

# 夜光杯

三年前我搬进加州有上万人、200多个俱乐部的老年社区。在参加活动时,一位看上去80岁左右、端庄优雅、慈眉善目的女士特别引我瞩目。她热情地跟我打招呼,介绍自己名叫特蕾莎。她轻盈的舞步,挺直的腰身,灵动的旋转,让人无法相信她实际的年龄已是91岁。

一次散步时遇上特蕾莎,她说刚做了上海烤麸,要给我送来。我哪好意思要?可不一会儿,就听到门铃声,烤麸已送上门了,美味而不油腻。她做的咖喱饭、蛋塔也常常挂在我的门上,把手上。她的上海腔、轻盈的举动,总让我情不自禁地想起我的妈妈。我称她“王阿姨”,她很高兴。别人都叫她特蕾莎或周太太。大概只有我一个人称呼她的原姓氏。她说我是年轻人,哈,其实我已经是70岁的人了!我们是人约黄昏的两代人。

一直想听她讲讲过去的故事。一个月前,老年社区报刊登了对我王阿姨的长篇采访,我便打电话小心翼翼地问:“能不能什么时候听您讲讲?”她说:“那你可得快点啦,不要等到我说不出话了!”是啊,她已经94岁了。于是我第二天就登门拜访,每周一去她家聊天。

王阿姨1928年出生于上海,父亲王振芳曾任上海中国银行襄理以及云南、广西和广东省中国银行的经理。王阿姨小时候住在极司菲尔路(今万航渡路)的中国银行大院。院内有很大草坪和礼

堂,她父母的婚礼就是在这个礼堂举办的。看得出她十分难忘童年的快乐时光。

然而,童年的回忆又是不堪回首的。“八·一三”后,才9岁的王阿姨常常瑟瑟发抖地听着隔壁汪伪“七十六号”特工总部里传来的爱国者的惨叫声,她还亲眼目睹了日本人枪杀坐中国银行班车回家的三位青年。1938年父母携全家和部分职员离开上海,在昆明,王阿姨亲眼看到天上成排的日本飞机向地面成串地投炸弹,炸死了数百平民。

1950年1月,她漂洋过海来到旧金山,又到达北卡州,进入了梅雷迪斯大学(女校)。有意思的是,在王阿姨离开上海后不久我出生了,来到了上海。北卡也是我到美国的第一个州。王阿姨在哥伦比亚医学院病理实验室做过研究工作(又和我后来工作的实验室在同一楼层),也当过中文老师。我们越聊越中越多。

1951年在纽约的一个聚会上,王阿姨遇到了周鹤先生。聊天中得知他也来自上海,曾是交大的第一名,当时正在读博士。这位理工科的青年才俊,一眼相中了王阿姨。他的帅气、优秀和绅士风度也深深打动了王阿姨。1953年他们结为夫妻,从纽约搬到了新泽西州(也是我居住过的地方)。周先生醉心于机械设备的发明,先是在公司里当设计师,后开厂做自己的专利产品(获60多项专利)。王阿姨则从一个家境殷实的大小姐变成了无所不能的家庭主妇,甚至还帮助周先生在自己家的车库制造产品。两个孩子继承了父母的优良品质,女儿现任伯克利大学建筑系主

任,儿子成了心脏外科的专家。王阿姨不仅相夫教子,还为自己的父母养老送终。王阿姨的父母1962年退休后搬来与他们同住。母亲中风是王阿姨第一时间抢救的,她掰开了母亲紧锁的牙关,掏出了堵在咽喉的舌头。在送上救护车前,母亲已经苏醒了。王阿姨直到现在还动情地说:“我妈妈这辈子太不容易了,抗战时大着肚子还带我们逃难。”所以她要加倍地让父母晚年幸福。王阿姨至今还一直参加合唱团、交谊舞、排舞、话剧、麻将等活动。除了每天外出走路2000-4000步,还常去健身房锻炼。

上点年纪的人,对于困难时期的生活状态都有不可磨灭的记忆,也肯定记得当年流传甚广的那些笑话和顺口溜,比如:有人模仿苏北腔说:“家里的条件你不是不知道,难扳难扳(难得)咸菜炒肉丝,你净拣肉丝吃。”又比如,有人用纯正的上海话说:“乡下人,到上海,上海闲话讲勿来,咪西咪西(吃)炒咸菜。”再比如,有人模仿老宁波的口吻“咸鸡茨菰肉,蛋豁豁……”讥嘲咸菜带来的尴尬。家庭经济条件不佳,只配吃咸菜?沪语说不好,便混不出世,只得与咸菜共舞?咸菜何罪之有,总被作为低端的同义词来开涮?

在炫耀优越感的同时,本地人不忘在咸菜上再踩一脚——据说老早的咸菜都是用脚踩出来的。因此,把咸菜的鲜与患了脚癣的脚勾连起来,是那时著名的恶作剧之一。此中的硬伤,应是本埠人对“鲜”“癣”的读音不分所致。咸菜莫名其妙地“躺枪”,且被贬到食物鄙视链的最底层,也并非平白无故:首先是供应链稳定可靠;其次是价格低廉朴实;再次是由于够咸易储属于非易耗品。在咸菜面前,经济学上“供应学派”或“短缺经济学”的理论都显示了隔靴搔痒的苍白和空洞。

古今绝大多数人深信,是食盐消灭了致使食物腐败的细菌。然而那是不确切的。

季鸿昆的《中国饮食科学技术史稿》称:“腌渍法破坏了食物的细胞膜以外的离子平衡体系,高浓度的食盐使得细胞膜内的自由流动水向膜外渗透,从而造成食物组织处严重脱水,以致失去生理活性,食物便不容易腐败。”注意:是脱水!那么,大家都以为咸菜很鲜的“鲜”,又从何而来?咸菜经过腌渍,变得有利于乳酸菌的生长、发酵,在蛋白酶的作用下,蛋白质分解产生构成鲜味的主要物质如氨基酸等。

作为美食家的汪曾祺在《咸菜和文化》中称:“各地的咸菜各有特点,互不雷同。北京的水疙瘩、天津的津冬菜、保定的春不老……我吃过苏州的春不老,是用带缨子的很小的萝卜腌制的,腌成后寸把长的小缨子还是碧绿的,极嫩,微甜,好吃,名字也起得好,保定的春不老想也是这样的。”他甚至把霉干菜归入咸菜之列,把榨菜称作“咸菜之王”。

坦率地说,他的说法给上海及周边地区居民的认知造成了混乱,上海人根本无法接受。他们认定的咸菜,必须由小白菜(青菜)或雪里蕻(芥菜)腌制;应该可以“条分缕析”;呈土黄色,叶显深褐色。

## 咸菜炒肉丝

西坡

也许有人对泛着军绿色的咸菜不以为意,我则视为“腌得还不到位”。

我的意见并非毫无依傍。成语“划粥断齑”由苏州人范仲淹而出。他有《齑赋》一篇,写吃“齑”(咸菜)状况:“陶家瓮内,腌成碧绿青黄;措大口中,嚼出宫商角徵。”随宋高宗南渡的“词俊”朱敦儒,吟《朝中措》一首:“先生憔悴病老难医,赤米麴晨炊。自种畦中白菜,腌成饕里黄齑。肥葱细点,香油慢燂,汤饼如丝。早晚一杯无害,神仙九转休痴。”

看见了吗?臻于化境的咸菜,颜色大多是黄的。自然,吃口偏好,菜色固执,无法硬性规定。本帮“咸菜炒肉丝”中的咸菜算是粗犷的,相比之下,苏南尤其是常州一带的干豇咸菜,切得那个叫细腻——不用筷子去搯,只需插到碗里,那些近于碎屑的咸菜便纷纷“爬”上筷头!要现此效,靠刀工,更靠食材的幼嫩——趁雪里蕻还处在尚未发育阶段就得下手。

咸菜炒肉丝,究竟盯着肉丝吃还是盯着咸菜吃,不是两条路线、两个阶层的零和游戏,而是选择了一次共生、共情、共赢的模式——咸菜肉丝,你中有我,我中有我;第二,我的玫瑰花开了;第三,儿子每天打来电话。想想就会开心。

有幸在自己的黄昏时分遇上了王阿姨。我年轻时常常没有耐心听父亲讲过去的故事,让我后悔不已,现在的我无比珍惜还能够聆听年长邻居的人生经历和至理真言。她的智慧、情懷和修养,让我深为景仰。

谈仅五笔的一级常用字“只”,其实是要谈多个“只”。只的繁体为“隻”,只、隻原本是迥然不同的两个字,上世纪中叶汉字简化运动时,隻简化为只。拙文管窥“只”字,首先论析简“只”、繁“隻”两字。为了便于分清,“隻”在本文中不简作“只”。

只(zhǐ),始见于战国古文字(图一)。从战国文字到楷书,基本构形变化不大,口与两短竖(正体演绎为呼应点)组成。“只”的造字本义是说话结束时声气下沉的无奈叹息,属语助词(又称作语已词、语已辞、语终词等)。后“只”由本义中的无奈,引申出表示事物仅仅(暗含无奈意)局限于某个状况的义项:只是、只有、只要、只好、只能、只得等。

隻(zhī,图二,甲文):表示单独的量词。从又,甲文是侧视的半张开右手形。隹,甲文是鸟的形状,短尾鸟类的总称,一般来说短尾鸟敏捷,飞得高飞得快。我曾在专栏文中多次谈过“隹”:形容山高的崔(只有隹才能飞到),形容水宽的淮(只有隹才能飞越),还有义无反顾快速前行的进(進,鸟不能倒飞,只能进)等。鉴于短尾隹的不凡,隹成了猛禽隼的先文,隼,常被猎人训养为捕猎助手。《说文解字》有对隼是一隻鸟(笔者注:当是猛禽隼)的正确解析:“隻,鸟一枚也。从又持隹。持一隹曰隻,二隹曰双(雙)。”以一隻或二隻计算的猛禽隼,被猎户抓在手里,委实不易。隻又是擒获的获(獲)本字。用擒获的有一隻算一隻的“猛禽隼”计数,一隹“隻”也衍义表示个体的量词。

必须指出,隻简化为只后,简体字行文有只、隻在一起的句子,有时需加标点才能明确句意。如“那些船只去苏州”。加标点后句意才明朗:这些船,只去苏州;这些船只,去苏州。回归繁体字的只、隻,局限状况“只”还是只,不用加标点,句意就很清楚:这些

你,交互用事,对举精华。这道菜,基本性状是咸,偏咸。倘若以为因为咸,就可放任,就可无为而治,大错特错。懂经的人非得在其中放些糖进行调和,非让它吃起来有一种咸中带甜的滋味感觉,那才称得上是一道佳肴而不是一只钵钵头。

咸菜是寒酸的象征。可是说起来,世上还真有“不可一日无此君”者。

传,李鸿章痴迷咸菜,连出访英国也要带着两坛咸菜。英国海关人员例行检疫,打开坛子便闻到一股怪味,以“有违卫生”而拒其入境。李鸿章大为生气:“我身为外交大臣,连爱吃的东西也要被干涉,岂有此理!”遂不肯登岸。眼看酿成一场外交风波,英国外交大臣只好上船面见李鸿章,向他解释有关法规。李鸿章毫不让步:“本大臣每餐必食,绝不可少。”英国外交大臣只好让人进行化验。结果显示,咸菜不仅没有传统性的疫种和细菌,而且含有不少消炎物质……

之后,李鸿章以咸菜招待数位英国大臣,竟大获好评。消息传出,外贸咸菜,在英大卖。

既然李大人不嫌弃,难道你比他还豪横?

语言在拒绝,身体却很诚实。所以嘛,现今哪个面馆不卖咸菜肉丝面呢!



幽静时光 水彩 张国卿



晚饭时候,邻居老纪跑来约我去赶海,说今晚八点的潮。还说早点去,海边呆呆多凉快。我说:还早,先得把晚饭吃好。

老纪说的潮水,是指开始退潮的那个瞬间,退潮和涨潮是有时间的,有个公式一套就能套出来,公式繁琐,我记不住,老纪却能。他说潮水从退到最低潮位,要一两个小时,之后一个多小时平潮,平潮后就又进入了涨潮。涨潮退潮一般间隔六个小时,就是说一天涨潮退潮各两次,涨潮的时间短流量大,退潮的时间长流速慢。

退了潮,沙滩和礁石都裸露出来,便有无数人跑去那里钓蛏子、挖蛤蜊、捉小鱼小虾和螃蟹,这是海边人生活中的一种日常,习惯叫作赶海。

老纪是位赶海高手,一把铁锹能翻开一片沙滩,泥沙裹着的蛤蜊,只要一现身,绝对逃不掉。他用脚踩着铁锹上沿,四十五度角插进沙里,就把并不松软的沙地铲出个斜面,然后查找是否有蛏子洞穴。发现蛏子的洞了,洞中是有一汪清水涌上来的。见状,老纪果断掏出装了精盐的小瓶,捏一撮盐丢进洞里,蛏子难抵浓度极高的盐,会试探着将身子探向洞外。敏捷的蛏子洞外探出的时间极短,如若瞬间拿捏不住,它便会骤然脱身,深潜不出。好在老纪手脚

麻利,蛏子只要露头就会被他完好地捉到。

夏天的大潮,遇白天,老纪不会去,他只赶夜潮。为什么?他说海风是凉快,可再凉快也抵不过大日头,赶一回海,掉一层皮,不值得。再说了,要去还得戴草帽、撑阳伞,蹲着太辛苦,就要带马扎,配齐了这些细碎,赶海逍遥和自在就没了。

最初,老纪拉我去赶夜海,我说赶海都是白天去,夜里的海,黑

## 夏夜赶海

刘海民

灯瞎火的,咋赶呢?他说:迂腐,跟我看看去。于是我趿了拖鞋,听他话拎了只破旧的脸盆。问赶夜海要拿什么家伙吧?他说:两只手就行。夏夜,海风是凉的,赶海人打路旁的石阶下去,缓慢而仔细地走过一段沙石的滩面,就撵到正在退落的海水了。人们窸窸窣窣地走到了水里,走到只有膝盖深的地方蹲下来,都穿的短衣短裤,有许多人是泳装泳裤。老纪领我去的是一个小小海湾,两边都砌了巨大的防波堤,人们在湾里像在挤口袋般地将潮水一点点地朝外挤。

岸边街灯,海上明月,一交织,海面就给打亮了,亮到水的纹络都看得清晰。老纪说:都说夜海苍

茫,苍茫吗?哪里

还能找到这般消暑的地方?哪里还有这般视角来观海?

赶夜海的人真多,多是结伴而来,他们一边纳凉,一边赶海,一边聊天。几乎所有人面前,都放了只盆,那盆晃晃悠悠浮在水上。夏夜赶海,主要的目标是蛤蜊。蛤蜊生长在泥沙不深的地方,白天退了潮,人们用菜刀或自制的铁钩把泥沙翻开找,俗称挖蛤蜊。晚上不行了,挖蛤蜊的器具都用不上了,只能凭手在水漫泥沙的地方去摸。

老纪教会了我夜摸蛤蜊,有时赶海我会摸得比他多。在泥沙里以手作工具摸蛤蜊,需要精准的手感,分得清物类,还要能防止利石或异物伤到了手指。

夏夜赶海是件快乐的事情,赶海者图的不是吃蛤蜊,而是图个夏夜里的舒适消磨,图个充满野趣的玩。在没膝深的水里或坐或蹲,享受轻描淡写的波飞浪谷,海水晒了一天,水温恰到好处地舒服。夜海里的弄潮人陶醉在这美妙的海滩上,他们交流着赶海心得,谁发现了密集的蛤蜊群,会喊着张三李四地过去,平日寂静的海湾此时成了喧闹的地方。

摸到了蛤蜊,就势在水里洗了再拎出海面,叮咚一下丢进盆里。你丢他也丢,丢在夏夜的海里,丢出一片奇妙的混响。

## 七夕会

七夕会

七夕会

## 健康

健康

## 「只」字管窥

徐梦嘉文 图

船只去蘇州;這些船隻去蘇州。

“只”字管窺。其次还必须涉及也是有简“只”字义的一部分字。祇祇祇祇祇这仿佛六胞胎的字,前五个祇、祇、祇、祇、祇有简字只的义项,通“只”,由于五字还有其他义项,所以没一并简化归为“只”,如今更多在书法作品中为求字体变化常代“只”用出,还有参照正字异体,在今文字书法中,增加落点在氏、氏的右上方(图三:氏,赵孟頫行书;图四:祇,米芾行书)。

篇幅关系,这些林林总总的“只”,仅取“祇”谈一下。《说文》识定从衣(衤)从氏的“祇”本义指“帛丹黄色也”,帛是历史久于棉织品的丝织品。笔者潜精研思后解析:衣,古时专指上衣,甲文构形亦是;氏,甲文构形是种子探出土地萌芽状(小文《“婚”字本义》谈及)。为何是“丹黄色”,历来学界基本无异见也无研究,笔者合理推出祇的颜色:即满眼农作物萌芽的黄土祇在丹阳照耀下,呈现“丹黄”的色泽。氏的构形还有杖权、人手垂地寻源二说。萌芽、杖权、寻源、丹黄色、丝织物夯实了“祇”。古代芸芸众生,够资格穿丹黄色丝织衣服的,属人数极少、有历史渊源的豪门宗族。“祇”就有了限于某个特定范围的简“只”义项。宋代以后,祇常被“只”替代。赘语,旧时祇又与缙(缙)通。

走笔《“只”字管窥》,思绪翻涌而来。笔者在小文结语中乘兴用出只、隻两字:

记得儿时,寻觅见一隻小小鸟中的那隻小小鸟,寻寻觅觅只需要一个温暖的怀抱。我们所有热爱与追求和平的炎黄子孙,何尝不是都需要家庭、集体、祖国与世界温暖祥和的怀抱。



图一 只(古文) 图二 隻(甲文) 图三 氏(行书) 图四 祇(行书)