

有两位选手点亮了第五季的脱口秀大会:一是重新定义了“大妈”概念的黄大妈,二是重新定义了“单亲家庭”的基德。

58岁的黄大妈自信开朗,微笑时总是抬头侧偏45度,让人如沐春风。我想就这个小小的微笑动作她也一定对着镜子练习了无数次,对一个拿过国家赛冠军的篮球队员而言,反复操练的重要性她在三十多年前定已了然于心。

刚出场,热爱生活的她就博得掌声不断。大妈的两个槽点“广场舞”“丝巾控”都被她变成亮点:“我跟老公说是来参加广场舞大会的”“我的丝巾连起来可以连到油菜花盛开的地方”。黄大妈重新定义了退休生活,说退休是“人生最好的阶段”,因为“财务自由、时间自由、精神自由”。说到“精神自由”时,她说“不在乎别人怎么看我,说得好笑可以说‘你看我一个大妈怎么样?’说得不好笑可以说‘你要一个大妈能怎样?’”多么潇

过了下班时间,她还瘫坐在办公桌前,不想动弹。紧赶慢赶,终于在下班前处理完了手头的工作。几乎每天都这样。孩子小的时候,每天一忙完,她赶紧奔回家,准备晚饭,收拾被孩子弄得天翻地覆的家。不过现在,她不需要那么急了,孩子大了,放假可以独自在家照顾自己。

她想着,是不是给哪个闺蜜发条信息,约杯秋后的奶茶。她似乎很久没和亲姐妹们联系了,自从都有了孩子,她们就将自己的青春打包封存起来,每天不是忙工作,就是全力以赴地照顾孩子和家。她正准备发信息,手机响了。是女儿来电。

女儿问,妈,你到哪里了?她说,我还在办公室呢。说了这话,她忽然有点羞愧,感觉自己就像个躲懒的人,下班了,还不肯回家。

女儿说,妈,你不是下班了嘛,你快回来吧。

女儿很急,像遇到了什么事。她有点紧张,虽然女儿马上就要读五年级了,但她终究还是个孩子。她忙问,是不是有什么事?

女儿说,当然有事,急事、好事!她放下了心,什么好事?

我有好吃的!女儿兴奋地答。她忍不住“噗嗤”一声笑了,这丫头,从小就是个馋猫,吃什么都津津有味。还特别护食。她愿跟小朋友分享玩具,唯独把吃的东西看得紧。她笑着对女儿说,是什么好吃的?你就吃了呗。

我同学今天旅游回来了,给我带了好吃的,一共是两个。女儿兴奋地说,我吃了一个。妈,你肯定也喜欢吃的,你快点回来!还有一个是留给你吃的。

她瞬间破防。真没想到,只有两个好吃的,女儿竟会留下一个给自己。女儿是真的长大了。她对女儿说,谢谢宝贝。你喜欢的东西,另一个你也吃了吧,不用留给妈妈。

那怎么行,这个一定留给你。女儿央求道,你快点回来好吗?我怕我忍不住,把另一个也吃了。

她似乎听到,女儿说完这句话,还咽了一口口水。她决定立即回家看看,女儿到底给她留下了什么好吃的,她更想看看,一天不见的女儿,长大了什么样子。

回到家,她掏钥匙开门时,女儿打开了门,好像她就在门后。女儿伸出了藏在背后的那双手,将那个好吃的,像宝贝一样,递到她的面前。她在女儿的注视下,一层一层打开,是一块云南鲜花饼。

女儿说,妈,你快吃吧,真的很好吃。她看看女儿,笑盈盈地将鲜花饼掰开,递给女儿一半。女儿说,我吃了,这个全给你吃。她说,不,我们一起吃,它会更好吃的。

母女俩,一人半块鲜花饼,好香甜。女儿忽然问,好吃吗?她点点头。味道真的不错。又故意问女儿,这么好吃的东西,你怎么舍得留给我吃?

女儿看着我,说,我,我想你早点回家。她一把抱住了女儿。女儿的个头已经跟她差不多了。母女俩紧紧地拥抱着,就像小时候一样。

脱口秀,人生秀

北北

酒、进退自如!黄大妈的美好生活来自好的心态,她来脱口秀大会不是为了证明自己,就是为着喜欢而来,做点自己喜欢且擅长的事。她虽获晋级但选择弃赛,因为想把机会留给年轻人。进退之间的人生智慧比闪亮的台风更让人称道。

而“90后”选手基德则用5分钟为我们讲述了一个不一般的婚姻故事:父母在他三岁时离婚,在他成年后又复合。他吐槽父母从结婚、离婚到复合都没他什么事儿,总结说“这好像才是婚姻的初衷,不是为了孩子,而是遵从本心”。太棒了!基德用亲身经历扭转了人们对单亲家庭的两大偏见,一是“单亲妈妈过得苦哈哈的”;二是“单亲家庭长大的孩子缺爱”。他让我们看到



边看边聊

了另一种单亲妈妈的活法:独自带着年幼的孩子生活很不易,但她始终带着幽默感去生活:“你爸给咱们留了条活路。”她不“既当爹又当妈,给孩子当爹、给老公当妈”,而是“一边做妈妈,一边做自己”,周末把自己打扮得漂漂亮亮去约会,为自己保留感情生活的时空。这样的单身生活比“离又离不成,过又过不好”的婚姻生活强太多了。阳光大男孩基德让观众相信他的成长环境从不缺爱。首先,乐观又有自我生活的妈妈作为主要养育者给了他足够的爱;其次,在他的成长中爸爸并没有缺位,因为他“有一个爸爸、一个妈妈和一个叔叔”。他的成长让我们看到:虽然成员不完整,但生态健康自然、充满爱的家庭给予孩子的远胜成员完整,但成员之间彼此不爱、充满争吵动荡的家庭。

这两位优秀的脱口秀演员不仅点亮了脱口秀,还点亮了生活、让人振奋。感谢黄大妈和基德,让我们想去油菜花盛开的地方,种下爱的种子。

惟精惟一乃文乃武

薛全荣

沐浴着初秋的阳光,我来到位于四川北路1702弄30号的上海精武体育总会。成立于1910年的上海精武体育总会是我国历史最悠久、成立最早、最有深远影响的民间体育团体。1919年,孙中山先生拨冗莅临精武体育会为精武会题词“尚武精神”,并为《精武本纪》作序,他写到:“上海精武体育会成立既十年,其成绩甚多,识者称为体魄修养术专门研究之学会,盖以振起从来体育之技术术,为务于强种保国有莫大之关系。”精武体育会以“体智德”三育为宗旨,倡导“爱国修身正义助人”,以“强国强民强身”“惟精惟一,乃文乃武”为精武精神。百余年来,持

之以恒,生生不息。

薛海荣1998年任虹口区区委主任,2005年任上海精武体育总会会长,现任精武体育总会副会长、世界精武联谊会秘书长,可以说,对精武会的“前世今生”朝斯夕斯,对精武精神和精武文化念兹在兹,他热情地接待了我。

进入精武体育总会大厦,赫然入目的是霍元甲铜质的坐像,端庄威武的形象让人陡然生出敬意。我伫立凝视,海荣兄见状,为我介绍了霍元甲当年颇具传奇色彩又让人扬眉吐气的“张园比武”。

1909年冬,在上海四川北路52号亚波罗影戏院,一个叫奥皮音的英国大力士狂称中国人是“东亚病夫”,并愿与华人角力,态度嚣张。翌日,奥皮音的言论在上海各报刊登出,沪人一时哗然。沪上绅士名流陈其美、农劲荪、陈公哲等萌生了让竞技名家登台与奥皮音一决高下的念头,最终邀请到爱国武术家霍元甲。当时人在河北的霍元甲携其徒刘振声于1909年3月赶到上海,在陈公哲及译员的陪同下,找奥皮音商谈比武事宜。奥皮音要以西方人的规则,霍元甲则要求以中国人的方式,最后议定“用摔跤方式,以身跌于地分胜负”。于是,在上海静安寺路(今南京西路)张氏味莪园(张园)内搭建了“高四尺、宽二十尺”的擂台。这场约定4月中旬下午4时举行的擂台赛并没



尽收镜底 (摄影) 胡兴泉

我喜爱山的高峻,攀登的历程和登顶的体验让人心旷神怡;也钟情于海的辽阔,无论驻足观海还是海滩漫步都能畅抒胸怀。但我对寻幽探洞罕有热情,总觉得洞穴幽暗、阴冷,令人视听阻断,心情压抑。因此在记忆

石头给人的感觉通常是清冷刚硬的,织金洞的

石台则不同,石幔、石花、石芽等弥漫整个空间,千姿百态、层层叠叠。特别是那精彩的石幔,遍布洞穴各处,像轻盈的帷幔、绵薄的纱帐,逶迤而连绵,灵动而舒卷。织金洞海拔最高处的景点“凌霄宝殿”中,那长约百余米、高数十米的石幔,有“飞流直下三千尺”的磅礴和“霓为衣兮风为马,云之君兮纷纷而来下”的雄奇。它让我想起古人“凿衣出水,吴带当风”的画品,“漉水的衣帛,水珠在褶皱间奔泻;漫卷的袖带,裹挟着烟尘滚滚。谁能想到这一切竟源自冷硬的钟乳石。大自然鬼斧神工,以时间为刀剪,以流水为针线,以岩石为

旅游

曾经一段时间的上海或更多的地方,南瓜饼成了餐桌上的“南霸天”:饭店里动辄上南瓜饼,似乎生煎馒头不存在;家庭里动辄吃南瓜饼,似乎手抓饼不存在;超市里动辄卖南瓜饼,似乎汤圆不存在……

老百姓对于南瓜心怀感激是真实的,困难时期的南瓜面疙瘩、毛豆子南瓜、红米饭南瓜汤等帮助他们安然度过艰苦岁月。但感天动地,理当适可而止,没有必要再掀一波吃南瓜的新高潮吧?

为了减少碳水、降低血糖?算了,糯米加重油,这热量!

西瓜是从西域引入的,故曰西瓜;南瓜呢?当然是从南边——南洋引进的,故曰南瓜。

大航海时代,哥伦布从美洲把玉米、番茄、南瓜等带回欧洲,西方殖民者再把它们引进南洋,最后登陆大中华地区,从而完成了一轮“托马斯回旋”。如今,中国和印度已是世界南瓜产量排名第一第二的国度。

李时珍可谓中国认识南瓜的第一人,他在《本草纲目·菜部》给南瓜专门列了一个条目。

作为“第一人”,李时珍“烦恼”不断,需要应对各种“挑战”:《本草纲目》开笔时间为嘉靖三十一年(1552),完成初稿为万历六年(1578),中位数为1565年。而在这个时间节点,河北《宣府镇志》等几部县志已经记载了南瓜;另外,吴承恩于嘉靖二十一年(1542)完成《西游记》(初稿),里面竟然出现“我处颇有东瓜、西瓜,只少南瓜”那样的句子;还有,田艺蘅(1524—?)《留青杂札》(写作时间不详,有万历元年刻本)中曰“今有五色红瓜,尚名曰番瓜,但可烹食,非西瓜种也”,也是很具竞争力的一支。

不管怎么说,1565年前后,南瓜已在中国多少种植是可以肯定的。

南瓜,“其肉色黄,不可生食,惟去皮瓢淪食,味如山药。同猪肉煮食更良,亦可蜜煎”(《本草纲目》),显然,李时珍并不清楚南瓜还可以用来做南瓜饼。这样的情况居然一直持续了二百五十多年。清嘉庆二十三年(1818)成书的《养小录》记载:“老南瓜去皮去瓢切片,和水煮极烂,剁匀煎浓,乌梅汤加入,又煎浓,红花汤加入,急刺趁湿加白面少许,入白糖盛瓷盆内,冷切片与查饼无二。”此中的“查饼”与南瓜饼有点神似。真正

与现代南瓜饼在名与实两个方面都契合的,通常认为光绪版《诸暨县志》(宣统元年刻本)记载的信息可靠:“村人取夏南瓜之老者熟食之,或和米粉制饼名曰南瓜饼。”

不过,清人施鸿保(1804—1871)创作于咸丰八年至十年(1858—1860)的《乡味杂咏》,罗列38款点心,南瓜饼名列其中;初刻于光绪八年(1882)的范寅所著《越谚》也领先光绪本《诸暨县志》一步写到“南瓜饼”。可惜,它们对于如何操作语焉不详。

几乎所有关于南瓜饼的记载,好像都没坐实与现代南瓜饼的基本性状是否重叠——油煎,一个非常关键的步骤。

事实上,不必过分担心。美洲或欧洲食用南瓜的历史比我们长,既然他们有土豆饼、玉米饼,那么一定有南瓜饼。西人制作南瓜饼,最常见的方法是烘焙,还有油煎。中国人制作的南瓜饼,大抵采取烘焙和油煎两法。例外的是,中国人还善用蒸法。用蒸法来制作各色饼,并不稀奇,比如米饭饼、梅花饼、千层饼、水晶饼、春饼……大凡外形仿佛一只小南瓜而不是塌饼的南瓜饼都取法于此。相形之下,西人只好深感不可思议。当然,西餐的南瓜饼掺杂相当数量的鸡蛋、牛奶、黄油、奶酪、蜂蜜及众多香料,也让中国人目瞪口呆。

煎得过分硬扎和煎得过分疲沓的南瓜饼,很难让人发出由衷的赞叹,前者失之于软糯,后者失之于咬劲。最叫人不接受的是号称“南瓜饼”却没一丁点儿南瓜味。南瓜不是名贵食材,从南瓜饼里克扣南瓜成分,无异于把南瓜饼变成没有馅的油墩子。

没有哪个权威人士可以规定南瓜饼必须含馅,取舍的标准取决于其南瓜味是否足以抵消所有使南瓜饼异化的企图,比如变身油煎豆沙糯米团子或鲜肉月饼。

蔡澜说:“把中国南瓜春烂加酱肉碎做南瓜饼,煮熟后切片再煎,是最普遍的做法,珠江三角洲一带,家家户户都会做。”(《南瓜》)为此,生活在长江三角洲的我很慌张:那得是让“光明邨”把调味定当的肉馅送到“王家沙”包裹,接着送到“沈大成”蒸熟,再送到“杜六房”切片,最后送到“小杨生煎”油煎的节奏,霸气!

有如期举行,而以奥皮音爽约而告终。消息不胫而走,中国人扬眉吐气。后人有诗曰:洋场十里占风流,奥皮音狂侮神州。武士大名霍元甲,张园摆擂鬼犯愁。

“张园比武”让国人士气大振,扬我中华的气势如虹。陈其美等有关人士趁势策划了以霍元甲为首的“中国精武体操学校”(亦称中国精武体操会),即后来精武体育会的前身。从此掀开了中国精武武术和精武体育跌宕起伏、波澜壮阔的百余年历史画卷。

2008年,经世界各国精武会的充分协商协调,成立了世界精武联合会,并选出上海精武体育总会



夜光杯

的事迹等,令我到精武会深入了解之余倍加崇敬。

“国不强兮招毁灭,人不强兮难自立。振我精神,锻我筋骨,充我智能,坚我魄力。百炼此身如钢铁,任何威武不能屈。大家齐努力,厉行三达德。起民疲,培国脉;大家齐努力,发扬精武武,卫国魂,尽天职。”这阙百年前的《精武颂》至今仍对我们有深刻的教育和强烈的感召力。离开上海精武体育总会时,我这样想。

游织金洞

程雪松

面料,量裁出石壁上的霓裳隐,衣袂飘飘。这些石材可谓刚而不脆,柔而不软,刚柔兼济,秀骨丰肌,穷形尽相中诉说着万语千言,直教人心旌神摇,而远古奇石却在时间之肤下沉默不语。

通常石头给人的视觉感受是凝固、静止的,织金洞的石头在形态上则动静相宜,有的静思枯坐如老僧入定,有的奔涌流动如百川归海,于动静间让人感受大陆板块的挤压和地质构造的畸变,感知地下河流的

脉动,感悟到时间流体般的沉郁绵密,隐匿却从不止息。“雪压青松”景点便是岩溶水在张力作用下沿石柱盘状渗出堆叠而形成,造型似积雪重重压于兀然傲立的青松。不远处还有个两米高的石松果,塔松状的石笋渊潭岳峙,不失摇曳之姿,鱼鳞状的盾瓣片片矗立,难掩婷婷之态。“石松果”与“雪压青松”相映成趣,为这一方洞天平添万壑松风的诗情画意。织金洞中无数生动的石头映射出宇宙造物的神奇。

织金洞规模宏大,但我在巨大的腔体中游览丝毫不觉空虚乏味,每个石雕和周围的石壁、

石台、石坝宛若窃窃私语,亲密对话。在灯光音乐的媒介下,观者于逶迤徐行间可仰望星汉灿烂,俯瞰众声喧哗,俯仰之际弥弥万物之真相,洞悉天地的诗意。

眼前豁然开朗,阳光如此美妙,我才恍然悟到将近三个小时的漫游已告一段落,身体早已疲倦,意兴却未阑珊,没想到一个天然洞窟能带来如此丰富的美感和精彩的体验!作为大自然无私的馈赠,织金洞让我们从千岩万壑中获得愉悦和启迪。难怪有人说:“溶洞是人生至少要去一次的地方,否则就不会知道自己居住的星球有多么奇妙。”

七夕会