

无论是平视、俯视,还是侧看,我看老井,想起的却是看海的诗句:在大海面前,我们所有人表示沉默。为什么呀?以我数百次看海经验判断,少说为睿智。大海在于宝藏,在于壮阔,在于静谧。小时候看海:发现涨潮时海浪并非排山倒海,海底的声音却厚重无比;落潮时,海浪也是向护塘冲去的,但每冲一次,海水就远离护塘一点。我觉得奇怪。父亲告诉我,这涨潮落潮、潮大潮小,看宅屋门前的井水就可知,高出平常水位半尺的是涨潮、大潮;落潮、小潮就恢复到原位。我半信半疑,觉得井与大海相距遥远,不可能。但有空了,我还是偷偷地掀开井盖看井水,一看就是半天。我以这样的方式去接近老井,窥视井水,悬想着老井的底下应该有一个埋设的通道,它通向远方,连着外河。我这样想,自以为把老井拉进了我生活秩序的实际体验中。

假使能够沿着时光往后走去,能够踮回这些年经历的风雪雨水,你可能会与生命中出现的第一口井喜相逢,并喜悦地喝上第一口的井水。井里的水,夏日奉献股股清凉,冬日输送阵阵温暖。我对井最初最原始以及最后的认知,都来源于井水随着季节变化的冷与热的感知,那是河水无法拥有的超然境界。井是无名的,最多说是某某家的井。这名字与农家平日的的生活毫无关系。我一直想到的是,因为有了井,能用之水不再随着大雨的滂沱而泛黄,也不再因为天气干旱而枯竭。每年四季,日夜交替。那口井永远安然地端坐在你最熟悉的宅基地上。宅基地上突出的茅屋叫房子,我们称之为家,而家存在的地方我们叫作故乡。

我写过两篇短文,一篇叫“坚硬的窗台上有柔软的小鸟”,一篇叫“守候乌云覆雪和它的孩子”。前一篇写珠颈斑鸠风雨之中在我窗台上艰难地哺育小鸟,后一篇写暴雨里我帮一只名叫乌云覆雪的猫妈妈搭了一个小窝,盖上雨披,安顿它和它的四个孩子。有个熟悉的读者发微信问我,看你一副柔软心肠,如果你家的猫要吃你家的鸟,怎么办?这问题有点促狭。我当时没有回复,后来想想,也未必完全是一个坏问题。

未满月的四只小猫在冷雨中无处可逃,我帮了它们,心里才安顿。两只毛都没扎齐的雏鸟,在我窗台上的爬山虎叶子底下躲雨,我一个月不敢开窗,唯恐惊到它们,担心它们从三楼狭窄的窗台掉下去摔死。一切柔弱的生命,都需要关怀。

但是,倘若它们狭路相逢呢?

小猫味再萌,我也不想看到它吃小鸟。院子里有时落着鸟羽,甚至鸟的半截翅膀。我知道那是流浪猫干的事。那些青竹木樨、蜡梅、珊瑚、枝繁叶茂,晚上总有鸟停驻。除了清晨被鸟鸣唤醒,打扫院子还能收获新鲜的鸟粪。干鸟粪没有气味,竹扫把一挥,就干净了。每天在固定的地点有几朵梅花状的鸟粪,看了就很放心,知道鸟儿活得安闲。

不相识的流浪猫,在我看不见的时刻,吃了我不认识的鸟,我没有太多的感觉。最多想,这猫真厉害,这鸟真倒霉。

认识的猫吃了熟悉的鸟,我就要犯愁了。当然这不过是闲愁,但像我这等人,宏大的事原也轮不上我操心。眼前的猫真的

有了井,就有故事。放学回来,伙伴们集中在我家,讨论井水从哪里来的。总感觉井的身体里有一种分辨、平衡、过滤的力量。大家都说自己家的井很深。有人不服,就用长毛竹伸到井底。在数字面前,我们懂得了长短与高低,也懂得了数据就是事实。后来就比准家的井直径大、井壁圆、流水蓝。最后比井盖,是铁皮做的,还是木料做的。海边村是晒盐的地方,最值得比的是谁家的井水不咸。堂哥品昌家的井水有点咸,有点涩。品昌就吵着父母要再打一口井,还请了知识青年看土质,请了引娣叔叔重新打了一口井,后来的出水确实不咸了。品昌到处宣扬就是父母也要听他的,大小不分了。父亲抄着扁担追了两里地,品昌被打了几下屁股,我们跳起来拍手,还说打得好。

在故乡,所有的井都百转千回地流着清水,所有的人每天都会打上几桶井水。父母将水用作烧水、烧饭、洗衣;我将水用作洗脸、洗脚、洗浴。井水是不管的,它只管出它的水。水井与人,水与人,都是独立存在的个体,又是相互关照的群体。母亲说,井底要清洗一下了,我和父亲轮流打水,水干了,父亲穿着雨衣就下到井里,给井壁、井底清理洗涤。就这样,井再一次以静默的面目接受沐浴,以被沐浴的情分感恩我们,最后年复一年生活在我们的日常里,慢慢地成了老井。

到后来,即使我走离家乡,井却依旧在老家,做着最平常、最古老的事情。是的,老井遵循着自己的原初,倒是我们,当我们喝上了自来水、矿泉水,还有什么水的时候,时常忘记当年喝井水时满脸满身的幸福,这是我们的糊涂。

扑过去咬住鸟,那一刻,单是想就惊心动魄。我不想看到血腥,不想看到一个弱小的生命在眼前消失,不愿意这一个成为另一个的口中食。它们,都是我关注过的、爱护过的对象。但你能让这对天然的敌人和平相处吗?你管得了这只猫和这只鸟,管得了天下的猫和鸟吗?你有什么资格改变食物链?猫吃鸟,这是上天安排好的;不像人吃猪肉,是后天作孽。自然界里弱肉强食,或者说,每个动物处在食物链的某个端点,都是定数,谁也无能力干预,干预往往是一种破坏。

大灰狼,小羊多可爱呀,你忍心吃它吗?人觉得小白羊“可爱”,狼只觉得羊“可口”。狼吃羊是天性,你劝狼吃胡萝卜?

遵循已然存在的规律,是理性的人应有的思维习惯。我为什么还被这个问题闹腾得不开心呢?

因为我认识它们,与它们建立了某种情感联系。人对外物有了情感,就是内心纠结的开端。荒野的狼吃了羊,我不会产生情感的波动。窗台上的鸟被我搭建的窝里的猫吃掉,我不能恬然自安。可若是真的发生了这样的事,我会抓住这只猫胖揍一顿吗?我有资格揍它吗?

人、动物处在不幸、弱小或者需要关怀爱护的地位,而你处在安全幸福能爱的位置,总会对他们产生侧隐怜惜之心。你爱着的猫和鸟却要成为生死敌人,你如何劝导它们、它们、她们?在这种尖锐的问题面前,你柔软的心肠有意义吗?没有意义吗?

你当然可以心思硬一点,这世上还有许多人处在困顿中,与关心猫啊鸟

## 戏如人生

陈甦萍

四方舞台,人间戏场,日日出新,从艺多年,踏过的舞台数不胜数。我对舞台最美的记忆是雕梁画栋的民间戏台,那是戏曲传播的发轫与初心。戏台为什么那么高?第一次登上高台演出才明白,那是便于远处观看,利于声音传送。江南的高台不设栏杆,走路时要特别小心,最难忘二十几岁时初登高高的戏台,那份胆战心惊至今还清晰记得。

俗话说,跑过三关六码头,吃过奉化芋艿头。苏浙沪地区的戏台成百上千,戏曲就是乡里百姓的田野民谣,戏台就是他们的故事讲堂。漫漫历史风尘里,民间戏台的生命力极强,这说明剧场文化有着不可替代性,老百姓的生活里,戏台不可或缺。不久前的金秋十月,长宁沪剧团多点开花,在上海和长三角地区演出。我带队到江苏昆山演出,又见江南古戏台。昆山的文化管理者别出心裁,把演出活动冠名为“咖啡戏曲文化周”,意欲让传统戏曲走进年轻人群,使茶馆和咖啡厅互为交融。当天,只见围绕戏台的几处走道、曲水桥和飞檐下的回廊,人头攒动。热演日夜两场,观众掌声不断。我坐在古戏台的末排,看一个个演员登场,听每一声丝竹响起,思绪飞向远方。

上海豫园也有座古戏台,是百年历史建筑,被誉为江南第一古戏台。戏台约七米见方,台柱高达两米,台正面有雕刻的双龙戏珠、舞狮图案,典雅的廊柱上镌刻着俞振飞大师手书的对联。每次去豫园唱戏和游玩,看到戏台都倍感亲切。古色古香的戏台,鸣钟击磬,乐声响起,真正是余音绕梁。台上人衣袂飘飘,唱起传统的沪剧唱段,戏曲观众最入戏,婉转悠扬的唱腔,令他们进入戏曲故事,看戏人眼神时悲时喜,与戏剧人物共情,沉浸于戏里人生。百多年的风雨岁月中,江南戏台是座传递文化的桥梁。

舞台魅力十足。演员有登台表演的冲动,更要有诚恳的舞台态度,面对热爱戏曲的观众,唯有敬重。好演员不斤斤计较舞台条件,唱好戏、演好戏是首位。我曾对团里的青年说,一个演员,如果没有一千次登台唱戏的经历,就不能被称为优秀演员,也不足以谈戏曲人生。一千次登台的意思是:每年唱100至120场,十年不懈怠,唱大戏也唱小戏;具备一定才能和艺术素养,投入全部精力,艺术家都是“戏痴”,对戏曲的热爱没有天花板;要保养好身体,否则唱不动,挑不起优秀演员的担子。

唱戏是技术活,也是体力活,有时一天演两场,就是台前幕后十几个小时的劳顿。不管是正规剧院,还是简陋剧场或古戏台,甚至在打谷场、田埂上走走亮嗓,无一不是宝贵的积累。演员只有千百次地登台,才能走向成熟。要想台下不吃力,就要台下拼尽全力。演员的唱演基本功,来自于幕后千百次的训练。结缘舞台,热爱是最大的动力。舞台是掌声响起来的地方,也是洒泪滴血的地方,唯有对舞台的热爱,是战胜挑战和困难的源泉。

戏大于天。要修炼成一名好演员,就要在戏台上摸爬滚打,千锤百炼。看似歌舞升平,云淡风轻,但登台唱戏并不轻松,舞台是严厉的考场。

暮色渐起,思绪回到昆山戏台。演出临近尾声,不远处的楼阁里,有人燃起几炷晚香,冉冉香气透过窗棂飘进了戏台。起身放眼亭台之外,秋之江南宛如一幅浓墨淡彩的水墨画。戏台旁的圆石桌上,咖啡和茶冒着热气,与香雾青烟混在一起,看不分明。

到泰国旅游,吸睛和打卡的景点众多,而今年11月的泰国之旅,让我好奇的却是曼谷美功铁道市场。它也被资深旅游者称为“泰”刺激的“泰”市场,成为多数国外游客必游之地。

导游小强是“华三代”,出生在曼谷,谙熟泰国当地的风土人情。他介绍,美功集市初设于1901年,至今已有一百二十多年历史,当时只是个小小市集。商贩们在此摆摊售卖农副产品和日常生活用品,历经百余年,现已发展成为经营品种多、门类杂、时间长、规模大的市场,也成为当地居民生活中须臾离不开的市场。后来当地政府要修建一条曼谷通往夜功府的铁路,规划中的铁路正好从美功铁道市场横穿而过,要将市场拆迁搬离,遭到了当地居民的反

《史记·项羽本纪》有“项王曰:‘赐之彘肩。’则与一生彘肩。樊哙覆其盾于地,加彘肩上,拔剑切而啖之”一节文字,其中“生彘肩”三个字,似乎从来也没被注释清楚。难点在于:一、项羽怎么可能拿生的彘肩请樊哙吃?虽说“力拔山兮气盖世”,但霸王好歹文艺青年的气质还在,否则何以吟出流传千古的《垓下歌》?断不会如此无礼吧。于是,有人给“生”字作考证,说雕版、印刷时缺损所致,当是“全”字的讹传。很有道理啊。二是彘肩,解作猪肉。猪有肩吗?我长那么大,倒没注意,这是知识结构的严重缺陷。赶快“度娘”,权威的解释全躲了起来,百分之九十以上的网页给你上“猪只身体解剖图”——猪果然有肩,肩肉的位置大致在猪颈肉的后方、前腿肉的上方,面积不大,俗称“梅花肉”。然而,“全”+“梅花肉”组合,在我这里通不过——“全”的概念,必须在有明确“边际”的状况下才能成立,如餐饮中“全鸡全鸭全蹄膀”,一点儿不糗糊。一块边际不清的猪肉居然称“全”,令人难以接受,现实生活中恐怕没人会这么讲。

“彘肩”究竟是块什么肉?五代孙光宪《北梦琐言》(卷三)写道,唐代大臣崔安潜笃信佛教,不碰荤腥,宴请同僚时,用面粉或藕莼做成假的“豚肩”“羊膾”并上色来对付,“皆逼真也,时人比于梁武。”“豚肩”就是彘肩;“羊膾”是什么?羊的前肢下半截,或指(人)自肩至肘前侧靠近腋部的隆起的肌肉。按照对等原则,在豚肩和蹄膀之间画等号,说得过去。《礼记·礼器》:“晏平仲祀其先人,豚肩不揜豆,澣衣濯冠以朝,君子以为陋矣。”证明拿蹄膀做祭品,是常见的风俗。

事实上,我们平时所谓“肩膀酸”“五十肩”,更多的是偏于膀而不是肩。啰里啰嗦,只可以推导出一个结论:蹄膀在秦汉时期,是上等食材。作为猪肉精华部位之一的蹄膀,深得高净值人士青睐,有案可稽。徐珂《清稗类钞》说,乾隆帝每逢过节都会宴请群臣,赏赐他们的并不是山珍海味,而是不曾煮熟的蹄膀。《清稗类钞》谈掌故,最大的不足便是不讲出处。我在阳槌《啸亭续录》一则“派吃跳神肉及听戏王大臣”,倒是找到一条大内吃蹄膀的线索,“……膳部大臣捧御用银盘跪进,以鞑体为贵;司俎官以臂肩口骼各盘设诸巨座前。上自用御刀剖析,诸臣皆自离割,遵国俗也。”昭槌与徐珂,身份完全不在一个档次,前者是清太祖努尔哈赤七世孙,他的话,可信度较高。

由于蹄膀美味,民间吃起来也不含糊:“迷弟”之一,当数陆游,自有他的诗为证。《金瓶梅》第41回(两孩儿联姻共笑嬉,二佳人愤深同气苦)记月娘等人在乔大户家吃的第二道菜,便是“顿烤(炖烂)蹄儿”。晚年唐鲁孙念念不忘年轻时吃过的酱肘子、水晶蹄,称:“大家凑在一块儿聊天起来,没有一位不是馋涎欲滴的。”现在,游人去周庄,品尝或购买“万三蹄”的不在少数,如此方觉不负百元门票开销。

那么,项羽给樊哙的会是怎样一只全蹄膀?红烧和酱汁少有可能,因为秦汉酱油尚未发明;推想走油蹄膀的可能性反而大,那时,水煮、煎炸、汽蒸等烹饪方法已被采用,而煮、炸、蒸“三连动”,恰恰是走油蹄膀该走的程序。走油过程就是去油过程。人们面对肥盈丰满却毫无惧色,而且十分享受那张“三连动”后的皮,袁枚《随园食单》:“有土人先搯其皮,号称‘揭单被’。”多么形象,多么幽默!此时的蹄膀内,呈现一丝一丝之状,甘旨嫩滑,入口即化,老少皆喜。

前不久,我在云南昭通豆沙关古镇品尝了一道“走油蹄膀汤”——蹄膀经煮、炸后烧汤,上覆一层类似豌豆苗的绿叶蔬菜,几乎不见惹眼的油花,另类别致,清香可口。想不到风靡江南的走油蹄膀,“花开两朵,各表一枝”,在西南山坳坳里安营扎寨,正应了孟夫子的名言:口之于味,有同嗜焉。



边看边聊



晏殊词《少年游》(中国画) 林健

呀,不如多关心人类吧。如果对猫和鸟都怀着仁慈心肠,就很少会对人类横眉立目。只是,你欢喜的人类,也可能是猫与鸟的关系,看着他们互相攻讦,毫不相让地争斗,我们也有深深的无力感。一切,都因与“我”有了关联,才会在“我”心里扎下根,让我纠结为难,让我愁肠百结。否则,关我鸟事。



## 七夕会

全线上游客与

火车几乎“擦鼻而过”。此时的商贩们闲眼淡定,若无其事,而游客们要的就是这种“刺激”。

让我们惊讶的是,火车刚过,几乎与此同时,700余家商摊迅速复原了市场的原貌,摊位林立,遮阳伞蔽日,游客又都走在轨道上,市场一如原来的“热闹和繁华”,堪称无缝衔接。在回曼谷的车上,导游小强告诉我们,美功铁道市场的火车,每天进出4趟,有固定的时刻表,商贩都能精准地按时撤摊收伞暂停售卖;偶有延时,管理人员会事先告知,确保安全,万无一失。他们早已习以为常且很享受这样的现状。而对游客来说,就是来经历体验刺激的。末了,小强还不忘炫耀地问道:“泰”刺激的“泰”市场名不虚传吧?

## 旅游