

文人好宴聚,新文学作家当然也不例外。如果统计鲁迅、胡适等大家日记中的赴宴和宴请次数,一定是个十分可观的数字。当然,宴聚很多不是单纯的喝酒聊天,往往在宴席上有重要的事要讨论,要商议,一个饭局就决定了现代文学的新走向,并不乏其例,有名的新月社就是在宴聚上成立的,甚至在宴席上一言不合,拂袖而去,也不是个例。

且举鲁迅两个较有代表性的例子。鲁迅 1929 年 9 月 28 日赴北新书局老板李小峰因拖欠版税引起鲁迅强烈不满,郁达夫出面调解成功而举行的答谢晚宴,不料在宴席上鲁迅与林语堂又发生激烈争执,郁达夫只能再次当和事佬,而宴席也不欢而散。此事在鲁迅日记和林语堂日记中都有明确记载,只不过角度完全不同罢了。1935 年 9 月 17 日鲁迅日记云:“晚明甫及西谿来,少坐同往新亚公司夜饭,同席共七人。”看似是一次普通的饭局,其实大不然。明甫即茅盾,西谿即郑振铎,这次“夜饭”是生活书店主事者宴请,会上鲁迅提出撤换黄源的《译文》编辑之职,鲁迅断然拒绝。这个“吃讲茶”的饭局终结了鲁迅与生活书店的合作,也开启了鲁迅与巴金的文化生活出版社的新的合作,是鲁迅晚年文学生涯中的一件大事。

尽管作家的饭局有时会不欢而散,更多的仍然是旧雨新知欢聚一堂。赵景深 1933 年 3 月出版了一本散文集《小妹》,列为“黄皮丛书之五”(前四种都是冰心的作品),以前我介绍过书中的《一个用书架者的偏见》,书中还有一篇《宴会新交》,似更有趣。此文说:振铎曾写过一篇《宴之趣》,以为宴会是人生之一大乐事,最有趣不过的,我也深以为然,尤其是遇着一个健谈的新交,给我们的印象,简直是不大容易磨灭的。接着赵景深就描绘他在饭局上结识的伍光健、老舍、卢冀野(卢前)三位作家。伍光健以翻译名,老舍以小说名,卢冀野以散曲名,文学史上早就著录,不必再多说。然而,赵景深笔下的老舍太可爱太好玩了,照录如下:

上个月我的左大腿外侧作痛,不红不痒不肿,起立即剧痛不已,但在听说老舍从英国回来了以后,便顾不了腿痛,勉强支持着到振铎家里去赴宴会。在振铎的书房里幽绿的灯光下,看见一个精神很振作极活泼面容略带黝黑的穿西装的人。

在席间他说了一个笑话,他说:“有一个人想剃头,从酒馆的门口经过,看见酒馆的门上这一面写着 BAR,那一面也写着 BAR,合拢来念,以为是 Barber,便跑进去剃头。”这使我想起写《二马》《老张的哲学》和《赵子曰》的英国伦敦大学教授舒庆春的风度来。

老舍知道我要结婚,便毛遂自荐,说是他来当司仪,因为他觉得自己的喉咙很好,不用未免可惜。的确,他唱起大曲《黄鹤楼》,周瑜、孔明、张飞三个人的性格都能从他的声音中辨别出来。怪不得他这样会以“对话”来显出小说中“人物”的个性,他那激昂慷慨的声音真可以说是响遏行云。

他曾经写信给我一封信,并且送我一本《歌德传》(Ludwig 著),信封上是这样写的:先写我的姓名,再写我的住址,本来就可以完事了,他还添上海、中国、亚洲、地球上等字样。幽默的老舍真有点像他自己所创造的王德!

今年五十,妇女节的时候,先生问我要什么礼物,我说,想吃一道想了几十年却至今没吃过的菜——螺蛳肉炒韭菜。

童年时在徽州住了十一年,每年春三月,家家户户吃这一道最普通的美食,而我,因为肠胃虚弱,被医生禁止,所以这一道菜在我们家餐桌销声匿迹。那时早上上学会经过菜场,三月的时候,总会有农人挑着扁担装着满满两大筐的螺蛳肉进城来卖,买者甚众,经常不到九点就卖完了。也许是从众心理,看着邻居家里爆炒的那一大碗韭菜螺蛳肉,总觉得是无上的美味,所以童年的春天在满眼的油菜花和桃红柳绿中,总有淡淡的遗憾。

螺蛳是春天最常见的农家菜了,“明前螺蛳赛肥鹅,莫负人间四月鲜”。其实到了四月,螺蛳就不太好吃了,不仅肉质会变老,最重要的是螺蛳到了生育年龄,一肚子的小螺蛳,从品尝体验上来讲,吃起来比较麻烦,从休养生息上说,此时放过它,才能保证未来长久地吃。

螺蛳在我们徽州也是十分易得的,河边沟渠鱼塘,螺蛳无声无息地长了,随手就能摸到,想吃,不一定去买,摸一筐便是,当然那是四十年前的生态了。但以它的繁殖能力,现在也还是便宜的食材。螺蛳肉明目利水清热,长期吃能让人耳聪目明,但不消化,肠胃弱的

小时候的理发,很简单。那就是马路边简陋的剃头摊,你坐上去,给你围一块今天感觉脏兮兮的白围兜,一个苏北老师傅基本就用一个夹剪,而且这个夹剪的质量不是太好,经常推上去就会夹住头发痛一下,也没有什么洗头之类的。

长大以后,男人的标志是长出了胡子。这个时候去理发店,高潮往往不是理发,而是刮胡子!头发搞得差不多了,师傅便会用浓重的扬州话问:胡子要刮吧?这时的小成人便非常激动地说:要!要!于是,就飞过来一条热毛巾,帮你的下巴捂捂热。咔嚓,老师傅弄出一把剃刀,在挂在边上的磨刀布上嚅、嚅、嚅划几下。然后,在你的嘴唇和下巴涂上肥皂液,左手把你的皮肤上拉下拉,右手用剃刀刮出丝丝的声响,每个凹陷的角角落落都搞得干干净净,还有点火辣辣的刺痛感。那时候啊,你是很满足的,一下有了一种男子汉的感觉,一种成人的感觉。

记得上世纪 80 年代

后期的时候,我是喜欢留长发的。学校人事科的领导还专门找我谈话,希望我把头发剪短。理由是老师留长发,给学生的印象不好。其实上世纪八九十年代留长发,是一种青年文化的潮流啊,是摇滚乐带来的潮流,披头士嘛!所以,摇滚乐队的男子全部是留长发的,如果女的玩摇滚乐,那她就该理短发。我印象很深的是:北京有个四人女子摇滚乐团,三个是短发,只有一个还没有把头发剪掉。就有一篇评论写道,其中“那个主唱留着和男子一样的长发!”它是一个特定的语境,在摇滚乐圈子里面,女的是留短发的,男的是留长发的,因为要体现一种叛逆的意味。

我上广告学的课,也做广告策划和推广。理发,我们换个状态化的词,就是发型,它就是一个人的外观体现。就类似我们讲的 CIS(企业形象识别系统)里面的 VI,视觉识别。就是我一眼就可以把你从人群中分离出来。什么三七开、大包头、板刷头、长头发、油光锃亮、头势清爽

理发

陆新和

等等等等,女性的发型更是千姿百态。而且,发型还有典型的社会特征,如改革开放初期的一个阶段,某些女性喜欢把卷发筒留在头发上走来走去,那就是一个时代某个类型妇女的审美。其实,你一看大致知道她们的居住环境如何,收入多少等等。

差不多上世纪 90 年代中后期我进入广告业后,就不再是长发的叛逆造型了,而是追求前卫、时尚、酷一点啊等等。我印象中的发型,就是理发时让前面的头发留长一点,然后用摩丝、啫喱水让前面的头发竖起来,好像是从港台地区传过来的。可见,一个人的发型与身份的改变、社会的变迁都是相关的。

现在我是在商场里面的美发厅理发,那是一个专门的环境,是跟日常生活隔离的。流程也比较复杂,剪发前要洗头,剪刀、电动理发器全套用过后再洗头,还要按摩几下。当然现在也不叫剃头师傅了,叫美发师了,还有一个更洋气的叫法,就是托尼老师。自然也没有什么热毛巾飞过来的场景了,似乎与周围人沟通的气氛也少了。

现在,我已经是“小老人”了,自然有兴趣到全世界去旅游。但我不喜欢走马观花,一定是有深度、有体验的旅游。如果你在一个地方住一个月,暂时抛弃你的中国胃,完全和当地人一样的饮食,你身体吸收的东西等于完全换了一套,身体内的微环境一

定会有变化的。我会在一个地方住上二三个月,真正去体验一下“生活在别处”,体验“他人”的生存方式和生活情趣,我觉得是很有益处的。

中国人到了海外,一般都会去唐人街找华人理发店理发,因为理发需要一个沟通的过程。其实一对一的语言交流要求是很高的,这不是演讲,也不是上课。完全是在一种双方熟悉并接受的语境系统里游荡,甚至是只能意会不能言传的那种,是互相之间窃窃私语的那种。也是交流中防备心最少的时候,我把头都交给你了嘛。

有一次,我在纽约呆的时间长了,想去理个发,朋友二话不说,立马就带我去。他不用问我我要去哪里理发,要做什么价位的理发店,要理怎样的发型,什么都不必说,就一路开到“法拉盛”。朋友认为我是中国人,到了纽约要理发,肯定就是这个地方。这家理发店里的布置,简直就是复刻上海上世纪八九十年代的樣子,宽大的沙发椅下面的圆底也是可以转来转去的。帮我理发的是个中年妇女,坐上去,她第一句话就问:哎,你是从哪里来的?我说上海的,哎呀,她马上说家里的房子在静安区什么地方。其实,这个理发很简单,就是剪短嘛。原来可能半小时,她理了一个多小时,你也一点没觉得时间有多长,就是用上海话聊天啊。那一刻,你突然忘掉了身在美国还是上海。价格也很便宜,就十美元。而那些住在较偏远地区的华人,比如我的同学住在新英格兰乡下,开车到波士顿要两三个小时

呢,他们夫妻就互相理发。有一段时间我住在东京。与日本理发师交流就麻烦一点,很多细节要求,不是母语,很难表达清楚。朋友告诉我这里所有的理发店都是预约的,一般收 4000 日元,折合人民币 200 多块。请朋友帮忙预约后,那理发师希望朋友陪我一起去,大概他也感觉理发过程中有些细节是要沟通的。第二天,我还是一个人去了,同时带了一张上海刚理好发的照片,日本理发师一看认为明白了。为什么这里理发如此贵呢?因为它叫理容店,美容店主要服务女性,理容店男女皆可。理容店的理发几乎不用电动工具,一把剪刀全靠手工。我说这没必要嘛,我就是理发,用电动工具既快又省事!他做完后问是否满意?我照镜子好像不太行,他再修修又帮你洗头,再三问我是否满意?我不好意思再说了,实际上也很难说清楚。

个把月后头发又长了。朋友说这次带你到上野平民剃头店去,我一看就亲切,这才是理发店啊,而且很便宜,1200 块日元。先在机器上买票,我递上照片后上座,理发师全是使用电动工具,很快就理好了,且效果比上次手工的理想。这家理发店不洗头的。就看见理发师从边上的抽屉里,拉出一根带管子的器具,呼呼地在我头上转了几圈,原来就是个吸尘器。理发师说否则你这样出去也不行啊。



写千文字的难度在一个标题,而生生不息的日常生活就是千文字标题的不竭源泉,也是它生命力的所在。

微信上见到同学的一句评论,他用的是李长吉的一句诗,“刘彻茂陵多滞骨,嬴政梓棺费鲍鱼”。刘彻即汉武帝,死后葬茂陵。嬴政即秦始皇。《史记》记载,始皇崩于沙邱平台,丞相李斯觉得皇帝在外驾崩,恐怕天下诸公子有变,乃秘而不报,不发丧,棺槨停于凉车之中,百官奏事如故。时值酷暑,凉车发臭,于是命令官员载鲍鱼一石,让人误以为是鲍鱼发出来的臭味,到了咸阳才发丧。《雅舍谈吃》中《鲍鱼》一则,第一句话就是“鲍鱼的原意是臭腌鱼”。其后也引用了《史记》里秦始皇去世后的这段话。

上海本帮菜里很少有海鲜,在记忆里,鲍鱼很长一段时间里是吃不到的。上海家常菜里却有一道“爆鱼”,这是沪上年夜饭必备的凉菜,平旦里也能经常吃到。我吃爆鱼最多的地方是在德兴馆,上海最著名的面店之一。早上去得早,见到老吃客往往要爆鱼的鱼头配上一瓶沈永和花雕,早饭就开始过瘾了。会喝酒的人真开心。一次朋友告知可乐的危害不在其中的糖,而在碳酸,之后他又补了一句“不过喝了开心就好”。一早就能喝酒配爆鱼,开心就好。孔子说“饭疏食,饮水,曲肱而枕之,乐亦在其中矣。不义而富且贵,于我如浮云”。一次,我在德兴馆吃面的时候,遇到过外地朋友听书店里吃客在说“爆鱼面”,这位仁兄大概真以为是“鲍鱼面”,后来经过解释,才知道爆鱼就是熏鱼。

一次朋友问我,先秦时期,中国分为大大小小许多诸侯国,彼此交流会不会产生障碍,甚至是否需要“翻译”。我只能回答,方言肯定是有,比如《楚辞》里

的许多表述就有那里方言的痕迹。今天的方言里还留下了不少已经“绝迹”的古汉语。比如“忒”“倅”等吴地方言里经常用到的字。

此外,我觉得各地需要“翻译”的以名物居多。我小时候看食谱,即怎么烧菜的说明,最大的麻烦就是看不懂食材。比如荸荠就是上海人说的地栗,茼蒿就是上海人说的香马笋。苏州评弹里形容某人没文化,说他肚子里是“金花菜马兰头”就是一包草的意思。马兰头我们知道就是野草,新闻里还报道过,好事者专门到公园绿化带里去割这种野草。“金花菜”是什么?我一直不得其解,原来就是上海人叫的“草头”,还是草。荠菜是另一种野菜,苏州人叫“葇菜”,我们也听不懂。

除了地域差别,还有就是时代的隔阂。古代的一些东西到今天已经不知道是什么了。就像现在的某某大学某某城市的更名,若干年后也不知道原委了。看来考据家倒是任何时代都需要的。《东京梦华录》里提到“炊饼”其实是蒸饼,原来是因为避讳。《青箱杂记》记载“仁宗庙讳贞,语讹近蒸,今内庭上邸皆呼蒸饼为炊饼”。《水浒传》里武大郎就是卖炊饼的。讲起“蒸饼”,我第一反应就是“米饭饼”,它就是蒸出来的。那个蒸锅中央有一个洞,放了一点点水,洞的大小和饼差不多。小时候看见米饭饼,总十分好奇,一是这么一点点水怎么能烧一锅子饼,而且从来没有见过做饼人往里加水。二是饼为什么不在中央那个洞里烧。

一次在某家饭店,我请服务员拿辣椒油,她竟然拿来酱油和辣酱两样东西,令人忍俊不禁。还有一次我去了改革开放后北京第一家私营饭店——翠花胡同的悦宾馆,菜单上的菜名,有许多我根本不知道是什么。



神话（纸本设色）
丁小方
丁阳

人要少吃。韭菜在我上学的路上也是十分普遍的存在,很多人家会利用房前屋后的空地种一些,交替割着吃,被割过的韭菜随处可见,没多久,又会茁壮地重生而来,中医盛赞春韭的各种功效,见过它在路边的盛况,不由得你不相信,那种生命力澎湃的感觉,对人自然会有助益。

为了解解我的馋虫,我妈到了

春韭明前螺

吕 玫

春天还是会买青壳螺蛳回来,葱姜蒜爆炒一下,加点酱油,一炒就是一大碗,用筷子戳一下,轻轻一吸,肉和汤汁一起进嘴,再把螺蛳尾巴咬断吐出来,嘴里是鲜甜和滑弹的快感,大脑立刻觉得满足。春韭也是饭桌上的常客,炒蛋炒豆干炒百叶,都是美味,但一道韭菜炒螺蛳肉在我的一再申请下却一直没等到,让我对它们的合体演出异常期待。

结婚之后在上海生活,总算脱离了妈妈的饭桌控制权,可上海的菜场很少能看到新鲜的水清螺蛳肉,偶尔看见的总觉得是经过跋山涉水而来的,有点形迹可疑。今年春天看到有超市在卖清水螺蛳肉,很清爽的样子,于是那一点小遗憾立刻跳出来希望被满足。

小叶韭菜和螺蛳肉根据网上的菜谱进行了预处理,下锅前因为孩子不吃辣,去掉了辣椒的部分,又考虑到自己的身体原因,减了调味料,最后这一道本该在 40 年前就品味的徽州家常春菜终于在我满心的期待中上桌了,少油减盐之后,虽还留有香气,但鲜美不够,螺蛳肉也就有了一种牛皮筋一样的感觉,少了辣椒的沟通,螺蛳肉跟韭菜的香气也不能融合,变成了一道乏善可陈的菜品,虽然还是被吃掉了,却没能点燃我们的兴奋点。

遗憾之后忍不住跟妈妈沟通,当年为什么单吃螺蛳可以,单吃韭菜也行,就是不能买螺蛳肉和韭菜回来一起炒呢?妈妈说,那时候怕你多吃了不消化,带壳的看起来吃了一大堆,其实没几颗肉,如果是螺蛳肉,一下子会吃很多,就失控了。好吧,不管哪个年代,妈妈都会出于“这是为你好”而为孩子留下一些小小的遗憾。如今,我已经不用妈妈提醒,就会自己选择健康无害的生活方式了,那种恣意放肆都留在了过去,这一道菜,离开了那个对美食充满渴望的年月,也就变成了记忆中得不到的白月光了。

吾乡常绿,清明前,家家户户都要做一种米粉点心,谓清明粿。人间有味,责编:殷健灵