

我们看的仅仅是演唱会吗？

沈坤成

航班延误近五小时后，终于于午夜飞抵白云机场。待两人坐上网约车，还需在高速公路上驱车一小时才能到佛山。我叮嘱司机别打瞌睡，他朗声一笑，“这才几点，拉完你们回到广州，起码还要再拉一单才收工。”听起来，广州的夜生活有点热闹。

到酒店，身体分明已疲惫，却睡意全无。

我想：不知道黄生此刻正身处这座小城何处。黄生是粤语，普通话里应该叫黄先生。对于我来说，世界上只有一个黄生——即将于第二天在佛山国际体育文化演艺中心开演唱会的黄凯芹。

请你们允许我作为一名老粉在这里怀着无限柔情和唏嘘写下一些关于他的文字：上世纪80年代后期在香港出道的黄生，注定要在谭咏麟、张国荣和“四大天王”的夹缝中生存，

然而被他杀出一条路，发行的首张专辑《Moody》就创下了双白金销量。当时的香港乐坛流行将日本和欧美等地的金曲拿来改编填词。作为罕见的笑匠，他内心常觉无奈，也只能咽下。就这样到了1992年，一首内地原创歌曲被他买下版权后改编翻唱，火遍了大江南北，这首叫《晚秋》的歌构成了后来粤语地区之外绝大部分乐迷对他仅有的了解。

经纪人决定趁热打铁，让黄凯芹出一张全数为改编作品的专辑。他断然拒绝。看上去那么斯文软糯的一个人，没想到骨头这么硬，或许太硬了。其间，华纳和EMI等大公司都曾有意挖角，一律受阻。心灰意冷之下，他于1996年告别乐坛。

所以你们说，一个人活在这个世界上，究竟是

一顿。那个冬天我事情实在太多了，顾不上他的火锅，我以为他自己弄个火锅是很简单的事。

然后，冬天很快就过去了。等到春夏交接，我在冰箱里发现了羊肉，拿出来发现颜色也不对了，看看保质期快到了，一边责怪他一边打算扔掉羊肉，还很生气地朝地上扔了两个鸡蛋。他被我骂得两眼发红，竟然不让我扔羊肉，拿过羊肉一片片清洗。我也看傻了，他是一个对吃有要求的人，我认识他的时候就知道他不会做家务，是一个不知节俭的人。他知道我当时工作的劳累，挣的每一分都是辛苦钱，一斤羊肉扔掉是有些可惜的。他如果自己肯动手洗锅备菜准备好食材，这一斤羊肉早就吃掉了。

先生洗羊肉的同时，我赶紧洗锅，配好菜，备好调料。最终，在二三十度的天气里，我们补上了冬天的羊肉火锅。我完全忘记了那日的羊肉味道，估计总不会美味。但是从那时起，先生也渐渐地帮忙洗菜做家务了。

如今我俩都轻松了，我不断地在探索祖国的大好河山，他依然在本老本行里作贡献。而每次说起“一斤羊肉”，两人彼此会心一笑。

在永靖县境内，黄河和洮河在此交汇。从高处远眺，黄河一波碧水，洮河黄沙滔滔，两河交汇，一清一浊，被形象地称为“鸳鸯火锅”，是一处难得的奇景。我想，因为有了好心情，这里的羊肉才令人难忘。

大西北的一次旅行，有缘结识赵、李、律三位及家属，一个多星期的旅程中天天顿顿一桌吃饭，日久生情，于是邀约：明年梨花如云时节，咱们临山看花。

今年，如约而聚。外地老友有高铁，有的自驾，均在那日中午赶到临山，进入梨树绘就的香雪海。今年偏暖，梨花在清明那几天就已经绽放完毕。但看梨花是由头，关键是朋友相聚。大家说着笑着看着，行驶在临山的梨海之中，梨花大多开过，新叶已经葱翠，只有三三两两的花儿还顽强地站在枝上，园里早已没有了史达祖“记当日，门掩梨花”的漫帘景象。记得月初老赵发我们的视频，不承想才几日便已开过，这大概就是老天爷吧。

说话间，到了古梨园，梨花全无。只有满眼碧翠的云纱点染在一眼望不到边的乌青花灰之上，走近，那干几个个如同青石墩子，树干大

多从五六十厘米高处出发，往外伸出青黑的虬枝，旁逸侧出，少的五六多则十余枝，从低往高，层层叠叠，然后就成了巍巍峨峨的一座树塔；一眼望去，满目皆是青黑碧翠，树木蓊然成林海，欢喜得大家惊呼连连。上头的树，地面的花，紫色的，泼喇喇绵延开去，看不到尽头。

还有桃花，粉红的花瓣儿小花伞从枝根开到枝梢，宛如一串喜庆的炮仗，枝枝如戟，从近到远，与葱绿的桃叶相掩映。老赵说：这些年，临山梨行情不太好，桃则不同，成熟期短且价格较高，好多乡镇的农民砍了梨树换成了桃树。临山的黄桃好着呢！那神情，仿佛一口甜蜜已经下了肚。

旅行中结识了新朋友，于是，又有了奔赴下一场旅行的理由，真好！正是临山好风景，落花时节又逢君。

落花时节又逢君

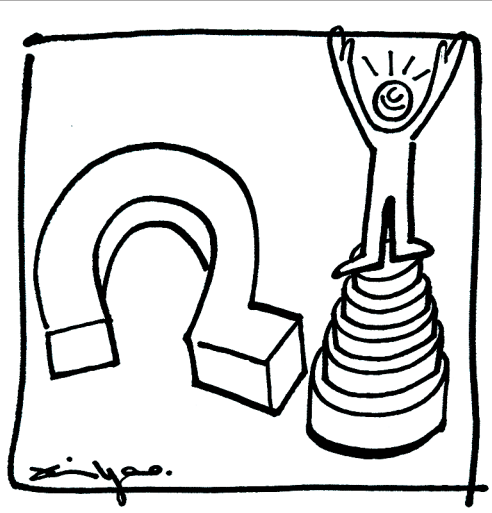
刘雁来

获得世俗意义上的成功重要还是做人的姿态漂亮重要？而他就这样用一时的决绝，留下一个永远的疑问，一个无尽的遗憾。

2002年，凯芹回归，唱功日臻成熟，但缺少雄厚背景的公司力捧，步步如履薄冰。复出演唱会上，他泪流满面，感恩歌迷的不离不弃，也老实承认自己都不知以后该怎么办……

那场演唱会过去23年了，即将满64岁的他还在唱歌。虽然他的职业生涯从未达到和他实力相配的高度，却也不屈不挠地走到今天。黄生用一句歌词道尽了一切，把所有委屈、哀怨、隐忍融于这几个字里：打不死我，我仍在唱歌。

这晚高潮落幕，走出体育馆的时候眼睛有点热。想到曾经有前辈在演唱会现场指着黄凯芹连叹“可惜”，站在一边的他弱弱应了句“我仲未死（我还没死）哦。”对他来讲，只要能



智慧快餐

郑辛遥
有时一个好问题，本身就是一个好答案。

唱歌，只要还有人听自己唱歌，人生就值得，就不可惜。

佛山的这场演唱会是在5月24日，一个普通的周末。深夜无眠刷朋友圈的时候，我惊奇地发现这晚微信里至少有两打男男女女在全国各地追逐各种演出/赛事。仅在上海就有三场大型演出：有钢铁直男在东体看苏见信；距离他不远，身处梅奔的某中年萝莉正羡慕同去的朋友在日本歌手 Miyavi 的演唱会上登上了现场大屏；第三场在国家会展中心举行，演出者是一个叫KNOW KNOW的说唱歌手。

上海以外，同样一片热闹欢腾。有纯情中年少女带着一颗崩裂的龋齿拒吞止痛药赶去杭州和五月天一起蹦蹦跳跳；有两人则追到了香港看林俊杰。另有十来名球员/球迷朋友齐聚武汉，见证了武汉女足获得亚冠冠军的历史时刻。每个人的朋友圈都难耐激动，都像经历了一场小规模的人生巅峰。但可惜人与人之间的欢乐与悲伤一样，也并不相通。

最让我感到迷惑的是至少有三个彼此不相识的朋友不约而同去了杭州一间只能容纳几百人的Live House看SKA（一种

音乐流派）的拼盘演出，他们中甚至有从哈尔滨打“飞的”前去的。

回忆了一下，看演唱会或者音乐节好像已经成了近年来自己唯一的旅行动力。前阵子遇到与上海当代艺术博物馆共同举办贝聿铭特展的香港M+博物馆馆长华安雅，她说，像这种展览就叫“目的地展”，即人们愿意专门为此而前往一座城市的展览。

那么，我或许也可以把一些演出称为“目的地演出”，即看演出才是我们去一个地方的终极目的，其他一切在当地的活动都是围绕演出而延伸的，本质是可有可无的。

这种由演出/赛事直接驱动的旅行方式，折射出的其实是当代人价值观的改变：在某种程度上，情绪价值正在悄然成为一种比经济价值更重要的价值。

回程的航班上，粗算了自己这次出行的花销。因为肾上腺素过度分泌导致食欲变差，所以餐饮的消费可以忽略不计；而机票和酒店的支出几乎是演唱会门票的三倍。

这一刻，近半年来一直在各类媒体上被反复评说的“文旅商体展”这五个字的意义，突然就变得无比具象化了。给旅游添个“+”号，成为旅游+演出、旅游+展览、旅游+赛事……那么后续的可能性将是无穷的。

许多年前，师友通过微信发我一张齐白石老先生作的交行笺纸图片给我，问及其中是否有故事？收到图片后，我花了不少时间在网上搜索未果，之后又到图书馆翻阅相关资料，遗憾的是未见其具体出处。

所谓笺纸，是旧时文人雅士用于题咏或书信的一种纸张，多用宣纸印制，有淡雅而精美的图案花纹，尤以名家绘稿者更具观赏价值。在笺纸上写信为信笺，写诗为诗笺，作画为画笺，团体、机关、企业、学校等特印有组织名称的函纸为公用笺。齐白石老人在笺纸上题字曰：“交通银行丁亥年四十周年大庆。八十七岁之白石老人画此，制书笺分赠本行同事。白石记之。”据此推测，该笺纸是齐白石先生为交通银行成立四十周年之际订作，即丁亥年（1947年），时年白石老先生已八十

七岁高龄。

根据齐白石年谱所记，1946年10月，中华全国美术会在南京举办齐白石作品展。11月初，移展上海。岁暮，齐白石离沪返京。我们按此推断，是否当时交行在沪办展的齐白石取得联系邀其作画也未可知。当时的交行董事长是钱永铭，总经理为赵棣华。也就是

说，当时有可能是他们出面请齐白石先生所画。齐白石作了《兰花和水盂》这幅画作为交行笺纸赠送给员工励志。青花水盂，象征着清白做人；兰花，也是高洁的象征，寓意交行员工只有清白做事、高洁做人，努力读书、努力工作，才会香飘万里，近悦远来。

值得一提的是，该笺纸意趣高雅，富有纪念意义，既给了过去、现在乃至将来的交行员工以希望，又起到提示作用，寓意深刻。

齐白石与交行笺纸

吴祝华

咸菜一上桌，三碗白饭往下噏。一点也不夸张，一盆热气腾腾的咸菜炒好，我马上从冰箱里取出色泽透亮的虾皮，倒入咸菜中拌起来。咸香勾起食欲，咸菜是我们这代人记忆中抹不去的味道。

在我的家乡浙江玉环，咸菜是用大种芥菜盐腌而成，也叫它菜咸。大种芥菜叶片像蒲扇那么大，茎根像小儿的手臂那么粗，长得恣意盎然，气度不凡。每年大雪节气前后，家乡山地田间的大种芥菜已肥硕丰腴，将它们削去蒂头、剥掉黄叶枯叶，清洗后摊在竹匾上，搁在石头矮墙上，挂在竹竿上。差不多两天光景，芥菜叶片起皱，植株微微发蔫，就可以腌制咸菜了。

菜农家屋檐下摆放着好几口大陶缸，夹沙红陶制成，内壁有点粗糙，外壁釉质光亮，七八岁孩童那么高，能容纳两三百斤的芥菜。

腌咸菜步骤分明，码、压、封、泡一点不含糊。晨光中，盐粒撒下，如同雪粒子打在橄榄绿屏风上，辛苦的劳动场景，也有诗一般的意境。每腌一层芥菜，要赤脚站在菜缸上踩。道理就是“咸菜要踩，味道才来。”在凛冽的寒冬，脚踩在菜缸上，用“第二心脏”的经络气血去柔化每一株芥菜，让盐水渗透均匀，还要感知脚力是否适中。若用力过猛，芥菜的纤维断裂，腌出来的咸菜软烂，白忙活。

刚腌上那几天，夜深人静的时候，偶尔会听到咯吱一声，像是雨滴落在蚕匾上，那是芥菜在盐中变瘦的声音。根据乡人的经验，四十九天后，咸菜在卤水的浸润中成熟了。按现在科学的说法，就是咸菜中的亚硝酸盐成分基本没有了。但有的菜农会让咸菜在缸里再泡上一段时日，甚至泡上半年，泡出黄褐色的光泽；泡出酸香，也泡出咸菜充分发酵后饱含乳酸、氨基酸的鲜味。酸和鲜是家乡咸菜别有一番风味的灵魂。这样的咸菜开缸捞出时，菜梗脉络清晰，菜叶金黄艳丽。运到菜市场出售必须浸泡在篾箍大木桶里，以保持其风味和风貌。售卖时从水中提起一株咸菜，拧干汁水，抖散开来，有丝绸般的古朴韵味，又有温润厚重的模样。

旧时，猪肉要凭票购买，猪肉稀罕，外婆把咸菜切细，用少许菜油和姜丝爆香，一次炒一大盆。因为没有其他食物搭配，为了“杀饭”，咸菜又炒得咸，我们会蹙额皱眉，外婆就用很押韵的闽南语开导：“咸甜淡无味”“咸菜咸，吃到心肝儿甜”。有一次我夜自习回家，肚子饿了，见饭桌有剩在盆底的咸菜，就倒在锅里加水煮起来，放一小把米干，真吃出香甜，这情景恍如昨日。

如今，家乡咸菜与海鲜咸鲜呼应，成为百搭之味的黄金配角，演绎出各种鲜醇美味。咸菜拌海蜇丝、咸菜拌虾皮喝粥下饭就像老茶客遇见紫砂壶；咸菜水焐汤、咸菜蛤蜊汤、咸菜沙蒜汤是海边人酒酣耳热时最“懂你”的醒胃汤；咸菜炒蛎肉、咸菜炒鳊鱼子、咸菜炒鱿鱼，是传统风味与时令风物的激情碰撞。玉环食饼筒若缺了咸菜，就像画龙少了点睛之笔；台州扁食若缺了咸菜，像是行文没有神韵。

灌汤黄鱼是将整条黄鱼脱骨后，鱼腹里塞进干贝、鲍鱼、海米等食材，在炖盅里炖出的御膳名菜，我在一次黄鱼烹饪大赛中当评委时品尝过。同时登场的有家乡的咸菜烧黄鱼，咸菜催发出黄鱼的鲜味，咸菜的酸香与黄鱼的甜鲜调和出妙品臻味，汤汁浓郁，不腻不滞，清爽可口，令现场的饕客更为沉醉。

当下，杭城许多菜品沿袭风宋韵，又自创新意。一家品质餐厅的堂灼黄鱼用我家乡的咸菜梗与富阳的冬笋，加上秘不示人的香料熬成清汤，把片出粉白色肌理的鱼片往汤中一沸，像风刮开白玉兰的花瓣。咸菜菜梗棱角分明，色如翡翠，在汤中晃出阵阵涟漪。那滋味让味蕾劲舞，滑落咽喉的声音是黄鱼和咸菜的绝唱。

家乡的咸菜在似水流年中不改本色，每次回老家，我都会带回两株，似时光在掌心打了两个结。

家乡的咸菜

叶青

边看边聊

七夕会

七夕会

七夕会

七夕会

七夕会

七夕会

七夕会

七夕会

七夕会

七夕会

七夕会

七夕会

七夕会

七夕会

七夕会

七夕会

七夕会

七夕会

七夕会

七夕会

七夕会

七夕会

七夕会

七夕会