

新民晚报 | 星期天夜光杯 / 夜光杯

长安古道马迟迟

刘克定

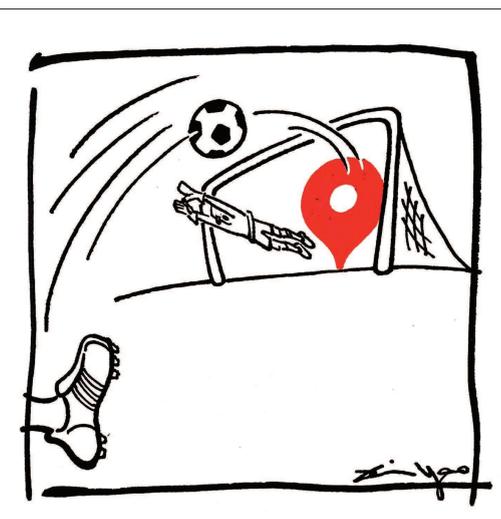
大老远去了一趟西安,不到关中平原看看,难免留下遗憾。记得很多年前,大姐夫妇随哈军工西迁到西工大,邀请我们夫妇到过一次西安,那次是坐火车去的,也是第一次西行。一路上,我看见高原崖崖儿边的窑洞,觉得很新奇:西北人的穴居,真是一种智慧啊!听说这种窑洞看上去颇为原始,“土气”,但全土结构,冬暖夏凉,住进去才知道它的舒适。

这回西行,是搭机去的。飞机进入陕西,从高空俯瞰,竟是团团云絮,所谓八百里秦川,云遮雾障,连依稀可辨也谈不上。只有走出机舱的那一刻,才感受到陕西的那种豪爽、粗犷的人气,和着略带沙尘的西北风扑面而来。

古老的、高高的城墙绵延数里,城楼上旌旗招展,一扫苍凉之感。睽违多年,钟楼还是那样沧桑、巍峨,立市中心,车水马龙,在它的脚下川流不息……

令我不解的是,一望无边的绿色平原,看不到一只羊。西安满城的羊肉泡馍、肉夹馍,常使我想起羊倌挥着鞭子,赶着羊群,吼着秦腔,羊群咩咩,洁白如云,但一路上却找不到羊的影子。羊肉泡馍是西北人最爱吃的,他们自豪地告诉我们,羊肉泡馍和肉夹馍已申报世界非物质文化遗产,是世界名吃。大街小巷,有很多专营泡馍、肉夹馍的百年老店。年轻人中午的主要食物,也就是肉夹馍和油煎馅饼。羊呢?现实与想象的差距使人困惑。

到了西北又才知道,西北所说的馍,其实就是



智慧快餐 郑辛遥
定位先行,破门无阻,足球变魔球!

饼,烤得焦焦的,从中间剖开,夹进羊肉、酱料,咬一口,馍的酥香松脆,羊肉的鲜香热烂,比汉堡的味道更美,更香。不吃就不知道自己“食”的孤陋寡闻。

羊肉泡馍的吃法,以为不过是将馍掰成小块,再浇上羊肉汤,囫圇吃完了事,哪知也是一知半解,让清真餐馆的服务员见笑。姑娘用地道的西北方言告诉我:进店里,师傅会给你一个碗,碗里装有两个圆圈的饅饅馍,要你自己动手掰(掰成小块)、撕(撕成薄片)、掐(掐成碎块)、抖(均匀地抖落到碗里),看上去要像黄豆大小,然后再交给师傅。过几分钟,热气腾腾的羊肉汤浇入碗中,由服务员端到你的桌前,汤面上浮着香菜和葱花,还有几片羊肉,顿时香气扑鼻,鲜美无比呀。

羊市街大饱口福后,又到古玩城大饱眼福,看皮影戏。

皮影戏是西北广为流传的古老而又奇特的民间艺术,也叫“灯影戏”“土影戏”,有的地区叫“皮猴戏”“纸影戏”,陕甘交界处的甘肃环县地区叫“吼塌窖”。相传产生于秦朝,至汉代已相传入平常百姓家了。南宋吴自牧《梦粱录》卷二十“百戏伎艺”：“更有弄影戏者，元汴京初以素纸雕镂，自后人巧工精，以羊皮雕形，用以彩色装饰，不致损坏。”大抵以纸或羊皮剪成人物形象（河北深县一带的驴皮影

和西北地区的牛皮影较为著名)。以灯光映于白壁或帷幕上,表演一个故事,由弄影戏者唱或讲说故事内容。过去多为两人班,渔鼓伴唱,后来增加锣鼓、课子、胡琴。节目多达2000多出,由民间传说、寓言、历史故事、戏曲剧本改编的“桥路”等编成。

真是神奇之至!难怪剧作家田汉曾说:“影子戏是我接触戏剧的起点。”

易俗社的秦腔,那高亢而带有几分苍凉感的声腔,使我们一直很向往。

易俗社原名陕西伶学社,是著名的秦腔科班,由陕西省修史局总纂、同盟会员李桐轩创办于1912年8月,与莫斯科大剧院、英国皇家剧院并称为世界艺坛三大古老剧社。当年鲁迅先生到西安,就在这里听秦腔。鲁迅曾赞扬易俗社:“西安地处偏远,交通不便,而能有这样一个以立意提倡社会教育为宗旨的剧社,起移风易俗的作用,实属难能可贵。”并为易俗社题写了“古调独弹”的匾额。

离别古城,回想每一次到西安,都有不同的感觉,雨天,则怀有风雨如晦、鸡鸣不已苍凉之感,晴天,则有大漠孤烟直,长河落日圆的豪迈之慨,满城匆匆过客,侧身其中,仿佛

千禧年(2000年)元旦前夕,我们摄制组一行4人,在灯火璀璨、喜气洋洋的市中心大街穿行,去采访百岁文化老人荣君立先生。

荣君立(1899—2004)先生,无锡望族荣氏后人。1919年上海美术专科学校开放女禁招了7名女生,荣君立即为其中之一。求学时,她就仰慕该校汪亚尘(1896—1983)教授,1924年两人结成终身伴侣。当年,汪亚尘先生以画金鱼名重一时,人们将他画虾的齐白石、画马的徐悲鸿,合称为“画坛三杰”。

说实话,那次采访我有点忐忑不安,一是任务来得太急,我对荣君立先生知之甚少,根本来不及做案头工作;二是荣先生寿登期颐,不知她的健康状况如何。我曾见过几位被称为“人瑞”的百岁高龄老人,或缠绵床榻,或神情木讷,拍出来既缺乏美感,又折腾了老人,何苦来!

我把自己的想法告诉了主持人东东。我和东东搭档多年,心有灵犀。东东立即设计了几个简洁明了的问题,便于百岁老人的回答,以免采访时间过长发生闪失。

按图索骥,我们在一条干净幽静的新式弄堂里,找到了汪宅。只见窗明几净的屋子里,荣君立先生已经安坐在椅子上。见我们进屋,她在儿子、儿媳搀扶下,欠身谦和地向我们作出“欢迎光临”的示意。我赶紧趋前致意:“荣先生,您好!”她点点头,并向我伸出右手。我握住她那温软的手,心中不由得暗暗叫了一声“惭愧!”眼前的荣先生,精神矍铄,气度潇洒,举止有度,衣着得体,我顿觉自己原来的想法实在有点杞人忧天。

趁着摄像师和灯光师正在准备的间隙,东东走到荣先生身边,为后面的采访先暖场,并把今天我们将会提哪些问题和荣先生作了交流。老人慈爱地对东东浅笑颌首。

录像开始了。东东怕老人听不清,用上海话放大音量提问。荣先生都能适时应答,看得出,她思路清晰,语言沉稳,有时还略作沉吟,斟字酌句。本来这次采访,我还颇为不安,不料峰回路转、柳暗花明,很快就熨平了我心里的纠结。

不一会儿,采访大功告成。我正想说“OK”,可是,在监视器里却看到荣先生在摇摇手,她似乎意犹未尽。很接“翎

子”的东东随机应变,又马上增加了几个小问题。我也趁机问荣先生:据说,有位友人从外地寄一张明信片给汪亚尘先生,不写姓名和地址,只写了“上海金鱼先生收”,邮递员也会准确送到依屋里向的。荣先生既吃惊又开心地说:“啊,选个依也晓得?”把我们全都惹笑了。

等到额外增加的问答全部完毕,谁知荣先生还是对我们摇摇手。善解人意的东东读懂了:荣先生好像说还没有结束。我实在弄不明白,莫非她老人家对刚才的采访感到不中意?

还没等我开口动问,荣先生的儿媳已经笑着对我说:老人说请稍等一下,她要写幅字送给你。我的天!采访如此顺利,我已经颇手称庆了,居然还得到百岁文化老人的墨宝,岂非令我大喜过望。于是,重新开机布光。

这时,荣先生已端坐在书桌前,望着安顿好的文房四宝,看来是早有此意。荣先生搁笔踌躇:“写什么呢?”老人嘴上虽然这样说,手却在纸上灵动,不疾不徐,笔走龙蛇。片刻,她写就“欣逢盛世”四个大字,浑朴古拙,超逸可人。老人稍加端详,就在右下方落款处先写下一个“三”字。我有点疑惑,她写上这个数字干什么?只见她神定气闲地写上“三世纪老人 荣君立 二〇〇〇年元旦”。

看得出,她对“三世纪”这几个字很在意。是的,能登上百岁高寿诚为难得,即使在以长寿为人瞩目的书画界,生命长度能跨越三个世纪者,也是“多乎哉?不多也!”荣先生写毕,钤上姓名朱印一方,还有长方形“云隐楼”(汪亚尘先生号云隐,荣先生将这幢居住了70年的小楼命名为“云隐楼”)章一枚。我们不由得鼓掌惊叹,老人得意地咕哝着,大概是说“元旦未到,我先过上元旦了”,她那种天真可爱几近于顽童。

当我们向荣先生告别时,她在子、媳搀扶下欠身做出送客的动作。我赶紧站在她前面,不让她为我们送行,并顺致告别祝词:“荣先生,祝你长……”我突然发现,对一个已经跨越百岁大关的老人是不能说“长命百岁”的,马上改口成“祝你长寿幸福!”幸好没有“穿帮”,只是打了个“格楞”,而我的同事们则在一边窃窃坏笑……

拜谒百岁老人荣君立先生

潘志豪

烟火半塘

刘建春

半塘,苏州山塘街二分之一处。朝南望去,流云之下,是苏州的地标建筑阊门,夕照之下愈显巍峨;朝北远眺,溪流映带,环绕着郁郁葱葱的虎丘,月圆之夜更显清幽。白居易筑山塘街之前,半塘这里远离尘嚣,仙气缥缈,有高僧、名刹、古松、翠竹、清泉、冷月,显得那样高古旷远、静谧清幽,那是半塘超凡脱俗的时代;山塘街开通后,街上银勒牵骏马,水中花船载丽人,山塘街成了一条热闹的商业街、旅游街、美食街,半塘这里酒楼、茶馆、饭铺、花市、会馆林立,充满烟火人间的味道。

距离半塘百步之外,山塘河有一条支流,叫作野芳浜。野芳浜水面开阔,好似港湾,去虎丘的游船,一般都停泊在这里。久而久之,许多人乘着游船而来,就把野芳浜当作目的地,索性不登山了。

有人嗅到了商机,一座座饭店、酒肆、茶楼在附近开张,半塘渐渐成为一个美食的渊薮。一时间,苏州城最有名的酒楼、手艺最顶尖的大厨,最伶俐的店小二和最挑剔又最懂吃的食客,都在半塘相聚。三山馆、山景园、李家馆都是著名的大酒楼,一般是饭店加园林的格局。除了这些大饭店,还有数不清的苍蝇小馆,更受大众追捧。这是岸上的,水中还有一种沙飞船,装满各色菜肴,提供上船“堂食”,也提供外卖。夕阳西下,暮霭四合,华灯初上,半塘这一带的空气中,洋溢着陈年老酒的醇香,爆炒菜肴的清香和茉莉花、玳瑁花的幽香。

与美食家袁枚同时代的诗人赵翼,沿运河乘着木船从常州来苏州的时候,见证了这一幕繁华场景。笙箫管弦之中,炒菜的锅铲相碰声、跑堂小二的吆喝声,拉开了夜市的序幕。璀璨灯火下,一粒粒晶莹剔透的虾仁是厨娘手工剥成的,加盐、蛋清上浆后,在滚烫的荤油里一炒,鲜香无比。

想要知道,那时候这些临水的酒楼都擅长制作哪些菜肴,从清人顾禄《桐桥倚棹录》一书中,可见点滴。该书记录了170多种菜谱,肉就有46种烧法,鸡鸭有40种烧法,鱼虾有23种烧法,点心有27道。既有凉菜,又有热菜,还有汤羹。有一道炒虾腰,是流行了几百年的经典苏帮菜,主角是虾仁,配角是猪腰子、香菇、笋片等,炒虾腰的时候,油温不宜太高,翻炒动作必须麻利,这样,虾仁和腰子的鲜嫩爽滑才能尽情挥洒。如今,在山塘街上的老字号菜馆,还能品尝到。

山塘街开辟了一千多年,至今仍然是人们游览苏州必到之地。一拨又一拨来自全国各地的美食博主,把这里当作取景点。除了大名鼎鼎的苏式面,在这里还可以品尝到汤圆、油墩子、臭豆腐、猪头肉、海棠糕等接地气的大众化美食。

半塘就像是一个大舞台,游人们在此展示服装之靓丽多姿,大厨们展示厨艺之高超精湛,曲友们展示歌喉之响遏行云,食客们在此品尝得称心满足。

大通文化

那秋生

《庄子·杂篇·徐无鬼》中说:“大一通之,大阴解之,大目视之,大均缘之,大方体之,大信稽之,大定持之。”所谓“大一通之”即“大通”,是说天道之大用,无处不在。

在绍兴文化遗产中,与徐锡麟、秋瑾等先烈息息相关的“大通学堂”虽已成为历史,但“大通”的理念绝不会泯灭。正是:学通古今,识通中外,才通文理,道通天地,情通生死……这是人生的完美境界啊!传承“大通文化”旨在造就一代又一代的精英与良才。

古今大通文化,普及当下人世,应如是:为官者,德才并举做公仆;为商者,义利互重兴经济;为教者,文理综合育人才;为学者,知行合一求实名;为艺者,雅俗共赏移风俗;为医者,中西结合治疾病;为人者,文武兼备好身体;为民者,忠孝两全保传统。



疏绿而重生

丁汀

树木梯次渐高的常识,结合植物生长的规律以及院屋自身的采光通风要求,首先,对3米以下的过密枝干进行疏枝,腾出了菜地上面的空间;然后,沿菜地边缘开沟,截断已如手臂粗的横生树根,保证田蔬正常得肥成长;其次,疏解3米高以上的粗大枝干,千万不能以砍头的“懒政”之法,一锯了之,情愿多受点累,坚持以疏为要。这样,既保证了阳光的照射面积和空气流通的提速,也兼顾了树冠的美观造型和树冠之间的“留白”。为保证施工的精准,在上树前,悠悠点上一支烟,仰望着那棵树得转悠好几圈,从不同的角度目测所要锯掉枝干的长度,并观察好落枝安全着地的空间,尽量不压坏下面的其他小树……真不亚于一项“伟大工程”的前期策划。

一旦认准爬梯上了树,哪怕已是大汗淋漓,也得一口气呵成,不然,上上下下可不像乘电梯那么享受。有趣的是,人的视觉会在这时产生悬殊的差异:树下眺望一根仅手臂粗的枝干,上树后一看,竟不比大腿细到哪里;树下看的那么小的一根枝干加一丛树叶,落地后居然像一座小山,沉得非得逐段锯断才能拖动……由此,联想到距离美的另一种内涵:真相只在有效视力范围内发生。

经过几次操作,小院疏绿工程达到了理想效果:阳光充沛,风速加快,原本被重叠树冠遮挡的蓝天露出了悠然的白云;菜地里的白菜、萝卜、青蒜正得意地摇晃着绿油油的身子,似乎在向我这个园林工致谢……

假如说,小院疏绿是为让其他植物获得重生的空间,那么,引申到人际关系间的自谦或距离美,是否也可理解为自觉“疏绿”之举呢?

雅玩

十年小院,历来遵循草木自然生长之规律,实在过密,则小剪枝干,从不采取“砍头”之措(割草除外),也不轻易锯大枝干,城市人迷恋乡居的绿树花草,颇有回归乡愁之况味,实乃一草一木皆有情之故。

然而,不舍割锯树木过密枝干的结果,则导致了院子里20多棵大小树木的恣意成长,满目皆绿:墨绿、翠绿、黄绿交错,密匝得遮天蔽日;地栽的蔬菜因少有光照生长缓慢;大白天屋里也得开灯照明……倘若这是深山老林,当身临其浓荫之境而大喜,而大口呼吸以沃肺。