

因命运的眷顾，我的一生与“人民艺术家”王蒙先生有了不解之缘。

王蒙是我读高中正在做文学梦时，闯进我的视野的，这与当时年轻军旅作家王愿坚和革命老作家严文井有关。

我从读高一便开始钟情于文学，就读的是所有高中的学校，校长姚幼君是来自延安鲁艺的老革命军，经常请茅盾、王愿坚等作家来校作革命传统教育的报告。作为校文学组的成员，我常常与这些名家座谈文学。一次，意气风发的年轻作家王愿坚给我介绍他的名作《七根火柴》的创作经过。座谈结束，我们都骑自行车回家，竟都骑进南小街，两家相距只有一箭之遥。于是我便有了向他请教文学的便利，我们后来有了亦师亦

友的亲密关系。住在我家胡同对面的另一位来自延安、现场聆听过毛泽东《在延安文艺座谈会上的讲话》的严文井，也由校长介绍成了我的文学导师，等我到人民文学出版社工

作，作为社长的他又成了我的顶头上司。

大约是1958年底的寒假，离高考还远，我集中阅读了不少中外文学名著，向王愿坚、严文井作了汇报，谈了些读书收获，并向他们请教该读哪些当时国内发表的小说。他们都推荐了发表在1956年9月《人民文学》上的王蒙的《组织部新来的年轻人》。我有些诧异，报刊上早就

批判过这篇小说，而且王蒙还被划成“右派”。我为此还特意从祖父的书房找到那本杂志，认真读了这一期王蒙的《组》、李国文的小说《改造》及秦兆阳的文论《现实主义广阔道

## 我与王蒙先生的不解之缘

汪兆骞

路》。我当时只有最基本的鉴赏和审美能力，但同意王、严二位对《组》的评价：深刻而又具有艺术魅力的小说。他们又说，毛主席在中央宣传工作会议上讲：“王蒙我不认识，也不是我的儿女亲家，但是对他的批评我就不服”（《王蒙自传》）。他们也笑着说，“我也不服！”

神交久矣，但与王蒙谋面却是在1962年9月，

他穿着一身灰色西装来到北京师范大学。系主任毕玲（时任外交部长吴学谦夫人）把王蒙领进教室，向我们介绍：“作家王蒙，你们的辅导老师。”学生的掌声有点冷落——知道他的

## 重返文坛，重返北京。

我们师生有了梦寐以求的重逢。不过我们由师生变成了作家和编辑的关系，当年拍板编发他的小说《组》的秦兆阳成了《当代》主编。感谢王蒙的信任，把他呈现共和国特殊年代知识分子共同命运和复杂灵魂的历史长卷，成为一个人的“国家日记”之四部“季节系列”长篇小说交我编辑发表。我觉得，在打捞、重温昔日生活的吉光片羽时，我们很难达到王蒙先生那种思想境界。

在我的人生羁旅中，命运安排我与王蒙先生有相遇、相知、相交的机缘。他的经典的文学作品引我走上文学之路；他能咀嚼消化一切人生苦难与困厄的自信，他能放得下自怨自艾的大气，他能承担一切忧患与痛苦的清明，给了我太多的教育和启迪，烛照了我的一生，让我在做人著述上收获了太多的东西。

感谢让我一生与王蒙结下不解之缘的命运。



夜光杯

贵报9月28日“夜光杯”刊发《在太原吃“头脑”》一文，读后颇有共鸣，我想补充说几句。

为什么山西太原人如此热情地推荐客人在清晨去吃“头脑”呢？缘由在此：三百多年来，太原人代代相传“太原府有三宝：醪糟、元宵、头脑”的传统。

醪糟，南方人叫“酒酿”，是一种开胃防寒小吃。冬天，雪白的醪糟里驾一只鸡蛋，淡淡的酒香，金黄色的蛋花，吃上一碗，防寒暖肚，开胃又助消化，真是受人喜爱的大众小吃。

元宵本是元宵节的节食，现在演变为日常小吃。据说，太原的桂花元宵已有近百年的历史，现在许多店家继承传统，又有不断创新，新式的元宵也层出不穷。

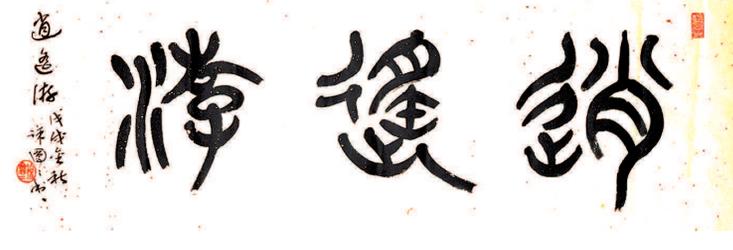
“头脑”是驱寒暖胃的冬令小吃，也是良好的滋补药品。它是由黄芪、良姜、藕根、腌韭菜、羊肉、长山药、酒醪糟和烩面等“八珍”按比例配合制成。关于“头脑”，还有一段动人的传说。据传：在明朝灭亡以后，出生于太原的诗人、医学家傅山为了实现武装抗清的远大抱负，提高国民身体素质，便把他为自己老母健身而研制的滋补食品“八珍汤”交给了太原一家饭店经营，并且把这家饭店易名为“清和元”，并把八珍汤改名为“头脑”，寓意是为坚决吃掉异族统治者的头脑。

傅山还提倡人们在天未亮之前去吃“头脑”，主要是鼓励人们早早起床，锻炼身体，增强体质。所以，当时去吃“头脑”的人大都天不亮就起床，手提灯笼，赶早就餐。这样一代代传下来，已有三百多年的历史了，并且成为太原特有的一种风俗。因此，《在太原吃“头脑”》文中提及太原东道主说：“一定要去，吃了才不后悔。”

可见，太原人用他们的“三宝”来款待远方来客，这是太原人的一番深情厚谊啊！



读者·作者·编者



逍遥游

(书法)

徐媛媛

去北方小城出差，在“农家乐”吃饭，上来一道“铁锅乱炖”，扑鼻香。每样摊一筷子，在嘴里咂吧咂吧，心里就有数了：风干的豆角丝、土豆片、南瓜片。我是地道的东北人。小时候，天寒地冻，能吃的也就是土豆、萝卜和白菜。秋日，太阳好的时候，大人将能储藏的蔬菜，该切丝切片的，一通切。然后拿到太阳地里摊成一大片暴晒。等到蔫干了，就拾起来，冬储去了。

土豆多水，不易储存。曾有人断言必须依赖土豆做主食的社会是无法发展出高度文明的。可聪明的安第斯山脉居民，发明了风干之法储藏土豆，使人们在寒冷的冬天也不缺少食物。如今，吃脱水土豆，反倒成了一种时尚，让许多人吃出了记忆的滋味。

我是著名的土豆爱好者，无论啥时出门买菜，永远至少拎回来二斤土豆。炔拌土豆丝、清炒土豆丝、尖椒土豆片、土豆炖牛肉、土豆红烧肉、土豆泥、土豆饼，翻着花样做。所有菜式加一块儿，足够拍一部《舌尖上的土豆》。

说到土豆饼，我在日本还闹过乌龙。是枝裕和导演的《小偷家族》里，捡来的小妹妹由里总是央求哥哥祥太给她买一块可乐饼。小姑娘咬着可乐饼的甜美样子，让我心心念念地想吃那“把可乐烧在面饼上”的可乐饼。

去日本旅行，在日本桥附近的一家居酒屋，热腾腾的可乐饼一上来，我

## 土豆之歌

夏丽柠

就迫不及待地咬了下去。嗯？柔软滑腻，这不是土豆嘛！只不过是肉馅、洋葱、鸡蛋与蒸熟的土豆一起搅拌均匀，蘸上面包糠，才下油锅炸的。入口即化的可乐饼，怎么也和圆咕隆咚的土豆联系不起来。

不过，小瞧土豆是错误的。十六世纪，土豆初到西班牙，作为装饰品，备受青睐。贵族们将土豆种在庭院里，观赏花开。传到法国时，王后玛丽·安东尼特独出心裁，在晚宴上，将土豆花戴在了头上。由此，引发了一场贵族太太与千金小姐争相佩戴土豆花的风潮。有一说一，土豆作为珍贵的观赏花卉，在欧洲流行的时间还挺长。

迟子建《亲土豆》里的男主人公种了一辈子土豆，可妻子说从未闻过土豆花的香气。男人不服气地说，土豆花的香气不是每个人都能闻到的，但只要闻过，就难忘。

土豆的好，对于爱土豆的人来说，言不尽。就像儿歌里唱的：土豆土豆丝儿，土豆土豆片儿。乍一听，有点傻，可念叨念，鼻子就泛酸了。想起爷爷给了一袋土豆，父亲用自行车驮着，瘦弱的我在后面小跑跟随，冬夜的月光洒在灰黑的麻袋上。隔几日，妈妈做了土豆丝卷饼，土豆切得像发丝一样细，蒸出的饼喷喷香，那是父亲生病前，我们一家最好的时光。

平凡才是永恒的幸福。土豆，土里土气，却陪伴我们走过了漫长的一生，真想为它唱首歌。

后来我们成了好朋友。他在《王蒙自传·半生多难》一书中写道：“我与不少同学谈得来，他们当中有管过《小说选刊》的冯立三，成为大型文学期刊《当代》负责人之一的汪兆骞”，“我与他们一起去香山春游，我重新尝到了学生生活的快乐……”在我规划自己的文学道路时，王蒙先生给我过切实的指导。1963年底，王先生破釜沉舟，卖掉家具，带着妻子和两个孩子，自愿去了新疆，作为作家他认为必须到生活的广阔天地里去。我送他到车站，在彼此挥手告别时，我绝望地以为，这是我们师生永远的诀别，我流了泪。离别后，我曾到王先生儿时住过的绒线胡同红漆剥落的院门前痴痴瞩望。

改革开放后，王蒙先生带着大量的优秀小说

去年五月，母亲去世。留下两个樟木箱，每一个都上了锁。母亲生前没告诉我钥匙在哪里，屋子的角落落找了一遍，最后望着樟木箱上的铜锁叹气。樟木箱是我外婆家里的老古董，后来就成了母亲的陪嫁。虽然它们从晚清走

来，暗紫色的油漆已经斑驳，但木质条纹清晰，鲜亮光滑。而铜锁呢，我用抹布擦去灰尘，仔细一看，图案中还有“吉祥如意”四个字。我把两个叠在一起的箱子一个个端下来，每只箱子都沉甸甸的。不知里面是什么？好奇心促使我去找锁匠，又怕锁匠把箱子弄坏了，犹豫了好久，最后心一横，让锁匠打开了箱盖。

第一个箱子，翻开盖在上面的两块乳白色枕巾，樟脑丸的香味扑鼻而来，下面是一箱子叠放得整整齐齐的短袖旗袍。各式各样的衣料和款式，让我看得目不暇接，惊讶极了。母亲怎么会有那么多旗袍呢？我一条一条拿出来，有白底碎花的，有蓝底条纹的，黑底大花的，镶着滚边的，还有一种是旗袍套装，上面是白色短袖西装，下面是黑色旗袍套裙。我翻来覆去地看着这些旗袍，一条

条地试穿着，只是这些旗袍穿在我略微发胖的身上，已经太鼓鼓囊囊了。

我把旗袍套上衣架挂在房间的绳子上，36条长短不一、款式别致的旗袍，就像36个青春焕发的女子。一股浓浓的民国风情在我眼前晃荡，那些曼妙多姿、风姿绰约的淑女，身着婀娜旗袍，尽显东方女性韵味，将旗袍演绎得

千姿百态，仿佛是古典之花，开放在岁月深处，那么玲珑和妖娆。

我在箱子的边袋里，意外地发现了一张泛黄的母亲身穿白底碎花长旗袍的照片。她头戴宽边遮阳帽，右手拿着古典小圆扇，左手捧着两本书；她身边的女子穿着灰底白条纹长旗袍，右手亦拿着一把小圆扇。她们正在步行，那旗袍衬托的动态美，实在是优雅有型，有着与众不同的旗袍之美。想起来了，母亲曾经问过我喜欢穿旗袍吗？我摇摇头，答曰：每天骑自行车上下班，走路如风没法穿。母亲感叹地“噢”一声，从此没再提及旗袍。

打开第二个箱子时，我一眼就看见了母亲的海富绒大衣，还有一条黄底绿花的羊毛毯。在羊毛毯的下面又是一堆旗袍，那是长袖旗袍，质地厚重，多提花，领边的装饰和纽扣也都繁复些。我一件一件地试穿着，欣喜地发现有一条清代直筒式旗袍，腰部无曲线，下摆和袖口处比较大。母亲的旗袍我一件没拿，原封不动地放回了樟木箱。这些在我眼里，是印在母亲骨子里的经典，我怎能打碎了母亲保存半个多世纪的梦想？

我只拿了海富绒大衣还有黄底绿花的羊毛毯。母亲已经不在在了，窗外的梧桐树枝繁叶茂宛若一把遮风挡雨的伞，为她守着灵魂的家。如洗的晚风，涤荡着灰尘，家具还是从前的摆设。那些陈旧的韵味来自空寂中飞翔的精灵，那是母亲放心不下的眷恋。为了这份眷恋，我们决定三年后再处理母亲的遗物和房产。到这两个樟木箱和旗袍就海运到莱克星顿，让我继续为母亲守着她骨子里的经典吧！

老蔡更加起劲，好在老蔡居住的地区是动拆迁大区，动拆迁是常态，老蔡认为无非是自行车多滚几下而已，多跑几家菜场，多跑几个摊位，反复比较价位。老蔡相信，一天省一把，三年买匹马，困难总会过去的。

老蔡说，以前只知苏黄米蔡，现在钻研油盐米菜。几年下来，才觉得油盐米菜是沉甸甸的。有人嘲笑他斤斤计较，老蔡说，老百姓居家过日子，用了算和算了用是大不一样的。虽说现在进入了小康，但也并没有富裕到随心所欲的地步，尤其是那些年老多病的家庭，更加需要精打细算。

老蔡很有悟性，通过搜索知道怎么烧菜，如何做到有荤有素，营养合理搭配。只要看看她太太红润的脸色，就知道老蔡将这个家打理得井井有条是多么不容易！

## 十日谈

风情小菜场

责编：龚建星

小菜场是活色生香的食品集散地，也是生活大课堂。

朋友老蔡退休后迷上了苏黄米蔡（宋代四大书法家），整日和笔墨纸砚打交道。太太小王说，老蔡十指不沾阳春水，油瓶倒了也不扶。老蔡除了每个月拿点零用钱，养老金全部由太太管。三年前，太太生病，每个月看病要花不少钱，虽然有医保，有些药还是要自费，家里的经济一下子拮据起来。

老蔡掌管家里的经济大权以后，对家里的经济状况做了全面分析，夫妻俩的养老金是他们唯一的经济来源。开源节流，开源是不可能的，只有在节流上下功夫了。开门七件事，样样都和金钱有关，家里每个月最大的开销就是小菜钱。国人喜欢将“菜”说成小菜，其实，菜金对一个家庭来说是大宗支出。都说牙齿缝里能省钱，可是太太生病，营养也必须跟上，看来这小菜钱蛮难省的。

有段时间，老蔡到处打听，什么地方菜价便宜。有人告诉他，那些快要动拆迁基地价格最便宜。好在退休工人有的是时间，老蔡舍近求远，骑了20多分钟的自行

车，来到一个动迁基地，那里根本算不上是菜场，就是几个箩筐，十分简陋。老蔡事先将自己家里附近菜场的价格背了烂熟，一比较，价格至少便宜两到三成。虽然老蔡骑车花了不少时间，依然觉得很值。老蔡每次去菜场，他喜欢和摊主聊聊天。时间长了，摊主给的菜新鲜，分量也足，价格自然也就

便宜。老蔡最喜欢和卖水产的摊主茄山河。他一边聊天，一边关注着大盆里面的鱼。突然，他拎起一条鱼，对老板说，这条鱼快要死了，你就按照死鱼价格卖给我吧。老板愣了一下，知道碰到高手了。只得顺水推舟卖给了老蔡。时间长了，摊主知道老蔡家的实际情况，就会主动将快要死的鱼虾给老蔡留着。这样，老蔡家里饭桌上差不多天天都有鱼，或者虾。老蔡买菜不跟风，不买新上市的时令菜。有

段时间蔬菜价钱贵，就买荤菜；肉价贵，就买梭子蟹。每年蚕豆刚上市的时候，卖到15元1斤，由于蚕豆是时令菜，此后一天一个价，价格呈下降趋势，半个月以后，10元可以买到七八斤，甚至可以到10斤。老蔡在后厨多买一点，去壳放在冰箱里面。然后香葱炒蚕豆、蒜苗炒蚕豆、豆瓣咸菜汤，不仅可

## 一个月省了300元

郑自华

口，而且营养价值也高。老蔡将自己每天买菜省下来的钱写在账本上。写了两天，觉得眼神不济，计算也麻烦，于是改为将每天省下来的钱放进储蓄罐里，今天五块八毛，明天九块一毛。就这样，一天又一天，一个月下来，老蔡把第一个月省下的菜钱从储蓄罐里拿出来清点，竟然有300.90元。300元并不多，却是太太每个月养老金的近十分之一。老蔡觉得很有成就感。于是，



扫一扫，关注“夜光杯”