

普天之下没受过一点挫折的人怕是没有,问题是如何对待受挫,各有千秋。这里讲两个故事。

大家都知道中国女排第一次奥运夺冠是铁榔头郎平等队员的集体之功,可是我从特定角度看,可以认为是侯玉珠起了重要作用。1984年8月洛杉矶奥运会上女排决赛,中国同美国打到14平。在轮到中国队发球时,教练袁伟民突然决定换人,让侯玉珠上场。侯玉珠连发两球,中国队精彩得分拿下了关键局胜利。袁伟民为什么让侯玉珠上场?侯玉珠发的是什么球?这里有个网上查不到的故事。侯玉珠本在国家队,后来被退回福建队。毫无疑问,退回福建队说明侯玉珠水平不高,她心里很难过。回福建路费可以报销,侯玉珠买了张慢车普通座,这小姑娘在车上两天都没吃什么东西。回到福建后,她拼命苦练,练出了个被人们称为“上手硬式勾飘球”的绝技。这时国家队在训练中缺一位“陪练”,袁伟民便把侯玉珠叫来。想不到的是,侯玉珠发的球国家队都接不住。大家都惊呆了。袁伟民走上前去握着侯玉珠的手说:“猴子,看了你的技艺,我认识了你,也认识了我自己……”于是被淘汰的侯玉珠又被请回了国家队。这才有奥运会那场惊人、精彩的一幕。

可以断言:是苦练让侯玉珠从淘汰者变成赢家。

再一个故事是有关陈景润的。世人皆知是他证明了“哥德巴赫猜想”。可是你知道吗?他苦苦地解出并证明了“哥德巴赫猜想”的第一层次后,写了篇论文,投给一家刊物,没想到却被退稿。后来,外国刊物发表了一位外国数学家证明“哥德巴赫猜想”第一层次的论文,受到好评。面对人家的“后来居上”,陈景润本可以跟刊物打官司,他不,他认为与其在打官司上消磨时间,不如把时间用在继续研究上。他再接再厉,一鼓作气,很快证明了第二、第三层次,立即轰动全世界。在1978年的全国科学大会上,我慕名找到他在友谊宾馆的宿舍,采访了他。我坚信:不懈奋斗是陈景润化失败为成功的要诀。

抚昔追今,面对疫情给我们带来的种种挫折,我们该怎么办?不言自明……

邓伟志

曹正文

前些天,已经75岁的摄影家冯刚先生告诉我,要赶着出去拍摄黄喉蜂虎(新疆特有的鸟类)。

2005年我到上海参加“海外华文女作家年会”大会,主题演讲请了冯刚先生,那场演讲极具震撼,我感动得大哭,至今难忘。

被誉为“野驴之父”的冯刚,对于拍摄中国野生动物生态的痴迷,成为他克服一切困难障碍的动力。我们无法想见他11次进入“死亡之海”罗布泊的无人区,一个人住在自己搭建的帐篷里,一住四十多天,晚上的气温降至零下二十多度,为了什么?为的是等待野骆驼出现,他要拍下野骆驼自然的身影。他将自己伪装成一棵树或一堆草,为的是不让野生动物发现他。于是一只只野骆驼、藏野驴、藏羚羊、野牦牛、狐狸、狼、老鹰……都在他的镜头下留下了生命永恒的踪影。

冯刚说,有一次他正要收起相机架,看见远方出现了一匹狼,这匹狼正向他走近,他二话不说就对准了按下快门,他的心这时又大了一点,扛着相机往前轻轻走了几步,他想拍下近距离的狼,这时那匹狼也向他走近几步,停了下来,那天的风是从狼的方向吹向他,而不是从他的方向吹向他,要不然,那匹狼肯定闻到了人味。冯刚说,狼没有继续向前走的原因是,它在打量这一个黑色的巨型摄影架,究竟是什么东西?而冯刚此时蒙着一块黑布躲在摄影架的后面,屏住呼

吸按下了快门,拍下了令他骄傲一生的照片,大漠上的孤狼,双眼直视着镜头,嘴角流下口水,照片洗出来的时候,甚至看到了狼的口水珠。

在气温四十多度的沙漠,他又渴又饿地迷路,只好拼命用双手用力地挖滚烫的沙子,看看有没有前人留下来的瓜皮,但唯一挖到的是一根细小的沙葱,如获至宝赶紧塞进嘴里,冯刚甚至不得不喝自己的尿。我记得他曾说,沙漠地区的人吃瓜,不丢皮,会把皮倒转过来,以一层薄薄的沙覆盖在瓜皮上(此举以保持瓜的湿气,方便后来找水的人用得上)。

冯刚曾为拍野驴在沙漠迷路,

豆制品在上海人的家常菜中占有重要一席,上海人欢喜的豆制品有豆腐、豆腐干、百页、素鸡和油豆腐等,其中的主角是豆腐。就说上世纪二三十年代的普罗餐馆,为大排打底的,除了现常见的青菜,还有豆腐。那汤更是被豆腐独霸,有豆腐汤、豆腐血汤、肉丝豆腐汤、咸肉豆腐汤等。

上海人的豆腐菜多做热菜,或炒或炖,或汤或羹。在上海人的豆腐菜里,豆腐也作为独立力量登台唱主角,代表就是臭豆腐。老底子食油配给,舍不得油炸,遇到毛豆上市就来只毛豆子红烧臭豆腐。而常态做法是清蒸,我比较喜欢用焯菜梗炖,菜梗青来豆花白,味道鲜美,说这是宁波菜,也是老家嵊县特色。在外省也是臭豆腐独撑市面,如在长沙九所吃的火宫殿臭豆腐,在徽州吃了不少的毛豆腐。

十多年前,继臭豆腐独领豆腐菜风骚多年后,马桥豆腐横空出世成网红,感觉它是豆腐与油豆腐的结合体,欢喜的是那一股我称之为“烟火气”的味道。似我下乡所在的生活服务所所做的豆腐,黄豆经磨浆、大锅煮、扯浆、放卤点浆、挤压豆花等蝶变豆腐,就带有这么股烟火味。

在老上海,还有款豆腐单挑大梁的蚝油豆腐。那天,李璜在美丽川菜馆宴请梁实秋和徐悲鸿、蒋碧薇夫妇。貌不惊人的蚝油豆腐,躺在头号大盘。梁实秋描述道,“上面平铺着嫩豆腐,一片片的像瓦垄然,整齐端正,黄橙橙的稀溜溜的蚝油汁洒在上面,亮晶晶的。”首次品尝的他还是“诧为异品,此后数十年间吃过无数次川菜,不曾再遇此一杰作。”还是梁先生有口福,我多次入川,与蚝油豆腐至今未有艳遇。

唱主角的豆腐还是不如它做配角的多。一是做蔬菜配角,上海人欢喜烧荠菜肉丝豆腐羹,羹勾芡而成,上海人叫

“喷尼”,用的是上海人叫“菱粉”的淀粉。过去荠菜难买,加上又是季节性产品;由此成为豆腐羹中的佼佼者。

上海做素菜搭豆腐有的名店名菜不少,有老城隍庙春风松月楼的蘑菇烧豆腐,有淮海路原离家不远绿野饭店的麻辣豆腐、成都饭店的家常豆腐、洁而精的麻婆豆腐,还有南京东路四川饭店的干烧豆腐等。

配角之二是为荤菜当绿叶,常见的虾仁豆腐、咸肉豆腐等。原先,高大上的蟹粉豆腐只出现店家,如王宝和,每次去必打卡。现在,家里也能做。早年,上档次的荤菜加豆腐还有镇江菜老半斋的虾脑豆腐、徽菜大富贵的三虾豆腐等。也有做大众化出名的,就像本帮德兴馆的炒肉豆腐。

与荤菜牵手的豆腐,我常做红烧昂子鱼豆腐,它与胖头鱼也是黄金搭档。我觉得胖头鱼笃豆腐胜过粉皮,如1935年《人生旬刊》发的《上海的吃》所说:“豆腐更烧得入味,绝无豆腥气和苦味。”这道菜做得名气响的,要数杭帮知味观的鱼头豆腐和鱼头咸肉豆腐。

在豆腐菜中,豆腐多以方面孔亮相,鲜有以圆的面目出现。本地有梅陇镇的龙圆豆腐,外省有贵州菜的炸豆腐丸子,一只只像咖啡台球,不过球是空心的。

小时候,豆腐不做冷菜,主要考虑到卫生。那时的豆腐无牌无包装、保质期短,买豆腐还要自带容器。当时冰箱未普及,有人发明保鲜土法:碗中豆腐浸水,置水龙头下,开龙头滴水,水入碗使水流动来达到保鲜。邻居还教了另一种保鲜法,把豆腐浸没在凉盐开水中,豆腐就不会发酸。一般是500克豆腐放盐50克,如想多保存几天,就稍许多放些盐,最长保存一周没问题。吃的时候,把豆腐用淡水泡一下再下锅。

1985年5月,闸北豆制品厂引进全国首家盒装内脂豆腐生产流水线,日产玉兰牌内酯豆腐1.8万盒。内酯豆腐吃口好且卫生,保存期比赤膊豆腐长,一时成为畅销货和紧俏品,菜场还拿它搭售滞销品。它令上海人的豆腐菜又添冷盘一族:皮蛋拌豆腐、咸蛋拌豆腐、榨菜末拌豆腐……

现在,市场上的豆腐琳琅满目。本不知涪豆腐、丸豆腐、臻豆腐等的区别,后才明白是各自黄豆含量不同,含量越高价越贵。

差点付出生命,他写下遗书,放在塑料袋里,绑在相机三脚架上。他思付他一生最值钱的就是相机、越野车还有相机胶卷里那珍贵的奔跑的野驴子。

冯刚说,过去中国的野生动物都是由外国摄影家拍摄的,就从他开始吧!由中国人来拍摄中国的野生动物。冯刚的精神感动了我,也感动了在场的每一位女作家。他非常反对现在有些人用无人机来拍摄野生动物,他也极为憎恶有些猎人,残杀了野生动物,或只剥层皮或只去羚角,任意抛弃野生动物的尸体。

冯刚是上海人,少年时跟随父母到新疆生活,也许是天山、大戈壁、乌鲁木齐的天然环境造就了他不畏艰难、刚毅、坚韧的性格。期待能看到他更多的作品。

野生动物摄影家的坚韧

廖书兰

去伯父家寄读那年,我8岁,堂兄仁良11岁。我叫他良哥,他说,我是堂兄,不是表哥,你得叫我良兄。良兄手巧,一根粗铁丝、一把老虎钳,一顿饭的工夫,一把弹皮弓的弓架就完成了。

放学后,我跟着良兄来到下伸店。他从书包里摸出一个熊猫大曲的空酒瓶,我知道,那是他从爷爷饭桌上拿的,可兑换一角二分钱。良兄把酒瓶往柜台上一放,冲掌柜的说,全部换成“蚂蝗带”。“蚂蝗带”就是橡皮筋,是弹皮弓的动力系统。

回家后,趁大人未归,良兄找来爷爷自制的牛皮苍蝇拍,从顶部剪下一块半斤粮票大小的牛皮,又试着拍了两下,冲我笑道,不影响,还可以拍的。他还警告我说,爷爷问起来,就说是你剪的,你是新来的,他不会揍你。

把蚂蝗带、牛皮和弓架组装起来,手柄上绕上细铜丝,一把弹皮弓就算完整了。现在,就差子弹了。

晚饭后,我们从菜园地里垦回几斤泥土,将其放在一个旧脸盆里,良兄从奶奶床底下的脚炉里偷出两个鸡蛋,打

碎,将蛋清蛋黄与盆中泥土搅在一起,用手不停地揉捏,揉成一块黏性十足的泥团,再搓成条,剪成若干粽子糖大小的小块,搓成一分硬币大小的泥丸,共一百几十颗。良兄说,晒干的泥丸,就是弹皮弓的子弹。

星期天,泥丸干透,终于可实战了。

那天吃罢早饭,我就催着良兄出去打鸟。良兄把一个摘棉花用的粗布花袋扔给我,要我搭肩背着,说一会用来装鸟。还说,打鸟,以他为主。我问,为啥?他说,因为他是射手。我又问,那我呢?他说,你是助手。看我一脸不高兴,又安慰我道,射手与助手,都是手,平级。还特意给我玩了玩弹皮弓,象征性地教我朝河里发射了两枚泥丸,好让我见点水花。

良兄除了功课,似乎什么都懂。他要我满世界地找鸟窝,他说,鸟窝是鸟儿的家,鸟与你一样,你玩累了就得回家吃饭睡觉,它们也是。他还用柳树枝

编了两个圈圈,一人一个箍在头上,便于隐蔽。

终于,我在徐家橘林边上的一棵高大榆树上,找到一个比蓝边大碗还大的鸟窝。按照良兄的“部署”,我们在离榆树二十米开外的一片棉花地里潜伏着。

果然,十来分钟后,一只大鸟飞过来,停在榆树上,守着鸟窝咕咕叫。良兄轻声对我说,是只野鸽子。我轻声回道,嗯,好大的鸟。只见良兄缓缓起身,缓慢地喂弹,拉弦,手指一松,“嗖”地一声,子弹飞出,树上的野鸽子应声而落,掉进了徐家的橘林里,不见了。

橘林就在徐家北侧,四周种着两米多高的带刺植物,围墙似的。要想找鸟,须绕到南面五开间平房处,穿过徐家客堂,走北门,方可进林。

敲门,徐家老头出来。良兄说明来意,请求他放我们进林寻鸟。老头说,什么鸟不鸟的,你们不会是来偷橘子的吧?再说了,那只鸟写名字了吗?谁能

良兄的弹皮弓

李新章

证明那是你们打下来的?

好说歹说,老头就是不让我们进林。

第二天一早,徐家老头登门向我爷爷告状,说昨天半夜里,听到“呸”的一声,起床一看,发现南窗的玻璃碎了,肯定是你孙子,为报复我不让他们进林找鸟,用弹皮弓打碎了我家玻璃。他把泥丸高高举起,说,这是证据。

爷爷责问良兄,到底怎么回事。良兄跨前一步,挡在爷爷身前,反问徐家老头,这泥丸写名字了吗?谁能证明这是我家的泥丸呢?徐家老头无言以对,灰溜溜地离开了。

以上故事,已过去45年。良兄和他的弹皮弓,却仍在我的童年岁月里闪光。那是一种懵懂的关于男子汉的力量,在我很小的时候,早已植入血液,并随时间的推移,不断壮大。

刘畊宏的毽子操风靡大江南北,半个多世纪前的我们不但会踢毽子,还会自己做毽子。

苏州的私家园林大抵与书画有缘,比如拙政园草图出自文徵明之手;怡园构思有任伯年参与;残粒园主人是画家吴待秋,其儿子是当代画家吴养木;狮子林也与画家倪雲林有关;网师园曾住过画家张大千、张善孖兄弟。至于园林中的条幅匾额、书法绘画,皆为书画名家的精心之作。

听枫园主人是苏州知府吴云,论其名气便是他的书画艺术与鉴赏造诣。他是湖州人,后任常熟通判,又擢苏州知府,对苏州这块风水宝地是喜爱得不得了。吴云做官能力一般,他把大量时间都花在收藏和研究碑帖、名画、古印与宋元书籍之中。吴云工书法,以临摹颜真卿、何绍基入手,尤爱王羲之《兰亭序》,他收藏拓本200册,其堂号“二百兰亭斋”。吴云亦好画,作山水、花鸟,随意点染。笔者欣赏过他别具一格的墨宝,有颜王之余韵。

长期沉浸于书画的吴云眼力不弱,他在道前街看中了苏州文人吴感的红梅阁旧址,由他亲自设计改造为“听枫园”,这座小园林分南、北两院。南园曲径通幽,有味道居、红叶亭、适然亭等;北院有清池一弘,半亭林池。另有吴云自用的书房“平斋”与墨香阁,他登阁挥毫之后,俯瞰四周景致,亭、廊、阁、石掩映于绿树丛中,确有几分清丽端庄之美。

听枫园占地亩许,因园东有古枫婆娑,故取此名也。游园时若碰巧遇和风细雨,在空气滋润中走进听枫园,无论品味南苑的山石多姿,还是俯视北苑的清池戏鱼,皆让人感受通体上下有种说不出的喜欢与惬意。在从容中观赏绿树丛中的几株红枫,或仰或俯,或伸或曲,在那不经意间舒展自如,有点随意、有点撩人、也有点显摆,让我观之不由一阵惊羡。细品风中的簌簌之声,悠闲自在、清雅脱俗,这或许是听枫园别样的妙趣。

吴云自称“宅居不广,小有花木之胜”,这是主人自谦之词。其实,听枫园中林木茂密,花容多姿,最妙的是墨香阁建在假山之上,成为苏州园林中少有的“山中书斋”。登阁推窗览景,令人宠辱皆忘,欣然也。

西南角有座“两罍轩”,此屋有“两罍”,即主人吴云所藏青铜之珍宝:齐侯罍与齐侯中罍。吴云致力考证求索,写下《两罍轩收藏经籍碑帖书画目》,乃所藏之孤本秘籍之汇编。他还撰《两罍轩彝器图释》《古官印考》《虢季子盘考》等,藏书家陆心源说吴云:“笃学考古,至老不疲,考订金石文学确有依据。一字之疑,穷日夜讨索不置。”

由于吴云藏书极富,名闻江南。他与朴学大师俞樾、书法家杨见山交往甚密,而杨见山的学生正是吴昌硕,年轻的吴昌硕于1872年初游苏州时,拜朴学大师俞樾为师,又拜访金石家吴云。吴云见吴昌硕书画技艺不凡,便以自己辑录的《两罍轩彝器图释》相赠。吴昌硕后为吴云刻“听枫山馆”多方印章,并于1880年住在墨香阁内绘画授艺,吴云两个儿子在旁静听指教。吴昌硕置身于这座藏宝博物馆内,耳闻目染获益甚多。两人切磋书画金石甚欢,成了听枫园的一则佳话。

今“听枫园”正门在庆元坊,黑漆大门上有副对联:听枫茶馆,观月画廊。外挂“吴门画派研究会”,在此处谈书论画,亦古今风雅之余韵也。



余晖(油画) 陆正虹



夜光杯