

星期天夜光杯 / 夜光杯

赤坎，在众多街道中，是无可争议的长者，这里是湛江城史的起笔处，一个不起眼的小渔村，早在宋代便集市成街，至清道光年间亦已“商船蚁集，懋迁者多”，成为粤西商业物流中心。

我和7位摄影家结伴而行，在赤坎老街踏访，走过青石板路，穿行岭南骑楼，于五彩缤纷的店幡中寻找一家食铺。千里之外，都是美食。我们在准备这次自驾游攻略时，就做了功课，精准锁定当地特色美食——泥丁粥。

头一次品尝传说中的泥丁粥，大家颇感新奇，充满期待。等到四笼点心，每人一碗粥上齐，大家却面面相觑，没有一个动筷子。碗里看上去普普通通的白粥，竟夹杂几条肉虫，此乃泥丁，粗细如竹筷，长短与小拇指相仿佛，形似蚯蚓，呈泥灰色，有竖条纹，头部有两个细小黑点，像一双眼睛，好奇怪的粥，看得人头皮发麻、胆战心惊。

这粥真的像网上介绍的那么好吃？有胆大的率先端起碗，闭上眼睛喝了一口，直呼好味道。闻言，其他人纷纷效仿。我睁开眼，用筷子拨开泥丁，轻轻一嘬，唇齿之间顿时充盈着鲜美纯香，整个胃都暖暖的，海的鲜味慢慢散开，越回味越甘

醇，美酒一般，泥丁进嘴，软滑爽脆，入口即化，鲜味尽出，这时的米已不再是米，每一粒米都在跳舞，这时的粥也不再是粥，每一滴粥都在唱歌，我觉得周身像接通了快乐的电流，愉悦因子在体内盘旋，唤醒沉睡已久的五脏六腑，从来没尝过这么鲜的滋味，自然、纯粹、清新、淡雅，却又鲜香润滑，回味无穷，与味精调料勾兑出来的浓烈之鲜有着天壤之别。眨眼工夫，碗已见底。再来一碗！再来一碗！谁也没想到，碗中泥丁瞬间化作馋虫，睽违多年的饥饿感，扑面而来，一碗泥丁粥，把每个人都打回原形，仿佛突然回到了少年时代。

举目四望，座无虚席，南腔北调，觥筹交错，在一众食客喝彩叫好声中，掌勺大厨闪亮登场，师傅名曰卢波，笑容可掬地操着一口粤语致谢，我一句也没听懂，那又有什么关系呢，收银台后悬挂的近十块匾额——“粤菜五星名厨”“湛江市大师工作室领头人”等，提示着此店此厨的不同凡响。世上没有随随便便的成功，熬出如此美味泥丁粥的厨师一定是个有故事的人，我主动加了卢波的微信。

原来，农家子弟卢波是当地有名的“励志哥”。他初中毕业，读技校学烹饪，进宾馆从学徒一步一个脚印干到总厨，自主创业开酒店，生意红火三个月，遭遇“非典”，关门大吉，只身周游世界打工学艺，见识越广，卢波越感到自己先天不足，他回到家乡重新开店，夜以继日地复习功课，2014年参加成人高考，43岁的他是考场上年龄最大的，最终差2分落榜，2021年终于考上了，却已年届半百。复习备考的过程，也

是卢波厨艺突飞猛进的过程，他刻苦钻研，精益求精，积极报名参加各类厨艺大赛，屡获大奖，成为粤西地区第一个烹饪专业教授级高级工程师。卢波的拿手绝活有蒜蓉烧生蚝、天然骨鲮黄豆鸡子汤，最出名的还是泥丁粥，被评为“湛江名点”。他告诉我，泥丁，学名叫草囊星虫，有“海洋冬虫夏草”的美誉，营养价值很高，具有滋阴降火、清肺补虚、活血强身及补肾养颜等功效。收拾泥丁是个精细活，左手捏着清洗过的泥丁，右手持细长竹签在泥丁头穿个洞，再刺向泥丁尾，抽去肠肚，清洗内翻处理好，静置沉淀，熬制泥丁粥有诀窍，别人多用大米，他则选用热带海边的红米，一碗泥丁粥，看似简单，工序极其复杂，时间火候必须严格控制，味道鲜美的奥秘全在高汤里，粥煲好了，米粒开花，加入面包片、葱花，舀一勺入口即化，香滑绵软，滋润心肺。年轻人评价其堪称粥界的“天花板”。口碑相传，口碑载道，许多外地顾客慕名而

来，小小店铺顾客盈门，最多的时候一晚上需要200份泥丁粥。作为美食爱好者，我对发源于岭南的粤菜并不陌生，它由广州菜、潮州菜、客家菜、雷州菜等四种地方风味组成，湛江因地处雷州半岛其菜肴归属道家自然的雷州菜，食材新鲜，清淡白灼，原汁原味，味美鲜香，令人口舌生津。坊间有“在湛江叫海鲜，离湛江叫海味”的说法。湛江街头稍有名气的饭店，是不可能让味精鸡精进厨房的，厨师丢不起那人。沧海桑田，粥香弥漫，赤坎当年临海的十个货运码头，现在全部“搁”在街面上了，失去运输功能的旧日码头，如今成了时光博物馆，我在这里久久徘徊，观游人如织，听涛声依旧。



智慧快餐 郑辛遥 年纪越大，交友越慎。

来，小小店铺顾客盈门，最多的时候一晚上需要200份泥丁粥。作为美食爱好者，我对发源于岭南的粤菜并不陌生，它由广州菜、潮州菜、客家菜、雷州菜等四种地方风味组成，湛江因地处雷州半岛其菜肴归属道家自然的雷州菜，食材新鲜，清淡白灼，原汁原味，味美鲜香，令人口舌生津。坊间有“在湛江叫海鲜，离湛江叫海味”的说法。湛江街头稍有名气的饭店，是不可能让味精鸡精进厨房的，厨师丢不起那人。沧海桑田，粥香弥漫，赤坎当年临海的十个货运码头，现在全部“搁”在街面上了，失去运输功能的旧日码头，如今成了时光博物馆，我在这里久久徘徊，观游人如织，听涛声依旧。

来，小小店铺顾客盈门，最多的时候一晚上需要200份泥丁粥。作为美食爱好者，我对发源于岭南的粤菜并不陌生，它由广州菜、潮州菜、客家菜、雷州菜等四种地方风味组成，湛江因地处雷州半岛其菜肴归属道家自然的雷州菜，食材新鲜，清淡白灼，原汁原味，味美鲜香，令人口舌生津。坊间有“在湛江叫海鲜，离湛江叫海味”的说法。湛江街头稍有名气的饭店，是不可能让味精鸡精进厨房的，厨师丢不起那人。沧海桑田，粥香弥漫，赤坎当年临海的十个货运码头，现在全部“搁”在街面上了，失去运输功能的旧日码头，如今成了时光博物馆，我在这里久久徘徊，观游人如织，听涛声依旧。

平常的日子，因平常和不平常的事，遇见了平凡而又平凡的人，时不时被感动着。前几天出门办点事，午餐从简从轻，走进一家馄饨连锁店。高峰时段，店里的食客熙熙攘攘，老板娘端着盘子来来回回。馄饨很快端来了，我在手机上查看办事流程，心不在焉地吃了起来，周围的人来了去了，浑然不知。店堂安静很多后，老板娘倚墙而立，离我很近。我抬头，她对我微微一笑，问：味道还行吗？我刚才吃得专心，没啥感觉，有了回话，特意细品了一口说：还行，煮的时间可能有点长，皮有点软，馅有点淡了。说完又低头自顾自吃了。老板娘不知什么时候回到了厨房，不一会，端来一碗热腾腾的馄饨说：不好意思啊，你那碗是事先煮好的，高峰时段怕客人久等，没想到你的舌尖这么灵敏。这是新煮的，换一碗吧。我有些不安和自责，尽管是老板娘主动套话，但我不该这么直率，冲着简单快捷而来，点评时却苛刻到一丝不苟。我已经吃饱了，看着新来的一碗，无所适从。老板娘说：能吃几只就吃几只吧。我于是用勺子舀了一个，体验口感后说：不错，皮有了嚼劲。吃完离店时，老板娘亲切地招呼：下次再来噢。我点点头说一定。她那么尽心尽力，回头客一定会多的，我边走边想，掺杂着我的期许。

前天傍晚，在去一家护肤品专卖店的路上，一个小小意外，让我又遇见了一位好人。那家店离我家1000多米，我逛店是名，实为散步。穿旅游鞋嫌热，我穿了双平底白皮凉鞋。这鞋买了很久，是当年的新潮款，基于材质和款式，掏钱时并没有犹豫。付完钱营业员送我出门时关照，牛津鞋底是粘胶的，不宜碰水。我说早说呢，下雨天不穿它出门可以，上路后不受潮不沾水不能保证，为何做得那么娇气呢？这双鞋买回来后搁置了很久，“早鸭子”的事已淡忘，也不记得有没

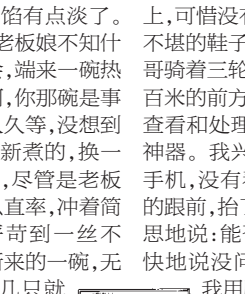
有踩到过水。散步至半路，在前不着村，后不着店的地方，脚下感觉到了异常，低头一看，吃了一惊，鞋底从后跟往前开裂，只有小面积粘连着，鞋底和鞋面彻底分离，是分分钟可能的事。我小心翼翼地挪动，搜肠刮肚同类故事，结果搜到一片空白。这种尴尬怎么摊上我了？附近杂货铺都没有，拖鞋也买不到，向后转回家，和往前走专卖店，距离上差不多，赤脚在碎石尖石上走不了几步，定会皮开肉绽。家里正巧没有人，救兵搬不来。我向人行道右侧的草丛扫视，希望里面有被遗弃的绳子，能把鞋捆在脚上，可惜没有，连根草绳也没有。我看不堪的鞋子，哭笑不得。突然，一快递小哥骑着三轮货车，由远而近，但在离我一百米的前方停下了，他打开手机，像是在查看和处理新订单。有救了，他有解套神器。我兴奋地向他猛挥手，他专注于手机，没有看见。我一步一步挪到了他的跟前，抬了抬那只坏了鞋的脚，不好意思地说：能否借用一下你的胶带？他爽快地说没问题，立马把胶带递了过来。我用胶带把鞋绑了一圈，他说多绑几圈以防万一。我这才松了口气，说谢谢他帮我，想转点钱打赏，他不肯。我说要不是遇见他，不知会怎样，感谢是应该的。他说胶带是现存的，他也没做啥，说笑完了，笑得憨厚，是帮了人家后的开心。我看他衬衣被汗水浸泡着，当务之急需要喝凉茶或饮料降温，但 he 像是在捍卫自己的善良和尊严，不肯出示手机收钱码，我无奈地道谢后转身离去。到了专卖店，我把发生的故事说给店主听。店主听后感慨道：要不是遇到贵人，你现在可能还在路上耗着，好人总会意外地遇见好人。高情商的店主，把我一并夸了，我们都乐了。

从初夏夜纳凉，数着星星，家长里短，好人坏人。现在夏夜开空调，聊平凡与不平凡，善人善事如同天上的星星，一直在那里闪烁。两个月前，女儿又一次在巴黎的街头漫步，感受着时光流淌而过的痕迹。一切都那么安静祥和，仿佛这是一座与尘世隔绝的小城市。她正打算去埃菲尔铁塔，忽然收到了一个做翻译的朋友电话。说是自己的嗓子哑了，让女儿替她上镜做翻译。拗不过友人的好意，女儿只好勉强去应试。她临时找别人借了电脑，在网上给一名导演做同声翻译。女儿跟我说，就怕搞砸了，心里仿佛有一只小鸟在胸腔里不停地扑打着翅膀。然而，正是这种不安，让她像是站在起跑线前的运动员，内心充满了期待和紧张感。几天后，女儿回到了威尼斯。友人推荐她给卢卡·毕格兹做翻译。她兴奋地告诉我，毕格兹是意大利当代最重要的摄影导演。七年前，他做客上海戏剧学院与上海温哥华电影学院，进行了两场大师班活动。上海天山电影院举办了毕格兹摄影电影回顾展……这次给重量级的大师做翻译，女儿把自己的简历投给了毕格兹，被选中后，喜上眉梢。她随即做翻译的准备工作。她一度犹豫不决，疑虑不断徘徊于脑海之中，如同一只顽皮的小鱼，在清澈的溪水里跳跃着。女儿说，给卢卡·毕格兹线上电影摄影课做中文直播同传的翻译，怕出洋相给中国人丢脸。我说，难得的机会，干嘛不去尝试一下？翻译要在实践中锻炼提高！如果压力不是大到你顶不住的程度时，它会是一种享受，而且是极好的精神享受。女儿思前想后，打算放手一搏。她准备了7~8张纸的专业名词备用，结果基本没用上。毕格兹先生简洁、生动和幽默的语言，打消了女儿的疑虑。我看到了女儿做直播翻译的截图，她的小脑瓜与卢卡·毕格兹的大脑门出现在屏幕上。与大师的合作是惊喜，也是荣耀。瞬间，女儿写下了翻译过程的感受：一开始他调不好zoom（视频软件），一直戳着牙傻乐，中间他的狗疯了，老头（卢卡·毕格兹）还跑去玩了一会儿狗。很有趣的翻译体验，我学到了好多电影名词和摄影知识。他的特点就是务实高效，低成本，不把自己端到艺术家的高度，去简单复刻自己的成功。他认为摄影师就是要为电影去服务的，要不断舍弃自己的偏好去成就整个电影，认真剖析自己犯过的错误，哪些意外成了神来之笔，哪些镜头他到现在都觉得很可爱。

率真可爱的米兰老头，激情让他青春永驻。他对女儿的翻译非常满意。特意回了电子邮件：“很高兴读到你的文字，我总是害怕变得无聊、重复和可预测。真的感谢你”。署名“卢卡”二字，意味着光明使者。女儿的心里生出了无限欢喜，人生总是在尝试，然后，记忆留驻，百转千回。

平凡的好人

瑞秋



两个月前，女儿又一次在巴黎的街头漫步，感受着时光流淌而过的痕迹。一切都那么安静祥和，仿佛这是一座与尘世隔绝的小城市。她正打算去埃菲尔铁塔，忽然收到了一个做翻译的朋友电话。说是自己的嗓子哑了，让女儿替她上镜做翻译。拗不过友人的好意，女儿只好勉强去应试。她临时找别人借了电脑，在网上给一名导演做同声翻译。女儿跟我说，就怕搞砸了，心里仿佛有一只小鸟在胸腔里不停地扑打着翅膀。然而，正是这种不安，让她像是站在起跑线前的运动员，内心充满了期待和紧张感。几天后，女儿回到了威尼斯。友人推荐她给卢卡·毕格兹做翻译。她兴奋地告诉我，毕格兹是意大利当代最重要的摄影导演。七年前，他做客上海戏剧学院与上海温哥华电影学院，进行了两场大师班活动。上海天山电影院举办了毕格兹摄影电影回顾展……这次给重量级的大师做翻译，女儿把自己的简历投给了毕格兹，被选中后，喜上眉梢。她随即做翻译的准备工作。她一度犹豫不决，疑虑不断徘徊于脑海之中，如同一只顽皮的小鱼，在清澈的溪水里跳跃着。女儿说，给卢卡·毕格兹线上电影摄影课做中文直播同传的翻译，怕出洋相给中国人丢脸。我说，难得的机会，干嘛不去尝试一下？翻译要在实践中锻炼提高！如果压力不是大到你顶不住的程度时，它会是一种享受，而且是极好的精神享受。女儿思前想后，打算放手一搏。她准备了7~8张纸的专业名词备用，结果基本没用上。毕格兹先生简洁、生动和幽默的语言，打消了女儿的疑虑。我看到了女儿做直播翻译的截图，她的小脑瓜与卢卡·毕格兹的大脑门出现在屏幕上。与大师的合作是惊喜，也是荣耀。瞬间，女儿写下了翻译过程的感受：一开始他调不好zoom（视频软件），一直戳着牙傻乐，中间他的狗疯了，老头（卢卡·毕格兹）还跑去玩了一会儿狗。很有趣的翻译体验，我学到了好多电影名词和摄影知识。他的特点就是务实高效，低成本，不把自己端到艺术家的高度，去简单复刻自己的成功。他认为摄影师就是要为电影去服务的，要不断舍弃自己的偏好去成就整个电影，认真剖析自己犯过的错误，哪些意外成了神来之笔，哪些镜头他到现在都觉得很可爱。



夜光杯

盛夏酷暑，人们常执扇于手，既可取凉，又能遮阳，实惠方便，胜过使用“迷你小风扇”。扇子，在我国历史悠久，现代作家沈从文的《扇子史话》认为：“从考古资料方面推测，扇子的应用至少不晚于新石器时代陶器出现之后”“但有关图像和实物的发现却较晚”。晋代崔豹的《古今注·舆服》说：“五明扇，舜所作也”“雉尾扇，起于殷世”。上古，舜接受尧禅让后，可能以植物枝条和叶片制成“五明扇”，并利用这种原始长柄扇张榜求贤；殷商时期，帝王外出巡视，由侍者执“雉尾扇”，这种禽类羽毛制作的长柄扇可遮阳、挡风、避沙。在周代，规定“天子八扇”，那考究的长柄扇俨然成为威仪的装饰品。2007年，在江西靖安李洲墩东周古墓出土短柄竹扇，扇柄偏于一侧，形似斧头，具有实用价值，堪称今之扇子的鼻祖。在秦汉，扇子已是人们普遍使用的取凉之物，扇柄移至中间，竹木为架。这种柄短形小、宛若圆月的对称式平扇问世后，长期流行，成为我国传统风格的扇型。西汉扬雄的《方言·杂释》说：“扇，自关而东谓之箑，自关而西谓之扇，今江东亦通名扇为箑。”民间则有“齐纨楚竹”之说，指以山东绢和湖南竹所制的扇子。到唐代，我国的绢扇传入东瀛，并在日本

宫廷流行。唐诗中，扇子的出镜率颇高，如李白的《夏日山中》有“懒摇白羽扇，裸袒青林中”，白居易的《苦热喜凉》有“火云忽朝敛，金风俄夕扇”，元稹的《高荷》有“飏闪碧云扇，团圆青玉叠”，刘禹锡的《团扇歌》有“团扇复团扇，奉君清暑殿”，柳宗元的《茅檐下始栽竹》有“夜窗遂不掩，羽扇宁复持”，李商隐的《念远》有“皎皎非鸾扇，翘翘失凤簪”，杜牧的《秋夕》有“银烛秋光冷画屏，轻

罗小扇扑流萤”，温庭筠的《郭处士击瓿歌》有“宫中近臣抱扇立，侍女低鬟落翠花”，俱为隽句。折扇乃扇中佼佼者，曾叫作“腰扇”“叠扇”“蝙蝠扇”等。其起源甚早，晋代陆云的《与兄平原书》提及“有扇如吴扇、要[腰]扇亦在”，张敞的《东宫旧事》谓“皇太子初拜，供漆要[腰]扇、青竹扇各一”；魏晋无名氏的《子夜四时歌·夏歌二十首（其五）》则有“叠扇放床上，企想远风来”（收录于北宋郭茂倩所编《乐府诗集》）。《南齐书·刘祥传》也记载：“司徒褚渊入朝，以腰扇障日”；宋末元初胡三省《资治通鉴音注》解释：“（南齐高帝时）腰扇，佩之于腰，今谓之折扇”。

七夕会

史济民

啤酒杯中绿豆汤，冰球在顶结清霜。惊呼七月无情热，满饮一瓢通体凉。已忘门前是尘世，直将店里作仙乡。童年梦远须眉白，记忆珍藏岁序长。由此可见，魏晋南北朝的“腰扇”，因收拢时可插于腰间，故得其名；而“叠扇”之名，已与现代相似。《宋史》记载，北宋端拱元年（988年），日本一位僧人向宋太宗进贡的礼品清单中有“桧扇（按：类似檀香扇）二十枚、蝙蝠扇二枚”；此为史籍所记外来贡物中折扇初次现身，距我国折扇亮相已晚了六七百年。扇面早就与艺术结缘。唐代张彦远的《历代名画记》有杨修为曹操“画扇误点成蝇”的记载，表明在东汉末年便有人画扇面。《晋书·王羲之传》记载：“（王羲之）尝在戴山见一老姥，持六角竹扇卖之。羲之书其扇，各为五字，姥初有愠色。因谓姥曰：‘但言是王右军书，以求百钱邪。’姥如其言，人竞买之。”东晋大书法家王羲之（世称王右军）为帮助贫苦老妇，在她出售的普通扇子上亲笔题字，使之价格陡增，这则佳话令人感动。宋代以降，大凡文人雅士均爱在折扇上题诗绘画，馈赠亲友。北京故宫博物院收藏有数千件明清折扇画页，虽历尽沧桑，但风采不减。清代王廷鼎的《杖扇新录》称：“古有棕扇、葵扇、蒲扇、蕉扇诸名，实即今之蒲扇，江浙呼为芭蕉扇也。”古往今来，我国的扇子品种繁多，琳琅满目，人们却一直对朴实无华的芭蕉扇情有独钟。

炎炎夏日话扇子

朱少伟

炎炎夏日话扇子。由此可见，魏晋南北朝的“腰扇”，因收拢时可插于腰间，故得其名；而“叠扇”之名，已与现代相似。《宋史》记载，北宋端拱元年（988年），日本一位僧人向宋太宗进贡的礼品清单中有“桧扇（按：类似檀香扇）二十枚、蝙蝠扇二枚”；此为史籍所记外来贡物中折扇初次现身，距我国折扇亮相已晚了六七百年。扇面早就与艺术结缘。唐代张彦远的《历代名画记》有杨修为曹操“画扇误点成蝇”的记载，表明在东汉末年便有人画扇面。《晋书·王羲之传》记载：“（王羲之）尝在戴山见一老姥，持六角竹扇卖之。羲之书其扇，各为五字，姥初有愠色。因谓姥曰：‘但言是王右军书，以求百钱邪。’姥如其言，人竞买之。”东晋大书法家王羲之（世称王右军）为帮助贫苦老妇，在她出售的普通扇子上亲笔题字，使之价格陡增，这则佳话令人感动。宋代以降，大凡文人雅士均爱在折扇上题诗绘画，馈赠亲友。北京故宫博物院收藏有数千件明清折扇画页，虽历尽沧桑，但风采不减。清代王廷鼎的《杖扇新录》称：“古有棕扇、葵扇、蒲扇、蕉扇诸名，实即今之蒲扇，江浙呼为芭蕉扇也。”古往今来，我国的扇子品种繁多，琳琅满目，人们却一直对朴实无华的芭蕉扇情有独钟。

米兰老头

戴旭东

率真可爱的米兰老头，激情让他青春永驻。他对女儿的翻译非常满意。特意回了电子邮件：“很高兴读到你的文字，我总是害怕变得无聊、重复和可预测。真的感谢你”。署名“卢卡”二字，意味着光明使者。女儿的心里生出了无限欢喜，人生总是在尝试，然后，记忆留驻，百转千回。

雅玩