

## 真正的完美

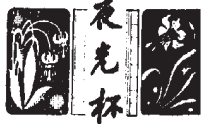
——“行走天地之中”之二十四

俞天白

不到大西北,不知中国的宽广,不到河西走廊,不知中国的多元。此论不虚!不过,我用双脚实地验证了的那一刻,最强烈的感受,却是对“完美”一词的理解。

我是上世纪八十年代到大西北的,先到伊犁河,掬此西流之水以涤尘,而后乘长途汽车,沿塔克拉玛干大沙漠边缘到喀什和泽普柯克亚油田,领略沙漠腹地独有的风光。中国幅员的辽阔宽广,都是入心入肺的直感。到河西走廊见识其多元,却要费点小精神了。

到河西走廊,提醒我



这一交汇的,是中卫县城的“新鼓楼”。东南西北门楣上,分别题词中,有“控制边陲”四字,提示我到历史上的边境线了。到了这儿,标志历史边境线的,除了长城,还有“甘州五卫”“河西四郡”等城关。张掖古称甘州,以此为防的防卫线,左卫就是张掖,还有右卫、前卫、后卫,这个“中卫”就是这样排出来的。攻守不断的边境,既是民族摩擦、冲突的前方,也是多元文明交汇融合地带。我便这样想起了“河西走廊”这一地理概念。阿拉善高原以南,祁连山以北,是一个从西北向东南延伸的狭长地带,因形如走廊,又在黄河以西而被称为河西走廊,起止点,是从乌鞘岭到进入东疆的隘口星星



## 妈妈去哪了

齐铁偕 诗书画

东寻西觅,小鸡遍找妈妈  
菜堆里叠印着它们的小爪丫丫  
其实妈妈不会走远  
大太阳底下只有远离妈妈的孩子  
没有远离孩子的妈妈

峡;此概念被历史活动扩大,中心是武威,西端可到嘉峪关、敦煌直至玉门。我沿长城西行,经张掖、酒泉、武威……除了少数民族多以外,我都没有见识到是如何“多元”的,直到嘉峪关,才有一种满足感。不过,不是发现多元的满足,而是“巧”。这个月初,我六十岁生日这天,

我在“老龙头”山海关;月尾来到了“老龙尾”嘉峪关。一个月内,竟走通了这条“老龙”,还有什么比这更完美的方式,纪念我来到世界一个甲子?我怀着这种完美感继续西行,直到敦煌莫高窟。在甲级洞窟,从隋、北宋、北魏、初唐、晚唐、盛唐;从藏经洞、卧佛、大飞天,到反弹琵琶……啊!敦煌,“河西四郡”之一,不就是“多元”融合表现得最为完美、最为丰富的典型吗?她是一部多元文明融合的大书!不说别的,堪称敦煌艺术代言的“大飞天”“飞天仙女”,就是千年来印度文化、西域文化和中原文化共同孕育的产物,是印度“天人”和中国道教“羽人”、西域“飞天”和中原“飞天”交流融合而成的、具有中国文化特色的艺术。她远超欧洲安琪儿人体加飞鸟翅膀;也超越了中国传统脚踏云彩。自如自在,上天入地、俯仰长空的动感,帮人类打开无限想象的空灵之境,就这么轻轻巧巧地融合在一根五彩飘拂的长带里了!

她在太完美了!真的,不到河西走廊,不知中华文明的多元!我欣喜,我满足!直奔鸣沙山月牙泉。这一风景,自古以来以“沙漠奇观”著称于世。原名“神沙山”,其“神”,不仅呈星红、黄、绿、白、黑五色。沙丘之峰、脊,均如刀削,倘若骆驼或游人乱其形,次日必恢复原态。晴朗之日,从上向下滑行,轰鸣作响,轻如丝竹,重若雷鸣,被称为“沙岭晴鸣”。月牙泉形

平凡的鲫鱼汤。简单得很,两面煎至焦黄,姜片、小葱把一起摺进去炸香,烹点黄酒去腥。另一只灶头上陶罐,水适量,煎好的鱼倒入,大火顶开,文火慢炖,记得挖一勺猪油进去,汤更白。差不多时,下豆腐、鱼丸。今天这罐鱼汤,足足慢炖一小时,筷子夹住鱼头往上提,鱼肉瞬间滑脱,徒留一根鱼骨。小时候,我外婆的口头禅:干滚豆腐万滚鱼。

我买的是童年吃过的火锅豆腐,原始做法,保留着豆香气,干滚万滚之后,豆腐里面遍布蜂窝状气孔,滑溜爽口。鱼丸原本一块钱硬币大小,于汤中沸腾涅槃,胖大如乒乓球。熄火静置,汤面浮起一层乳黄色油皮,正是这罐汤之精华。肉生痰,鱼生火。临上桌,下一把芫荽去燥。

夜读袁枚《随园食单》,看来去,惜乎不详细,想学做几道菜,始终不得法。他总爱写,这个菜我在谁家吃过,滋味一等。一味惜墨如金,可气,可叹。

书看了四分之一,十个菜里起码八道菜,放笋尖、香菇,炖上两炷香的时辰。两炷香燃完,一小时?两小时?香菇这款山珍,实在串味呀,你不能什么菜式都放啊。

还有一道菜更邪乎,用几斤稻草煮熟,皆逐一明示。于饮食这一块,中国民间智慧无穷,《金瓶梅》里,宋蕙莲用一根柴禾棍子,足以令一个猪头酥烂。别看稻草火力微弱,但余烬绵长。我小时冬天烧早饭粥,喜欢往稻草灰中埋一根山芋,半小时掏出来,金黄的皮剥了,咬一口,香糯甜,吃快了,会噎住——吾乡山芋红皮白芯,甜糯如栗。

步入延安西路1538号大门即置身于花园,竹林、牡丹、小桥……时常能看到一个高大的身影在劳作,那是少年儿童出版社的园丁陈国荣先生,大伙儿亲切地唤他老陈或者陈师傅。

“陈师傅是神奇的园丁。”家人说。家人读到过陈师傅创作的《花钟》等作品。“少儿出版社是花园之王。”毫无疑问。这里有园林之景,有个很会种花还会给孩子们写故事的园丁。有为少年儿童创作了很多优秀作品的作家和画家,这里的每位职工都是园丁,编校、出版、发行少儿读物,长年累月为孩子们成长而勤劳忙碌。

任大霖、任大霖兄弟是园丁中的前辈,他们对儿童文学与出版事业贡献巨大。我画的插图不算多,其中好些系为任氏兄弟之作而配。他们的作品很多取材于童年生活,有苦难,有欢乐,形象生动,语言朴实,字里行间透出浓郁的乡土人情,

## 夜光杯

日本影片《鸢》,根据重松清获奖小说改编。小说已出中译本,书名译为《世上最疼我的人》,这是儿子对父亲的书写。小说曾被两次改编成电视剧,搬上大银幕则是首次。

电影用儿子小旭的旁白,来串联故事,尽管老套,却是显示父子关系最为便捷的方式。电影开始的场景是昭和37年(1962年),经过平成,最后到令和元年(2019年),几十年的时间,父子情深浓缩成一段难以忘怀的记忆,并被影像永远定格下来。

影片的主要故事场景——濑户内海边备后小镇街景,拥挤的店铺、各式各样的店招、人们的亲关系,让昭和年蒙上一层怀旧的色彩。父亲阿安,照小旭的说法,是“镇上的风云人物”。他是一个运输公司的司机,开车进狭窄的街道,人们纷纷避让,尽管酒馆老板娘夸他男人味十足,后来我们会看到,其实,他脾气暴躁,常常喝醉酒,和人打架,比如在酒馆,和社长一言不合,就把他推倒在地;即使妻子临产,还在产房前和人干了一仗。扮演阿安的是阿部宽,他粗野莽撞,却也会在妻子和后来出生的儿子面前,变得柔和。小旭说:“父亲出生后不久,祖母就因病过世,祖父委下父亲不闻不问,父亲从未见过自己的父母一面。我母亲也因为原子弹爆炸失去家人,无奈无爱的两人最后结了婚。”孩子出生后,有一个海边场景,沙滩上,小旭用沙子堆成一座小山,像所有父亲一样,阿安夸儿子有天分,将来会是一个艺术家。

小旭的画外音说:“这是我父亲的故事,也是父亲与我的故事。”母亲因为保护儿子,被仓库倒塌的箱子压死,父子俩开始相依为命。电影设置一个感人的镜头,起先阿安自责:“要是我没被生下来,要是妻子没跟我这蠢蛋结婚,她现在就会活得好好的。”药师院的老和尚,让阿安抱着儿子,在下雪的冬夜,取下盖在儿子身上的毯子。老和尚对小旭说:“你爸这样抱你,你的脸和肚子会温暖,不过背部会冷,要是你妈还活着,就会抱着你的背,这就是父母双全的孩子会感到如此温暖。如何背负这股寒冷是你这一生都要面对的课题。”然后,老和尚把自己的手,还让其他人的手搭在小旭的背上,说:“当你感受到寒冷,所有人都会像这样给你温暖。”这时的阿安已泪流满面。老和尚又对阿安说:“悲伤像雪,落在地上,会越积越多,不过若是大海,不论下再多的雪,都会默默地吞下肚。”当人们要求阿安笑一个,此时,阿部宽带泪大笑的表演,着实让人动容。

电影选取不同阶段表现父子复杂关系:因为同学扯坏母亲照片,被小旭推倒在地,老师不赞成这种行为,父亲却赞扬孩子“了不起”;中学时,小旭因为惩罚棒球队学弟,挨父亲打,面对儿子的责难,父亲自虐式地对自己抱以老拳;小旭被东京的大学录取,父亲明明内心欣喜,却因儿子不让他陪伴,不准儿子回家;大学毕业,小旭爱上大他七岁、离婚又有孩子的出版社同事,父亲冷脸相对,老岁的激将法,让阿安说出心里话,其实是赞同的。父子间,小旭敏感、细腻,把对父亲的爱,隐藏在书信、文字中,以后成了一名作家;而阿安,把全部的爱给了儿子,面上却会粗暴、冷漠,甚至说出绝情的话。儿子出生时,大家说:“鸢生了一只鹰。”最后阿安和小旭共同扛神轿,大家说:“这不是什么鸢生了鹰,父子俩都是老鹰。”而邻里乡亲,共同促成了他们在天空飞翔。

电影最后的镜头,父子俩在家乡的海边聊天,小旭让父亲去东京和自己一起住,父亲说:“我如果不待在这,你们就没有地方可逃。状况好的时候,忘掉家在哪也无所谓,但如果觉得痛苦,只要想到还有地方可以回去,就能够继续拼下去。”阿安让人相信,父亲永远是孩子的后盾和避风港。

## 世上最疼我的人

刘伟琴



读碟

在菜市场看见大鱼头,重达五六斤,一剖两半,透着刚出水的莹光。鱼还是活的?嘴儿一张一翕。鱼老板说是来自万佛湖。野生大鱼头难得,适合焗来吃。

要那种专用宽肚陶钵,底层平铺一层老蒜瓣,姜片若干,小葱一把,直接搁上半边鱼头,烹几两黄酒去腥,上盖。焗法,最讲究火候,过猛,蒜瓣焦糊,鱼头尚未断生。大厨有心得,先大火,后改小火,再文火,慢慢熟透。一路啧啧啧啧,盖子一揭,蒜香扑鼻。

鱼头哪里滋味鲜美?鱼脑?错!当然鱼唇呀。囿于家教的关系,每次酒宴上,我都不好意思下箸,只谦虚地戳几根鱼骨吮吮,末了待整片鱼头被饕餮一空,拿根勺子舀蒜瓣吃,嗯,焗得正正好,焦黄香脆,尾韵里还有一丝鱼鲜。

印象里,广东人做菜喜欢焗,大约叫“啫啫煲”吧。连老鹅,也可焗。鹅块用香料腌制十余分钟,再下锅,上汽时,烹白酒去腥,不用一滴水。最后一道工序石破天惊,沿锅盖一浇,绕半瓶白兰地,火光熊熊,燃尽,上桌。

广东人会吃懂吃。熬一锅米汤,至浓浓的黏稠状态,用来涮鲩鱼片。鱼肉有讲究,两片连切,打开,宛如飞出来一只蝴蝶。我们徽州的红鳊鱼,不仅仅可以搭配笋丁、香菇丁红烧,也可用焗法来做。将整条鱼分解成小块,锅底照样铺一层老蒜瓣,鱼块放入。上桌时,众声喧哗中,忽然飘过阵阵臭味,足以令人止语——恰恰这一味微臭,最能勾人心魄……等待着等待着,鱼钵终于转到我面前来,略微欠身,伸箸一夹,鱼肉拱进嘴里,又释放出奇异的香味。香臭两味互搏,着实令人愉悦。

很久不曾吃到干焗臭鳊鱼了。一般酒店大多红烧,唯有私房,才肯费心干焗。我想必也做不好。焗,是有门槛的。

安徽有一个六安地区,不仅盛产闻名的六安瓜片,那里的县城乡域出产的鱼,也好。

霍邱县有一个什么水库,还有一条什么大河。老板娘讲的霍邱方言,我听不懂。他们家常年售卖鳊鱼、鳊鱼、白丝、鲫鱼、黑鱼等,去迟了,一售而空。想吃野生鱼,得碰运气,他们打到什么鱼,卖什么鱼,顾客没有挑剔的余地。

夫妇俩在家乡承包了六十亩地,专事种植有机菜。每次菜买好,总会被一群野气的鱼类吸引,流连久之,感受一番大河的灵气。

有一回,众鱼中独行一条红眼青混。如此漂亮的淡水鱼,第一次见。双眼股红,鱼鳞发出微光,颇长而瘦,像人一样骨格清奇。人一瘦,便有少年气,鱼类亦如是。有一个常年野外垂钓的主顾,也站在那里一个劲赞叹,说是常去霍邱县某某河流,这种鱼极难遇上。这么漂亮的鱼,吃它,也是罪过。

## 吃鱼喝汤

钱红莉

寻常的鲫鱼汤。简单得很,两面煎至焦黄,姜片、小葱把一起摺进去炸香,烹点黄酒去腥。另一只灶头上陶罐,水适量,煎好的鱼倒入,大火顶开,文火慢炖,记得挖一勺猪油进去,汤更白。差不多时,下豆腐、鱼丸。今天这罐鱼汤,足足慢炖一小时,筷子夹住鱼头往上提,鱼肉瞬间滑脱,徒留一根鱼骨。小时候,我外婆的口头禅:干滚豆腐万滚鱼。

我买的是童年吃过的火锅豆腐,原始做法,保留着豆香气,干滚万滚之后,豆腐里面遍布蜂窝状气孔,滑溜爽口。鱼丸原本一块钱硬币大小,于汤中沸腾涅槃,胖大如乒乓球。熄火静置,汤面浮起一层乳黄色油皮,正是这罐汤之精华。肉生痰,鱼生火。临上桌,下一把芫荽去燥。

夜读袁枚《随园食单》,看来去,惜乎不详细,想学做几道菜,始终不得法。他总爱写,这个菜我在谁家吃过,滋味一等。一味惜墨如金,可气,可叹。

书看了四分之一,十个菜里起码八道菜,放笋尖、香菇,炖上两炷香的时辰。两炷香燃完,一小时?两小时?香菇这款山珍,实在串味呀,你不能什么菜式都放啊。

还有一道菜更邪乎,用几斤稻草煮熟,皆逐一明示。于饮食这一块,中国民间智慧无穷,《金瓶梅》里,宋蕙莲用一根柴禾棍子,足以令一个猪头酥烂。别看稻草火力微弱,但余烬绵长。我小时冬天烧早饭粥,喜欢往稻草灰中埋一根山芋,半小时掏出来,金黄的皮剥了,咬一口,香糯甜,吃快了,会噎住——吾乡山芋红皮白芯,甜糯如栗。

步入延安西路1538号大门即置身于花园,竹林、牡丹、小桥……时常能看到一个高大的身影在劳作,那是少年儿童出版社的园丁陈国荣先生,大伙儿亲切地唤他老陈或者陈师傅。

“陈师傅是神奇的园丁。”家人说。家人读到过陈师傅创作的《花钟》等作品。“少儿出版社是花园之王。”毫无疑问。这里有园林之景,有个很会种花还会给孩子们写故事的园丁。有为少年儿童创作了很多优秀作品的作家和画家,这里的每位职工都是园丁,编校、出版、发行少儿读物,长年累月为孩子们成长而勤劳忙碌。

任大霖、任大霖兄弟是园丁中的前辈,他们对儿童文学与出版事业贡献巨大。我画的插图不算多,其中好些系为任氏兄弟之作而配。他们的作品很多取材于童年生活,有苦难,有欢乐,形象生动,语言朴实,字里行间透出浓郁的乡土人情,

常引起我的共鸣,令我感动。两人中我为大星先生作插图更多些,有编辑约稿,也有他自己相约。大星每每见到我总是一脸和善的笑容,话语里夹带着浓浓乡音。每回合作,他都耐心为我讲解故事背景。有些年我们居住在相邻楼栋,他会到我家串门。跟大星聊天十分有趣,至今我都很怀念。有一次,出版社组织员工看电影,从单位到剧院我们碰巧同行,一路上他娓娓对我讲述正酝酿创作的一部爱情小说,让我这个后辈也是文学创作的外行深深感受到纯真的平等和信任。

上世纪80年代初,我为大霖先生的小说集《童年时代的朋友》绘图。为此我与该书封面画作者陆元林结伴去浙江水乡采风,更亲身体悟到大霖(包括大星)作品中的故乡情。文稿中有篇小说写到当地的一

种风俗仪式,我怕自己理解有偏差,便请教大霖。他详细给我描述这个乡俗,语言加肢体动作,绘声绘色,现在我仍记忆犹新。我还曾和大霖同处一个办公室,他言语不多,总理首于书稿编审中,除了日常打招呼以及不多的工作连接,我们几乎没有其他交谈。他病重期间,我意外收到他寄来的一封信,是一份报纸和一封简短的信,他读到报上有一篇与我有关的文章。

叶飞先生也是园丁中的前辈。我们叫他老叶。他为《狐狸列那的故事》等儿童读物创作的木刻图画堪称经典,而在发展上海儿童美术编辑和作者队伍以及推动创作开展中,他也起到非常重要的作用。老叶领我踏进了少儿社大门,同时被领入的还有奚阿兴、倪绍勇、侯春洋、陈敦、张世明、周小筠等。1971

年,为接待美国总统尼克松访华,上海成立了美术创作办公室,召集一批美术工作者为宾馆等接待场所创作布置画,我作为业余美术爱好者也被借调其间,老叶当时负责组织工作,“文革”后少儿社恢复工作,需充实美术编创人员,他便在我们中作动员并挑选了10个人,这无疑是个非常果断而有魄力的举动。我一直记得他在动员会上讲话的情景,热情洋溢地呼吁大家共同为少儿社的振兴与繁荣发展而努力。

延安西路1538号早已是永恒的象征。香樟树下的编辑部会议、石桌边编辑与作者讨论稿件的身影、大草坪上的文学聚会……都与花园同在。一代又一代的园丁们孜孜不倦地护养着这座说不尽的花园。

作家秦文君在少年儿童出版社工作已满了40年了。

重念不老  
责编:殷健灵

## 世上最美的花园

韩硕

纸和一封简短的信,他读到报上有一篇与我有关的文章。

叶飞先生也是园丁中的前辈。我们叫他老叶。他为《狐狸列那的故事》等儿童读物创作的木刻图画堪称经典,而在发展上海儿童美术编辑和作者队伍以及推动创作开展中,他也起到非常重要的作用。老叶领我踏进了少儿社大门,同时被领入的还有奚阿兴、倪绍勇、侯春洋、陈敦、张世明、周小筠等。1971

## 十日谈

重念不老  
责编:殷健灵

作家秦文君在少年儿童出版社工作已满了40年了。