

# 夜光杯



读者·作者·编者

## 允许时间被消磨

周慧

● 我站在阳台上感受温度,这是上午九点,阳光与北风在我身上互相渗透抵消,现在大约八九摄氏度。对我来说已经够冷了,冬天,我完整体验过了,现在,我希望冬天开始撤退,或者,春天早点来接管。我对季节总是没有耐心,总是假想我用手一拨,季节就加速运转。

三个月前的一个下午,我往绿道走,出村后,右山挡住阳光,密密的银杏欢树投下阴影,树荫走完了拐弯,光线兜头洒下,一个大长坡,光秃秃明晃晃地从脚底一直升到半空。我站了很久,地面的燥热透过鞋底从脚心升起,后背渗出一层汗,我陡然生起无名的厌倦。如果这时有任何一个突然的因素,如微信来,或远远看到一条蛇,我也许就掉头回家了,但都没有,我只好往坡上爬,肚子里装满了对夏天的厌倦,巴望冬天快点来。

● 冬天最坏的天气里,风将雨吹到窗玻璃上,再将它从窗缝里吹进来,漫过窗沿,顺着刷着白色的墙流下来。我将两条抹布拧成长条,塞在窗沿,每半小时将抹布拿出来,拎着它,迅速跑到厨房拧干,再塞回窗沿,这样雨就不会淌下墙壁,墙上就不会留下一条条挂痕。

但这对我来说很难,我坐在客厅的沙发上,身上盖着毛毯,完全不想起身,不想掀开毛毯,不想让身上好不容易蓄好的暖散掉,也不想双手冰冷。我不想动,我想,这个时刻总会过去,雨总不会下个没完,因为所有时刻都会过去。我看着雨水浸透了抹布,水顺着流下来,已经有两条流到了客厅地板上,浅色的瓷砖缝变深,像地图上标出的深海沟。

● 整个冬天,我用消磨对待一切。前不久我姐来深圳,我陪她办事,做一个尽职尽责的陪同。事办完后她在我家住了几天,如果是前些年,我会焦虑,希望时间快点过去,让生活里的旁枝快点脱落,这次我没有焦虑,甚至很安然。这让我对自己有点惊讶。

也许我认清了,大多数时间我都在消磨,不是这种方式就是那种方式,陪同办事便是把身体放出去动,用一部分以前的我与姐聊天,聊共同的过去,也聊不共同的部分和在未知的将来。她在我家住的几天,她在客厅看电视剧,我待在厨房,菜慢慢洗,饭慢慢做,吃完再慢慢洗碗。我突然有点理解那些与家人共居的女人为什么喜欢待在厨房,这是我们避开无聊的客厅生活的方式,厨房,至少当下是一个人的。

我喜欢她来深圳的这几天,我们从来没有如此这样生活过几天,只有我们俩。这消磨,是会形成记忆的消磨。我长久待在厨房,客厅长久放着电视剧,我们相隔不到十米,偶尔喊着说几句话。

● 我喜欢一个人生活,无比喜欢,哪怕如此生活了近二十年,仍然没够。

现在,我越来越喜欢不赋予时间任何意义。以往总觉得有太多未竟事情在身后挤着,太多书没读,想写的字没写,屋子没收拾好,要减的肥没有减,要健的身没去健等等。现在我不这么想了,我慢如蜗牛,洗菜时会把菜放在嘴里嚼,试每种蔬菜原本的味道,不想看书就不看。我允许时间被消磨,被浪费,被低估,允许我慢慢生活,也许只有生活,允许我饶过自己。

读《新民晚报》的新闻《百年豆腐干,做出新花样》,一解我曾经的担忧:业主赵善徕老了,谁会接着干?果不其然,他的00后孙子赵鹤鸣不仅传承了百年老牌子的“赵家豆腐干”,还开发出颇受年轻人喜欢的系列新产品。“赵家豆腐干”之所以牵动我的思绪,源于一段我与赵善徕的旧缘。

初识“赵家豆腐干”,始于上世纪八十年代丈人的推崇。时为“毛脚女婿”,得知丈人独喜口味咸鲜,嚼后回甘的“赵家豆腐干”佐酒,之后便上心寻觅。遗憾的是,市场上难觅“赵家豆腐干”踪迹,人家也不做广告,仅以口碑相传的方式博得中老年食客的喜爱。于是,凡我去朱家角金泽古镇游玩,总会带回十多包“赵家豆腐干”孝敬丈人,坚持传统品质的香干也成了留在味蕾中的记忆密码。

时至1996年,在一家报社担任“对外联络部”主任的我,还曾寻思着怎样将“赵家豆腐干”引进市区超市,做大市场份额。其时超市初起,“赵家豆腐干”为啥不进市区超市?带着这个疑惑,我开始了与赵善徕的联系。首访赵

老板,乘的是从人民广场到朱家角古镇的“沪朱高速线”,再搭车至坐落在沪青平公路9189号、距金泽古镇入口不远的“赵家豆腐店”作坊。比我大五六岁的赵善徕,操一口金泽乡音,待人

热情,谈吐机敏。在湿漉漉的作坊现场,他身穿橡胶布长围兜,脚蹬长筒胶鞋,和员工一样干活。对于进超市,赵善徕坚持认为:做好豆干的品质,比做大更重要,做大市场就难控制质量……不过,他接受了我重做“赵家豆腐干”包装

袋的建议并委托我实施。原来的包装袋上图案简单,突出一个繁写体的“趙”。可见他有浓厚的品牌传承意识,毕竟传到他手里时,“赵家豆腐干”已有八十多年历史。上辈两代人的努力和熏陶,造就了赵善徕“宁缺毋滥”的现实选择。

回城之后,我请一家杂志的美工重新设计了“赵家豆腐干”包装袋,不仅突出“趙”字,还有了企业标志和产品介绍。后来我多次在朱家角古镇的铺子里看到新包装的“赵家豆腐干”,心里颇有成就感的

同时,对赵善徕不肯进城的“固执”也有了理解。有了初步合作之后,我想将“赵家香干”小规模引进复兴公园茶室零售,其时去茶室喝茶的市民

时兴喝茶。遗憾的是,当时的公园领导不同意进入茶室卖货,最后允许在茶室附近设摊零售。于是,我与几位朋友开始了约三个月的“练摊”。运作过程中,才知道品牌知名度的重要,运输、贮存

的艰难……我不得不感叹,要在市区吃到“赵家豆腐干”还真不是一件容易的事,也更理解了赵善徕不向市区扩张的原因。

进入新千年,我调到一家都市消费类杂志社,

云南大理宾川的鸡足山佛教文化在明代中叶以后逐渐兴盛,至明末发展到极致,那时佛刹林立,静室密布。据明清之际的大错和尚(钱邦彦)所撰《鸡足山指掌图记》记述,鸡足山当时已有“大寺八,小寺三十有四,庵院六十有五,静室一百七十餘所”,可见规模不可小觑。山中自然景观也美不胜收:“其间幽洞危崖,奇峰怪石,曲涧清泉,不可名数。”万里遐征中的徐霞客在西南行中先后两次游历鸡足山,正当此名风光无限之际,因而在其《游记》中留下了瑰丽的篇章。

受丽江土知府木增之托,徐霞客纂修《鸡足山志》,历时三个月,完成四卷,因病中辍。然而这四卷因明清易代的动乱未能传世,仅留下《鸡山志目》《鸡山志略一》《鸡山志略二》三章纲领性文字附于《游记》之末。清初,大错和尚修《鸡足山志》十卷,也不幸早佚。清康熙年间的云贵总督范承勋另修《鸡足山志》十卷,不久即有刊本问世,内容丰富。十几年后,云南姚安土司高翥映历时三月又修成《鸡足山志》共四卷,但未付梓,仅以孤本收藏于云南图书馆,高《志》以点校本形式问世是近二三十年间的成果。民国初,赵藩、李根源另修《鸡足山志补》,拾遗补阙而已。近年,宾川县志办两次新编《鸡足山志》,分别于1991年与2012年相继出版,踵事增华,史料挖掘虽少新功,但图文并茂,更便于今人阅览。总之,在上举七种《鸡足山志》中,以徐霞客所编纂者为最早,发凡起例的首功不可没。

徐《志》在《鸡山志略一》著录“放光瑞影”的胜概:“放光四面深环,危崖上拥,灵气攸聚,瑞影彰彰,其与四大比隆,宜也。然四大亦惟峨眉、五台,其光最异;若九华、普陀,亦止佛灯,未着光相,故放光之瑞影,真四之中,二之上者矣。”将“佛灯”与“光相”分而论之,是霞客的高明之处。尽管这两种自然光学现象,

霞客并未曾亲眼目睹。

所谓“光相”,即“宝光”,或称“佛光”,是一种并不罕见的大气光学现象,即太阳相对方向处的云层或雾层上围绕人影的彩色光环。人背太阳而立,光线通过云雾区小水滴衍射作用所致,多见于山区。

我国四川的峨眉山最常见,被称为“峨眉宝光”

## 鸡足山的“放光瑞影”

赵伯陶

“峨眉佛光”“金顶祥光”,又称“五彩光环”“布罗肯光环”,远近驰名。这种光相在古代被视为神力所致,南朝梁慧皎《高僧传·译经·康僧会》:“舍利威神,岂直光相而已。”宋范成大《吴船录》卷上:“凡佛光欲现,必先布云,所谓兜罗绵世界,光相依云而出,其不依云则谓之清现,极难得。”

所谓“佛灯”,又称“神灯”“圣灯”,明徐应秋《玉芝堂谈荟》卷二四《华山神灯》如此描述:“吉安中华山有玉贞观,时见神灯点点,浮空而下。又四川蓬州有山灯,初见不过三四点,渐至数十,土人呼为圣灯。眉州彭山县峨嵋山上有天柱峰,夜见五色神灯,莫知其数……又峨眉山有圣灯,每月明之夕,数十百如乱萤,扑之皆木叶也。广德金牛岭洞外常现神灯。南岳衡山金简峰,即神禹得书处,峰下有圣灯岩,晦夜灵光炯炯,动摇如秉灯状,俗称天灯,僧称佛灯。相传山有珊瑚枝,又云金镜色也。”明王阳明《玉隆台夜观佛灯》诗记述了作者在江西庐山天池山玉隆台夜间所见奇景:“老夫高卧玉隆台,拄杖夜撞青天开。散落星辰满平野,山僧尽道佛灯来。”

从科学角度而论,佛灯出现的机理,牵涉到气象学、地质学、生物学等多重领域。佛光见于白昼,佛灯呈现于夜晚。比较而言,后者极为罕见,可遇而不可求。霞客《鸡山十景》组诗中七律《放光瑞影》一首的颌联、颈联有云:“透却尘空即色,翻成宝相影皆真。屣屐非海谁嘘气,玉镜中天独摄身。”

玉兰又称白玉兰、望春花,原产中国,是木兰科玉兰属植物,上海的市花。依照白玉兰的习性来看,它并不适合生长在上海,后来上海绿化部门通过引进、杂交和培育形成了新品种,才让玉兰树成为城市漫步的景观。

白玉兰的花,优雅地开,沉寂地落。它的绽放宠辱不惊,仿佛每一朵花,都能够渲染一份悠闲的心境,传达一份雅致的情调。白玉兰,花朵繁而硕大,如云如雪,富有诗性。片片花瓣仿佛在莹雪中浸过,用玉石装饰过,美得高雅,美得朴实。那盛开的花朵,象征着高洁、纯朴,寓意着吉祥、如意。注目白玉兰的花,让我想起了行走在江南雨巷中身着旗袍的美丽女子、偎依在“美人靠”上的唐装少女……那白色花瓣犹如她们的身影,让人感觉到玉的温润、花的馨香,淡定又有诗性。我觉得,白玉兰是花中的巾帼,优雅中透着娇媚,风摇枝头中透着坚韧。

“上海西湖”淀山湖畔栽植了许多白玉兰,当地还流传着一个传说,讲的是很久以前,淀山湖畔住着两位姐妹,大的叫紫玉兰,小的叫白玉兰。一天,她们在湖边游玩,发现乡村冷水秋烟,荒凉寂寂。两姐妹十分惊异,向村里人问讯后得知,原来淀山湖一带曾是一片汪洋。相传秦始皇在九峰三泖赶山填海时,误伤了龙王的公主。龙王爷得知此事,一时兴起,锁了盐库,不让当地人吃盐,最后导致瘟疫发生,死了好多人。两姐妹听动了恻隐之心,决定帮大家讨盐。在遭到龙王多次拒绝后,两姐妹依然执着,运用智慧,从看守盐仓的蟹将

军人手,用自己酿制的花香迷倒了蟹将军,趁机将盐仓凿穿,把所有的盐都浸入海中。从此,村子里的人们得救了,两姐妹却被龙王变作了花树。后来,淀山湖一带的人们为了纪念姐妹俩,就将那种花树冠名为“玉兰花”,而她们酿造的花香也变成了白玉兰特有的香味。“影落空阶初月冷,香生别院晚风微”,民间二十四番花信风中,白玉兰的花信总是与早春相伴,和饱满、热烈、向上、向善的气质为伍。初春时分,白玉兰的枝头跳动着一曲曲迎春的圆舞曲,书写着一篇篇具有魔性的诗意童话。白玉兰为上海装扮出一幅幅楚楚动人的风景画,彰显了从容不迫闯海踏浪的城市气质,不张扬、不喧闹,精致又实惠地传递出上海城市的春之气息。

## 玉兰花开

曹伟明

自然又想起了“赵家豆腐干”,于是驾车再访赵善徕。其时,赵善徕的父亲赵国屏尚健在,坐门房间当门卫兼职零售。扩展了的作坊也添置了不少新设备,但赵善徕依然身着工装,和工人们一起干活的做派不改。湿热气蒸腾的车间里,他娴熟地指挥着各个生产环节。赵善徕乐于接受媒体访问,但不愿出钱做广告。他认为微利的豆腐干进市区超市的费用、结账周期等环节都不符合作坊型企业,尤其是要保持豆干的新鲜口感更难,“所以,到我这一代,守牢这块老牌子的品质,就算对得起这份祖业了。”

屈指算来,我与赵善徕已快20年没见面了。



扫一扫,关注“夜光杯”

切成块红烧,中等的鱼整条放盐、酒、蛋清面糊里“浸待”油炸,小的鱼烧豆腐汤,可谓“一鱼三吃”。

## 鲜美玉秃鱼

程志忠

先做的是红烧玉秃鱼,油热后放入二指宽的鱼块,两面稍煎一下便喷上料酒盖锅焖一会。接着放适量盐、姜、酱油、少量水,盖锅烧5分钟,鱼香溢出后放少量糖,撒一把葱花后起锅。亲戚要我先尝尝,我自然不客气。一块鱼入口,鲜香味涌来,这海里刚上来的鱼,就是不一样,不仅鱼肉鲜度倍增,骨刺还少,吃着尤为爽快。

接着油炸玉秃鱼,亲戚将一条一条挂着面糊的鱼,两面炸至金黄捞起装盘。亲戚在厨房餐桌上,给我斟上满满一碗黄酒,平时不喝酒的我也破例喝两口。巧啊!喝黄酒,吃金黄玉秃鱼,鱼肉脆香、丰腴油润,黄酒清香、口感甜润,味道绝配。

炸完了玉秃鱼,亲戚倒出锅里大部分热油,把一大碗小玉秃鱼倒入锅内略煎,喷酒,放姜、盐,倒入划成小方块的豆腐,加较多水烧开滚一会,撒点胡椒粉和葱花即成。端上桌的玉秃鱼豆腐汤呈“三白”,汤白鱼白豆腐白。喝一口浓白靓汤,鲜掉眉毛,吸足鱼汤鲜味的家乡豆腐也成了饭桌新宠。就餐怕烫的我,此时筷子雨点般指向热豆腐。和家人品尝玉秃鱼、喝浓白靓汤,就像品尝故乡,鲜香挡不住、温馨扑面来!

前不久,表弟送来一些海鲜,其中有不少玉秃鱼。这玉秃鱼看着丑陋,眼睛长在同一侧,鱼身一面褐色、一面白色。鱼分粗鳞、细鳞,哪个味道更好?说法不一。故乡多见细鳞玉秃鱼,因鱼身扁平像鞋底板,故乡人叫其板鱼。

故乡靠海。俗话说,靠海吃海,集市上光鱼就有数十种。除了带鱼、鲳鱼、墨鱼、小黄鱼、尖鲆鱼等外,就数玉秃鱼较多,但价格不便宜,二两以上要20多元/斤,三两以上要30多元/斤。遇到过年时,价格就翻上去。我每次回乡,亲戚好客,都要买来数斤玉秃鱼。鱼买来后,用刀先刮去白色一面的细鳞,再翻上褐色砂皮般一面,从头部微翘处剥皮一撕而下,顿时显红润肉身。清洗完,挑出大的鱼



## 七夕会

“海日生残夜,江春入旧年”,新旧年交替时,我选择在家乡横沙岛上拍摄日出。起床后遥望星空,只见繁星闪烁,天朗气清。好极了,观日出就是要这样的好天气。

带上摄影器材,与家人一起踏露冒寒,赶往离日出最近的海岸线。清晨的海岛万籁俱寂,空旷的海岸线上除了少许年轻“驴友”外,没有行人,偶有客机和飞鸟从头顶掠过。一会儿工夫,天水之际的海平线上空泛起了鱼肚白,蔚蓝的底色上慢慢叠加霞光,突然飘过来的几片云彩也被霞光映照得五彩缤纷,煞是好看。在现场人们的欢呼声中,新年第一轮红日刺破黑暗横空出世,它的顶端从水中跃出,然后一股劲地往上攀升,两分钟左右就变成了一个大红灯笼,高高悬挂在东方海平面上空。随着红日升起,海里波光粼粼,滩涂遍地金黄,大地一片辉煌,人人心情怒放。

## 横沙日出

陈志超

## 摄影

