

我在江南:吉子在城市的踪影

海飞

令我不解的是,我不知道为什么会和木头走得如此之近,难道这与我小时候时常砍伐木有关?与我有好几位兄弟相继成为木匠有关?很多年前,我写过一个小小说叫《捕风者》,里面有一位代号“黄杨木”的木工。黄杨是一种密度高、长不大的树种,也是木雕艺人器重的雕刻原料,我喜欢它温暖但却坚硬的质地。有很多时候,其实我们不知道自己内心钟爱的到底是什么,我们只能在普通的人生中懵懂地前行。

在杭州城的古新河边,沈塘桥一带有一个古玩市场,叫作“二百大”。多年前我就用零碎的银子,在那儿淘来许多破铜烂碗,比如清末或民国的铜锁、帽筒、瓷板等,不知道这些东西干什么用,就是单纯喜欢这样的“旧”,或者想象这些物件曾经的主人,是怎样在一个晴朗或者阴雨的天气里使用它。一直到有一天,我接触到了木雕件,比如花板、牛腿、吉子、木雕狮子、佛像等等,那些美妙的雕刻工艺,让我认定这些东西就是艺人在木头上用刀具创作,并且在经年的流传中,让这些木雕件变得更加温暖而生动。这些被雕刻而成的故事在年轮的深处,开始生长与蓬勃起来,最后枝繁叶茂。这时候我想,我所钟爱的可能就是木雕,这就是我的顿悟,让我很有一种“众里寻她千百度”的感慨。

在这些平淡的日子里,我有时候会在“闲鱼”上闲逛,只为发现一些令人欣喜的旧木雕,或轻灵或拙朴。有时候也会认识一些四处淘货的“地皮”,他们直接通过微信朋友圈发布淘来的旧物,识货的人凭价高可得。“地皮”的生活十分有趣而新鲜,他们四处游荡,风尘仆仆,他们有时候乘坐飞机、高铁,抵达一座座城市,敲开这座城市古玩市场的门,或者是开着老掉牙的汽车不时东奔西走,出现在藏家、民宅、古玩市场。而他们因为经年累月地接触木雕,当然对各地、各种木材、各种雕刻工艺的木雕也有了研究,

甚至有些还成了专家。在这些门类各异、流存于世的木雕中,有一类叫作“吉子”的,本来是浙东家具中的附属物或者点缀物,浸染过江南的气韵与烟岚,同时因为工艺讲究,造型生动,闪烁着艺术的光华,俨然独立成了一种木雕从林中的“门派”,或者说在自立门户中发扬光大。

我相信我对吉子的喜爱与研究只是皮毛,一定有更加痴迷的藏家,像锁住春光一样,锁住了无数的吉子。我对吉子或者木雕的热爱,几乎成为一种莫名其妙的情感。吉子木质的纹理上呈现着世象和烟火,温暖而柔软,让人目光所及感到由衷的熨帖。而清朝或者民国年间木雕艺人走村串户讨生活,或经风霜或历骄阳,或走过大道或行过阡陌,艰难度生活;或者选择一街一隅,开出工坊糊口。木雕艺人或者说木雕匠的人生,是另一种吉子上呈现的多彩故事以外的人生。事实上各不相同的人生,都各有各的落寞与精彩。而当我站在吉子面前时,就是与吉子或者木头在交流和对话,就一定拥有着安静的一小片时光。

无论是“闲鱼”上的小贩,还是在各地奔波淘货的“地皮”,他们和我一样一直与这些陈旧的木头相依存,呼吸着木头的气息。我还见过“地皮”的组合,两人一队,三人一组,结伴坐火车轮船,大呼小叫,和各地的木雕收藏家交流与碰撞,或者在某一处深山败破的老宅,与主人讨价还价以收购一件祖传的木雕。我觉得这应该算是一个江湖、一方天地,那么既然如此,这些四处游荡的“地皮”,他们安置在自家院里的婆娘,又在经受着怎样的人生?

中国吉子的存在,我相信是千万门万户想要向生活和世界讨的一种彩头,无论是福禄寿,还是魁星踢斗,还是天官赐福,还是和合二仙,还是五子夺魁,还是刘海戏金蟾……无不寄托着人们的美好愿望。而我与吉子相识一场,我愿安静地沉醉在木头的气息中,徜徉在木头的纹理里。



有次去外地出差,吃什么都不舒服,朋友付了一付,离席。没多大会儿他回来了,端来一碗白水煮豆腐。自此,但凡去异地他乡,第一顿饭准要点一道当地豆腐——专治水土不服。据说倘若来得正当时,能吃到新鲜的香椿苗,则更显效力。

谷雨时节,香椿芽上市,与豆腐同拌,各自鲜美又绝不互冲。想起早前我们酒店有一道地方小吃“炸椿鱼”。时令菜,过时不候。头茬香椿买来洗净,加细盐粉稍事揉搓,然后在调好的面糊里蘸一下——动作须快,稍一耽搁那面糊便蘸不匀,厚此薄彼,成菜后非但口感欠佳,卖相也丑。

热锅冷油,将蘸过面糊的香椿用小火慢慢炸至金黄,往往是整只,故而成品形似一条条小鱼,老北京习惯称其“香椿鱼儿”,太原人则叫“炸鱼鱼”。金澄澄的脆皮包裹着一汪碧绿,咔嚓一口,外脆里酥,用我奶奶的话来说,“简直香死个人!”

雨前椿芽嫩无比,雨后天椿芽生木体。北京人吃香椿习俗已久,因为爱吃,于是种得也多。漫步四九城街头,路标名与香椿息息相关者触目皆是——长椿街、香椿胡同、椿树院、椿树巷、椿树馆……啊,整个儿一椿世界!

品种不同,香椿的身价与吃口云泥有别。上品呈亮棕红色,椿芽茎叶肥嫩,香气甚浓。售价自然

也高出许多。想吃这口鲜,得抓紧。就那么几日,椿芽已由棕红转至淡红甚至发绿,品质则差了许多。入口发硬,嚼不干净,太原话叫“发柴”。记得我奶奶每年要赶在香椿树发芽前几日,往每个枝头芽眼上扣上一只开了个小口的鸡蛋壳,美其名曰“蛋碗儿”。一来保温,再者可以利用蛋壳里剩余的蛋液滋养嫩芽,使其得以茁壮成长。

幼时记忆中,我家老宅的屋前房后、空地夹道,到处有香椿树。种这么多干嘛?

“椿芽咕嘟嘴儿,加吉就离水儿”,奶奶又在想她的胶东老家了。

“红加吉”是一种鱼,颜色鲜焕,胶东人有开春时节食椿头植鱼鲤习俗。加吉鱼买来,鱼腹并不彻底剖开,五脏六腑皆自鱼嘴处小心摘除,是为保留完整的鱼籽跟鱼鳔。这种鱼的鱼籽,异常结实饱满,鱼鳔则是一只椭圆形气泡,故亦称“鱼泡”。很多人直接将其丢弃,着实可惜。不过这东西不能直接做菜,会被视作对客人之大不敬。

奶奶自有“葵花宝典”——掏鱼鳔时千万不能戳破,洗净后开个小心口,把已经刺好的荤馅(常是精瘦肉)与剁碎的椿头(香椿芽)拌匀,慢慢慢慢地往鱼鳔里填塞。等到鱼鳔塞至鼓囊囊的,用一根竹筷再慢慢将其送回鱼腹中——烧好后的整条鱼,色



昔日山压五百年 今朝归来孙大圣

五百年后孙悟空

(设色纸本) 朱刚

香味俱佳,外形丝毫不损。

香椿苗很快老了,无法直接凉拌着吃,我奶奶改做一道“椿头丸子”。将香椿叶切碎,加碎肥膘(精瘦肉没黏性),加猪板油,打数颗鸡蛋,加一定比例的面粉跟淀粉。具体加多少?完全靠手上功夫。充分搅拌后加细盐粉,再捏一撮五香粉调味,继续顺时针搅拌,最后用两只小调羹上下那么一扣,便有了丸子形状。

炸丸子一定得是冷锅冷油。油热至七八成时,看油面青烟微微泛起,我奶奶管这叫“旺油锅”。耳畔听得“噼噼剥剥”响,可以下丸子了。丸子溜锅沿滑入,周围即刻泛起大量气泡。刺啦啦啦,改文火。炸丸子通常要炸两至三遍,才能里外都炸透,直至炸到色泽金黄,吃口更酥。

记忆中,奶奶一次总要炸很多很多,晾凉冻起,一年四季,吃火锅、吃大烩菜,起锅前抓一把焖个三两分钟,鲜美无二。

香椿季节性太强,故而只适宜在早春时采摘。最常规的处置方式是盐渍封存。椿芽金贵,椿叶则便宜许多。买回大量香椿叶,摘去老梗,洗净晾干,撒一层盐,以粗盐粒最好,加细盐粉会致使水分析出太快,香椿腌好,吃起来有

点发干发苦。

幼时每到春天,我们学校大院的老师们,老幼无分,全家出动。撸起袖子双手齐下揉椿芽,让叶子尽快吃盐。搓揉时注意香椿叶子渐渐发软发蔫,太原话叫“疲塌”,就差不多了。一层一层码进缸里封存。吃时现捏一撮出来,稍抖一抖,让盐粒落尽,过过清水就得。吃小调羹上下那么一扣,便有了丸子形状。



我奶奶好酒,顿顿不落。散白汾散竹叶青从酒厂打来,分装进二两的玻璃瓶。奶奶喝酒不用酒杯,直接瓶口对嘴,咕咚一口,夹一筷子香椿叶。她薄嫩的牙齿早已掉光,就那样用牙床吧唧吧唧,头点一点,笑得心满意足。春之椿,真是个好东西!

腌制后的香椿苗剁碎了拌面吃,咸香适宜,新鲜度却丝毫不弱。每每吃到最后,缸底还剩不少香椿末,奶奶用其跟鸡蛋同炒,是另一番风味。

少时的我,一直很好奇香椿树枝繁叶茂,却鲜见其开花。奶奶先是沉默,接着叹息道,“少说得长七八年,香椿嫩芽价高金贵,年年采,年年摘,哪个能等得起么……”

香椿树在晋北一带有“百木之王”的美誉。有钱人家盖新房,讲究用香椿树树干做上梁脊檩。纵然是稍差点的人家,也要用一截香椿木楔在檩条内。

此为故?据说用香椿树做脊檩,能够管束其他梁木,使得新房建好,可保宅邸平安,世代吉祥。不禁想起一些十分久远的人与事。有回给爷爷贺寿,父亲率先致贺辞,一开口“椿庭大人”,末了来句“椿龄无尽”。我那时也就三四岁,听得一脸蒙。多年后看汤显祖的《牡丹亭·闹殇》,里面有一句“当今生花开一红,愿来生把萱椿再奉……”如梦初醒。



秧痕

陶敏

芒种时节,布谷鸟的啼鸣惊醒了沉睡的水田。井字形的水田里嫩绿的秧苗排得整整齐齐,老农牵着水牛一圈圈踩平泥巴,这是插秧前最后的准备。

二十年前那个溽热的午后,初三模拟考的油墨味还粘在蓝白校服上,母亲已经抄起斗笠扣在我头上:“走,跟我一起去插秧。”脱下校服,我好奇地跟着母亲去田间。水田里早有十几株移动的“秧架子”。大伯佝偻的脊背几乎贴在水面,苍老的手指分秧却比燕子掠水还快;玉儿姐把裤管卷到大腿上,露出的皮肤早被泥浆染成古铜色;二妈的土筐里码着翡翠般的秧苗,每株根须都裹着湿润的河泥。我学着他们的模样,脱下鞋,挽起裤管,赤脚刚探进田水,一股清凉由脚底直达脑门,淤泥从趾缝间温柔地漫上来,带着大地深处的体温,脚底也温热起来。

母亲扔来一把秧苗,我笨拙地模仿着大人的手法:左手虎口分秧,右手食指中指并拢戳进泥里,秧苗入土的深浅全凭指尖的微妙触觉。可那些秧苗总在松手后歪斜着倒下,仿佛在嘲笑我教科书上那些工整的笔记。

日头渐渐毒辣起来。水田蒸腾起白茫茫的雾气,蚂蟥开始苏醒。当我感觉小腿有冰凉的丝线游走时,那截黑褐色的软体已经吸饱了半指长。惊恐的尖叫划破凝滞的空气,我连滚带爬扑上田埂,泪珠砸在滚烫的泥土上,瞬间洒出深色斑点。田里爆发出一阵阵爽朗的笑声,我知道,他们在嘲笑我这个学生被一只蚂蟥惊吓成这样。

玉儿姐赶紧喊来田埂上的张叔,张叔二话不说,猛一拍我的小腿,那条深褐色、肚皮鼓鼓的蚂蟥瞬间落地,腿上鲜血直流,疼痛一闪而过。张叔利落地捡起地上的蚂蟥,丢入腰间的篓子里,瞬间淹没于灰尘中。

母亲不知在田埂上拽了一把什么草,嚼一嚼涂在我腿上,一股清凉划过,血止住了。

陈平原原有本书,书名《读书是件好玩的事》。

他说,读书很“好玩”。香港有个蔡澜,和金庸等人曾并称“四大才子”。蔡澜做主持人,写美食,拍电影,是个“玩主”。还有内地的王世襄,于金石、书画、雕塑、建筑等诸多领域无不精通。他最擅长的,据说并不是做学问,而是养鸽子、斗蛐蛐、绘葫芦、架大鹰、训猎狗和品尝美食。

王世襄,在某些人看来就是不务正业。是“小”事业,不入流的。但是,经济发展了,社会的包容性会越来越强,各种新的艺术门类和研究生活的学问,必然会层出不穷。一味鄙视“小”的学问,是“小”时代的思维。

陈平原没说错。读书的至高境界,

好玩

冯磊

是“好玩”;人生的高境界,似乎也是“好玩”。社会进步与发展的趋势,是“好玩”的东西越来越多,研究“好玩”的学问越来越被重视。

读中学时,语文老师告诉我们,金庸和琼瑶、梁羽生、古龙等人的文字登不了大雅之堂。老师还说,《七侠五义》和明清小说是低俗的文字。后来,我学着写文章,一些慈祥的师长和前辈也再三告诫,金庸的书不能看,太低级太庸俗。再后来认识了一些作家,也告诫我通俗文学是低层次的文学。

结果大家看到了。很多大作家被忘了个一干二净。而关于金庸的研究则成为显学。一句话,某些文学作品败给了“好玩”二字。

东艺的精彩“养”出来

黄蒙拉

一晃,上海东方艺术中心已经做到了极致,数十年如一日不断邀请国际顶尖乐团以及独奏家来到上海,为观众带来不同凡响的音乐盛宴。这一点非常不容易,邀请大团来中国的开支(旅费住宿)往往远高于其在欧洲境内的巡演,加之报批

以及各种沟通成本,使得每一次的外团到访显得非常不容易,非常可贵。另外,在培养观众观演习惯这一点上东艺也下足了功夫,这在国外相对少见。我个人还很欣赏东艺的“品相”。东艺的整个设计美学和国外大部分的音乐厅相比更具现代感,算是很有年轻感的剧院了。

东艺是一个功能非常全面的综合剧场,除了我们最常演奏的2000人大厅以外,他们的小厅音响效果也非常迷人,印象最深的是曾在十多年前和来自上海的钢琴家宋思衡一起在其中录制了我的第二张专辑《非同小可提琴》,声效是如此融洽和圆润,比欧洲和日本的许多音乐厅有过之而无不及。

世界上许多音乐厅在建造完成之后,后期会继续逐步地进行音效方面的调整,人们称之为“养”,把音

十日谈

我来过一次上海,在东艺演出,感受过这座城市独特的魅力。请看明日专栏。



扫一扫,关注“夜光杯”