峰

时的市井生活,应该去福 建广东一带,那里很传统, 地名是老的、街坊是老的、 老婆也是老的,发财不休

潮

44

功

妻,恪守糟糠之妻 不下堂。福州、潮 州、惠州、梅州。州, 古代多为高于县的 行政区名称。早年 就取消了州的建 制,今天缀以州的 地区,肯定有旧城 区。比如苏州杭州, 但亭台楼阁湖光山 色只是残存物,被 高楼大厦包裹,只 是摆设, 怀古祭品。

看看潮州的 "南京路"——牌坊 街,永远人头攒动,

一块石板上,单位时间里 的人口密度远高于上海南 京路。沿街的商铺店伙, 说的是潮州"塑普",方言 浓重的"站在桥头望郊 区",到了粤人嘴里,就"变 异"为"站在床头望

娇妻"。那里的人, 热爱家乡,在潮州 的小巷还能看到新 建的姓氏宗祠。为 了生意,不得不说普诵话,

但乡音的茶底太浓。

这条街上,熙熙攘攘, 两侧骑楼下的摊铺,卖的 多是当地特产,有带药味 的凉茶、各类药材、陈皮、 凤凰单丛等等。肉丸一定 是人工牛肉。不像苏浙风 景区,各类工艺品,鸡翅鸭 脖切片糕之类点心,千篇 律,分不出苏浙皖。在 潮州,当地人卖当地货。 在福州卖鱼丸,在潮州卖 肉丸,秉承传统。

在潮州,吃海鲜排档, 档口一定是卖海鲜的摊 位,供应给当地过路客。 根据当地人推荐,我去了

如果想沉浸式体验旧 口就是卖鱼档口,并列了 许多个大木桶,围着三个 男人,年龄相差不大,让你 感觉是三兄弟,坐在矮凳 上,哈着腰,扒蟹、片鳞、剁

> 鱼头,头也不抬。 最噱的是每次去. 都有三个男人,但 都换过脸。

潮州人真有这 股子韧劲。

根据大众点评 网推荐,我去了"官 塘弟牛肉火锅",门 面宽度占了半条马 路,都是血红血红 的牛肉铺,有剔、有 剁,好像都在替鲁 智深切躁子, 华肉 火锅店堂被屏蔽干 铺子后面,好像老

板卖牛肉是主业,火锅是 副业、是下游、是下水,以 此证明:新鲜、正宗、便 宜。潮州人太实在了,不 用店招幌子,而是用行动, 好比哑巴卖刀,一言不发,



不断刀砍铅丝,有 诗为证,有点古风 的味道。我甚至幻 想:倘若我要买牛 奶, 潮州人真的会

牵头母牛来, 当着你的面 挤奶,以此证明源头纯 正,是眼见为实的牧场的 奶源

潮州做生意就是如此 "实打实",有些憨,更像头 裹着羊肚白毛巾的陕北农 民,像罗中立笔下油画框 里的《父亲》,不像蹲在路 旁卖旅游品的商人。

照此逻辑,我在牌坊 一侧,看到廊柱旁有个 "角落"茶铺,很窄很浅,我 坐下来,店主是凤凰山上 茶厂老板,这个"角落铺" 只卖他家厂子里的茶,铺 里没有空间代销其他茶 叶。潮州人卖茶,先喝 一家"三弟海鲜排档",门 茶。喝着喝着,熟了,老板

芬

4

يل

塘

街

钢

笔淡彩

月初,我应 邀参观一所学校 对孩子的生命说"是" 时, 正遇到六年 级学生在开展项

目作品展示与评 比活动。 一眼望去 宽敞明亮的大厅里 除了作品,最吸引和打动人的、莫过于孩 子们一张张灿烂又纯真的笑脸。见到我 们,他们立刻纷纷迎了过来,大方而自信 地为各自的小组作品"拉票"

"阿姨,投我们小组吧!""阿姨,投我 -票吧!""阿姨……'

我也很开心,因为正好可以借着投票 的机会跟孩子们对话、听听他们的声音。

"要想得到我这一票,那要先打动我 你们最想把你们作品的哪个部分介 绍给我呢?"我问面前的几个孩子。

'我先说!""我先说!"……孩子们争 先恐后, 执情高涨, 不一会儿, 我手 里的选票就只剩下最后两张了。 "阿姨……"一个声音怯怯地

在我身后响起。我转过头去,看见 个斯斯文文、戴着眼镜的小女 心灵港湾 女生用手指了指旁边一座气势恢宏 的模型,说:"我不是来给我们小组拉票 的,我想请你给这个组的作品投一票。

"哦?你觉得他们组做得很好?"我好 奇地问。"非常好,比我们小组好。我们小 组太差了。"女生不好意思地说。"是吗?能 先带我看看你们组的作品吗?"我又问,心 里闪过一丝莫名的疼。"在那边角落里。" 女生边说,边犹犹豫豫地带着我走过去。

出现在我面前的,是一堆看起来十分 稚嫩、尚未完成的泥塑作品,不过,也恰恰 因为稚嫩和未完成感,反而平添了几分古 拙与质朴,仿佛一段正述说着远古故事的 废墟残垣一般。"阿姨觉得你们的作品很 特别。能不能告诉我,你对你们作品的哪

打开手机,给你看他在茶 山上背生茶的视频,一再 说明,这是他老家。为了 进一步证明,一定要带我 到隔壁弄堂二楼,展示他 的货栈,无非以货栈里品 种单一来表示这是厂家直 销,聚焦凤凰单从。货栈 24小时开着空调,他说货 栈无窗以防盗,又怕散热 不好,只能开占空调。他 ·点不隐讳:其实自然通 风存放最好。

我不懂茶,但确信一 分价钱一分货,冲着老板 说:"你给我挑些贵的。"店 老板说:"我这里没有贵的

回到上海,我请一茶 馆店老板娘尝尝我带来的 茶,她抿一口,再看看茶 底,说:在上海,一斤起板 -千元,我说:每斤两百 元。低价出货,加速流动, 本钱一百,一年转一次赚 一元,转十次转十元,转一 百次赚一百元,越便宜流 转越快,靠周转率赚钱,惠 客利己。不靠厚利赚钱, 更不靠故事营销。这就是 潮州生意。

潮州人开店,对着门

呢?"我试着请女 生把她的感觉具 象化。"这里,还 有这里……跟别

个部分不太满意

人组比,我们太差了……"女生向上推了 推眼镜,指着作品中的坑坑洼洼说。

"所以阿姨想确认一下:你是觉得你 们的作品差、而不是你们小组差,对吗?" 我轻轻搂住女生的肩膀,帮助她澄清和 聚焦自己真实的感受。

"……阿姨,这两种'差'有区别吗?" 女生抬起头,不解地望着我。"很大的区 别。"我坚定地说,"就算作品没做好,也 不等于你们组不好呢! 你能不能回想 下,在完成这件作品的过程中,你们小组 有没有让你觉得好的时候呢?""嗯!对 的,有!"女生兴奋起来,双手抚摸着其中

一段"残垣"说:"做这段时,大家都 很小心,所以它比别的几段要光滑 很多,阿姨你摸!"

我伸出手去,一边触摸、一边 说:"是的,你们组有你们组的好, 所以, 阿姨的最后两票就投给你们组和 你喜欢的另一组啦!"女生半信半疑地望 向我,仿佛从来没被人肯定过似的。我坚 定地点点头,将选票塞到了她的手里,她 才终于欢快地蹦了起来,眼里开始有了 光,整个人也仿佛一点点地亮了起来……

望着逐渐"亮起来"的女生,我既心 疼又欣慰。心疼的是:让一个小生命暗 淡很容易,只要将TA等同于"作品";欣 慰的是:让一个小生命发光也很容易,只 要将TA与"作品"分离。

就像我在即将由上海三联书店出版 的《生命教育7堂课》这本书里所说:"当 我们对孩子的行为说'不'的时候,也要 记得:对孩子的生命说'是'。"

的是茶台,老板坐在茶台

后,茶台是免费餐台,任何

人进门都可以坐下来喝茶

聊天,海阔天空,东家慢条

斯理地谈他的茶,谈着谈

着,陌生人听明白了,付钱

买茶。买了茶,依旧坐着

不走,谈他的行业,谈着谈

着,谈出个行情,一旦动

心,东家撂下摊子,让老婆

看守,自己回村召集亲朋

好友,集资去干。茶台就

是他的情报气象站,了解

门外的大千世界里千奇百

怪的行业,他一边替你洗

茶、斟茶、换茶,一边倾听、

思考、鉴别。于是诞生出

州功夫茶。这个功夫就是

不断斟茶、换茶,不计得失

陪你。这个时间里泡出来

的茶,醇而香、香而匀,上

海人说"这桩事体吃功夫

额",就指时间。功夫茶就

是慢时间熬的茶,是水磨

功的功夫,要耐得住性子,

铁杵也许磨成针,这样的

功夫茶,才香才醇才匀,渐

渐地淡了,香没了,也忘

了,又得浮生半日闲,这才

生意首在诚信, 其次

是逛旧县城的趣味。

名扬天下的副产品-



才是热情。没有诚信,热 情很恶心。泰国前二十位 的富人都是潮汕人! 上海 人俚语:潮州生意。不知 是褒是贬。现在细琢磨, 领教了。

喜欢去杭州,喜欢看 风景里路边摊展卖土特产, 这种祥和的景象看一路、醉 -路。早些年,此醉莫过于 看买卖竹篮和天竺筷,那时 这交易盛况空前,不由感 叹:一片新篁清香里,不辞 长作杭州人。

据说竹篮原产自浙江 嵊州和安吉,可一旦在杭州 出现,就成了"飞来之石"。 自然也成了杭州最有代表 性的土特产。上世纪很长 一段时间,从杭州回沪的上 海人,无不人手几只,自用 或送人:家家户户的掌勺 人,更是天天提篮上菜场; 而"挂篮头"一说,则活灵活

冷冬,几个人把盏闲话,无所事事,一扭头,下雪 了,是初雪,细细碎碎飘着,在檐前,在窗下,一片素白 遮远岫。雪飘过树梢,飘过屋檐,轻轻沾在地上。茶-口口喝得淡了,雪却越来越大。一夜风,一夜雪,清晨 起来,庭院、野地、村坡一白。离别太久,逢雪有愁思: 白日银色铺地,风送冰雪,心有愁消息。

倘或是江南小巷逢雪,撑把油纸伞,徘徊又徘徊, 放慢步履,由着足底敲响微冻的石板,"咯崩"脆脆声, 每一步仿佛踏进山水画。薄如轻纱的冷 雾弥漫远山,红墙黑瓦的老房子越发安

谧。走进巷深处,看看头顶窄窄的半爿 天,不知不觉,心神凝进了古典的世界。 乘舟泛清流,相逢寒江雪,大抵行旅 中了。两岸青松镶玉,白绿相叠。干脆

停了顺水直下的扁舟,借一袭蓑衣,一顶 斗笠,一弯鱼钩,纷纷飘雪中独钓泓波,兴许能碰上 尾鲜鱼。且移船靠岸,支炉火,烹肥鱼,将几枚小钱换 足以消解一切岑寂。

山中逢雪是猎户,肩头枪尖挑着野味,腰间的皮囊 装有响箭。雪壮英雄胆,听得俚曲分外脆亮,山歌格外 雄浑,那人大踏步奔向森林深处木屋。雪愈下愈大,窗 外乱云低薄暮,急雪舞回风,屋内和暖如春,松花轻爆, 烤肉流香。男人憨笑看着心上人红扑扑的双颊,虽是 荒山木屋,却别有一番温馨。

山中逢雪的还有隐士,午后得闲,携琴与友清谈。 闲处光阴易过,推门欲走,天色已变,彤云密布,飞雪连 天。只好返身回屋,添茶换香,继续那一盘未完的残局, 夜间靠着炉火在木榻上和衣而眠,只等鸡鸣唤醒。

雪花大如席,关上柴门,斜剌剌歪在炕上,手执一 卷文章,红泥火炉托一罐野味。少顷,满屋生香,少不 得做些馋虫状。耳听着朔风敲磕着临风的矮窗,就着 尚有余温的炭火,烘烘手掌,敲冰研墨,一阕新词在纸 上墨色淋漓。

春意迷离、乍寒未暖时逢雪,不妨丢开伞,迎着吹 面微寒的风,没遮拦信步溜达,走入"白雪却嫌春色晚, 故穿庭树作飞花"的诗境。春雪很细,不成片,悄无声 息笼罩山河大地,有一股薄薄的冰凉渗进体内。于是 躲进暖意盎然的楼阁,熨熨头发,盈掌滑腻,雪味扑面 而来,浑身上下一片清爽。

画堂晨起,来报雪花飞坠,不妨学学风雅古人,高 卷帘栊看窗外一川雪景。等肚子饿了,弄几盘小菜,烫 壶酒,或独酌或三五友人共饮。白雪飞花乱人目,樽中 有酒可消愁,饮到情浓,纵兴高歌,看"蝴蝶初翻帘绣, 万玉女,齐回舞袖",岂不快哉?

最怕的雪,孤仃一人,恰逢生病,衣衫单薄,用被子 裹着冷得发抖的身体。"黄河捧土尚可塞,北风雨雪恨 难裁",雪越下越大,让人格外心慌。想到"弟寒兄不 知"的困窘,庭前虽有玉树可看,灶上却无米肉下锅,只 得强自宽慰:雪明天就会止的,冬深春已近。然"乱山 残雪夜,孤烛异乡人",任是铁打的汉子,也不禁暗自伤 怀, 泪湿衣襟吧。

竹篮回家鸡

现地表达了上海人与竹篮 间的亲密关系。除龙井茶, 那时似乎没有东西比竹篮 更普及、更能代表杭州了。 当年在杭州是楼楼一夜听

春雨, 处处明朝卖 竹篮;在上海则是 人人知道杭州篮, 家家都用天竺筷。

许多年过去 边看边聊 了,我父母家的过道上,还 有两只已老成咖啡色的竹 篮,安静地悬挂在楼梯的角 落里。回想起来,那两只有

点纪念意义的竹篮,还是 我很多年前去杭州旅行结 婚时买的。返回时,顺便 在火车站附近买了两只竹 篮,送给二老。那时长途巴 士还未兴起,乘火车几乎是 上海人去杭州的唯一途径, 火车上带竹篮的比比皆 是。这两只竹篮在十多年



里,相依相随伴父 母买菜,直至塑料 马甲袋出现,过道 一角才渐渐成了它 们的委身之处。过

在即使寻遍杭州,也很难找 到了。然而,打开电脑,展 现的却又是另一番景象:满 目皆是工艺、精品竹篮。这 些价格颇高的工艺品,有点 '遍身罗绮者"的味道,难进 百姓家,也是情理之中了。

去日日伴随的买菜竹篮,现

把手丁竹篮推向艺术之林 并不错,但似平又加剧了 离开日常生活的速度。

用手丁编织而成、美观 又实用的竹篮,用今天的话 来说,是充满中国元素的非 遗,且环保。对上世纪五六 十年代出生的人来说,它或 许还是夫妻双双去菜场的 见证。"多情风物堪入诗",过 去须臾不能离开的宝贝,现 在 却被搁置一边。曾在网 上看到温州有人为环保,送 出万只菜篮,感动了许多人 的故事。希望竹篮能早日 回归千家万户,那也是我们 环保意识再次提高之日。

那天晨练,经过鼎丰厂门市 部,见排着长队,随口问了一句: 排什么队?队伍里几乎都是带着 矮凳、提着篮子、上了年纪的老 人, 近前打听才知是买臭豆腐。

臭豆腐是俗称,在上世纪 80年代以前,每到秋冬之交,乡 下大多人家做臭豆腐。这时,新 豆刚登场,于是用现成的黄豆、 踏扁青换各种豆制品,但这个季 节,主要是换白豆腐。那白豆腐 放上个把礼拜,渐渐变糟变臭。 农家的"三秋"开始了,没辰光烧 菜。夹几块下饭,既便捷又美 味,两大碗饭一爽。

如今,乡下不再有人家做臭 豆腐,而买现成的,就有了雅称的

'白方腐乳"。

冠"鼎丰"二字。称"白方"有两 层意思,"白"因为区别于红腐 乳,"方"是指其形制正方。腐乳 大概都是方形的,但白方腐乳比 红方、糟方都要小很多。像一只 大号的麻将牌,只是一个呈正方 形,一个是长方形。我有时想, 它们若制成长方形的会怎样 呢?潜意识里我不能接受,哪怕 它再符合黄金分割比例,始终觉 得它就该这样,方方正正,像块 土窑烧制的地砖。这中间有着 朴实的美学意义。就像红烧肉是 方块的,鲜肉都是片状的。

奉贤的鼎丰酿造厂始于清 同治年间,生产糟卤、酱油、米 醋,而以腐乳最出名。有红腐 乳、白腐乳、花色腐乳,还有糟 因了产地,前面 方、白方、油腐乳。其中一款红

腐乳称"进京腐乳",相传曾御贡 皇廷。然而欲购买,也无须排 队,一般的超市都有。而同宗的 白方虽不名贵, 却受民间喜欢若 此,以至于排长队,何哉?

白方腐乳 汤朔梅

盖其价格便宜。一小桶白 方,有五十来块,才三十来元。 更在于它特异的口感。一般的 红方、糟方,还掺杂着糯米等料 色,表面还会结一层皮,而白方 在制作成形后,一层层码入桶 内,浸泡在卤汁中即可上市。此 时虽能食用,但略显酸涩。若求 其口味上佳,一定得放上十天半 个月后。常温下保质期两个

月。而以我的经验,放上三四个 月,直至其色呈紫而无碍。较之 于以臭博得人们喜好的,如臭鳜 鱼、臭苋菜梗、黑黄咸蛋,甚至白 方的宗亲干煎臭豆腐、清蒸臭豆 腐,它自有其独到的口味。其 口感细腻滑润,美如乳酪;其味 臭中带香,香中蕴醇。食之则 唇齿互芬,香臭隽永而绵长。 它实在是以臭为美的民间佳肴。

所以有这么多喜好的人排 队购买。还在于其适合生产它 的时日不长,也就在秋冬之间一 个来月。春夏则湿度气温高,易 发酵生霉菌,隆冬则气温太低, 不易腐败。于腐乳,我独好白 方。去年为购得,曾排队三次, 结果未得。托朋友才如愿。其 实,对其所好的,非独乡村人等,

大都市同

样有知味 者。多年前,我一朋友要我买白 方。他说, 鼎丰的白方是至味。当 年他在闵行,到这个季节,一定摆 渡骑车来购买好几桶。他曾托我 买,可几次都不满意。他说没有当 年的味道了。我疑心他是九斤老 太情结。其实他是对的。曾几何 时,这白方确实变味了。但现在我 可以告诉朋友,你当年的白方又回 来了。至于这么紧俏,除了上述原 因,还在于许多人不是买一盒两 盒,而是三桶五桶,其至一箱箱买。

白方不仅满足了我的口福,还 使我悟出:任何东西未必一概香的 好,香过头了则遭人嫌;臭的东西 也不一定坏,只要你臭出特色,同 样有人喜欢。