和接受学习的程度有关，它是需要心理准备的，只有当思维和表达能力达到诗意的仙界、风味和气场时，才会有想写诗的冲动，也才是真正到了写诗的时候，才是写出好诗的最佳时机。顾随先生在他的学生叶嘉莹先生编记的《诗词讲记》中有“人可以不作诗，但不可无诗心”的传达。当然，有酒，有茶，有花香，有清风，有爱情，诗心便会潜移默化产生，风物度春秋，天地合日月。慢慢地，“深醉低眉方释怀，久吟回眸终得幸”。当读到顾先生这样的评话，深会人生抱持诗心之真，之深，之幸。

诗心来的时候，伍尔夫说：“会感到紧张，就像突然受到某种心理冲击一样。”汪国真说：“没有佳句不成诗，最先是最精彩的一句出来。”林徽因说：“是某一时，或某一刻敏锐的接触到生活上的锋芒，或偶然的触遇到理想峰巅上的云彩星霞。”诗心来的时候，我却是感觉欣喜，忧愁和爱，没有紧张。渐渐地，这种感觉会像水中的涟漪那样，一圈一圈地向远处舒展、延伸，更会越来越冷静、理智，同时会接收到心情的凄美和婉约，从而一泻诗起。“佳句本天成，妙手偶得之。”

若问如何保持诗心？我说是因为爱，有爱心才会有诗心，一切诗句皆于爱。爱情，亲情，友谊，爱大好山川，风花雪月，恋小家春秋，风霜星辰。无论欢喜，忧郁，悲伤，都是缘于爱。“人在恋爱中最诗味。”顾随先生总结得太深刻。恋爱时，你所见所闻，所悟所感，皆可入诗，“衣带渐宽终不悔，为伊消得人憔悴。”用诗化的境界去表达爱意，表达相思，往往会更曼妙，更绮丽。

诗言志，言情，这是中国诗歌最古老和最典雅的传承。杜甫有诗云：“宽心应是酒，遣兴莫过诗。”一颗诗心，也定会惊喜于先人前辈中的诗人诗词，怀着敬畏的心情，对他们顶礼膜拜，也会吟咏珍爱。所谓“不学诗，无以言。”读《诗经》、读屈原、李白、杜甫、白居易、李商隐、苏东坡、李清照、晏氏父子、纳兰容若等，一灯荧然，往复幽会，为千年的悲情哲思而感动，感受古人的闲情逸致，多情轻狂，咏志抱负，常常会使人高尚，使人典雅，使人清宁。

我还不能算真正的诗人，更不算一个好诗人，最多也只是诗词爱好者。愿保有一颗诗心，登山临水，饮酒泛舟，煮茶静坐，看花听雨，轻歌曼舞，愿永远活在诗意的爱，风景和灵魂里。一颗诗心度春秋。

库肯霍夫的郁金香公园

王琪森

荷兰的库肯霍夫郁金香公园，就像一颗璀璨的明珠，镶嵌在阿姆斯特丹近郊的小镇利瑟，有着“全球最美春季公园”的美誉。

还未进公园前，公园外田野上的郁金香已铺天盖地，那万紫千红、丰艳富丽的花朵从你面前一直延伸到天边，其浩翰的阵容、宏大的气势、壮美的花团、缤纷的色彩令人震撼，凸显着“最有价值旅游景点”的风采。然而，今年原本从3月21日至5月10日的郁金香展，因疫情的漫延而只得封门，改为“云”上展。由此使我感到我们曾于2018年4月游览参观的第69届库肯霍夫郁金香花展显得难能珍贵，从而让记忆来弥补遗憾。

库肯霍夫的郁金香花展，有着世界之最的国际范，其数量达600万株以上，还有洋水仙、风信子、蝴蝶兰等助阵，从而形成一幅五彩斑斓而气象万千的春芳图。每年的花展都有一个主题，2018年的主题是“花之浪漫”，因而在整个花展的置阵布势上显得浪漫潇洒而热烈欢快。

公园进口的大道两旁，由黄、红、白、紫组成的郁金香花阵高擎起婀娜丰腴的花朵，有如一队队正在接受检阅的士兵，一下子就很夺人眼球，引得那些爱美的女士们连连发出“呦”、“呦”的一片赞美惊叹声，忙着在花阵边拍照。由于荷兰位于欧洲的西北部，有很多地方接近或低于海平面，因而在一年四季中唯有人间四月天的春阳是最灿烂明丽的。那些五彩缤纷的郁金香在带有金属光泽的阳光映照下，在花的上方泛起一道道美丽而变幻的光晕，令人目不暇接而遐思无限。

以英式花园为主体风格设计的库肯霍夫公园，有安谧幽逸的湖面，有射玉吐珠的喷泉，有蜿蜒纵深的林径，有开阔青碧的草坪，从而使郁金香如织锦般铺满了湖畔、草地与林间，显得绚丽多彩而风情无限。尤其是临水的花圃，把郁金香的靓影亮姿倒映在宁静的湖面，形成了一道水中花卉长卷。此时，有几只气宇轩昂的黑天鹅游到湖边和游人亲昵，惊碎了这一湖花影，引来人们阵阵欢笑。原在草地一边的孔雀也被年轻的姑娘们五颜六色的花裙所吸引，挺有风度地踱步而来，随后展开了它那美丽的羽毛，把四周盛放的郁金香映衬得更加娇丽灵动。

最精彩、最珍贵的郁金香是在室内展馆，荷兰花农们精心培育的稀有品种郁金香傲然地在展台上亮相，如火红郁金香、国泰郁金香、垂蕾郁金香等。据了解一个郁金香新品种的培育至少二十年。不少蝴蝶兰被布置成不同的造型与图案，如心型、弯月型等，传递着爱情的甜蜜与憧憬。那些用各类鲜花制作的插花，更是千姿百态，美不胜收，展示了欧式插花的华贵气派与视觉张力。

荷兰是风车之国。在公园的草坪上，有一架高大而古老的风车，供游客们登高观花。沿着木纹毕显的楼梯拾级而上，我终于第一次进入了风车内，从窗口向外俯瞰，一望无际的郁金香花田铺满天地之间，不同颜色的郁金香又把大地分割成一块块调色板。不由使人想起荷兰画家梵高笔下的《郁金香花田》，那争奇斗艳、激情绽放的郁金香，正讴歌着春天的诗情画意。

小谭学烧上海菜

胡展奋

安徽保姆小谭刚来我家时颇有得色。自谓像她这样保洁兼通厨艺的周围不多。

然其一动手，我们暗叫不好！完全不是上海家常菜的路数。食材不该出水的，出水；调料不该放蒜的放蒜，太太马上叫停，对她说，我们不贬低你原来的路数，但你愿不愿意改烧我们口味的菜肴？她说没问题，我姐夫就是厨师，我跟过。

但撼山易，撼小保姆难。太太只好和她展开逐街逐屋的巷战。冬笋剥光，小谭顺手就丢进沸水里，曰出水呀。那为啥出水呢？她振振有词，冬笋不出水就涩嘴，吃了喉咙痒。太太便开导她，你这是只知其一不知其二。如此做的结果是冬笋的鲜味大大减损而且口感不再脆嫩，活活成了罐头笋。我们传统上海人家的做法是将其油里煸炒，无论它的“随刀块”，还是丁、片、丝，旺油一煸，涩味全灭，口感还是脆嫩。相反，马兰头凉拌前倒是非得开水里焯一焯不可的，你反倒不讲究了……它与做馄饨馅的荠菜一样，不焯要涩嘴的。

小谭愣了一会，尝了尝太太的塔菜炒冬笋，点点头。现在轮到红烧肉了，小谭切了肉块就要下油锅煸炒，太太说，红烧肉虽然有多种烧法，但上海传统烧法是不用旺油煸炒的，我们讲究“酥软香腴”，可一旦煸硬了，就烧不酥了，我们也不放茴香八角桂皮，讲究它被酱油料酒吊出的本色肉香，否则肉香就被茴香们盖没啦。

小谭的红烧肉又阵亡了。但也承认，一口咬开时，肉的“本香”真香！

食材的选择，小谭原以为自己很老到了，现在看来也得重新赶考，比如冬天的青菜，不要只看绿叶鲜亮，其貌不扬的本地“矮脚青”与干瘪的“小棠菜”反而更绵糯上口；长脚韭芽卖相挺括，但嵌牙缠齿地远远不如扁阔的黄韭；芹菜呢，碧绿生青未必好，一定要菜心暴绽大量黄芽的，俗称“黄心芹菜”的才嫩脆，至于烤麸，向有革质的与糯质的，前者适宜烧“蜜汁烤麸”，后者适宜“三鲜烤麸”，小谭的糯质烤麸买对了，拿过就切成小块，然后焯水，太太笑笑：切块是准备做“蜜汁烤麸”的，我们做三鲜烤麸，都是一块块地撕下来的。

“为什么”？小谭这回眼睛真瞪大了，这不是……没事找事?!

太太仍然从容不迫：烤麸这东西越切越紧，越拉越松，蜜汁烤麸本来就讲究“过油硬扎”，所以切块无碍；但三鲜烤麸推崇的是鲜、糯、松，故非“拉拉扯扯”不可，然后再焯煮沥干（不能滗干）入锅。你说，这是“没事找事”吗？

小谭好学好思考，时间一长双方就融洽了，太太对她另眼看待，彼此的交流俨然进入“高级研修”矣。比如葱拷排骨，清拷，不得挂面浆，但小谭所烹总差一口气，不是太柴，就是不入味，咬开还是白的。太太便开讲，第一选材要选“夹精夹膘”的排骨，红白相间不易柴。第二，排骨敲松后还得渍入老抽3小时。第三，油旺后，排骨入锅只是滑几滑，煎出香味就出锅，切忌反复煎炸，你是葱拷排骨，不是炸猪排，后者有“面粉盔甲”充当高温炮灰，前者则全裸，当然不堪沸油蹂躏啦，况且肉没渍过，外面的调料怎么渗入呢？咬开当然白的。

小谭乃无为人，为弘扬上海家常菜，居然把太太也拉进了“无为保姆群”。太太网名“猪大大”，现在交了很多新朋友呢。

十日谈

家政有故事

责编：杨晓晖

明日请看《阿姨须听太太指挥》。