

在我的心目中,靖江的夏日晚饭是有三剑客的。

排在第二位的是靛子粥,靛子粥的粥面像晚霞一样通红的芳香的靛子粥。咕嘟咕嘟,咕嘟咕嘟,两大碗凉得恰到好处的靛子粥喝到肚子里,在眼中重现的就是童年的黄昏。

排在第三位是腌野芋头,腌制的野芋头是喝靛子粥间歇的点缀,就像恰到好处的感叹号。

野芋头又叫洋生姜,学名叫菊芋,是野生在河堤上的,挖了,洗干净了,然后腌制出来,嘎嘣脆。

就像在相声界,岳云鹏的最好搭档是孙越一样。而如果把他们放到夏日晚饭三剑客中,岳云鹏就像是靛子粥,孙越就像是腌野芋头。

腌野芋头不能与饭搭配,甚至不能和白米稀饭搭配,它最好的伙伴只能是靛子粥,是那元麦粉熬制出来的靛子粥。

夏日晚饭三剑客的头牌剑客是谁呢?

当然不是郭德纲,但它的地位的确就是大牌,像成了精的郭德纲。

夏日晚饭三剑客头牌的牌子有多大呢?

比碗大多去了。

它其实和锅一样大。

或者这么说,夏日晚饭头牌和锅一样大:锅塌。

有人把“锅塌”写成“锅拓”。想想也对,锅塌的做法就是把和好的面粉像书法拓片一样“拓”在大铁锅里,一把柴火过后出锅,薄、脆、香。

回场口的路上,有很多树木。意杨林有白色的枝条,枝条干净清爽,靠江边一侧的,顺光,仿佛巨幅油画。过了中埠附近的泡桐树,就是华丰村外的田野和树林。车跑得快,被我眼睛勾勒出的画面总是呼啸而过,倒车或者停下都不现实。

最近的一次,龟速前行的车内,我终于拍了小视频也拍了照片。四段最

准确地说,靖江乡村的锅拓应该叫“双味锅塌”。

甜味的,薄、脆、香的锅塌上有一层闪亮的香油,闪亮的香油上面是星星一样的白砂糖。

油香,面香,甜香。

还有鸡蛋香,这是刚刚从鸡窝里掏出来的草鸡蛋。

咸味的,薄、脆、香的锅塌上也有一层闪亮的香油,有了香油的映衬,很多藏在锅塌里的葱段浮现了出来。

葱是刚刚俯身掐的一段段女儿葱呢。

油香,面香,葱香。

有了“双味锅塌”这个头牌剑客,再加上靛子粥和腌野芋头,乡村黄昏的夜晚就完美了,圆满了,就像有一轮明月照旧的美梦。

从京城来的美食家很喜欢靖江菜。但他们几乎不会品尝到极具乡土味的锅塌。我的老朋友陈老生告诉我,都说靖江的厨师好,但如果要真正检验一个靖江厨师好不好,那就是——是否会做锅塌。

比纸还薄的,薄、脆、香的锅塌。有的厨师会把锅塌做得很软很厚。有的厨师索性说不会。

有一次,我陪外地的客人去一家新饭店吃饭。新饭店的老板很是热情,他告诉我们,他们饭店刚刚有个从大饭店跳槽过来的厨师。

我就随手点了锅塌,而且是双味锅塌。服务员回答说没有。这是我想不

到的答案。我说为什么没有呢?服务员支支吾吾的,生怕我们离开,就改口说有。同去的朋友也跟着说,必须有啊。

但谁想得到呢?我们的菜吃了一半,双味锅塌还没有上来。于是,又把服务员叫来,问不是刚刚有个大厨师吗?服务员解释说他会红案不会白案。

我决定放弃双味锅塌了。服务员却说不能放弃了,因为派人去买面粉了。

天啦,怎么不说派人去买铁锅呢?

于是,我们就再等。为避免尴尬,我开始讲锅

塌的故事,问了大家一个问题:像锅一样大的锅塌必须用什么盛上已经拥有了靛子粥和腌野芋头的饭桌呢?

有人猜是锅盖。有人猜是竹筛。一个人也没有猜到用什么盛放那和铁锅一样大的锅塌。答案是夏天常用的芭蕉扇。

想想吧,不烫,还方便,夏天的家里有的是芭蕉扇。

这个答案引发了许多

创造性的议论,有人想到了开店,如果一个饭店用新芭蕉扇盛锅塌上来,而且还让顾客把这个盛放双味锅塌的芭蕉扇带回去,那绝对是一个非常棒的创意呢。

说着说着,过了12点半。锅塌上来了。当然是双味。

人家厨师真的是第一次做,还是要表扬的。表扬完毕,还是有遗憾,如果用芭蕉扇盛上来该有多好

处在2023火热而蓬勃的夏之中,能自在生活,随心采风,也能心无旁骛地在宁静、散发花香的书斋里读书和创作。熬过了三年新冠病毒肆虐的日子,一切仿佛已过去,但好像留了点什么,每次和几年不见的朋友相逢,会热烈,亲切,友情升华的速度是过去的好多倍,携手渡过难关了,坐在一起喝茶,谈天,见面,甚是知足,心生出了幸运的感慨。

念起在疫情中默默失散远走、回不来的朋友,对生命消逝的惋惜和不舍是那么沉。人在多好?生命不息是一种喜,从某种意义上说,也是一种赢,至少赢得了时间。

怀念三年里驾鹤远去的朋友和师长,也怀念消逝在异国的日本翻译家中由美子女士。她在中国儿童文学圈里几乎无人不知。

中由美子在大学期间,选了中文为第二外语,机缘巧合地爱上儿童文学。上世纪八十年代末期,我们第一次见面,我很惊讶她能说一口柔美而流利的普通话。

她是日中儿童文学中心的理事,也是活跃在中日儿童文学交流中的一道美丽的、不可或缺的风景。多年来她翻译、介绍过数十位中国作家的作品。

1993年我应邀赴日本参加在福冈召开的亚洲儿童文学大会,中由美子担纲着繁重的会务,累得嗓子嘶哑,但非要尽地主之谊,陪我和评论家汤锐去“逛街”。说是逛街,三个人在福冈洁净的大街小巷走着,聊了一路,在说说笑笑中,全然忘记逛街了,不看景,不停留,只顾走路、说话。路过一条小巷时,浓烈的咖啡香扑面而来,我们



思念漫漫

秦文君

不约而同站下,想起要有逛街的模样。

咖啡店的瓷杯小而美,颜色各不同,一个个精致绝伦。我们都选了和身上衣服颜色相符的杯碟,接着继续聊小说,聊幼儿文学,如今我都想不起咖啡好不好,只记得我选了紫罗兰色的瓷杯,手感特好,还记得聊什么特质的儿童文学是优秀的,聊西方那些汹涌而来的具有跨国潜质的童书。

会议后是格外漫长的分别,我和中由美子通过邮件交流心得,探讨作品,彼此都是忙人,写信言简意赅,电报式的,她直呼我姓名,我也简化着喊她由美子,彼此不花时间寒暄,能省略的都省略了。

之后的十余年里,我和她有七八次在东京、上海多地开会,交流文学观,也赏花,打乒乓球,去长安水饺馆吃拇指盖那么小的水饺,同去书店寻找新出版的童书。我不健谈,但和她在一起话语不断,有松弛的感觉。

2008年我去日本大阪参加鸟越信教授发起的幻想文学研讨,有人告诉我,中由美子来不了,一年前确诊癌症。我拨她的电话,她轻巧地说恢复了很多,目前状态不错,让我不用担心。

后来我计划去看她,直至2018年,约定在东京聚一次。我备了一只祈福、保平安寓意的手镯,打算交在她手上,可很快她

来电话说抱歉,她先生不幸也患癌症,病情不稳定。

年末,她提到两年后的2020年3月,一定和日中交流中心的朋友一起来上海。可疫情来了。2020年2月,她发邮件问最近疫情越来越严重,上海3月份的聚会可行吗?

聚会取消了。疫情中,她开始翻译我和郁蓉合作的《我是花木兰》,郑重提问作品的来龙去脉,还问我为什么要在书里让花木兰的姐姐花木莲出现,怕读者会问“花木兰的姐姐出嫁了,怎么还在家里?”

我说在潜意识里,我在意花木兰原生家庭的完整性,花木莲出嫁了,但永远还是这家的女儿,是花木兰心意相连的亲人。在花木兰的重要时刻,我有意让她出现,少了她不美,家不完整。

她回复说理解,又说自己想出了“好译法”。2021年底,日文版的《我是花木兰》出版了,有一阵她得知我在疫情期间照应老母亲,疲于奔命,来信关心问候。我担心疫情中的她,她一再表示除了眼睛看东西模糊,其他一切都很好。

2022年11月7日,我突然收到沈振明的微信,是中由美子的噩耗。我内心挣扎,多方追问,想证明是误传,可最终还是证实了。其实早在11月1日她已离去,这之前,她料理了先生的丧事,把翻译的文稿统统安排妥帖,才随妹妹一起回到长崎老家。她在母亲、弟妹身边,悄悄地告别这个世界。

中由美子怀着纯美之心,使命感,出色的美感,致力于推介优秀的中国儿童文学作品,从不倦怠,直至生命的最后一刻,她注定是不凡的。

啊。

第一次做锅塌的厨师肯定找不到芭蕉扇了,而是把和锅一样大的锅塌切成了无数个小扇形,整齐

摆放在一只盘子里。半边是扇形的甜味锅塌,半边是扇形的咸味锅塌。

不一会儿,整盘的双味锅塌吃完了。

一

日本有个松江市,原先也叫松江府,在建府400周年庆祝活动期间,我们一行去那里采风,还特地去了老街。一条弯弯的石驳岸河流,一条与河流平行的极其整洁的马路,路一边是一间间日式平民民居。走进这些民房,主人会说些翻译也听不懂的方言,然后客气地指指客厅的茶具,我们连忙友好地摇了摇手。奇怪的是,在马路的近河边,隔一段有一间独立的小屋,像是我们这儿的水文监测站。一问才知,这就是德川幕府时代的悟道室,他们祖祖辈辈敬重地保存着这些房子。

日本茶道是由中国传过去的。悟道室,是战时品茗决策的地方。决策时,关门谢客,一个人或二三人几天几夜喝茶论道、闭门思策。家属、小孩是不能进入的。一旦悟道室门打开,主人就眉毛舒展地披挂上阵了。茶,这提神醒脑的功能可见一斑。茶,这把盏品茗的传统影响至远。

二

现在不少年轻人喜欢喝抹茶,特别是在日式料理店。我对他们说,这抹茶不是日本带到中国来的,而是从中国传到日本去的,他们要么不信,要么半信半疑。

宋代以前,中国人喝茶都是喝的抹茶。把茶叶晒干,烘烤到叶片干裂,然后磨成粉。喝时放入些许冲泡。当时的制茶工艺仅限于此,喝茶工序也仅限于此。除绿茶以外的各种红茶、黑茶和半发酵茶的制作方法,都是宋以后逐渐形成的。陆羽的《茶经》仅局限在品种、栽种技术、营养和作用、茶道礼仪等方面,还波及不到南方的茶饼、茶马古道运出的茶砖,而这些倒是运到牧区后敲碎煮着喝的。

现在茶叶的各种分类和冲泡方法,比抹茶时代丰富多了,人们有了更多的细品选择,可以尽情地享受着喝茶的韵味。



小飞燕花 (油画) 黄石

一年里,我有数十次经过这里,从春天到冬天。那些树,我最喜欢冬末看得清鸟窝和枝条细节的样子:萧索,却也利落。

和一些树擦肩而过,还有更多的树一路奔来。突然发现当我想要用一些词汇去描述的时候,这些树的细节都消失了,留下来的主干板正且无趣。

遇见美好的事物,脱口而出的表达最好。

## 做了一回“中华小当家”

李珏

的娇娇女,向来都是十指不沾阳春水的,居然叫我当!家!或许是骨子里要强吧,我当下便一口应允了。于是,“中华小当家”正式走马上任,开启了我厨房生涯的第一篇章。

当年的梅山,素有“小上海”之称,因为很多都是携家带口去支内的上海人,所以处处是吴依软语,生活习性也完全上海化。要说有差异,那就是物资丰富到让你感动流泪——每天清晨起,外面便喧嚣起来了,街道两侧全部被贩卖各种蔬果鱼虾的小商贩所占领,一路徜徉走过,心里盘算着做什么菜、这个跟那个如何搭,然后果断出手,最终心满意足地满载而归。由此,每天逛集市成了一件乐事。

到家后,摘菜,煮菜。那时候,每日餐桌最常出现的是煮毛豆和冬瓜汤,算是我的“拿手菜”了。相比正餐,我似乎更热衷于煮玉米,下午翻两页闲书、啃

一根玉米、吃一片西瓜,姑父姑妈就下班回家了。有时候姑妈会从单位食堂带些荤食回家,让晚餐多沾点荤腥。我竟也不在意,直至姑妈忽然剥夺了我的“当家”权,方才明白只靠煮毛豆和冬瓜汤是无法在江湖上混的,必须常食常新翻花样。于是搜肠刮肚回忆奶奶的各种私房菜,亦虚心地看姑妈一一演示,终于有了长进,成功完成烹饪的启蒙课程,能烧出像模像样的三菜一汤了,小小的心里,满满的都是成就感。

那年暑假,除了柴米油盐,也是有很多趣事发生的。表哥在梅山的小学校兼了校外辅导员,便带着我时常去学校参加学生们的课外活动,有时是看电影,有时是操场做运动,有时是参观炼钢厂,最震撼的当数南京长江大桥一日游了,亲眼见证滔滔江水之上的桥梁奇迹,亦在暑假结束后向老师交上了一篇拽拽的作文。

姑妈肯定将我的暑假表现跟我爸通气了,因为自此以后,每年暑假我爹妈都会叫我当家一个月,一是继续锤炼我的烹饪技艺,二是让我学会管理家用、合理花钱,这些,竟都是我受益一辈子的事情,深深地浸润于我现今的生活,让我学会体味平凡日子的乐趣。及至当我亦为人母之后,也会对儿子采取“放养”,在他的暑假、我工作最繁忙的季节里,当周末的陪伴成为奢侈、“亲子游”更是记忆中永久的缺失之时,儿子从未流露出不满或寂寞,而是慢慢学会了管理自己的暑假生活,依旧阳光地长大了,而且出奇地独立与能干。

相信孩子的潜能、给予孩子适度的历练,或许,是父母和孩子需要共同学习的课题,彼此都会受益匪浅,更会让暑假的记忆更深入地植入心底。

## 十日谈

不一样的暑假

责编:郭影 史佳林

今年,是硕士毕业的最后一个暑假,请看日本栏。

