

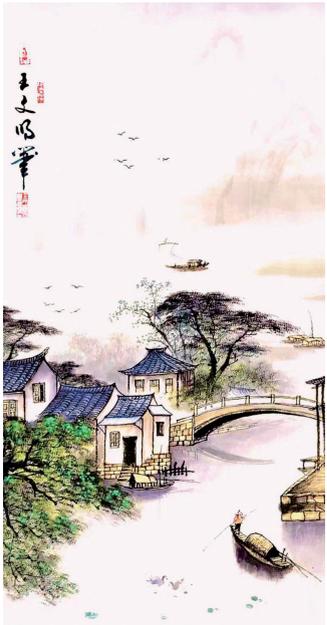
搬到郊区后居住面积减至半余,起初非常不适,尤其是厨房,狭长条的根本转不开身。灶台上,两个锅子一放基本就满了,锅盖也没地方摆了。自从一个锅盖不慎落地粉身碎骨后,我每次做饭都胆战心惊,因为没有更多的锅盖可掉了。

现在的我,开始学习“螺蛳壳里做道场”,琢磨着怎么通过布局来增加空间,比如安个门后衣帽架,能挂不少零碎;餐桌上支个小咖啡桌,上面放咖啡机下面放咖啡杯;餐桌下的收纳柜放破壁机等小家电……绕是如此,依然觉得空间不够,其余物品怎么收纳都嫌挤。沮丧之下,我甚至想不如贴点租金去租个大房子,但大房子现在往往是以租代售,找到买主随时出售,有着高不稳定性;且把自己的房子租出去,管理也很是头疼,还有可能变成群租,后患无穷。

我只能让自己慢慢适应小空间,一边加强收纳,一边精简物品。首先精简的是衣服,只保留当季必需。然后,我发现其实一季有两套

“屋雨腥风骇浪前,高低曲折一城圆。人家住在潮烟里,万里涛声到枕边。”清代诗人陈秉元的诗勾画出了象山渔港古城的地理特征和文化特色。万象山海、千年渔村、百里银滩、十分海鲜、一曲渔光,游览象山,引人入胜的景色很多,我却对其中的“十分海鲜”情有独钟。

“十分海鲜”是指象山人的生活中海鲜无处不在,



古镇即景 王文明作

康熙、雍正、乾隆三代的瓷器是中国陶瓷史上的巅峰之作,其工艺集历代官窑之大成而自成面目,此与景德镇“唐窑”有关。

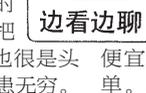
“唐窑”的督陶官,乃清代陶瓷艺术名家唐英。

唐英(1682—1756),字俊公,沈阳人,隶属汉军正白旗。他7岁进私塾读书,15岁任内务部员外郎,在养心殿工作,也算是雍正帝的亲随。唐英能文善画,书法篆刻皆有造诣,他的书画多次被雍正赞誉佳作。

陶与瓷是两类不同物质,先有陶,后有瓷,瓷器从陶器发展而来。唐代前的单色釉瓷器抽朴实用,欣赏价值不大,经宋元明三代,单色釉渐变漂亮,但雍正认为还不够精致,便把此意告诉唐英。雍正六年唐英被派往江西景德镇主持窑务,他想以其审美意识来完成雍正交付的重托。当时景德镇已为制作陶瓷之重镇,早在清初顺治帝时,巡抚郎廷极就以督造陶瓷精品而闻名,世称“郎窑”。康熙时,

减半 北北

居家服加三套上班服足矣,衣服就这样被我精简到只有从前的一半,选择少了反而节约了在衣橱前踌躇选择的时间,3件里挑1件,立马就挑好。因为衣服精简了,配饰也相应简单,深浅两个包换着背、运动鞋皮鞋换着穿、两三件首饰换着戴。当我再回到市区家中,看着三层包架上的各色包和首饰架上的各式耳环就感叹,从前为啥要买那么多包



边看边聊

和配饰呢?既浪费钱又浪费空间,还常因选择障碍耽误了出门时间。

从前我爱囤东西,现在因为空间小无法占打折的小便宜,用完什么补充什么,倒也简单。我发现购物减少导致时间增多,因为不用费时间去算折扣、货比几家,更不会在逛选时随手买,结果买了一堆便宜却多余的物件。我用多出来的时间做自己喜欢的事,如

象山,十分海鲜 薛全荣

且是对海鲜品质的赞美。到象山海的当天下午,在朋友阿助的陪同下,我们来到象山石浦海港古城。进入老街,拾级而上的两边是依山而建的建筑,一墙一门,一街一巷,一铺一廊诉说着古城的久远和沧桑,扑面而来的则是腥味十足的

且是对海鲜品质的赞美。到象山海的当天下午,在朋友阿助的陪同下,我们来到象山石浦海港古城。进入老街,拾级而上的两边是依山而建的建筑,一墙一门,一街一巷,一铺一廊诉说着古城的久远和沧桑,扑面而来的则是腥味十足的却却又诱惑十足的海洋。一家名为“大吃一鲸”的海产品店,门口陈列着鳗鱼、黄鱼鲞、鱿鱼干、风干带鱼等海鲜干货。海风吹来,片片干海鲜传出阵阵鲜香。

在与脸色黝黑、长得福相的女店主交谈中获知,她的丈夫和儿子是捕鱼的,捕来的新鲜鱼获进入鱼市场售卖,卖剩的鱼获则腌制成干货。海洋干货颇受游客青睐,生意一直不错。得知我们来自上海,她使用当地话说:“帮货场(这东西)上海人交关(非常

年希尧(年羹尧之弟)奉命制造陶瓷器具,易名“年窑”。47岁的唐英赴任后,曾惴惴不安,茫然不晓,而后对泥土、釉料、坯胎、火候各项工艺有所熟悉,亲加试验,并体恤和奖励窑工,终于摸索出一套方法,使瓷器面目焕然一新,呈现出隽秀尔雅、工丽妩媚的造型,雍正帝对一改康熙时瓷器浑厚古拙之风,大为欣赏。

雍正去世后,乾隆即位,乾隆亦是一位迷陶瓷的皇帝,他对唐英非常看重,委以重任,由唐英继续主持景德镇之瓷器烧制工作,景德镇瓷器已易名“唐窑”。唐英在主持“唐窑”时,决心在复制宋代五大名窑上再次仿古创新。于是,小型仿生瓷成了乾隆时期的新瓷品,唐英知道乾隆性喜动物与植物,他便以鹤、鹿、鸡、鸭、螺、瓜子、核桃、莲子、荔枝、树根为造型,精制了一大批动植物的仿瓷小品,如制作的瓷鸭,既惟妙



壶中书影

果文字变成了铅字还多了稿费,少花多赚,应该偷着乐。

有个周末,朋友来郊区看我,我们两人点了两菜一汤的简餐,觉得刚刚好。吃完就在湖边走走,那日阳光很好,湖边空气也很好,我们都觉得把吃大餐的时间用来亲近自然真是太明智了。

我们在湖边边走边聊,我们说,从前总想追求“更好”,现在追求“刚刚好”,当卸下了负累,脚步更觉轻快。我这时突然想到,虽然现在的居住面积减半,常住人口也减半了,这样算来人均面积还和从前一样。住郊区后我省下了每天近3小时的通勤时间,这是笔巨大的时间财富,我从前只关注失去了什么,却没想到得到了什么,有得就有失,多关注些得到幸福感会更强些。

清代学者李密庵的《半字歌》中有“半少却饶滋味,半多反厌纠缠”,后人仿写了“自古人生最忌满,半贫半富半自安”。“半”字歌让我们享受“半满”状态,自洽自足自安。生活教会我们化繁为简,少即是多。

我们,现在象山吃海鲜有春季十六碗、夏季十六碗、秋季十六碗和冬季十六碗。每季的十六碗是根据当季最有代表性、最具特色、最鲜美的大黄鱼,10月的石斑鱼,12月的油鲻、牡蛎等。十六碗中,每碗鲜字当头且色香味形俱佳。

“到象山,不能不去‘老太婆面店’吃海鲜面。”阿助说。那天中午11时许,我们到店时,已不得不在街沿上加座。面店没有固定菜单,由客人去厨房窗台的海鲜摊上各取所需,再由老太婆的丈夫老姚调配并报价格,领了牌号后回座位等,由服务员送上餐盘,流程传统老土却流畅高效。我点了九肚鱼、梅子鱼、蛭子、牡蛎及海虾。不一会儿,一碗大汤海鲜面上桌,只见汤清虾红菜绿鱼肥鲜香扑鼻,吃到嘴里,一种鲜美无比、爆棚的满足感油然而生。

趁一波客人离去的间隙,我与老太婆的儿子小姚聊了起来。他告诉我:“老太婆面店”的名字是妈妈周月英自己起的,已有32年历史,原来在城内的上进路,因生意火爆,小店不能满足客人的需要,4年前搬到了现在的地方。每天早上6点营业,海鲜面每天卖800至1000碗,卖完

惟肖又可在手中把玩,深得乾隆喜爱;唐英设计的粉彩荔枝,造型酷肖,几近乱真,让乾隆爱不释手。

关于瓷瓶,雍正时的造型已精美大气之极,达到了“增一分则拙,瘦一分则陋”的艺术境界。如何带来新的惊喜,唐英费尽心力,他一方面把自己对书画的审美情趣融合进去,另一方面他又顾及乾隆好大喜功、追求奢华奇巧的心理,终于烧制出十几种新型彩釉、十二个开光于一身的“各色釉瓶”,在工艺难度上更上一层楼。如清乾隆粉彩百花不露地葫芦瓶、镂空云龙纹夔凤耳转心瓶、粉彩天蓝釉开光大套瓶、粉青釉描金镂空开光粉彩荷童子转心瓶等佳作。在釉色上更是异彩纷呈,白粉青、玫瑰紫、海棠红、梅子青、鳝鱼黄、蛇皮绿、郎窑红……让各式瓷器绝艳明丽得夺人眼目。

唐英在景德镇御窑厂前后十八年,与窑工们结下深厚友谊,他以

上海或周边人士出远门,往北或往西,碰到喜爱的“酒酿”,必须保持谨慎的乐观。原因无他,有些地方的“酒酿”,确实只是米酒的文雅说法。还有更多的地方,真真切切地把“酒酿”叫作“醪糟”——老北京梁实秋说,“我们在摊子上吃的醪糟蛋,醪糟乃是我们人人都会做的甜酒酿”(《糟蒸鸭肝》)。然而对不起,“醪糟”实际上也可以是米酒的别称,老四川郭沫若说,“浆米酒即杜甫所谓‘浊醪’。四川人谓之‘醪糟’,酒精成分甚少”(《游西安·五月二日》)。

我们之所以对各色“酒酿”怀有一分怵惕之心,主要是不想承受不必要的处罚——酒驾。是啊,交警拿着酒精测试仪给你看数值,而你坚称只不过吃了“酒酿”而大呼冤枉。结果呢?我们敬爱的鲁迅先生已经告诉你们了:“被责难者处于时势潮流之下,百辞莫辩,辩则反动更为证实。”(《准风月谈·后记》)

米酒出于酒酿是没问题的。米酒和酒酿共冶一钵,区别在于前者是液体后者是固液混合体。一钵酒酿,正中往往有个洞,里面汪汪的一摊,那就是米酒;周遭一片像烧糊了的米饭,那就是酒酿。事实上,不经蒸馏或提纯乃至充分过滤的酒酿,酒精度非常低。即便如此,谁也不能肯定驾驶员吃下一碗纯粹的酒酿不会带来麻烦:酒酿的酒精含量在1%—4%之间,500ml一碗至少含5克酒精。驾驶员吃过一碗后血液中酒精含量理论上大于20mg/100ml,开车即酒驾。当然,把一碗酒酿分拆或烧成一盆益酒酿圆子或酒酿蛋,情况则完全不同。

中国人通过蒸馏技术获得较高酒精度的酒浆,最早出现在宋甚至更晚的元,之前关于汉或唐已经掌握“烧酒”技术的说辞,都只是凭凭只言片语进行不负责任的猜测而已。因此,无论屈原还是陶潜,杜甫也好陆游也罢,他们尽管在创作中把自己反复打扮成无酒不欢的酒徒,以

为止,一般在晚上8点左右打烊。我不禁问道:“客人近悦远来,生意如此兴旺,有何独到之处?”小姚说:“一是好味道源于好食材,妈妈为此每天凌晨4点就到海鲜市场挑选头茬最好的各色海鲜;二是海鲜品类由客人自己挑选组合,以‘百味对百客’,而非菜单式的‘千人一味’;三是海鲜面一碗一烧并由妈妈亲自掌勺,许多客人就是冲着‘老太婆’厨艺和口碑来的;四是总量控制,每天只卖800至1000碗,以免量多质降。”我又问道:“生



“本陶人之心,化陶人之语而出之”,其身心与陶人的悲欢离合在一起,这才获得精制陶瓷的第一手亲历经验,唐英还虚心求教,敢于艺术创新,终于成为清代制瓷第一人。在今天流传收藏的精美瓷器中,唐英亲手参与制作的传世作品为人看好,他为自己烧制的仿古铜青绿浮雕夔龙开光石纹釉诗文壁瓶、青花苍龙教子诗文观音瓶、墨彩诗文书孟皆精致大气。唐英离任二十年后,以古稀之年重访景德镇时,当地窑工与百姓隆重夹道欢迎,见他此盛况,自吟道:“青丝染霜回故地,何劳镇民夹道迎,衰翁有负众家恩,关外子身吾陶人。”

更为可贵的是,唐英将其近二十年的亲历,写成了《陶成纪事》《陶冶图说》《陶人心语》等书,不仅介绍中国瓷史的仿古与创新,而且成为中国陶瓷史上的重要文献,尤其是《陶冶图说》详细记录了瓷器生产的二十项流程,成为中国有关陶瓷工艺过程的第一部系统著作。他也被誉为“前无古人,后无来者”“史上最牛”的督陶官。

现在的饮酒水准来看,其酒具级别并不高,甚至比吃酒酿也好不到哪儿去。

酒酿算不得天下通食,流行的地区倒也不少。贾平凹《陕西小吃小识录·醪糟》一节云:“醪糟重在作醋。江米泡入净水缸内,水量以淹米为度,夏泡八时,冬泡十二时。米心泡软,水空干,笼蒸半时,以凉水反复冲洗,温度降至三度以下,空水,散置案上拌糯粉,装入缸内,上面拍平,用木棍在中间由上到底戳一个直径约半寸的洞。后,盖草垫,围草圈,三天三夜后醪即成。”由此可知,陕西酒酿和上海酒酿的操作有所不同,仅以“温度降至三度以下”一句为例,其与上海“温度控制在30度上下”大相径庭。复刻陝法,沪产酒酿非僵不可,几乎等同冷开水淘冷饭头啊!

北京醪糟蛋,上海酒酿醉蛋,武汉蛋酒,西安鸡蛋醪,兰州牛奶鸡蛋醪……都是一回事,区别只在蛋花还是整蛋;上海、成都、恩施、南昌、长沙……醪糟圆子,随处可见,差异只在圆子是大个还是小个。酒酿归入小吃,良有以也。不过,上海人蒸鲥鱼蒸火腿蒸蒸脚蟹,刻意舀几匙酒酿摊在上面,古早趣味,无以复加。托庇古法,还得说嘴头大于虚头呢。

近日,我在上海静安寺一家西北风味的餐室里吃到一款小吃——“醪糟”(酒酿),为之大惊小怪:在老上海眼中,吃不放其他任何食材的清酒酿,少见;用麦酿成,少见;沉淀下来的“糟”(麦粒)有嚼劲,口感仿佛酸奶里吃出燕麦,少见;甘甜而不腻,浑朴而不浊,少见。

酒酿的美颜效果已在日本被确认,证据便是:操作酒酿的中老年妇女,额头上刻着“苦大仇深”,两只手伸出来却是一派“手如柔荑,肤如凝脂”!话说,如果每天把一张老脸像初学游泳者那样埋在盛着酒酿的面盆里作“闷水训练”,最后落得究竟是“艳色天下重”的西施还是“莫使金樽空对月”的李白?我心里实在没数。

意这么好为何不走开分店、连锁或加盟的时髦套路呢?”小姚十分认真地说:“我们已有家庭决议,坚持,重在始终如一。这一碗面,做最好的海鲜面并非开成百年老店。”小姚的

一番话,让我幡然醒悟,为什么“老太婆面店”的海鲜面让人口口相传,且生意经久不衰,成功要诀在于坚持,重在始终如一。这对许多正在创业的人们不能不说是个很大的启发。

七夕会 与「顽疾」斗

发生在我身上的“顽疾”,顽是够顽,却是小疾。二十多年前,我还是个小伙子,一次泳池终点冲刺,奋力触壁致我右手无名指擦伤,当时未做消毒处理,直径两毫米的伤口不久便痊愈了。但此后多年,我眼见那块不痛不痒的皮肤缓慢变异,表面变得粗糙不平,日积月累,创面增大了一倍,微微隆起。前年,患处色泽竟也暗沉下来。

这是我多年来从未放弃与之斗争的结果,我想尽一切办法,用锉刀锉过,用剪刀剪过,用镊子揭过,甚至用鸡眼膏敷过,可非但无法根除,反而加速了皮肤增生,越来越硬,形同茧子。

在内子眼中,我是个顽固的人,她轻易不会说服我是什么,直到实在看不下去了才来说:“看医生吧?”我却说:“小问题,真去就医,手术留疤就搞大了,我不要。”内子无奈,上网查询各种皮肤病,最终得出结论:“这个东西叫寻常疣,倒是不严重,我帮你网购了药膏。”从此我认定这小怪物就是寻常疣,先后换了八九种外用药膏,但还是把它越搞越大了。内子开始担心它的性质会不会转恶,逼我去就医,我却仍很笃定:“它陪伴我的年头比你还要长,我们的儿子都该叫它一声阿哥,哪能舍得?”内子苦笑:“根本就是讳疾忌医。”我也笑笑,不争。

今年9月中旬,我去医院帮母亲拿药,内子要随行。来到医院挂完母亲的号,她逼我给自己挂一个皮肤科,“那么多药膏都无效,证明不是寻常疣,你当它是敌也好,是友也好,总要晓得它是谁吧?这样好不好?假使医生说只能切除,我们转头就走。”我同意了。

就这样,拿完母亲的药,我们转去皮肤科排队等号,前后左右坐满了人,就这样度过了煎熬的半个钟头,进入诊室坐下,完成主诉,医生只远远瞄一眼患处,便说:“创口引发的湿疹,很常见,越刺激它越增生,开点丙咪咪苯乳膏,很快就好。”这么简单?两周后,我洗掉手上最后一层乳膏,抚摸光滑如初的皮肤,喜不自禁。内子撇了撇嘴,“自讨苦吃!”我笑:“你不懂,和它斗争的过程让我快乐又充实。”“你也是怪物,以后要相信医学,小毛病勤拖。”

内子诚然是对的,但我真不敢保证能如她所愿。

健康