

新民晚报

星期天夜光杯 / 夜光杯

1. 率性和任性
要率性,不要任性。二者的区别在于,率性是由健康的天性引导,顺应本我,不在乎功利、习俗和舆论;任性是被错误的情绪支配,固执己见,听不进良知的呼声和善意的忠告。

在具体的场合,二者容易发生混淆。一般规律是,在他人眼中,前者常被当作后者,在自己眼中,后者常被当作前者。
鉴于健康的天性如此稀少因而可贵,他在评判时应当留心并予以爱护。鉴于错误的情绪如此多发因而讨嫌,自己在评判时应当警惕并加以克服。

2. 傻和蠢
单纯的人也许傻,复杂的人才会蠢。这是我多年前写的一句话,现在仍觉得有理。单纯的人吃亏,往往是因为轻信别人的善良,

这是傻。复杂的人吃亏,往往是因为高估自己的精明,这是蠢。二者都出了错,但傻情有可原,蠢罪有应得。二者都有可笑之处,但傻不失可爱,蠢而且可恨。

3. 脸蛋
如果上天给了你一张漂亮的脸蛋,你要留心,这是对你的灵魂的一个考验。如果你的灵魂平庸,这平庸会反映在脸上,把漂亮现形为粗俗。

如果上天给了你一张丑陋的脸蛋,你要宽心,这是给你的灵魂的一个机会。如果你的灵魂优秀,这优秀也会反映在脸上,把丑陋修正成独特。

4. 伟人和小人
精神意义上的伟人,心灵单纯而头脑深刻,可爱又可敬。相

反,精神上的小人,心灵复杂而头脑浅薄,可厌又可恨。

5. 嫉妒
嫉妒是人性,不因为嫉妒而失态乃至泄恨则是教养。我们无法压制人性,但可以做到有教养。

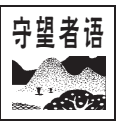
6. 理智不能支配情感
理智不能支配情感可能有两种情况:理智太弱,或情感太强。如果理智和情感都强呢?好吧,就让它不能支配吧,一种情感强大到了强大的理智也不能支配,必定是不同寻常的,也许会结出惊人的果实。如果理智和情感都弱呢?也随它去吧,反正不能支配都没有什么价值。

7. 投射和移情
人是会爱自己的受害者,恨自己的受害者的。原因可能有二。

其一是投射作用:施惠于人,心中积聚的是正能量,心中的光明也投射到了受惠者身上;加害于人,心中积聚的是负能量,心中的阴暗也投射到了受害者身上。其二是移情作用:施惠于人,自己也置身于受惠者的感恩心情中,因此心生喜爱;加害于人,自己也置身于受害者的怨忿心情中,因此心生仇恨。

8. 同情是难的
幸福者陶醉在自己的幸福里,不幸者麻痹在自己的不幸里,都难以感应别人的不幸。所以,同情是难的。

9. 不可低估的力量
世上有弱者的抗争,也有强者的妥协,二者的力量皆不可低估。



人性现象

周国平



溪边垂钓

(油画) 徐淑荣

味失求诸野。这些不讲究的食物,始终保留着和土地的连接。用古朴的做法,带出食物的真味,这才是让我们念念不忘的真正原因。

芥菜粉丝汤,是夏季每个农家都经常做的一道菜。毫不讲究刀工的芥菜片,没有榨菜咸,还带点微酸,和红薯粉丝一起煮,有时加碧绿的菜梗,味道浓郁,非常带劲。汤里放一口白米饭,比日式的茶泡饭味道更鲜明,很解腻清爽的菜。

乡下常自制腌菜。饮料喝剩下的各种大大小小的塑料瓶,里面结实实地塞满了雪里蕻。腌菜很讲究手勢,不同人做出都会有差别,因为配方都是各自老人代代相传。虽说不是什么健康食品,但炒豆瓣、炒毛豆,配白粥,都是一口难忘。瓶子装的腌菜,久放不坏,初开盖时有啧啧声,菜卤汁直往外冒,倒有点开香槟

的仪式感。用这种卤汁做的蛋,叫菜卤蛋,是类似茶叶蛋的做法。咸菜卤浸泡过后,蛋壳变成青色,像鸭蛋。蛋黄入味,鲜美异常。

夏天一定要吃老黄瓜。皮色是略带黄的,粗肥,矮胖,没有黄瓜刺。老黄瓜用鲜酱油炖煮,或者炒虾,吸饱汁水后,肥美异常。

有一次,在乡间小饭店吃了一道嫩茄子,印象很深。茄子都只有手指大小粗细,据说是在茄子还没长大时就采下来,算是很奢侈的一道菜。茄子用酱汁渍过,极为绵软,咸中微甜,都是深紫的颜色,又带青涩气,很神秘。虽然是一道冷菜,但很下饭的感觉。

亭林野鸭,无需细说,已经是名气非常响的了。鸭极瘦小,酱鸭的做法,香料味似有若无,最适合啃骨吮味。十几年前,亭林野鸭只要十五元,现在要三十五元了。最正宗的一家老店在高速道口,进去会让人不由自主地压低声音说:呀!简陋自是不必说的,厉害的是熟食区域堆着几十

只鸭子,是的,除此之外,再无任何其他品种,只是鸭子,成堆的鸭子。

熏牛蛙,说着就会馋起来。自制竹箴的圆菜子,把要熏的食材放在架子上,下面是文火一直烧着的调料。加了糖等佐料的烟气源源不断地冒上来,一点点渗入食材里面,几个小时熏下来,吃的时候趁烫蘸点醋,真叫一个入味。和烤比起来,香味不差,但没有烤的那么“柴”,真是吃货的发明!熏久了竹箴都自带香气,油光锃亮,恨不得啃上去。之前有家不起眼的小店,把熏牛蛙和韭菜青椒一起炒了,做了一道传奇菜,吃口爽脆,还有药膳功能,吃过难忘。

渔村的虾皮油墩子,当点心吃很惬意。档口放着的除了面糊、萝卜丝,还有满满一盆粉色的小虾(不是虾皮,是真的小虾),海放在一起放进油里一炸,海鲜油墩子的味道果然是非比寻常。端午前还有做海鲜粽子的,除了大肉还要加上一点海味,比如浸在豉油里对半切开的小鲍鱼。不知为何,酒店里金贵异常的鲍鱼粽子,在渔民们这里可以不加修饰地几十只堆在一起,好像就是寻常食物一般,价格更是心安理得。

锅巴,咬不动的话就对了!大灶头的锅巴,吃

的就是那个糙,锅铲都跟小铁锹似的,不然铲不动啊。慢慢嚼,可以嚼很久,而且越嚼越有味道。餐厅里的锅巴,孱弱得很,一定没有乡下的结实。

不知不觉,因为工作关系常去金山区已快十年。对于住在城市里的人来说,去一次金山无异于是一次远足。回来的时候,摘两把红薯叶炒了,再捞一点鳊鱼皮,炸了撒点椒盐,此时无一盏,何以叙平生!

对于从小不喜欢玩水,游泳都非常吃力的我而言,亲手捉蟹不仅仅是为了美味的蟹肉,更是克服自己对水的抗拒,来一次信心上的飞跃。那天,我和三个男同学打破寂静的夜,披星戴月来到阿德莱德亨利海滩,午夜虽然带来了一丝困意,但想到神秘的海和里面一切的生物,海的呼唤鼓起了我的勇气。

捉蟹最头疼,也是最有意思的,我觉得是找蟹,虽然谈不上是海底捞针,但若用手电筒照到海底,螃蟹也只有个梳子的大小,有时候可能只是海草,需要仔细耐心去鉴别。我们四个人分成两组,我和一个经验比较丰富的学长搭档,他负责拿箱子,我负责捉蟹,这可真难为我了,学长说这就是要锻炼我。我们慢慢地走在沙滩上,一手持网,一手则扫雷式地探照海底。今晚海水虽说平静,但正常的潮水起落,还是会阻碍我们的视线,手电的光束吃力地穿过混沌的海水,那怕是微弱的光芒也能带来足够的希望。

终于,老练的学长机敏地观察到了海底的黑影,并且一直把捕捉的机会给我。我一边用手电聚焦黑影,一边缓慢地把网对准,原本寂静的夜更加万籁俱寂。由于我们处于浅滩,第一次捉蟹的我还是低估了螃蟹的实力,当我趁着无网的时候迅速捞蟹,那家伙趁机逃脱了。我不紧不慢地跟着它,海水已经浅到了我的膝盖以下,这时我才发现,原来螃蟹爬得非常快,想要一对一抓住,还得靠我和学长夹击,最终才把它抓住。现在我才明白,寻找螃蟹确实不容易,但是抓蟹需要更多的技巧,我们必须偷袭捕蟹,

朋友周大庆在新康里的老房子拆迁了,他笑言是鹰巢覆巢。老房子是爷爷留给大庆的童年旧梦,也是他一身上海腔调的出处,如今即便已成青苔断檐,却依旧凝然而立在他的感情世界里。大庆说,其实老房子早已不适宜居住,还是留在记忆里最好。门前的小道上,斜斜的风景都隐入了黄浦江,翻云覆雨之间,几代人的沧桑都化成了一片片记忆的白瓷,被很多大庆这样的小老百姓小心翼翼地拾起珍藏,用来抵御现实中工作与生活的压力。

新康里位于北外滩地带的峨嵋路上。峨嵋路,南起天潼路,北迄海宁路,800多米长。20世纪初填浜筑路,最初叫密勒路,1943年,改名峨嵋路。峨嵋路在地图上非常不起眼,和上海任何一条不知名小马路一样,新旧杂处,高楼巍峨,老房待拆。新康里由峨嵋路为界,分为东新康和西新康。大庆的老房子就在西新康的弄堂里。

大庆说,新康里出过一位乘风破浪的大明星,是弄堂隔壁“广东阿婆”的孙女,也就是后来红极一时的亚洲小姐、李连杰的夫人利智。利智还没有懂事的时候,父母离婚,她和奶奶生活在新康里,念的是虹口的昆山中学。1981年,利智随父亲移居香港,之后又有一段时间回到上海奶奶家居住,据说是来补习英语,为去美国念书做准备。大庆依稀记得那时利智的模样是极美。1980年代,整个新康里只有一部公用传呼电话,极其透明,毫无隐私可言,找利智的电话最多,写满了记录回电的小本子,又通过管传呼电话的老阿姨一喊,更是广而告之,电话内容大多是相约学习之类最俗套的“陈腔滥调”。那个时代的人纯情,也许老套,也许幼稚,但美丽女孩的爱情,还是很受弄堂里男女老少瞩目的。当然,陈年事只凭琐忆重温,错漏难免,但利智当年的耀眼,像火一样停留在大庆的青春旧梦里,直到现在讲起,还让人恨不能回到当年,一睹年轻利智的绝代风华。

1986年,利智参加亚洲小姐选举,从2000名佳丽中脱颖而出,夺得了桂冠。借着“亚洲小姐”的旋风,利智步入演艺圈,短短几年,拍了30多部电影,成为红极一时的明星。1989年拍摄《龙在天涯》,利智与李连杰相识相爱。1992年利智宣布退出娱乐圈。1999年,相恋10年的利智与李连杰在美国洛杉矶结婚。自此以后,利智就销声匿迹了。

对于大庆来说,新康里的有些事、有些人、有些从前、有些现在,或许还有些未来,是淡淡的牵挂,是绵绵的慰藉。前段时间读到林青霞写已故的香港邵氏明星李菁,一句“有钱嘛穿高跟鞋,没钱就穿平底鞋”让人感叹。乘风破浪固然不错,若能安于岁月静好,那或许更是一种惜福。

一旦螃蟹被惊动,一对一正面单挑速度绝对跟不上它们。经过每一场斗智斗勇的训练,我已经亲自抓了几只螃蟹,四个人也捕获二十几只肥大的海蟹。抱着沉甸甸的箱子,尽管双腿已经有些麻木,心里还是说不出地欣喜。

时间的指针不知不觉划过了凌晨两点,夜好像变得更加寂静,岸边的住宅一片漆黑,在月光和路灯下沉睡着。此时若是有人在阳台欣赏大海,会发现浅滩里有四个带着光点的不明物体,缓慢又有秩序地移动着,走走停停,像是在一望无垠的大海里寻找着什么。的确,对于第一次入海的我而言,行走在神秘的大海,已经是奇妙的体验。

当我走了一段路休息的时候,抬头仰望望着漫天的星星,万里无云的天际,让我更加感受到自己的渺小。除了星星的陪伴,有时还会有飞机掠过天空,闪烁着灯光,打破了片刻的寂静。有一架飞机贴着地面飞行,几乎能看清完整的机身,像鸟儿一般飞向了远方。这非同一般的体验,对于在海里的我更加震撼,整个人像是被洗涤了一下,洗去日常琐碎的念想,全身心地欣赏着这迷人的夜。我们有多么地自由自在,不知不觉地忘记了时间。

这次奇妙的捉蟹之旅,着实打开了我的眼界,从前我一直在远处看海,即使在沙滩上漫步,也从未真正下过海。看着顽皮的小孩在海里戏水,我也一直盼望着有机会自己下海。这次难得的捕蟹行动,让我真正地沐浴在一望无垠的海里。

阿德里德捉蟹记

徐其立



在小县城生活,最大的好处便是能吃得各种“时令”。即便是水果,那也都是新鲜的,带着田野和泥土的气息。春天的苗苗(覆盆子),勃发粗壮,路边山脚到处都是;秋天(最好等到霜降后)的野生猕猴桃,深山老林的角落里,往往一树一树挂满了,这些,城里人都吃不到,而生活在小县城的我们,常有乡下的亲亲眷眷,会在山果成熟的时候送些来尝尝。

这几天,杨梅已经落市,天气越来越闷热。晚饭后,夫人突然提起,“老家的西瓜快熟了吧?”

快了,快了!“种瓜黄天下,瓜熟子离离”。再过一个月,老家西瓜的甜味,就会满村子飘荡。

在这样的季节下乡,随便走进哪户农家,主人都会捧出已在井水里降过温的西瓜,对牢瓜蒂和瓜脐,“咔嚓咔嚓”切成月牙状,告诉你这是自家地里种的。这时,你大可不必客气,哪怕吃相难看,满脸沾上瓜瓤。

宋末,严州知府方回冒着酷暑到辖区体察民情,老百姓也是用西瓜如此这般招待他的。我老家的西瓜,个头略小,外观如碧玉,条纹清晰,它们都产于海拔600米的高山上。山上土壤沙性高,腐殖质多,日

照时间长,昼夜温差大,这些西瓜就具备了它们独特的风味:皮薄、瓤红、籽少、味甜、汁多。方知府是个诗人,品尝完,意犹未尽,写下《秋大热上七里滩》一诗,其中一句道:“西瓜足解渴,割裂青瑶肤。”

皮肤如同“青瑶”的西瓜,只能长在上山。老家从什么时候开始种植,没有明确记载,但我们可以从现存的《桐庐古诗词大集》中找到

静等瓜熟

王樟松

一些信息。晚唐,桐庐诗人方干喜欢游山玩水,某日,他来到一个叫溜岩的僻静之地,看见一隐者优哉游哉,侍弄房前屋后果树,便有了《题县溜岩隐者居》,诗云:“却用水荷苞绿李,兼将寒井浸甘瓜。”大山深处,荷叶包李,井水浸瓜,你的口水要流出来了吧!

瓜熟时节,小县城里的人习惯吃西瓜。市场上卖的,家里存的,饭店里吃的,一色当地西瓜。偶有乡下亲戚朋友送来一麻袋,足够一家子吃上几天。城里没有水井,存放在冰箱,怕吃了伤胃,家里要备只大塑料桶,最好寻来山泉浸

着。早上出门,挑一只山西瓜放进桶,灌满山泉。晚上九点钟,晚饭消化得差不多了,一家人切开那浸在冷水里的瓜,尽享天伦。在我家,女儿喜欢一手捏着手机,一手拿着勺子,一勺一勺舀着吃,一点不像三十来岁成年人吃瓜的样子。夫人一瓜多吃,切半个给女儿,剩下半只榨汁给我。停下键盘,喝一口西瓜汁,我灵感仿佛一下子又有了。

去年7月,有幸随同省作协臧军、曹启文、陆春祥一行赴老家采风。当晚,得知鲁迅文学奖得主陆春祥回故里,民宿主人一定让他留下“墨宝”。推辞再三,大家决定“合作”一把。陆春祥老师在四尺宣上写下四个大字:“六月收瓜”。曹启文老师多才,寥寥几笔,一只西瓜跃然纸上。线条老辣,不落窠臼,几分老树味道。见纸上尚大量留白,几位老师让我题个跋。说实在的,我当时并不知道“六月收瓜”出自汉乐府诗,只是根据陆老师建议,恭恭敬敬写上“三月蚕桑,六月收瓜……”来了个狗尾续貂。

六月收瓜,静等瓜熟。枇杷除了味觉之外,还有它的视觉味道。

十日谈

瓜果季

责编:杨晓晖