

八月中,我随着北京金山交响乐团赴新疆巡演,到了乌鲁木齐、石河子和阿克苏三个城市。新疆给我留下了深刻印象,可能大家不相信,印象最深的并非那里的边疆风景和西域饮食,而是一次偶遇,堪称意外之惊喜。

刚到达乌鲁木齐的第一个夜晚,我们人住一个叫作野马国际的酒店。酒店是一座小巧精致的建筑,不知是不是民族特色,但是与众不同。外观上似乎是一间间的店面,走进去却是曲径通幽。一条条通道一个个楼梯,没有什么规律,靠你自己死记。对我来说简直是灾难,我从来没有方向感,记住道路特点还凑合,但这里似乎都是长短不一细细的甬道,有时左边蹦出一个门,有时右边出现一条道,让你摸不着头脑。等我差

我一直忘不了四十五年前,第一次去青浦朱家角的情形。记得是到徐家汇西

区长途汽车站,坐长途车前往。当年西

区车站是长途汽车集散中心,往上海以西的城市、小镇、乡村都于此出发。去朱家角必须准备大半天时间,汽车过处,尘土飞扬,半晌方能平复。尘土中隐约见黛瓦粉墙,及至镇,方见青石板铺入小巷。镇上石桥横跨,亦有木桥架溪水,圆木作扶栏,颇有古意;街上时有墙坊隔断,留有拱门通行,虽无实际功能,却有江南民居建筑之审美。这里行人不多,几乎没有游客,少见店铺,只有购买油、盐、酱、醋的小店,或有书肆、笔庄,以及承接各种刻匾业务的店铺等,也显出朱家角文化的底蕴。桥头连石阶,溪流清澈、移步易景、步步为赢,房舍相挨,线条相连,景物之虚实关系,犹似天成,稍加记录,便是速写教科书之典范。若在镇上用餐,吃淀山湖三白,白水鱼、白米虾、白面鱼,其味之鲜美,无法用文字表达。

曾从朱家角出发,坐“夜航船”去淀山湖中之小岛金家庄。金家庄小镇河流呈井字形,石桥跨水流而置,房子依水畔

想些别的

格至

编者按:“马大哈”常常丢三落四,粗心大意,不拘小节,自我解嘲。收集“马大哈”的故事,各个不一,有趣多姿。“马大哈”应该是个褒义词,有损而娱人,有审美色彩。与“马大哈”容易交朋友。

有一个马大哈的闺蜜,既会让人总替她操心,也会给我们的生活带来很多好玩的梗。每次聚会,那些陈年老梗依然会给我们带来很多乐趣。

她是较早的那批私家车女司机。第一次坐她的车是在我单位门口。刚起步就是一个十字路口,眼看她直直地往前冲,我大叫:“红灯!红灯!”后来这一路,我一直提着心帮她盯着红绿灯。过不久,我坐她的车去闵行的同学新家,一路说说笑笑,猛然发现指路牌上出现了浙江的地名,车已过花桥。我俩赶紧在下一个收费站跟人商量掉个头。好不容易回到莲花路附近,遇一警察对着我们招手。闺蜜一脸蒙,下车,

## 巧遇汗血马

吴霜

现我们置身在一个长长的暗黑的房子之外,房子好像很大,黑暗中只见点点微弱的灯光点缀其中。

“走,去看看里面有什么。”我说。三人走进了房子。我赫然发现这里竟是一个很大的马厩。走入其中,黑暗中无法看清什么,站了一会儿,才看清了。两边是一间间的马房,每间马房中都立着一匹高大的骏马!

哇,这些马怎么都这么漂亮啊!我怎么在图片里、在电影中、在徐悲鸿的中国画里看到过这样的马呀。这是怎么回事啊?鬼使神差,这难道是在梦里吗?

而建;街头有一酒店,其格局犹如鲁迅先生《孔乙己》中之描写。那里民情醇厚、

民风淳朴,犹如陶渊明笔下的桃花源。

算算也是四十多年前了,有人介绍嘉善西塘,十六铺有船可达。那时从朱家角坐车到枫泾,再转车去浙江西塘,到达时已经下午五点,时值冬季,寒风凛冽,店铺早早打烊,偶有一家卖猪油饼的,冲一碗酱油汤,胡乱吃上几个。眼前之水乡之景,简直让人惊呆了。或许也

不过石板桥、黑瓦房、木栅美人靠、木架遮雨棚等等,然构成之韵味,至今挥之不去。尽管几十年后在此地拍摄《碟中谍》,汤姆·克鲁斯过桥穿廊追杀之桥段,已成西塘旅游亮点,却终不如咬着饼、喝着汤之古气荡漾的小镇。

说那号称“天下第一水乡”的周庄。那时进出只有水路一条,没大桥通达,必须坐摆渡船进去。周庄那个富可敌国的沈万三之“沈园”还是断垣残壁,尚未修葺,也没有挂满大街的、浓油赤酱的“万三蹄”。那里碧水长流,双桥寂静无声,坐在水边,听水声、脚步踩石阶之声,静幽深深。

朱家角一带的小镇,大都是黑瓦、白墙,石桥、廊棚,道路阡陌、水流纵横,朴实中见优雅;恬静而不张扬,传达着人们日常生活的情状,房舍、池塘、溪流,梧桐花开,岸柳成行,仿若桃花源。透过画家、摄影家所捕捉到的情感,我们可以体味古人在俗世生活中的企盼与悠然,对高古之境的追慕,以及对精神世界的关注。但是,时间是把杀猪刀,人如此,何况自然环境乎?古人的审美方式瓦解在岁月之中,建筑匹配的智慧消磨在流年的拆、造之间。如今,驾车一小时能到朱家角,匆匆走过,景物犹在,却是另一种味道了。

向警察走去。我正在车上听警察说:“你怎么不系安全带?”突然发现我们的车在往前溜,我急得哇哇大叫,又不敢动车上任何一个部件。她撇下警察冲上车,拉住了手刹。又多了一条“罪状”。幸亏那时交通法规不似现在这么严,周围又没什么人,警察看她是个新司机,只训诫了几句就放我们走了。

闺蜜的车技确实不错,但是个路盲。在没有导航系统的年代,她,一个从小在上海南京西路念书的人,找个梅龙镇广场都困难——那里离她老家不过就一两百米。有一次我们在绍兴路聚会,她在周围足足兜了半个小时,才找到我们。幸亏有了导航,她属于绝对相信导航、依赖导航的那一拨。

闺蜜的手机已不知丢了多少部,所以每逢聚会结束,大家一起提醒她,手机别忘了。有一次出国归来,她发现自

冷静下来,我们开始在每一间马房前驻足,发现马房的栏杆上都有名字,还有马种。呀,原来这些马竟然都是进口的汗血马。传说中的汗血宝马被我们误打撞撞,来了一次突如其来的亲密接触!

这些马与我们常见到的那些马十分不同,它们的体型修长匀称,长脖颈,四腿细而纤长,毛色极细腻,皮肤非常薄,摸起来就像是碰触在绸缎之上。我素来胆子大,伸出手去摸,那马竟然把头探出来让我摸,心里确认马匹经人驯养后就是温顺的动物,他们是肯和人亲近的。我按着名牌上的名字叫着它们,在他们耳边细声讲话,那马便伸过头来在我手上磨蹭。看那马的毛色,有的浅褐有的深棕,有的纯黑有的枣红,还有的从脑门到鼻梁一道雪白,有的是长了很长的鬃毛,有的鬃毛还带了波纹似的卷曲,有的极长的马尾经过养马人的梳弄,柔滑丰富,就像是山上流泻下来的瀑布。我一贯喜欢动物,更何况是这些线条优美眼神柔顺的精灵,实在让人赏心悦目。我发现这些马匹的修长的腿腕上都裹上了一层护腕,接到小腿以上。确实,它们的腿都是极细的,不小心的话很容易断吧?

那天我们和这些马亲密接触了很长时间,几乎和每匹马都见了一面,过足有半小时之多,之间竟也没有人来轰赶。真是天意啊!

后来的两天里我有演出任务,没有机会再去见它们。但是演出后的一天下午,机会来了。我忽然



百年黄河铁桥 (油画) 王威

己的手机放在了飞机座位前面的兜里忘了拿。当时还没离开机场,她给航空公司、机场管理部门等各方打电话找寻,未果。最令她惋惜的是手机里存着许多出游时的照片,就这样丢失了。有一次去参加同学女儿的婚礼,在外滩的一个酒店,在各种的仪式在不同的楼层,待曲终人散走出酒店时,闺蜜又找不到手机了,只能一层层去问,到底还是丢了。

经常被我念的那个梗,是有一次我们碰巧同一天带着孩子去北京,她的航班在我前面,我们相约北京见。我带着孩子刚走进航站楼,就听到广播里一个女声在念她们母女的名字,说是飞机就要起飞了,请她们赶紧登机。我很不应该却又无法克制地笑了,因为一路上看到去虹桥的路很堵,我就在担心她会迟到,没想到真被我料到了。我立刻打她

餐桌上的这款草鱼红烧油豆腐,妻子常做。她悄悄记着大家品尝后的反应。然后,一次次地琢磨着改进:火候、调料、时间。不知哪一次,口味在家人和朋友嘴里,都叫好了,便成了“名”。有时,朋友来家里吃饭前,会在电话里说,要吃嫂子烧的草鱼红烧油豆腐。

苏浙沪的不少餐馆,有红烧鱼头豆腐,有的还是当地名菜,却未见草鱼和油豆腐一起红烧。油豆腐与豆腐的差别,让人忽视了。

菜市场里,草鱼和油豆腐,普通得引不起你的注目。我曾问妻子,你让草鱼和油豆腐同锅,这灵感是怎么触发的?妻子不语。

我在一边旁观。草鱼取两斤左右的,油豆腐一个个捏了,选择手感空空的,妻说,这样的油豆腐容易将鲜味渗透。烹制前的准备:先将鱼切成段状,头、尾、身若干,用厨纸吸干鱼表面水渍;油豆腐用热水浸泡十多分钟,微软后,将水控干,对剖开;备葱、姜、蒜、黄酒、酱油、食糖。

油锅里灶,先将鱼分段煎成浅黄色。煎完,与油豆腐一起入锅,加入黄酒、酱油、食糖、姜片、蒜瓣,盖锅焖炖。大火烧开后,中火继续。调味,按各厨人感觉把控。强调的是绝不放水,加水,会使汤汁寡淡。直至汤汁见于锅底。这时,油豆腐内吸饱了汤汁。起锅时,甩一把寸段小葱。

一次,悟出了妻子将两者合锅的初衷。鱼和油豆腐都是鲜物,在煮炖过程中,互为渗透,油豆腐中有鱼鲜滋润,鱼肉中含油豆腐鲜香。有了黄酒和其他调料的加入,更使这两者的味觉,产生出难以言说的综合口感。各种食材之味,糅合浸渗,让味蕾遇感“鲜”族之新类,这是中国餐食的神奇。

这款菜,有人说,油豆腐饱鱼鲜汤汁,更好吃;也有人说,草鱼肉嫩滑,肌理已入豆香,使鱼肉更鲜美。但是,共同的说法是,这碗里所剩不多的汤汁是最鲜的。有人将它拌米饭,原本

坚守吃一碗饭的主儿,又添了一碗。

我属于油豆腐更好吃的那一派,有自己的品尝经历作证。从小,早餐吃惯泡饭。后来,早餐改吃牛奶和面食。但是,偶尔也会有隔夜剩饭在早晨煮成泡饭。有一次,妻子做了草鱼红烧油豆腐,第二天,碗里仍有吃剩冻了的油豆腐。正好,那天早餐是泡饭。满满一碗滚烫的泡饭,将吸足汤汁微冻的油豆腐,埋入泡饭内,几秒钟后,一口泡饭,再咬一口已化又未化尽的油豆腐入口,这时,豆香鱼鲜咸滋味,与米粒裹嚼,促使泡饭下咽。可是,这满嘴的奇异之味,又不忍心下咽,舌齿之间,便磨蹭了好一会。从此,凡妻子做了草鱼红烧油豆腐,第二天早餐,一定要吃泡饭。

把这一感受,推荐给了一位单身朋友。那天,其来家晚餐,妻子特意做了草鱼红烧油豆腐。留了一半,让他带回。后来,每次来家吃饭前,会婉转与我交流,佐餐泡饭时,那种想咽不忍咽的感觉。

几乎成了惯例,这位朋友每次来家吃晚饭后,都会将此菜的一半让他带回。夏天放入冰箱,冬天放朝北阳台。他说,就是为了第二天早上那

一口。妻子好客,那一半给了朋友,留给我第二天吃泡饭的油豆腐就少了。那天,菜场的鱼摊没有合适的草鱼,只买了略小的那条,相应的,加入的油豆腐也要减少。晚餐前闲聊,朋友说起妻子的厨艺,舌感表达得细致入微,恭维更是激情澎湃,说,已与好几个朋友说了这个菜,如开店,一定能成为远近闻名的特色菜。

临走前,妻子手里的这双筷子,明显地向朋友倾斜了。留给了我两个半油豆腐,共五个半块,让我明天佐餐泡饭。我看到小碟子里可怜的几块油豆腐,哭笑不得。两碗泡饭,一口口送到了嘴里,怎么与这五个半块油豆腐相处?让它如酸辣之物,丝丝舔咬?妻子坚决地说,再给你多,客人就少了。

晚上,与朋友去钱塘江边散步。一通天南海北之后,忍不住问他,有了鱼和油豆腐,明早,你也该吃泡饭了吧?他说,今天没烧饭,明天吃了牛奶面包后,空空吃几块油豆腐过过瘾。

我听了,心生惋惜,脱口而出:老弟,你怎么不在家里就说啊!

他自然没听出来,这话背后,想表达的是什么意思。

成家那会儿,我为自己立下“第二十三条军规”:里外不管钱。



夜光杯

## 十日谈

“马大哈”的故事 责编:刘芳