

我20岁生日时父母买了块“大罗马”手表送我,至今已伴随我半个世纪了。虽说是老物,可它依旧锃亮、守时,这几十年来只去钟表店加过两次油。我常年戴着,哪怕出席正式场合也不觉得有啥违和感。老物件都有着难忘的故事,个个是经典,承载着岁月的更替。

这次装修,最令我纠结的就是如何处理老物。“断舍离”是当今惯用的名词,可我又觉得“断舍离”是情感冷漠的借口。老物件勾起人们难以忘怀的记忆,这些故事会不由自主地冒出来,喜怒哀乐皆是生活的积淀、情感的依托。

整理樟木箱里的衣物时,母亲几件压箱底的旗袍亮了出来。不得不说,樟木箱这种老物件就是好啊,箱盖关了十几年,放置的衣服不见光,可一俟打开,一股樟木香便飘散开来了,里面的衣服没有一件霉变。

搬家前就已下决心将樟木箱就地解决了,无非是把它敲得四分五裂,但母亲的旗袍呢?有夹皮、夹绒的,也有缎子的,还有士林蓝布的,它们的做工那么精细,哪怕经过了时间洗礼,依然不失贵气。常听人说,一件衣服如果两年以上不穿那就坚决扔掉,新款的衣服永远在路上。这么看来母亲的旗袍没人会穿了,下场只有一扔了事。可我不舍得。我细细打量旗袍上的盘扣、滚边,眼前仿佛出现当年的裁缝师傅在不断雕琢着自己的作品,翻着花样改善工艺,他们享受旗袍在巧手中升华的过程,他们是工匠,一生追求的是完美和极致,这种执着换来了精品。

我想起动乱年代里母亲准备拿几件旗袍到“淮国旧”去换钱。父亲看出了她的迟疑,说留着吧,总有一天会穿上的。父亲的试验验证了,现在哪个女人没几件出客的旗袍?不过我总感觉旗袍虽然大众化了却少了点精髓。我从影视剧里看到上世纪三四十年代的女性穿旗袍也相当普遍,哪怕是纱厂女工也照样穿着它上下班。一件粗布旗袍尚且扣是扣、边是边地精致,这得益于精益求精的裁缝师傅们,是匠心赋予了时光的生命。

又在橱柜里翻出一双千层底布鞋。那是十几年前朋友在北京“内联升”买了送我的。我至今记得她的一句话:别小看了这双布鞋哦,它可是用了90多道工序才制成的呢。这样的老“章法”造就了“内联升”以及上海“小花园”等一些百年鞋店经久不衰的信誉:90多道工序难道不是一双鞋子的精气神?这可是技术与艺术的融合啊,难怪它们的名气至今还扎根在老百姓的心里。我怎么舍得冷落这件老物呢,舍弃它便是扔掉了时光的回味,辜负了手艺人纯粹的精神之美。

老物无处不在,上海的非物质文化遗产就是从“吃”开始的:南翔小笼、枫泾蹄蹄、高桥松饼……哪一样不是由老及新?友人老宋那天在席上说自己已记不清有多少年没喝过饮料了,有次参加活动,主办方拿出了正广和汽水,他当即就有些激动,如同见到了一位久违的老友,“咕嘟咕嘟”一口气喝光了整瓶汽水。于他而言,喝的岂止是饮料,而是对国货老货的信任。

老品牌之所以能够屹立不倒,除了名声之外还须不守旧。显然,这个道理人人都懂,但要真正做到以匠心守护初心,那绝非喊一句口号就能实现的。

半个世纪的“大罗马”我还会戴下去,这是我对匠人的信任,旗袍和千层底布鞋我还会继续保存,这是我对匠心的尊重。这些老物件令我感慨:历史和现代永远交织在一起,而匠心是岁月中的坚守,是平凡中的不凡。

### 七夕会

从宁国开往查济古镇尚有百余公里,山路陡峭,我们夜宿储家滩。

这条线路早已声名在外。酒店老板说,你们可以去鱼鳞坝戏水,过了加油站转角便是。此时日挂林梢,山风习习。我们沿着西津河逆流而上,景色在步履中重沓而轻盈:身后的西津河狭长碧翠,像一把郁郁葱葱的剑,汹涌着挽起一道道剑花,刺入青龙湖。到了村落却又瞬间沉寂下来,湖水清澈,孤舟自横。这样的场景忍不住让人驻足,动与静是一条河流的宿命,奔赴成了永恒的话题。鱼鳞坝是人工和自然的完美融合。像鱼身一样鳞次栉比,错落成一滩滩蓄水的浅池,借着青龙湖分支的湍急,吸引了不少游客前来濯足。这样密密麻麻的场景又让人禁不住莞尔,半腰的水深成了孩童的嬉戏地。

稍作停留,我们往回走,回途靠山,却又隐隐听到对面西津河的流喘。路过一座山脚下,一幅美景缓缓舒卷开来:底色是一家咖啡店,一个挽着发髻的女子正给竹篱外的花草浇水。绣球和月季趋于枯萎,更多的还是路旁随处可见的各种野花,被精心装点

日前去闽菜名馆“闽和南”就餐,其中一道“鸭汤拨贵妃蚌”,真的好吃。

贵妃蚌,吃口很象象鼻蚌,为什么不提“象鼻”而提“贵妃”?曾在福州工作多年的国斌兄果断为我解惑:“贵妃蚌,一名海蚌,又叫西施舌。”

原来如此。西施舌,于我来说,耳熟而不能详也。从海蚌到西施舌,大致是走“氨酚伪麻美芬片”到“日夜百服宁”的路径。不过,“海蚌”的学名我查不到;即使“海蚌”云者,也是个错误概念,因为它不是蚌,而是蛤科软体动物。

郁达夫《软食男女在福州》中说:“福州的海味,在春三二月间,最流行而肥美的,要算来自长乐的海蚌,与海滨一带多有的蛎房。《闽小记》里所说的西施舌,不知是否指蚌肉而言,色白而腴,味脆而鲜,以鸡汤煮得适宜,长圆的蚌肉,实在是色香味俱佳的神品。”

为此,梁实秋特地做了辨正:“西施舌属于贝类,似蛎而小,似蛤而长,并不是蚌。产浅海泥沙中,故一名沙蛤。其壳约长十五公分,作长椭圆形,水管特长而色白,常伸出壳外,其状如舌,故名西施舌。”(《西施舌》)

国斌兄把自己的饮食

## 西施舌

经验传达给我们:“炖了4个小时的鸭汤,漂浮着的鸭油,带来一阵阵香气;把鸭汤倒入盛着海蚌的汤碗,三秒钟,海蚌就熟了。那鲜嫩脆爽的口感,有人马上就想到西施。”

“鲜嫩”,可能使人联想到西施,但“脆爽”,绝非西施特质。那究竟是什么东西把海蚌与西施联系起来,大有可议之处。

明代博物学家屠本峻《闽中海错疏》曰:“沙蛤,土匙也,产吴航,似蛤蜊而长,大有舌白色,名西施舌,味佳。”又,李渔《闲情偶寄·肉食第三·零星水族》曰:“所谓‘西施舌’者,状其形也。白而洁,光而滑,产吴航,俨然美女之舌,但少朱唇皓齿牵制其根,使之不留而即下耳。”

李、屠所论,其中光滑、洁于美女都说得通,而舌舌发白,按中医说法则意味着湿气偏重、气血两虚、脾胃虚寒等,哪有什么美感可言!

钱锺书《论通感》道:“在日常经验里,视觉、听觉、触觉、嗅觉、味觉往往可以彼此打通或交通,眼、耳、舌、鼻、身各个官能的领域可以不分界限。颜色

似乎会有温度,声音似乎会有形象,冷暖似乎会有重量,气味似乎会有体质。”西施舌,是否可用“通感”一语解释?当然。问题是,它通的是什么感呢?

谁也没见过西施,更没见过西施的舌头,人们仅通过历史上遗留下来的文字来揣摩她的美。为什么饮食里的西施舌一定美味?那是通感的造化——把视觉之美“移情”至味觉之美。无论郁达夫还是国斌兄抑或鄙人吃到的西施舌,概用汤余,似成典范。不过,有一种更高级的烹饪,梁实秋作过特别提示,我以十分重要:

“高汤余西施舌,盖仅取其舌状之水管部分。若郁达夫所谓‘长圆的蚌肉’,显系整个的西施舌之软体全人釜中。现下台湾海鲜店所烹制之西施舌即是整个一块块软肉上桌,较之专取舌部,其精粗之差不可以道里计。”

原本食用“水管部分”变成食用“整个软体”,难怪许多人感觉西施舌之所以脆在嫩先了。

除汤余,西施舌还有无其他做法?有!据唐鲁孙介绍:“(台湾)东港有一间家庭化叫福记的饮食店,主人风雅好客,还养了不少盆景洋兰,遇到真正吃客,老板一高兴,挽起袖子,自己下厨动手,来一盘生炒西施舌,那真是香滑细润,腴而不濡,比起一般饭馆用浓炭烩出来的西施舌,不知要高明若干倍。他家的生炒西施舌只卖小盘,据说炒西施舌的秘诀,是猛火快炒速翻,如果起勺时(离火翻腾是厨行术语),勺里材料一多,翻炒不匀,火候把握不住,就难免失去鲜嫩的特质了。所以宁可一盘不够,再补一个,才是真正吃西施舌的行家。”(《台湾的海鲜》)

倘若,我等不算“真正吃客”而偏偏要去“福记”尝鼎一脔,怎么让老板“一高兴,挽起袖子,自己下厨动手”呢?没有其他办法,老老实实告诉他看了唐鲁孙文章之后专程从上海赶来,想来必有门儿。

外面下着淅淅沥沥的小雨。吃过晚饭,我半躺在客厅沙发上时,门铃响了,我起身去开门,门外除了小区暗淡的路灯光折射着蒙蒙的雨丝,一个人影都没,我悻悻地关了门。

还没坐下,电子锁的门铃又响了。我只能返回开门。什么都没有!我再次仔细看着门外每一个角落。是门铃坏了吗?老婆手指着电子锁惊呼:“你看,这是什么?”在电子门锁的控制面板上,竟有一只小小的蜗牛,是它按响了门铃。老婆皱着眉头:“它它它吧!”

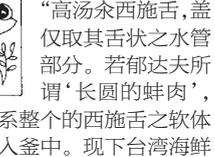
“别别,它既然按门铃,一定是想进门。”我觉得这只蜗牛有趣。客人自野外来,要隆重招待它。可是应该用什

么招待它呢?它吃什么喝什么的呢?查了下“百度”,找到许多关于蜗牛的介绍,其中说:全世界蜗牛有2500多个品种,以植物性食物为主,尤其喜食蔬菜、果树的叶芽和作物的根叶。我在塑料盒里放了点菜叶,滴了几滴水,又在盒盖上戳了几个洞,客人就在这暂且安家了。蜗牛竟是慢慢地爬上了盖子顶端,吸附着盖子的反面,倒挂金钟似的。忽地想起苏东坡的诗词《蜗牛》:“腥涎不满壳,聊足以自濡。升高不知回,竟作粘壁枯。”

正是我这盒子蜗牛的现状啊?算了,还是让它回归自然吧。我又两只手指捏田螺般,捉着这蜗牛,放回了院子里,又深深地跟它说了声:“拜拜!欢迎以后再来做客。”

蜗牛来敲门

戴培钧



蜗牛来敲门

戴培钧

蜗牛来敲门

戴培钧

蜗牛来敲门

戴培钧

蜗牛来敲门

戴培钧

蜗牛来敲门

戴培钧

蜗牛来敲门

戴培钧

次洛家有一头母牦牛,全身金黄色,次洛一家都叫它“黄牛”,其实这是一头金丝牦牛。据说“黄牛”的爸爸是一头野牦牛,因此“黄牛”也是一头野血牦牛——当地把野牦牛和家牦牛共同的后代叫“野血牦牛”。

“黄牛”继承了它父亲的野性,从小就很不驯,不乖顺、难驯服,力气也很大,常做一些让大人们头疼的事儿。它还是一头“亚玛”(藏语,指两岁母牦牛)时,就能轻易渡过村边的“大河”,跑到嘎玛大叔种植的青稞地边上,又轻易越过青稞地边的网围栏,去偷吃青稞苗。盛夏季节,青稞苗长起来了,绿油油的一片,远远看去,比周边的牧草肥美了许多,这对每一只牛羊来说都是诱惑。但牛羊只能望“苗”兴叹,几乎没有牛羊能够越过网围栏,去偷食青稞苗。但“黄牛”可以,它似乎不费什么工夫,就能从网围栏的上方一跃而过,然后就钻到青稞地里,大快朵颐起青稞苗来。“黄牛”不但力气大,还很聪明,知道与嘎玛大叔斗智斗勇,它经常声东击西,乘虚而入,让嘎玛大叔防不胜防。青稞苗长势旺盛的时候,嘎玛大叔每天巡护着青稞地,时时刻刻都在盯着“黄牛”。每天清晨当村里人把各家的牛羊群赶到草场,黄昏时分再把牛羊群赶回家里时,嘎玛大叔便站在青稞地边,警惕地打量着从青稞地经过的牛羊群,眼睛一刻也不放过“黄牛”。

他远远看到“黄牛”在牛群里,专心致志地啃食着牧草,一点儿也没有窥视青稞地的意思,而就在嘎玛大叔稍不留神,到自己的黄泥小屋休息了一会儿,有好几次,嘎玛大叔再走出黄泥小屋时,就看到“黄牛”已在青稞地里了。

这让嘎玛大叔很恼火,他多次向次洛的阿爸告“黄牛”的状,希望次洛阿爸严厉管教自家的“黄牛”,不要让它老闯祸,老去偷食青稞地里的青稞苗。次洛阿爸十分不好意思,答应嘎玛大叔一定会管好自家的“黄牛”。但每年答应好了,每年“黄牛”都闯祸,直到次洛长大,可以放牧牛羊了,管好“黄牛”的重任就落在了次洛身上。次洛觉得由他来驯服“黄牛”的时候到了。

次洛给“黄牛”取名叫“牛魔王”,每天放牧牛羊时,拿着他的“金箍鞭”,对“牛魔王”紧盯不舍,但凡“牛魔王”稍有出格的行为,次洛就拿“金箍鞭”对“牛魔王”严加管教。“牛魔王”虽屡教不改,但在次洛“金箍鞭”的教训下也有所收敛,这让次洛窃喜不已。

就在次洛觉得自己的管教略有成效时,“牛魔王”又闯祸了。铁卜加草原上虽不长蔬菜,但也能种出葱蒜。那年夏天,次洛的阿妈就在两只花盆里分别种上蒜苗和葱,白天拿到太阳下沐浴阳光,夜晚拿到屋子里不让受冻,在次洛阿妈的悉心侍弄下,两盆葱蒜长势喜人,碧绿油亮。次洛阿妈满心期盼着两盆葱蒜再长一些,就割下来好好做一顿羊肉饺子。就在此时,有一天白天,牛羊都被赶到草场上,村子里已没有一只牛羊,却不知“黄牛”什么时候杀了个回马枪,潜伏回了家,把阿妈放在阳光下的花盆里的葱蒜吃了个一干二净,一根也没留下。

这让阿妈很生气,次洛回家后,挨了阿妈一顿打。挨了打的次洛当然不服气,他把手撒在了“牛魔王”身上,拿着“金箍鞭”使劲儿抽打“牛魔王”,还把“牛魔王”关在羊圈里,不让他到草场上吃草。

次洛的行为引起了妹妹卓央的不满,她觉得次洛做得太过分了,就偷偷把“牛魔王”从羊圈里放出去了。就在当天晚上,“牛魔王”再次闯祸,且闯了大祸:被放出来的“牛魔王”也许是饿了,出了羊圈后它就径直去了青稞地,轻松跨越了网围栏,直接开吃青稞苗,等嘎玛大叔发现时,一大片青稞苗已被它啃食,踩路得乱七八糟。嘎玛大叔怒火中烧,冲上去驱赶,却被“牛魔王”扑过去顶了一下,把嘎玛大叔顶成了重伤。“牛魔王”的行为让次洛阿爸无地自容,把嘎玛大叔送到医院后,他立刻请来村里的“辛索”(木匠),在村里几个壮汉的帮助下,把“牛魔王”按倒在地,捆住四蹄,准备把它的犄角锯去。就在锯去犄角的时候,卓央跑过来制止大人的行为,她一边拽住“辛索”不让他干活儿,一边大哭不止。犄角刚刚被锯去了一只,“辛索”和大人们只好停下来。

“牛魔王”从此变成了“独角兽”。

“牛魔王”从此变成了“独角兽”。

“牛魔王”从此变成了“独角兽”。

“牛魔王”从此变成了“独角兽”。

“牛魔王”从此变成了“独角兽”。

“牛魔王”从此变成了“独角兽”。

“牛魔王”从此变成了“独角兽”。

“牛魔王”从此变成了“独角兽”。

## 为「牛魔王」哭泣

龙仁青



暮晚唐壁画乐伎(中国画) 林健

进退两难,再想想还要下山,心中更是陡峭。相互之间倒是一直在鼓励,还有不少声音来自头顶:“加油,快到了。”我知道他们或许在骗我,但也只好将信就信,手脚并用地上。

真的到了山顶,豁然开朗。成片成片的山脉素描成一幅水墨丹青,空山新雨后,跃动的云雾像孩子在山体之间画着休止符。玻璃栈台下的磅礴和空灵,诠释了蜀道浪漫主义色彩的回归。山顶还有一个小卖部,破旧的音响里放着《我和我的祖国》,响彻了整个山涧和云端。这又有了一种庆幸,没有打退堂鼓,因为“快一些”,我们领略到了祖国的大好河山,这是身体的淬炼,更是意志的洗礼。

慢一些还是快一些,在旅途中我们常常遇到这样的窘境。与其说是一种选择,不如说是一种心境的豁达。这有些像那家咖啡店,后来听说店主叫阿克苏,是一名设计师,从城市回到山脚下,精心打理着这家店铺。而当我们攀登到山顶,这些辽阔和深邃也跟着我们一起攀登,我们看到的每一座山,每一声呐喊,回声里都是另一个真实的自己。

人在旅途,如果慢一些,学会驻足倾听;如果快一些,可以勇攀高峰。我想,总会有意想不到的收获吧。

牛斌

牛斌

### 夜光杯

夜光杯