

浴室是我每天“卸妆”的地方,也是我每天虚构的一部电影发生地。一边“卸妆”,一边虚构。

浴室的票价是5元,又叫普通浴室。配对的是老板娘和做后勤的老公公,老板却难得一见。有时候,老板也在柜台里,和老板娘站在一起,总有不配的感觉。老板英俊,像刚拔节的白杨树。老板娘忙碌,像正在枯萎的月季花。

有一次,我刚把门口的浴帘掀起,老板娘正在和老板扭打在一起。不是夫妻的嬉戏,而是真的在干架。老浴客们进进出出,没人劝架。老公公也像是没有看到似的,一本正经地负责售卖浴票。

# 没有答案的生活

鹿余亮

我倒是多听了会儿,吵架的内容很简单,老板娘要老板说出昨天晚上去哪里了?

等我洗完出来,打架已经出了结果,接替父亲收款的老板的脸上多了几道新的指甲抓痕。

这是生活的因果。浴室里的水汽很重,新抓出来的伤疤应该很痛吧。

浴室生意最好的就是冬天。寒冷的冬天里,这家普通浴室里的客人越来越多,除了熟悉的老浴客,每天都有新浴客的。

老浴客和新浴客赤裸相见,相互点点头,新客人总是会自我介绍是哪里的,原来在哪里的浴室。原来的浴室水不够烫,而这里的水比较“惬意”。

胖的、瘦的、白的、黑的,有胎记的、有刀疤的,全淹没在越来越“惬意”的泳池里。

我什么话也不会说。每天来这里,也不完全是为了洗澡,虚构电影是附带的产品。我其实是为了“放空”白天的一切,和各种案件打交道的一切,然后再回到家里,进行4个小时的创作。《乡村教师笔记簿》的名字已决定改成《小先生》了,需要把很多内容重新酝酿和书写。而且,越是修改,越觉得功课还有很多。

虚构的电影里是有“宫斗”的。“宫斗”的主角不是更衣室里发放毛巾的老王,也不是浴池里的搓背工老张,而是休息大厅里的大龙师傅和小陈师傅。

矮胖的大龙师傅是扬州人,一口扬州话。他在这个县城扎根多年了,原是人类路老浴室的老师傅。

大龙话多,小陈沉默。话多的大龙总是讲述过许多次县城人民路老浴室的故事。我是2000年才到了这个县城,根本没见到那些出入于人民路浴室的风云人物。但在大龙师傅的讲述中,我似乎听到了那些风云人物在大龙师傅的服务下发出了香甜的鼾声。

恍惚的鼾声其实就来自浴室休息的大厅。大龙还是老了。顾客们并不只是来听大龙师傅讲故事。况且大龙的故事也老了。无论是做脚还是推拿,他的力气抵不上安徽来的小陈师傅,他的眼力也抵不上小陈师傅。

开始的时候,大龙师傅和小陈师傅的生意还勉强是五五开。再后来,四六开。

老板娘是从来不会对他们的宫斗表态什么,反正他们是做一个,抽成一个。

我认识大龙的时候,大龙师傅的生意已和小陈师傅变成了三七开。这三成生意,还是小陈师傅来不及做后剩下的。

偏偏小陈师傅来不及做的生意,大龙还是做得很马虎。比如他的眼睛不好,给顾客修脚修出了血,比如他越来越胖,推拿就显得有心无力。

顾客虽然不面说什么,但下次肯定不给他做了,都在等小陈师傅做。

也不知道是老板娘通知了大龙,还是老板娘通知了大龙,反正有一年秋天,浴室里就见不到说扬州话的大龙师傅了。

这就是两个师傅“宫斗”的结果。小陈师傅是和他老婆一起来这个县城打拼的,小陈师傅修脚和推拿,小陈师傅的老婆开了一家足浴店。

大龙师傅有没有家?有人说大龙师傅是没有家的,最起码在这个县城这么多年没有家。又有人说大龙师傅有个家,他老婆和女儿都在扬州。

人间的事都在传说中,传说的事亦真亦假。没有了大龙师傅,小陈师傅做的质量明显下降了。

“没办法了。招不到人了。是个人,都会趁机偷懒的。”

这是老板娘安慰老浴客“上访”的话。有一次,我去柜台前结搓背的账,老板娘竟然跟我提起了一个人,问我认识不认识?

我当然认识。老板娘说当年她大学毕业的时候,有人还跟她介绍过这个人,处对象。那你为什么不跟他处下去呢?

老板娘笑了笑,没回答我。

田野里一片枯黄,偶尔有几株乌桕树的红叶还在顾自陶醉,然而远望山脊,却依旧郁郁葱葱,这便是南方的冬日吧!

山显得高远,空气格外清新,偶尔有一两只互相追逐的狗,绕过田野里的草垛,跑远了。瞬间又不知从哪儿冒出几只麻雀,在田埂上款款踱步,风度高雅像个真正的绅士。这一定是南方的冬日吧?风轻柔地拂过你的发梢。

坐在向南的山坡上,便能闻到阳光的香味,柔柔的,软软的,让你想做梦——你觉得自己此刻圆满极了,便细细地眯起眼来陶醉于自己的微笑。偶尔远处有几声清丽的鸟叫,随阳光过滤下来,在林子里回荡,格外悦耳。冬日的心情也不知不觉变得豁达、乐观而坦然,这是一份多么难得的空明澄净啊!

冬日午后,最适合捧一本书或泡上一壶茶,坐在窗前,让时间慢慢流淌。偶尔抬头望望窗外,这一刻,你会感受到生活最朴实无华的美好。

傍晚时分,田野里时常会冒出一两缕袅袅的青烟,夹着稻草的香气,我便知道一定是在“烧灰”了,总有几个小孩蹲在一旁,烤红薯或煨花生,这是农家孩子童年最有意思的玩乐,空气里溢满了快乐的气息。

冬日里,在南方,你时常会发现路旁有一些无名野花傲然开放着,季候对它们来说远不如自强不息的生命力来得鲜明。它们的花瓣又小又碎,但每一瓣都很精神,迎着风,顶着寒,舒展着,开放着,那样尽情,那样热烈。许多南方人也

具备这种特质,他们整日来回奔波,为生活不屈不挠,使整个南方的冬日更为热闹、活跃。

有霜的早晨,显得很冷,但走出户外,你能看到一幅大自然精心雕刻的图案。在每一畦田地里,在每一片叶面上,玉屑般的冰花闪着晶莹的亮光。太阳出来时,霜化了,世界就像被冲洗过一般,特别干净。

时而有冬雨,小路变得泥泞,山村变得迷茫,灯光闪烁的夜晚,在雨里看来像披着一层朦胧而温柔的面纱,暗暗的天空充满了白日里所没有的氲氤,那么富于变化,没有一丝单调的痕迹。

冬风也不是干冷干冷的,而是略微带点湿润,显得格外柔和。偶尔会下雪,是极薄,极轻的一种,沾在衣上,落在瓦檐,轻轻盈盈,洁白洁白的,让人不忍踩踏。在阳光照射下,泛出眩目耀眼的光泽。早晨明明还是积雪,稍不注意中午已无迹可寻——原来南方的积雪也是很孩子气的。

街上全都是忙忙碌碌的身影,没有人躲在家中。人们赶着做事,抢着时间,心里都孕着一团火,冬日的严寒也奈何不了他们——这一定是南方的冬日,蓬勃的经济带来一股活跃的气息。

这就是南方的冬日,既有诗意的浪漫,又有生活的温馨。虽然,南方的冬日不如北方这么性格鲜明,但这片土地上永远有属于自己的冬日故事。

猪头确是一个可以说说的话题,其因在好吃,一头兼具一猪各部位肉之妙。猪头肉粗分大致可分四种,面颊肉、鼻冲、耳和舌,四样东西虽集中在一头,味却大异,各有其趣。食者也各有所好,不管怎样,都是上好的下酒菜。

七宝是以白切羊肉闻名上海的,殊不知上世纪六七十年代,七宝白切猪肉几乎与白切羊肉齐名,在我看来,白切羊肉上海市郊有历史的市镇都产,不算稀奇,七宝白切猪肉才可称道。七宝只是一个地方,名声自然比不上苏扬,英雄不问出处,七宝肉与苏扬的别树一帜。七宝猪头肉,人称七宝头肉,不加任何调料和色素,整只下锅,焖煮至烂酥,趁热出骨,整只置板,皮白膘油肉暗红,煤法一切如七宝白切羊肉。卖七宝白切肉,有讲究。一是店家要热肉,斩成厚块出售。吃客多堂吃,买一角洋钿的肉,要壮(肥),配二两上烧,再二两半粮票一角洋钿的猪油酱油大蒜叶阳春面,花费三角,就是活神仙。头肉要趁热蘸红酱油吃,热肉糯绵。

七宝一带人家,以前一过冬至都会忙着备年货,大都会腌一块两块咸肉,腌一尾青鱼、几只鸡鸭,腌猪头也常有。我家总会腌两只猪头。腌猪头,我母亲有讲究。选鲜猪头是第一要务,她不会选“尖头巴细”的,这样的头“面无三两肉”,再怎么腌,不会好吃。头要拣厚皮厚肉,称作“翁”头猪,五官缩成一团。买回不须水洗,整头粗盐稍抹,置陶缸,压块石。次日滷血水,再粗盐细搓,皮至臃除,膘至抹去,肉至暗红,骨搨遍。再置原缸,压块石。数天后挂屋檐下经日晒日阴,再挂晚收。至整猪干燥,硬邦邦,皮微红,膘微黄,整头腊味香,日头香出溢即成。此活多为女主人所为,男当家只要肯动手,常有好头出来。煤咸猪头,都在年前一二天。事先洗净柴灶大镬,气盖,备花萼菜。洗净咸头,用钳去毛。猛火煤二三小时。用筷戳皮,能入皮,即已熟。咸猪头肉不求烂酥,求其香硬。咸头一出镬,就要出骨,猪头一冷,肉骨就难分。出骨是个好活,在我家我总是自告奋勇。边出骨,边把头肉的各种边角料往嘴里塞。咸头边角料味道远胜正肉,尤其大骨间凹处里的。头肉切块上盆,总要等红烧肉、油豆腐塞肉、红烧白鱼等年菜上八仙桌时才上,合家举杯投筷,送旧迎新。头肉不会斩光,总有剩大部分,和咸肉咸鸡等年菜放酱缸,以备年里来客,直到正月半。



陈妙常以诗寄情 潘必正借机示爱 偷诗 (设色纸本) 朱刚

鸟的一生就在为满足自己的食物而奋斗,它们在世界里纵横交错,尽情享受人类创造的物质环境。

现在的鸟都喜欢站在高处,肆无忌惮地放声歌唱,要在以往的年代里,这是不可想象的,它们基本上一直处于战战兢兢,小心翼翼的状态,唯恐它们一不乐意,就把它斩尽杀绝,否则则不会有惊弓之鸟一说了,没有了天敌,鸟不知不觉成了这个时代的主人。既然是主人,就有主人翁的姿态,从麻雀成为国家保护动物的那一刻起,它们的社会地位急剧上升,它们率性地衍生后代,它们任意拉屎撒尿,凡是它们生活的地方,都可以为所欲为,想怎么样就怎么样,人类却拿它们一点办法都没有。你稍有对它们不恭,人类的法律会为它撑腰。它们的个性得到了充分的张扬。

本来动物是凭借本能在生存,只有人才会考虑活着的意义。但我想,鸟们接受法律的庇护,它们的文明程度是不是会随着人类的进步而进步?如果一味地继续依托本能生存,那么很有可能将变成无休止地追求物质,这有没有一个极致呢?还有它们能不能上升到一个精神高度?

显然,这是一个高难度动作,对鸟类而言是难的。鸟类成了人类的朋友,它们的队伍不断发展壮大,这是不是也有可能成为一种灾难?被人类宠爱着,鸟最终会不会因为体重太重而飞不起来?答案在哪里?答案在未来的路上。

# 百鸟齐飞翔

皮皮

陈妙常以诗寄情 潘必正借机示爱

偷诗 (设色纸本) 朱刚



矮胖的大龙师傅



方云

一团浓雾,遍地的红屑,犹如专门铺上的红色地毯。朦胧之中,火光、巨响、长香、硝烟,还有人声与纷杂的脚步,竟让人一时分辨不清身处何时、何地,好似进入一种空灵的氛围中。

祭拜过傩神之后,在86岁高龄的司鼓手、国家级非遗代表性传承人程长庆的带领下,奇特的鼓点开始奏响,傩舞中人物仿佛穿越千年而来。《丞相操兵》《后羿射日》《魁星点斗》《孟姜女送寒衣》《开天辟地》等剧目轮番上演,既有奇幻的神话故事,又有庄严的历史英雄,还有插科打诨的民间戏谑。令我这名社会科学工作者感怀的是,就在这些造型夸张、惟妙惟肖的面具之下,这些年轻的面孔,一周前的他们可能还在北上广深的餐厅、酒店、工厂、公司里忙碌着,也是同样的鼓点将其拉回至魂牵梦绕的故乡,催促着他们急切地踏上返乡之路。

《追王》是傩舞展演过后最为热烈的集体节目。演员扮演的八大王等,在手提药炉

的引路人和锣鼓声伴随下,挨家挨户上门为村民祛法疫疾,而家家户户都会在堂屋八仙桌上备好饭菜糕点以酬谢。

当行进至最激烈环节“炸桥”,门前、桥梁、祠堂、巷道布下紧密联结的鞭炮被点燃,一时火光闪耀,轰鸣声四起,傩队在电闪雷鸣的爆竹中奔跑。要在浓烟弥漫之中急速地通过狭窄木桥,更是充满了危险与挑战,而当傩队矫健地成功过桥后,全村老少便随之呼赞,这是新年里定会顺风、顺水、顺意的好兆头。

整个傩仪中,无论是村民还是观众均充满敬畏,在音乐舞蹈、竞技博弈等环节之中,与演员亲近、嬉戏。这场千年来延续的民间仪式,顺利完成所有的环节。我意识到,“禳灾祈福”“向美向善”的民众心理是婺源傩舞得以展开、进行,直至延续的根基。古老的傩舞与傩仪,凝聚了民俗心理和审美意识,它以整个生活着的村庄为舞台,与百姓日常生活紧密相连,至今仍保持有鲜活的生命力。

# 十日谈

非遗里的中国年 责编:吴南瑶

# 七宝猪头肉

王孝俭

猪头确是一个可以说说的话题,其因在好吃,一头兼具一猪各部位肉之妙。猪头肉粗分大致可分四种,面颊肉、鼻冲、耳和舌,四样东西虽集中在一头,味却大异,各有其趣。食者也各有所好,不管怎样,都是上好的下酒菜。

七宝是以白切羊肉闻名上海的,殊不知上世纪六七十年代,七宝白切猪肉几乎与白切羊肉齐名,在我看来,白切羊肉上海市郊有历史的市镇都产,不算稀奇,七宝白切猪肉才可称道。七宝只是一个地方,名声自然比不上苏扬,英雄不问出处,七宝肉与苏扬的别树一帜。七宝猪头肉,人称七宝头肉,不加任何调料和色素,整只下锅,焖煮至烂酥,趁热出骨,整只置板,皮白膘油肉暗红,煤法一切如七宝白切羊肉。卖七宝白切肉,有讲究。一是店家要热肉,斩成厚块出售。吃客多堂吃,买一角洋钿的肉,要壮(肥),配二两上烧,再二两半粮票一角洋钿的猪油酱油大蒜叶阳春面,花费三角,就是活神仙。头肉要趁热蘸红酱油吃,热肉糯绵。

七宝一带人家,以前一过冬至都会忙着备年货,大都会腌一块两块咸肉,腌一尾青鱼、几只鸡鸭,腌猪头也常有。我家总会腌两只猪头。腌猪头,我母亲有讲究。选鲜猪头是第一要务,她不会选“尖头巴细”的,这样的头“面无三两肉”,再怎么腌,不会好吃。头要拣厚皮厚肉,称作“翁”头猪,五官缩成一团。买回不须水洗,整头粗盐稍抹,置陶缸,压块石。次日滷血水,再粗盐细搓,皮至臃除,膘至抹去,肉至暗红,骨搨遍。再置原缸,压块石。数天后挂屋檐下经日晒日阴,再挂晚收。至整猪干燥,硬邦邦,皮微红,膘微黄,整头腊味香,日头香出溢即成。此活多为女主人所为,男当家只要肯动手,常有好头出来。煤咸猪头,都在年前一二天。事先洗净柴灶大镬,气盖,备花萼菜。洗净咸头,用钳去毛。猛火煤二三小时。用筷戳皮,能入皮,即已熟。咸猪头肉不求烂酥,求其香硬。咸头一出镬,就要出骨,猪头一冷,肉骨就难分。出骨是个好活,在我家我总是自告奋勇。边出骨,边把头肉的各种边角料往嘴里塞。咸头边角料味道远胜正肉,尤其大骨间凹处里的。头肉切块上盆,总要等红烧肉、油豆腐塞肉、红烧白鱼等年菜上八仙桌时才上,合家举杯投筷,送旧迎新。头肉不会斩光,总有剩大部分,和咸肉咸鸡等年菜放酱缸,以备年里来客,直到正月半。

猪头确是一个可以说说的话题,其因在好吃,一头兼具一猪各部位肉之妙。猪头肉粗分大致可分四种,面颊肉、鼻冲、耳和舌,四样东西虽集中在一头,味却大异,各有其趣。食者也各有所好,不管怎样,都是上好的下酒菜。

七宝是以白切羊肉闻名上海的,殊不知上世纪六七十年代,七宝白切猪肉几乎与白切羊肉齐名,在我看来,白切羊肉上海市郊有历史的市镇都产,不算稀奇,七宝白切猪肉才可称道。七宝只是一个地方,名声自然比不上苏扬,英雄不问出处,七宝肉与苏扬的别树一帜。七宝猪头肉,人称七宝头肉,不加任何调料和色素,整只下锅,焖煮至烂酥,趁热出骨,整只置板,皮白膘油肉暗红,煤法一切如七宝白切羊肉。卖七宝白切肉,有讲究。一是店家要热肉,斩成厚块出售。吃客多堂吃,买一角洋钿的肉,要壮(肥),配二两上烧,再二两半粮票一角洋钿的猪油酱油大蒜叶阳春面,花费三角,就是活神仙。头肉要趁热蘸红酱油吃,热肉糯绵。

七宝一带人家,以前一过冬至都会忙着备年货,大都会腌一块两块咸肉,腌一尾青鱼、几只鸡鸭,腌猪头也常有。我家总会腌两只猪头。腌猪头,我母亲有讲究。选鲜猪头是第一要务,她不会选“尖头巴细”的,这样的头“面无三两肉”,再怎么腌,不会好吃。头要拣厚皮厚肉,称作“翁”头猪,五官缩成一团。买回不须水洗,整头粗盐稍抹,置陶缸,压块石。次日滷血水,再粗盐细搓,皮至臃除,膘至抹去,肉至暗红,骨搨遍。再置原缸,压块石。数天后挂屋檐下经日晒日阴,再挂晚收。至整猪干燥,硬邦邦,皮微红,膘微黄,整头腊味香,日头香出溢即成。此活多为女主人所为,男当家只要肯动手,常有好头出来。煤咸猪头,都在年前一二天。事先洗净柴灶大镬,气盖,备花萼菜。洗净咸头,用钳去毛。猛火煤二三小时。用筷戳皮,能入皮,即已熟。咸猪头肉不求烂酥,求其香硬。咸头一出镬,就要出骨,猪头一冷,肉骨就难分。出骨是个好活,在我家我总是自告奋勇。边出骨,边把头肉的各种边角料往嘴里塞。咸头边角料味道远胜正肉,尤其大骨间凹处里的。头肉切块上盆,总要等红烧肉、油豆腐塞肉、红烧白鱼等年菜上八仙桌时才上,合家举杯投筷,送旧迎新。头肉不会斩光,总有剩大部分,和咸肉咸鸡等年菜放酱缸,以备年里来客,直到正月半。

猪头确是一个可以说说的话题,其因在好吃,一头兼具一猪各部位肉之妙。猪头肉粗分大致可分四种,面颊肉、鼻冲、耳和舌,四样东西虽集中在一头,味却大异,各有其趣。食者也各有所好,不管怎样,都是上好的下酒菜。

七宝是以白切羊肉闻名上海的,殊不知上世纪六七十年代,七宝白切猪肉几乎与白切羊肉齐名,在我看来,白切羊肉上海市郊有历史的市镇都产,不算稀奇,七宝白切猪肉才可称道。七宝只是一个地方,名声自然比不上苏扬,英雄不问出处,七宝肉与苏扬的别树一帜。七宝猪头肉,人称七宝头肉,不加任何调料和色素,整只下锅,焖煮至烂酥,趁热出骨,整只置板,皮白膘油肉暗红,煤法一切如七宝白切羊肉。卖七宝白切肉,有讲究。一是店家要热肉,斩成厚块出售。吃客多堂吃,买一角洋钿的肉,要壮(肥),配二两上烧,再二两半粮票一角洋钿的猪油酱油大蒜叶阳春面,花费三角,就是活神仙。头肉要趁热蘸红酱油吃,热肉糯绵。