

今天早上手机里收到的第一个问候是好友杨大姐从香港发来的，是一段朴实得掉渣的句子：“天最暖的是太阳。人间最暖的是关爱。生活最暖的是知心。清晨最暖的是祝福！祝健康平安快乐的你早上好！”

随后看到老友王潮歌导演一段率真、流畅的视频，她说在廿年前她与张艺谋一道去桂林阳朔排演《印象·刘三姐》时，经常在机场附近的一家路边店吃桂林米粉。后来她一个人再去时，发现那家店的老板把张导吃米粉的照片贴在墙上了。

她后来把这次偶遇告诉张导了，张导瞪大了眼睛看着她，出乎意料说的却是：“那店里的生意好些了吗？”潮歌说，这句话对她的心灵触动很大。对她的

懂得感恩是一种品格，作家徐策的散文、随笔集《文学的朝圣者》，便是聚焦在“感恩”主题上的一种尝试。第一编“遇见贵人”，由《回忆恩师沈善增》等九篇散文组成，这些忆述均有一个共同的鲜明的特点，即着笔生命中所遇到的贵人，由或长或短或深或浅的因缘交集，经过这些作者所谓的“贵人”的或教诲提携，或点化指路，或给予机会等，给作者的坎坷崎岖的奋斗之路带来转机；或身处成长中的烦恼，努力向上、向善，做更好的自己却找不到路径的苦恼困惑之中，带来质的变化，从而让作者迷茫困顿的生活、职场，有了天阔地宽的转捩点，生命变得更加充实和美好。

《回忆恩师沈善增》，写了知名作家、上海作协青创会教头沈善增与作者长达三十多年的师生情、兄弟谊，作者受教受惠于恩师的地方甚多，可是后来在精神层面也存在一定程度的隔阂，由此感到遗憾和困惑。徐策说：“恩师不

幸过世已有五年了，我早就想写一篇回忆文字。因他留下的精神财富既有文学方面的，又有学术性和理论性的，感觉不好写……现在才下笔，以志怀念和感谢。”这篇文章在《上海作家》网等刊发，有了较大反响。

《捣蛋鬼外公其人》，写了作者妻子的外公，其自由潇洒、跌宕自喜而又晚景暗淡的一生，从世俗眼光看，却是一种捣蛋、失败的人生。《苍黄背影：老顾与老许》，写了厂长老顾，所长、原手工业局干部处长老许伸出援手，使作者绝路逢生的故事。

《老表老虎兄弟》和《庙湾的娘娘姨父》，均为乡土散文。前者写作者的表兄阿虎、阿龙两兄弟或聪明活泼有天赋，或天资平平其貌不扬为人低调，但殊途同归，大半生都灰暗沉闷。同乡袁伟文说：“读完有一种身临其境的感觉。那个时代的乡土人情，让人倍感亲切。”《庙湾的娘娘姨父》，写作者乡下的娘娘姨父，娘娘是续弦，但是他们与作者外公外婆的亲情关系始终如一。娘娘有着传奇人生，让作者在创作多卷本长篇小说，记述上海早年在河滨大楼打拼的“娘娘族”，有了第一手素材。

徐策出生于1958年，这个年龄段尴尬的生存环境将会遇到的一切，大致都遇上了。徐策说：“我收获了相对较好的人生，虽然微不足道，但也敝帚自珍。回望过来路，笔端流出对所遇贵人深深的感恩、感戴、感念之情。”这些忆述之作，文字平实质朴，叙述表面平静，在内波翻涌，饱含感恩深情。

第二编“屈家桥往事”，内容包括作者童年、青年生活地——虹口区屈家桥在20世纪70年代前后的四个传奇：《鱼虫女绮贞》《“外国人”曼丽》《麦家姆妈》等。这些人可哀、可怜、可笑、可叹、可恨，也不无可爱、可泣之处。

这本集子里，作者还尝试为文字配图，共有18幅，包括白描插图、iPad指尖画彩图各9幅，也为本书增色。



## 关于友情的注释

郁钧剑

为人处世影响也很大。不久前她去桂林参加艺术节了，她还专门去寻

找到了那家“胜利米粉店”。虽然岁月流逝，但照片还在，味道依旧，友情未衰，慈悲不改。

想起了昨晚临睡前读到了常常被人认为是“那样”的王朔先生的一段话，一段人都能感觉得到，但人人不一定能说得出来的话，王朔说：“要和善良的人交往，不是图他会好到什么程度，而是不用担心他会坏到什么程度。人与人之间的交往，首先需要的是安全感，然后才是成就感和愉悦感。”

今天的早上真好，让我感悟到人活着有友情真好，尽管我的感悟是那么的肤浅，但人活着有友情滋润着，却是真的好。



泡饭辰光 (插画) PP 殷下

往事如风说感恩  
凌寒



阳光从硕大的玻璃窗照进来，这个房间的暖意就更甚。斑驳的光影，与背景墙那淡淡的水墨画，和谐地融在了一起。

我看着它，那些淡淡的云烟，此刻就氤氲在我的面前，连同着李璟的《山花子》：“手卷真珠上玉钩，依前春恨锁重楼。风里落花谁是主？思悠悠。青鸟不传云外信，丁香结愁，南唐词的婉转与风流，尽在不言中，这伤春悲秋的词句，与花间派有

得一拼。风里落花春又去，无限恨意锁重楼。

一张慵懒的小沙发，最适宜凭窗斜倚；一盏古意盎然的橘色吊灯，与圆形的小桌彼此遥相呼应。墙壁的颜色有紫色调和蓝色调，每个色系都温馨迷人，这柔美的色调把房间晕染得别样的温馨，在他乡，有种似故乡的美好。

远眺窗外，是悠悠的富春江；近旁，是鳞次栉比的房屋，还有一街的车水马龙。早起，看见一艘艘的船只，在江面上来来回回。江上往来人，但爱

鲈鱼美。这一条江能给予人们的，远非凡几条鱼而已。这样的画面，我在叶浅予的《新富春山居图》中见过。我曾经无数次地端详一幅画，就像我曾经无数次地在十二楼的窗内，看着窗外悠悠的富春江一样。这一条江，总把四季的绚烂画给我看，我总是看着这幅迷人的画作，挥毫泼墨，无限沉醉。

风烟俱净，天山共色。这一百许里的距离，

里，家就在哪里，娃始终是我们不变的终点。有时候，我从家里做了饭，怕会冷，除打包些菜外，还会把电饭锅端过来，连同保温效果同样好的砂锅。这些锅和碗一字排开，它们像一个个亟待接受恩宠的臣子，等待着面前的主人伸筷饕餮。锅里炖的，有时候是富春江里的鱼，特别鲜，娃爱吃；有时候是肉，吃了能长个的肉。娃交代过，牛肉好，蛋白质丰富，有利于长身高。这样的画面，成为我心底一道难忘的风景。

我抬头看看窗外，阳光愈加猛烈，富春江的画面也显得愈发开阔。沿着富春江来来去去的，是多少忙碌奔波的人们。早上灰蒙蒙的江水，此刻在强光的照耀下，却也平白如镜了。江很安静，我也安静。这些年，我们一直在沿着富春江行走。富春江早已成为我们的命脉，在无形之中融入我们的生活。

于我而言，十二楼的风景，更多的在晚间，我从学校接了娃回来，夜幕早已四合，街上人烟稀少，但在十二楼的房间里，壁灯、顶灯，还有阳台的筒灯，都给了我无数的暖意。千里莺啼，万家灯火，那是芸芸众生的美好画意。渺小如我，能在茫茫的夜色中，拥有自己的一个豆灯火，哪怕身如寄，或如一粒粟，竟也感觉到无限满足。

编者按：徐志摩说，带一卷书，走十里路……和身在草绵绵处寻梦去。忙碌的逐梦人，步履匆匆仍手不释卷，营造一方宁静的世界，那是独特的风景与气质，迷人。在地铁、高铁、飞机上，在上班、赶约、散步的路上，开卷有益，一路书香。

出差或旅行，有两样东西我必须带，一是咖啡，一是书。咖啡是挂耳咖啡，书是什么呢？开始的时候挑，非常纠结，这本想带，那本也想带，或者这本太厚太沉不方便，或者那本太薄没到目的地就读完了。患得患失。中间的时候，带一本纸质书，还带一本kindle。轻且书多。后来的时候，就把正在看的书带上就行了。省事。有时一本，有时好几本。不怕沉也不怕麻烦了。

有一次坐飞机去杭州，带的是路易·费迪南·塞利纳的小说《茫茫黑夜漫游》，感觉很薄，其实有558页，主要是开本小的缘故。本以为一路上能看完，实际上直到回来都没看完。我之前带过一本J.兰德的《庞德》，160页，更薄，在飞机上就看完了。为什么会记得这件事儿？倒不是因为书薄，而是因为那次阅读效果好得出奇。说实话，这本书之前之后我都读过不止一遍，但是效果没有一次比得上那次飞机上的阅读。为什么那次阅读效果那么好？我没总结过，不清楚。那次阅读效果好到什么程度？一路上，我的心里一直眉飞色舞手舞足蹈。我从来没有这么亲切地靠近过老庞德的灵魂。

回到杭州航班。我沉浸在《茫茫黑夜漫游》里。当时我没花眼，不用两副眼镜换着用，专注程度不如现在，所以我的余光突然就被邻座的书给吸引了。邻座的书居然也是一本塞利纳的书，英文的，什么名字我现在想不起来了。我心里一惊，还有这么巧的？抬头，邻座是一个高鼻深目的老太太。说是老太太恐怕也就是我现在这个年纪。我忍不住告诉她，我读的也是塞利

不知是因为困难时期好东西吃得太少，抑或是幼年饮食习惯培植的特殊味蕾，在走南闯北大半生、品尝过各种山珍海味之后，仍然念兹在兹的还是山东济宁老家的醋熘肉丝。

童年记忆里，百姓婚丧嫁娶的喜忧大事总要摆上几桌宴席。经济拮据的岁月，谁家都不富裕，进饭店设宴过于破费，几乎都是找个比较宽阔的公共场所搭一大棚，请来专门料理这类事务的厨师团队，支炉盘灶，现场操作，宴请亲朋好友。宴席不论丰俭，有几道湖乡特有的菜品，像醋熘肉丝、糖醋鲤鱼、汪虾仁之类总是不可或缺的。尤其是醋熘肉丝的刀工和口感，经常成为客人评价厨师技艺高低的重要参照物。如若肉丝粗细不匀、口味不佳，宾客纷纷表达不满，那么，这个厨师团队从此则会丢掉方圆十里八乡的一大串生意。

炒肉丝因其食材普通易选，且几乎可以同所有蔬菜搭配，故而成为人们日常生活中最常见的菜品。生活窘迫时，肉类紧张，切肉成丝易于在满盘菜蔬中突出肉的存在；物质过度充裕时，以肉为丝，纤维类蔬菜做主角，便于减少脂肪与蛋白的摄入，有益于体态丰满的人们减肥，所以肉丝照样风行。尽管当下许多高档宴会很难再找到炒肉丝的身影，但在大众饮食的菜单里，像京酱肉丝、鱼香肉丝、酸菜肉丝、青椒肉丝之类，仍然是宾馆饭店的家常菜肴。品类多样的炒肉丝因其配料与做工的差异所呈现出的缤纷口味，以及荤素搭配、物美价廉、老少皆宜的固有品格，一如既往地受到百姓的青睐与欢迎。

与各地肉丝做法同中见异，老家的醋熘肉丝确乎别具一格。尽管配料亦极为平常，无非就是精肉、豆芽、芹菜、干辣椒以及相关佐料，其鲜明的特色主要还在原料的精心搭配与炒制的工艺上。其做法大致是：先将里脊或五花肉切丝，加少许料酒、生抽，拌入蛋清和淀粉抓匀，腌制10分钟；将豆芽掐头去尾，芹菜剖梗切寸段，下锅焯水，捞出放进冷水中激一下（防止菜蔬焯得过熟），然后沥干。进入炒制程序，当炒锅中油温五成熟时，投入肉丝炒至棕黄色，盛出备用；锅中留底油，中火将花椒、干辣椒丝、葱姜丝、蒜末爆香后，添少许黄酱、老抽，炒出香味，再放入芹菜、豆芽和过油肉丝，大火翻炒半分钟，加入适量的盐、糖和足量的醋，爆炒入味后立马出锅。一道酸味浓郁、香辣扑鼻的醋熘肉丝即可宣告成功。

这样炒出来的醋熘肉丝，将芹菜的绿、豆芽的白、干辣椒的红与酱黄色的肉丝有机搭配，色彩斑斓多姿，在满桌的菜肴中显得分外抢眼；更兼全程大火爆炒，既能保持过油肉丝的滑嫩筋道，又能保留豆芽和芹菜的清脆爽口，再加上各种佐料与肉菜相互激发而产生的混合鲜香，让它在众多大众化菜品中独树一帜。尽管选料平淡无奇，但因组合精心，堪称一道真正意义上色香味俱全的美味佳肴，瞄一眼就有馋涎欲滴之感。这道醋熘肉丝，可下饭，可佐酒、更适合卷饼，它把豆芽的甘爽、芹菜的清冽和肉丝的醇香巧妙地交织在一起，形成特有的清香馥郁、微辣酸爽的丰富口感，只要亲口尝过，定会留下经久难忘的印象。

离家40多年，每每想起故乡，除了亲情的惦念，总也忘不掉老家的美食。虽曾多次现场观摩，也请教过大厨，思乡之际，自己在家反复尝试过醋熘肉丝的烹制，尽管程序完全一致，但没有一次达到心目中的理想效果，估计是火候掌控水平不到位，口味总觉得差了几成。所以，只要回乡探亲，醋熘肉丝总在必食之列。每当亲友相聚，大都晓得本人饮食癖好，拿起菜单，经常不约而同地首先点上一道醋熘肉丝，以解归来游子的味觉乡愁。最为可笑的是，每每饭后，至亲好友似乎怕我解馋不够，总不忘盯着将醋熘肉丝打包，虽然盛情难却，但也略显尴尬。可回头一想，谁让自己老把馋这一口儿挂在嘴边呢？遭此窘境，岂不也是自作自受！

编者按：徐志摩说，带一卷书，走十里路……和身在草绵绵处寻梦去。忙碌的逐梦人，步履匆匆仍手不释卷，营造一方宁静的世界，那是独特的风景与气质，迷人。在地铁、高铁、飞机上，在上班、赶约、散步的路上，开卷有益，一路书香。

出差或旅行，有两样东西我必须带，一是咖啡，一是书。咖啡是挂耳咖啡，书是什么呢？开始的时候挑，非常纠结，这本想带，那本也想带，或者这本太厚太沉不方便，或者那本太薄没到目的地就读完了。患得患失。中间的时候，带一本纸质书，还带一本kindle。轻且书多。后来的时候，就把正在看的书带上就行了。省事。有时一本，有时好几本。不怕沉也不怕麻烦了。

有一次坐飞机去杭州，带的是路易·费迪南·塞利纳的小说《茫茫黑夜漫游》，感觉很薄，其实有558页，主要是开本小的缘故。本以为一路上能看完，实际上直到回来都没看完。我之前带过一本J.兰德的《庞德》，160页，更薄，在飞机上就看完了。为什么会记得这件事儿？倒不是因为书薄，而是因为那次阅读效果好得出奇。说实话，这本书之前之后我都读过不止一遍，但是效果没有一次比得上那次飞机上的阅读。为什么那次阅读效果那么好？我没总结过，不清楚。那次阅读效果好到什么程度？一路上，我的心里一直眉飞色舞手舞足蹈。我从来没有这么亲切地靠近过老庞德的灵魂。

回到杭州航班。我沉浸在《茫茫黑夜漫游》里。当时我没花眼，不用两副眼镜换着用，专注程度不如现在，所以我的余光突然就被邻座的书给吸引了。邻座的书居然也是一本塞利纳的书，英文的，什么名字我现在想不起来了。我心里一惊，还有这么巧的？抬头，邻座是一个高鼻深目的老太太。说是老太太恐怕也就是我现在这个年纪。我忍不住告诉她，我读的也是塞利

## 旅行读书记

桑克

她的中文只会“你好”，所以就用英文聊。我的英文程度用我自己的评价来说是不怎么样的，对付聊吧。关于塞利纳，关于彼此还有中国诸如此类的话题。老太太是美国人，在杭州教书，不是大学，好像是一家教育机构。她为什么到我的城市来我已经给忘了，反正不是旅行。

说实话，我们的交流非常表面化。她只是惊异于中国也翻译了塞利纳。这让我既高兴又不高兴。后来两个人渐渐终止聊天，还是读各自的塞利纳吧。飞机降落杭州，我说了一句It's time。她说这是啊。不是故事的故事到这里就没了。但是以后一起塞利纳，我就想起这个矮矮的美国老太太。天下人读的书其实大同小异的。

最近几年我出门会带一本已经停刊的旧杂志《万象》，上面的文章被我戏称为低级趣味。其实我是非常喜欢这

## 十日谈

家书伴我温暖。请看明日本栏。  
责编：郭影