

十年前的一天,89岁的老妈在读《新民晚报》时嘴里嘀咕道:“今朝的夜报一点也不好看。”她说一遍我并不在意,可一连说了好几遍倒叫我有点纳闷了:平日里面,哪怕一块豆腐干文章老妈也读得津津有味,今天怎么横竖不对了?我问她哪篇文章不好看?老妈指着一篇文章反反复复地读着标题,我吓了一跳,她已不能连贯地读通文章,莫不是脑子出问题?我马上送老妈去医院,CT等检查诊断为认知障碍症。

当时,认知障碍症对我是个陌生的名词,我问医生这是个什么病?医生答:里根认识吗?老太太患的就是这病。我又问医生这病能治吗?医生答:里根治好了吗?这位医生挺幽默,老拿里根说事。我再问医生得了这病会死吗?医生的回复颇有含意:就看你怎么照顾了?

在老妈读不通报纸之前,她是我心目中无所不能的女强人。我是独生女,老妈对我全方位照

料,家里的买汰烧全由她张罗,而如今“十指不沾阳春水”的我必须接过担子了。

从医院回家,我一直处于内疚之中。一个人生病前总有预兆,连邻居都发现老妈时常忘记关房门,并且还告诉了我,我怎么就不上心呢?可人的心理就是这么奇怪,越是内疚就越是和老妈吵得凶:老妈不按我制定的作息做,吵;老妈不听我的关照,吵;老妈抗拒吃药,吵……无论大事小事都是吵架的导火索。别以为在吵架这件事上老妈是弱者,她比我更凶,甚至当着亲戚的面,说我给她吃毒药。这样的指控简直让人崩溃。

和友人倾诉憋闷在心里的委屈,她说你们吵架很正常,双方都想发泄情绪,主要是老妈缺少安全感。她提议我每天抱一抱老妈,让老人家感受到来自身边的亲情,“盔甲”自会解开的。

老妈的五星护理员

章慧敏

友人的话令我反思,她说得对,老妈的病让人措手不及,我们都没做好思想准备啊:多少年来撑起家庭保护伞的人忽然要转换角色了,她愿意吗?一个喜欢看报的人一下子变成不识文字和数字的文盲了,连电话都拨不出去,她痛苦吗?那些平时增添生活乐趣的电视、收音机却不知怎么开关了,她受得了吗……我一个正常人尚且要发懵,何尝老妈?她一定觉得我在嫌弃她。

友人的“良方”我当晚就使用了。在替老妈掖好被、关灯睡觉前,我贴上她的脸说一句:明朝会。老妈立刻回一句:明朝会。到现在,这句“明朝会”已说了3000多天,并且还将继续说下去。我觉得这是一句母女俩对明天生命期待的祝福语,老妈很享受。老妈患病已整整10年,99岁高龄的她从没间断过药物治疗,所

以脑子的衰退是逐渐的。自然,我也从不停止刺激她的脑细胞,我的愿望是在老妈尚有体力时,带着她竭力认知这个世界:去餐厅吃饭、看戏、观影、旅游是我常带她参与的活动项目,哪怕她前看后忘,但至少“此时此刻”她是愉悦的。

这几年,老妈的体力大不如前,活动的范围越来越小。都说鱼儿有7秒钟的记忆,但她仅剩几秒了,反正不及一条鱼。不过也难说,我有时也想邀功,问她女儿护理得如何呀?老妈不假思索,张口就是一句:“我养你干吗?”得,子女对父母的赡养义务她清楚着呢。

护理这件事需要用心用情去打理,否则你感受到的除了辛苦还是辛苦。做了老妈十年的专职护理员,我改变不了她的病情,但照顾她的同时却是一个完善自我的过程,我的任性和急躁被换位思考和责任心替代,或许这就是我理解中的“双赢”,真该给自己专职护理员的名号上打颗星!

春天早已经到来了,但春寒料峭时,走在江堤之上,风还是清冷的。抬头,看到过江铁塔,孤零零地、直直地向天空延伸,仿若一个坐标,一如多年前的模样。

当年,我所在的城市要建设两座三百余米高的铁塔,负责承载高压线过境。那些天,直升机在长江两岸飞飞停停,牵引绳被架设在江面上,这是从未见过的场景,惹得数千人围观。热闹过去,铁塔和过境高压线,逐渐在村民生活中淡去。三百多米高的铁塔,依然庞大,隔江相望,已然被视为江景的一部分。

与庞大的铁塔相比,铁塔的守护者,有些默默无闻。再访铁塔守护者,是在铁塔建成十年后。第一次,我敲门说明来意,他直接回绝,门都未开。打听到铁塔隶属公司,我与当地供电部门取得联系,请他们陪同,这一次,成功了。

印象中,那是个夏天,开门的人,是个五十多岁的男子,神情淡漠,口音像南京人。他自我介绍,姓周。我搬了张椅子,坐在他对面,掏出笔记本,上面有早就准备好的十几个问题。问答开始,我一问,他一答,简洁至极。做记者十几年,遇到过很多被采访者,有的是“话痨”,有的人不善言辞,但像他这般寡言的人,真是少见。有时,他的回答,只有一个“好”或“哦”。

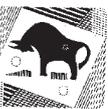
虽然已经过去三年,但铁塔的电梯,依然印象深刻。狭窄、逼仄、闷热,最让人发怵的是电梯门打开后的平台,离地面三百多米,延伸出去两百多米,由钢板打造,钢板上有一个个硬币大小的小孔。站在电梯口,不敢往下看,迟迟迈不开步。老周则大步向前,在平台上走了三四个来回,变戏法似的掏出一个扳手,这里敲敲,那里拧拧,全然不恐高,也不在乎呼哧呼哧的风声,比在地面的时候神情放松。事情做完,他背着手站在平台边缘,久久凝视长江。冒出一句话:“有啥不顺心的,上来吹吹风,就都想通了。”

这是一份工作,他与另外一个人一起,共同承担着守护铁塔的责任:查看塔上所有的灯是否明亮,重点部位的螺丝是否松动,每周一小查,每月一大查。三年时间,一人值班一周,这一周,需要24小时待在铁塔下的小屋里,不得外出。老周有手机,与家人通话,都用座机,不知道微信,不会玩游戏。每次备足半个月粮食,蔬菜大多自种。他的“搭班”比他年轻十多岁,坐不住,经常请他代班,他也随叫随到。算起来,一年中,他有三分之二的时间待在铁塔下。

漫长的时光,如何度过?他鼓弄盆景。做盆景时,他与高空神情相似,手里细丝熟练地从树中绕过,有自得其乐的情满足。那些做好的、成型的盆景,是他的山水。隐居隐修专注研究学问的士人,与世隔绝,居于乡野山林,他们活在自己的世界里,是为隐士。在江边看见铁塔,想起三年前的一幕幕,想起老周说的“上来吹吹风”,他算不算半个乡间的隐士呢?

铁塔下的隐士

肖莉



苏州店招

黄振业

店招,商店的招牌。苏州这座具有两千五百多年历史的文化名城,文化底蕴厚重,受传统文化濡养,苏州商界历来十分讲究店招的书写和制作,它是一家店铺的门面,也是这座古城的都市风范。

店招是一张名片。店招展示的不仅是商铺的店名,也是商店的一张名片。名家书写的店招,对于增添商家的文化含量,提升商号的形象,具有不可估量的作用。众多的店招连接起来,便是这座城市的名片。

店招是一道景观。不同书法家书写的店招,风格各异,有的端庄,有的飘逸,有的古拙,有的俊美,千姿百态的店招把苏州的大街小巷装扮得五光十色,风情万种。市民徜徉其间,犹如置身于永不谢幕的书法长廊。

店招是一种文化。一块好的店招,是一件艺术作品。它传递的艺术气息,能给人以视觉冲击、美的享受。文化需要积累,需要传承。面向平民百姓的日常生活,植根于烟火味道十足的大街小巷,文脉方能得以延续。上世纪三四十年代,周梅谷所书魏碑体的店招独领风骚,店家多请他书写。观前街百年老店松鹤楼金字招牌,便出自其手笔。1949年后,费新我、张辛稼和谭以文,先后各领风骚几十年,成为苏州不同时期店招的领军人物。

近年,有些地段为了“整治市容”,把沿街商铺的店招统一设计制作,统一底色,统一电脑字体。如此操弄,整齐是整齐了,“划一”也“划一”了,只是少了文化韵味。



大漠风尘扬起,威武的蒙古汉子骑着骆驼从大漠高处俯冲而下,再激起沙浪一片。两只勇猛的杜宾犬一前一后飞奔跳跃向前,甚为活跃灵动……那是激情四射,气势威猛,是一往无前的冲击力。这就是内蒙古沙漠地区充满着蒙古特色的活动项目“骆驼冲沙”。

我应邀参加奈曼国际摄影节,在奈曼旗的宝古图沙漠拍摄。那天下午,阳光渐渐地泛出红色,我们都早早做好准备。震撼的场面一旦出现,每个人手里的相机都是连发,一梭子接着一梭子,像是每人手里都端着一支冲锋枪。我当然也不例外,选了一个自认为还不错的角度,也“突突”地上了。记得那天用的是70-200mm

摄影

在酱园,最厉害的,也是工资最高的,是“头脑师傅”。老底子的酱园,资本雄厚的,才请上一位“头脑师傅”。恒泰酱园了不得,一下请了两位“头脑师傅”。如果酱园老板的工资是十两银子的话,那么“头脑师傅”就得二十两银子。

懂的人自然懂:一个酱园的“命脉”都捏在“头脑师傅”手里。出的酱油鲜不鲜,醋的香正不正,酒的味道醇不醇,都跟“头脑师傅”有关。在科技不发达的年代,“头脑师傅”掌握的几乎是一些核心机密,连他自己都说不太清楚。比如,门窗开不开,窗门开多大;缸盖什么时候开,怎么开,开多大——但凡要动什么东西,都要经过他的同意。如果未经“头脑师傅”同意,随意动什么物件,那要挨罚的。

1881年,恒泰酱园成立。1903年,五味和食品店成立。其后,两个商号经历变革、合并,后又整体改制,

最后有了“浙江五味和”。尽管如此,从“头脑师傅”手中传下来的“味觉秘密”却一点没走样。代代相传后,成为独特的味觉记忆。

酱园机密

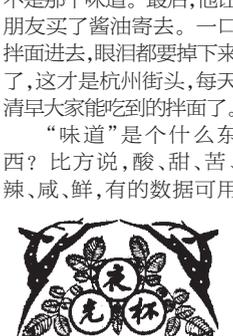
伴农

在杭帮菜领域,胡宗英胡大师相当于“掌门”,弟子至少几十位。胡大师有一天说:“做西湖醋鱼这道菜,鱼可以换,醋不能变。”杭州的名菜西湖醋鱼、宋嫂鱼羹,如果换了别的醋,一尝就知道,味道就不对了。杭州人十分熟悉的家常菜——油爆虾,你试试别的酱油——就是做不出来那个熟悉的味道,必须用“蓝袋鲜”。大师们都试过了。秘密在于,虾头里的虾油,必须与酱油复合产生的酱香一起,才能造就油爆虾的独一份味道。虾的鲜腥,必须和酱香一起,才有彼此的成全。再比方说,杭州人都喜欢吃的酱鸭,用别的品牌的酱油,这个酱香就没有了。出来的酱鸭,就不是老杭州味道。酱鸭,酱香肠,老杭州人都知道,也要用这个看起来朴素极了的包装。

说起来,也不是这个酱油、醋有多牛,而是这个酱油、这个醋的味道,已深深地融入大伙儿的味蕾里,成为味觉记忆了。

一旦成为穿越时光的味道记忆,那还有什么可以代替的吗?没有了。有个杭州朋友,在国外生活。想吃一口正宗的杭州味道——拌面。面条在当地的超市能买到,酱油也是有的。酱油、葱花、榨菜、油。拌面还有什么难度吗?但吃来吃去,就不是那个味道。最后,他让朋友买了酱油寄去。一口拌面进去,眼泪都要掉下来了,这才是杭州街头,每天清早大家能吃到拌面了。

“味道”是个什么东西?比方说,酸、甜、苦、辣、咸、鲜,有的数据可用



七夕会

的镜头,小长焦本身就是一只比较好的风光镜头,适合在比较远的距离清晰地捕捉到人文画面。尤其是在比较广阔的平原、沙漠、高原等地,效果比一般的镜头好很多。因为拍摄运动物体,我想拍得相对清晰一点,快门速度就用得比较快,光圈用到了10,事后看了,形态、光感、锐度都还不错。关键是把蒙古族在沙漠深处那种勇猛刚强的彪悍劲给拍出来了,这张图片成片后不出意外地获了很多奖。看到这张图,脑子里老是会涌出王昌龄的诗句:“大漠风尘日色昏,红旗半卷出辕门。”只不过放到这里后半句似乎要改一下了,改成“大漠风尘日色昏,犬驼沙坡竟跃腾”,是否更贴切?

仪器测出来,有的感受则用仪器测不出。辣,就可以测出来,有不同的辣度。辣甚至用到海底光缆上,防止微生物生长。“味道”也是一门科学。但这门科学里,“鲜”却是在中国人的味觉体验里最玄奥的因素,它既在五味之内,又在五味之外。科学数据认为“鲜”来自于20种氨基酸的作用,但在中国人的味觉谱系中,“鲜”是一种综合性味道,是在各种味道的相互调和作用下,呈现出来的效果。

在酿造领域,把传统工艺科学化,是一个科学的事,涉及到很多专业的跨界。单是一个学科,做不了这个事。

有一次,五味和想要调制一款调味汁,也就是把酱油、醋、酒等调配到一起,用来代替传统的调味,来保证每个厨师烧出来的菜肴口味上尽量接近。但奇怪的是,不管他们怎么调制,最终出来的味道还是有些差异。也请来了烹饪大师,什么原料,什么配比,同样步骤,一一执行。调出来,下锅,把虾烧出来大家一尝,还是一口就尝出不同之处。秘密之处,后来调查清楚了:现场的“生料”混合,跟预制的“熟料”混合,是不同的。熟料是必须烧开的。这是为了保质期的考虑。但一旦烧开,味汁里的咸甜没有受到影响,酒香却不一样了——酒香跑掉了。

中式烹饪里,有些东西是非常微妙的。这些秘密,其实都藏在“头脑师傅”的肌肉记忆里。他说不清道不明,科学仪器也检测不出,但是,舌头知道。江南七月,太阳底下酷热难当。温度计已经爆表。“开耙”师傅杨国英,在五味和做玫瑰米醋第七年了。她满头大汗,把一个巨大的草缸盖搬到场地里去晒。经过六个月的生长,米醋成熟了。到处飘着醋香。草缸盖这个东西,很奇妙,能藏潮,能长菌,非得用这个不可,也非得每天搬出去晒一晒不可。搬了三四个小时的缸盖,然后,她开始“开耙”。“开耙”是个技术活,直

接影响着醋的风味。什么时候开耙,什么温度开耙,开耙的力道如何,都是开耙师傅经验累积的结果。

在开耙前,杨国英先闻一闻香,摸一摸缸。可能这也是一种仪式。摸一摸缸,就知道手上的冷暖。闻一闻香,懂得每一缸里的秘密。每一缸搅动六次。每一次搅动,要让整个缸里的液体翻动起来,带动米渣,在缸内旋转。这个巨大的场域里,每天有两千多缸米醋都要开耙。每一个巨大的缸体,都是一个小小宇宙,隐藏着天地之间的自然哲学,也隐藏着味觉机密。唯有时间可以了解。

花田诗

洪艺菲

三年来,我一刻也没忘记那个尘埃中的小院。这片荒原被开辟时,并没被看好,祖母固执地撒下种子,她不在意周遭的一切。每当我被外面嘈杂的人声吸引,她总让我把目光放回脚下方寸土地。祖母买来绣球花、玫瑰花、紫罗兰,买来春天花园所能拥有的一切颜色。杏黄、玫红、黛青都是上选。太阳把院子拧得干干的,青苔还是从石缝中往外冒。台阶要时时拂拭,尘埃才不会每天生出新面孔。小小的我跟在祖母身后,挥举着扫帚。“荒地会变成花园的,只要劳作。”祖母说。我持帚扫径,修除蔓草,辛勤中一片茹素心情。突然有一天抬了头,便看见满地荒芜变成了姹紫嫣红;板石上的红玫瑰都是曲折心肠,每片叶都是双手捻出的美丽;倚着树干小憩,突然被雏鸟乞食的啾啾声吵醒,恍然惊觉,这里已不是我一个人的乐园了。当我坐在干净台阶时,才知这段劳作是多么宝贵地散发着生机的纯粹的光芒,“身是菩提树,心如明镜台;时时勤拂拭,莫使有尘埃。”

荒地里的玫瑰花,是花锄为它铲除的风沙。陶潜带月荷锄日之乐,今吾有矣。