# 从瑞丽到拉斯维加斯

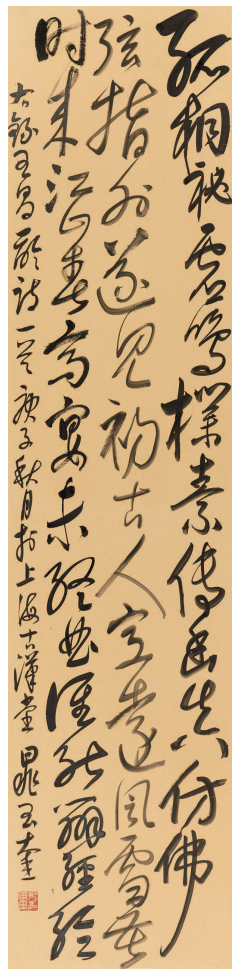
## ——“行走天地之中”之十八

俞天白

离开羚羊峡谷，驱车进入拉斯维加斯市区，一幢鹤立鸡群的金色大厦扑面而来。司机提示，这就是特朗普大酒店。堂堂美国总统，在我眼里，顿时化成了这座赌城的迎宾侍者。平生对于“赌”，对于“赌”带来的无常祸福的所闻所见，都汇聚到眼前来接受检验了。

我们下榻于“凯撒宫”。在办理入住手续那刻，就发现，大堂内纵横交错地摆满了各种赌博设施，发牌桌，就有半月形三人座的，圆形七人座的，长方形座的。靠墙或者赌桌的空当处，都是俗称为铰子机的老虎机，机器沉闷的旋转声，赌筹叮叮当当的散落声，老虎机、Black jack轮盘、百家乐等各种赌具上的缤纷色彩，弥散在整个空间。一夜暴富的诱惑，一步下地狱的陷阱，就是这样无处不在！当然，我们不是被诱惑来冒这种险的，只不过看中这里住宿的优惠价。据说，赌场里的氧气要比室外多百分之六十，灯光始终控制在最佳效果，使赌客最大限度地消除疲劳，永远处于博弈的亢奋中。帮我最大限度进入角色的，却是上了楼，进了房间以后。我一躺上床，在一阵舒适中，呈现在眼前的，却是整整三十年前南国边城所见的那一张简易床！

那年初秋，我来到了云南瑞丽。这个与缅甸一江之隔的边城，历来有种种异于内地的传闻，好奇心诱我踏着夜色，在街巷中穿行，居然和一位在长途汽车里结识的旅伴重逢了，他正是在中缅之间批发玉石的商人。马上如老友般邀我入室，向我介绍他如何长期租用这家小旅馆的客房做玉石生意。我早知道缅甸出产玉石。不过，他对现成的翡翠玉器不感兴趣，专买未曾锯解的“璞”石。这生意的难度，比一般珠宝商高得多。他到产地直购，成败决定于眼里有没有水。如果有水，有眼光，他可以把内含一块价值十万百万的翡翠璞石，以几十、几百元成交；倘若眼里没有水，那会花上一万五万，购得一块一文不值的蛮石，使他老本尽蚀，囊空如洗。这一风习，也就构成了从开采到销售宝石中的重要一环。



王昌龄诗（书法） 晁玉奎

他们就借用“押一把”，这个“押宝”的“赌”字，替代了“买卖”。

他是西安一家珠宝店的职工，已来此“赌”了多年，堪称老“赌”客了。还说，我资格不算老，你不妨去听听对面住着的那位朋友，他在这儿住了快十年啦，苦撑着就是不走，说他一定会找到一块价值连城的真宝贝的，那“赌”经才精彩呢！我真的寻访去了。可惜，灯开着，不见人，通过窗玻璃，却见识到了这位“赌徒”是如何“苦撑”的：一地的璞石和加工器械，有的锯开了，有的没有锯，一只小炉子，铁锅里搁着来不及洗涤的碗筷，厮守着一张木板床，床上就只有破旧的一些被褥……

我在瑞丽江畔邂逅的，此时此刻，便通过这一张“孕梦”之床，重现在眼前了！都被称为赌！啊，俗称为“押宝”的赌，确是成与败、生与死、人与鬼之间的特殊游戏，但此前，在我眼中，它始终与腐朽、堕落、冒险、贪婪、潦倒之类相伴，最多，借助它表示世人对难以捉摸的未知的强行掌控，意味着人对自身命运的挑战与博弈，在紧要关头，常有“有戏没戏押一宝”的“横”。

这一刻，从天差地别的两张床铺为中心所展示的景象，从“我一定会找到一块价值连城的真宝贝”而苦苦寻“找”的这声誓言，想到了牛顿如何为落地的苹果所迷；想到罗马百花广场上，接受火刑也不悔的布鲁诺的执着；还有在楼兰往茫茫沙漠深处走去的彭加木；用自己的生命作试验品，以证青蒿素治疗效果的屠呦呦……当然，不能不想到了契诃夫笔下的那一场感天动地之“赌”，那位年轻律师借助“赌”，不惜用15个青春年华做赌注，终于升华了人格，获得了人生价值的全新境界，视数百万赢金如粪土……如此种种，面对未知的世界，虽然一路与血泪甚至死亡同行，却始终被人的好奇心、社会责任心引向极致，充分开掘人所具有的潜能，去揭示它内在奥秘，展示人之所以为人。这难道不都是对人性的严酷挑战？

世界太复杂了，以拉斯维加斯为代表的这些营建者们，利用这一点，乔装成一种竞技，以金钱为诱饵，不断用这类奢华物欲，诱你进入并走向纵深，一步步将人性中贪婪、自私等弱点暴露得淋漓尽致，令世界平添罪恶渊薮！

我愤然而起，差一点惊醒了妻子，徘徊着审视室内陈设。仿佛行走天地之中，在无处不在的诱惑面前寻求答案。如何面对物欲的考验，正是影响每个生命荣枯的大课题！

激愤可贵，惜非易事。还是“担当人性中最大的可能”吧。注意，安德烈·纪德强调的是“人”之“本性”，而非“兽”之“本能”。

愿我们都能把他这句名言当成座右铭。

# “老上海”吃西餐

孔明珠

怀旧已不是老年人的专利，被年轻人明目张胆抢去了，怀的旧年代越来越近。最近看见人写老上海的西餐，定睛一瞧，都是我亲身经历过的事，怎么就老上海了呢？刚要发出老阿姨洞穿世事的笑声，突然刹车，提醒自己，80年代老上海，四十年一晃而过，这句话好像已经很顺口了。

改革开放之前，上海西餐店营业随着时代的变化而跌宕起伏，到上世纪70年代末纷纷复活，我那时在所谓的“上只角”绍兴路出版社上班。隔壁办公室有一位“大师兄”是“资产”出身，居住在高尚地段，懂很多生活享受的事，我们经常在工余听他津津乐道描绘。讲到吃西餐，听众可以插嘴的只有自己家里做土豆色拉，烧罗宋汤，而大师兄说，不不不，那算什么西餐，俄国家常菜，到了中国已经变得像啥样子，我带你们去“蕾茜”吃正宗英美式西餐，刀叉餐巾高脚酒杯，枝形吊灯，服务员西装领结，一只手摆了背后帮你斟酒，你享受过吗？那时有位刚刚分配来的77届大学生，拼命鼓动我们一道去开洋荤，大家AA制。

蕾茜西餐社就在离出版社很近的陕西南路上，平时路过只有透过玻璃窗张望的份，传说中的西餐规矩很大，就怕踏进去不会点菜，不会拿捏刀叉出洋相，现在有大师兄领路，我们七八个同事下班后组团，推推搡搡进了店门。大师兄显然做过功课，他一口气帮大家都点好了餐，每人一份汤一份色拉，再点了葡国鸡、炸鱼排、红焖小牛肉之类大家一起分吃。红酒我们都说不要吃不要吃，其实是担心太贵。大师兄说，现在美国新进口的可口可乐可以试试，来一瓶可口可乐，一瓶百事可乐。总算高脚酒杯没有被服务员撤下去，得以享受到他的西式标准服务。

虽然有大师兄保驾护航，大家对于雪白餐巾到底放在膝盖上还是扣在下巴下吃不准，或许应该压在盘子底下？西餐刀拿右手，叉拿左手，那么切开肉之后刀叉要不要换过来。还有调羹，大师兄说，舀汤要由里往外，这个难度实在太高，为啥啦？七嘴八舌向大师兄抱怨。大师兄满头大汗，用食指放在嘴唇上求大家不要喧闹，讲起来也是一群有文化的人，太坍台了。等到一份葡国鸡上桌，还未等到大师兄警告，大学生伸手推到桌子当中去，顿时手指被那个碗烫得跳了起来。大师兄说，葡国鸡是焗出来的你们懂吗？啥叫焗，就是超高温烤出来，奶油烧鸡盛在碗里，上盖厚厚一层起司，进炉焗完，里外温度都超过一百摄氏度，用手碰要闯祸的。那么喝可乐，啊呸，一个女生喝了一口大叫是咳嗽药水啊，比咳嗽药水还要难吃，要西了要西了……首次聚餐变成一场闹剧。第二天办公室算账大家掏钱，价格有点高，空气中浮着一层尴尬，大师兄颇为丧气，嘀嘀咕咕不知在说什么。

过了几周，大师兄忍不住透露秘密，老上海原工商界精英联合起来成立了协会，在上海恢复了几家老字号商店，其中有一家新利查西餐馆开在广元路，请到以前的老师傅掌勺，服务员班底都是资本家子女，大师兄的太太原先待业，现已当上了西餐馆女招待。哇，太好了，我们再去吃！大师兄心无芥蒂，带了更多同事开往新利查。他太太长得娇小、漂亮，有些羞涩，大多数服务员都是新上岗，业务生疏。西餐店摆设规格不高，味道却很不错。店经理帮我们排了很长的餐桌，配好了经济实惠的西餐，80年代老上海，做什么事情都要“开后门”，因内部有人照应，我们用餐没上次那么拘谨，大师兄再次当上指导员，这顿洋荤开得皆大欢喜。

80年代开始施行对外开放，上海人一时迷信西餐，谈恋爱约会觉得喝咖啡比喝茶洋气，吃西餐比吃中餐高档。陕西路长乐路红房子西菜社的法式焗蛤蜊、牛尾汤，四川中路德大西餐馆的炸猪排，淮海中路襄阳公园旁边天鹅阁的龙虾意面，淮海中路上海西餐社的烤牛排都是一心追求的美味。现在我遥想“老上海”吃西餐，犹记得我们年轻的胃，油光光的唇与闪闪发亮的眼眸，青春的笑曾经如此恣意。

# 欲立蜻蜓不自由

陈大新

“欲立蜻蜓不自由”是宋代诗僧参寥的名句，尝于晴赏池花时记起来。

唐时多诗僧，计有功（宋）所撰《唐诗纪事》中就列出五十多位。宋代诗僧亦不少，名气大的恐怕要推参寥。近人叶德辉以为：“工诗必非高僧。古来名僧，自寒山、拾得以下，若唐之皎然、齐已、贯休，宋之九僧、参寥、石门，诗皆不工。”大约因为好诗多出性情，而释家则倡“无我”。陈平原先生却以为：“工诗未必非高僧”。事实上，别有怀抱的诗僧中，多有可称高僧者。曾与苏东坡游的参寥，诗好，僧亦甚高。

道潜，号参寥子，于潜人，明代田汝成所撰《西湖游览志》称其“通内外典”。一次，参寥自姑苏归西湖，经临平道中，触景生情，作诗云：“风蒲猎猎弄轻柔，欲立蜻蜓不自由，五月临平山下路，藕花无数满汀洲。”东坡赴官钱塘，过而见之，大为赞赏。后在西湖寻访到参寥，一见如故，成为诗友。东坡移守东徐，参寥到访，当地士人出于对诗僧的好奇，争往识之。东坡宴客罢，携参寥回来，红妆拥随。东坡令一艺妓向参寥讨诗，参寥援笔立成，诗云：“寄语东山窈窕娘，好将魂梦恼襄王；禅心已作霑泥絮，不逐春风上下狂。”一座大惊，自此诗名大振（事见释惠洪（宋）《冷斋夜话》）。

从“欲立蜻蜓不自由”到“禅心已作霑泥絮”。参寥确立了诗僧地位，同时也可以见出他参禅悟道的精进。猎猎柔风，藕花无数，惹动了参寥的诗怀，撩拨着他止水一般的心境，此时的参寥如同欲立又立不住的蜻蜓，表现出了一种努力的姿态，要使自己的持行悟道更进一层。而到了苏东坡的饭局上，面对“东山窈窕娘”，参寥自能够“不逐春风上下狂”了。

宋代胡仔《苕溪渔隐丛话》中说：参寥“憎凡子如仇”，有“浪蕊浮花懒问名”之句。得罪过不少士大夫。并论其诗，说是“追法渊明”。有“隔林仿佛闻机杼，知有人家住翠微。”传诵于诗坛。参寥对前代诗僧也有所评论，指出：贯休、齐已的诗，很有些人不以为意，但不知他们旷荡逸群之气，高世之志，其用心本不在诗，工拙亦不足病。

# 茄子

邱仙萍

和别的菜蔬相比，茄子显得有点特立独行。首先，它有好几个名字，江浙沪一带都叫落苏，上海大都市这么叫，我偏僻的老家也这么叫。像古人一样有名有字有号的，讲究。

落苏，这个名字听起来，就像个小公主。

乡下人家都有一个菜园子，外面围着竹子或者木片的栅栏，里面就是个独立的国度。每一样蔬菜都有自己的种植领地，黄瓜、丝瓜需要竹扦牵引，南瓜冬瓜藤蔓攀缘，基本种在菜园的边沿，韭菜青葱只要有方寸之地就可以疯长。向日葵骄傲地戴着金黄色的皇冠，像一溜士兵一样排在行道旁。茄子，不，我们喊它“落苏”更合适，它的领地比较中心，是菜园子的CBD。清明过后种下秧苗，不久就会开出黄蕊紫边的花苞，五瓣相连，五个棱角犹如绣上了丝绒。端午过后，一群穿着紫色或白色裙子的姑娘们就娉娉婷婷站在那里，巧笑倩兮，美目盼兮，温婉而姝静。

刚从菜园里摘下来的茄子，灵魂还在茄身上，怎么吃法都很美妙。蒸着吃，米饭快熟时候，揭开锅盖，扔上几根茄子，饭焖熟了，茄子也软绵了。撕开捣碎，放上猪油或香油，酱油、醋、蒜泥，剪根辣椒，撒点葱花，一两分钟一道可口凉菜就齐活了。

还有炒茄子，几乎是每户人家的饭桌日常。邻居间送茄子不是几根送的，往往是一竹篮。蒜泥焖茄、番茄炒茄，豆角、土豆和茄子一起做成“地三鲜”。但最好吃的，往往是回忆。作家池莉描写的一道炒茄子，叫做“绝代佳人”。辣椒切成丝，茄子被削得又薄又细，一片片从刀口飞出，就像一阵阵秋风摇落垂柳的叶。锅烧热冒起了青烟，先把辣椒倒进去煸了一煸，辣椒一出香味，就被盛了出来。接着茄子下锅，飞快地炒动，水汽一收，辣椒下锅。这时才往锅里倒油，油下去，菜软了，盐是最后放的，炒两把，锅铲有了稍微的涩意后，围着菜撒一点水，盖上锅盖。转身拿碗，就可以盛出来了。

这是秋天的辣椒，也是最后一茬秋茄子，用木柴烧的火，锅盖是杉木做的，不上油漆，再加上极度的饥饿，池莉介绍的这碗炒茄子，成了她们一生中举世无双的美味，也是我几十年来脑海里对儿时菜园、土灶的深刻回味。

《本草纲目》里茄子的释名除了“落苏”之外，还叫做“昆仑瓜、草瘪甲”，隋炀帝给茄子取了个很磅礴的名字，叫做“昆仑紫瓜”。“茄有圆如瓜蒌的，四五寸长，有青茄、紫茄、白茄。”这样的圆茄肥嫩如玉，拿来做烤茄子，是最合适不过了。切成两爿，敞胸露怀，撒上香油蒜泥，茄子就和这些鱼啊肉啊一起，在炭火的烧烤中发出滋滋的声响，在啤酒的迷蒙中穿越黑夜的漫长。

那天，我们一边就着烤茄喝冰啤，一边听流浪歌手唱《可可托海的牧羊人》：那夜的雨也没能留住你，山谷的风它陪着我哭泣，你的驼铃声仿佛还在我耳边响起，告诉我你曾来过这里——有个同学，当着大家的面，没能忍住流下的泪。

凡是到达不了的都是远方，凡是回不去的都是故乡。年少的时候，我们曾那么迫不及待地向往远方。而现在，如果可以，站在记忆的旅途，寻找来时的线索和儿时的村庄。金黄色的落叶堆满心间，我们已经再不是青春少年。北岛说：“那时我们有梦，如今深夜饮酒，杯子碰到一起，都是梦破碎的声音。”池莉吃的炒茄子叫做“绝代佳人”，我们吃的这个烤茄子，它的名字叫做“飘”。

**十日谈**

南方有清蔬

责编：杨晓晖

**白水煮卷心菜和青嫩、甘甜的菜根，那甜甜的味道，是童年的味道吗？**

# 深圳二则

郁俊

**豆丁**

广东人称呼小屁孩儿，叫豆丁，老法写作饭饤，意思是盒装的花绿小饼，想成和果子就行，估计取它人口众多的寓意。

其实可爱的是小女孩儿，叫妹丁，广东人重男轻女。小女孩儿，往往不是那么经意地养，种气相关，很多妹丁特别瘦小，五六岁心智的小女孩儿，三四岁的身量，走来走去，宛若精灵。

布吉河干了，山远远近近的绿，杂七杂八堆着些树，榕树根须庞大松软，此时黑下来，网罗住上坡一方蓝天。家里宠爱的豆丁弟弟，长得胖胖大大，却执意爬在瘦小姐姐肩头，小妹丁一步一顿走在夕阳里，好像金针菇背着一朵大香菇，看着好笑，又难免一些伤感，她要背很久的。

**油条**

手机丢了我。

早起711买冰美式，欢喜赞叹一下每次都欢喜赞叹却从来不买的车仔面。这儿便利店都卖车仔面，甚至还有海南腌面和米粉，五花八门浇头配菜。老板说靓仔冰没有了热美式好不好，我说好不过老板你要退我两块。热美式烫得人拿不住，捏着，走出自动门抬头一看，太好看了这天的颜色，阿富汗青金石研磨成细粉调上增稠核桃油经Vermeer的手涂在亚麻布的铅底上，哎呀早饭想吃油条。

广东油条方的，不是基因链一个嘌呤一个嘧啶缠起来那种双螺旋结构，倒像个恩爱的双体面粉棺材，但是油很新，碧清，老板很老，炸了一辈子油条，刚出锅马上递到我手里两根浅金色，不管不顾一口咬下去，外壳很脆，耳朵能听到“咛”的一声响，满嘴温热，酥松柔软，一手举着油条一手端着咖啡，我心满意足地离开了。

手机留在买单的地方，拿回来的过程很顺利，除了途中半杯热美式抖在了衣服上。油条一点碎屑都没掉。

美就是忘记利害的那个瞬间。