想起一家书店

韩浩月

夏日炎炎,没由来忽然想起一家书店,那家书店在桂林,漓江边上,名字叫刀锋。每次去桂林,都要去一次刀锋书店。每次去刀锋书店,感觉都像是第一次去,我也无法解释这个印象是怎么产生的,可能和刀锋书店内部布置经常变化有关,也可能与刀锋书店所在之地是游人如织的景点有关。

上一次去刀锋书店,留下了深刻印象,每一个细节都记得。去年8月,广西师范大学出版社举办的书评大赛颁奖,受邀前来参加颁奖活动后的一场论坛。广西师范大学出版社有自己的独秀书房,我只参观了活动举办地的这家,打算去看其他连锁书店时,出版社的黎金飞兄说,晚上去刀锋书店看看吧。

外地的书友谈到桂林独立书店,总会说到刀锋,桂林当地的文化从业者以及书迷,也把刀锋当作桂林的一张名片。到2025年,这家书店已经存在20年整了,一家书店可以存活这么久,就已经和所在城市深度绑在了一起。我曾错误地把桂林的刀锋书店说成先锋书店,一字之差,朋友打趣说,先锋书店是南京的,但与黎金飞逛完刀锋后,我觉得自己以后再也不会记差了。

在去刀锋之前,这家书店曾因漓江洪水淹店,而触动全国爱书人的心。2024年6月19日,受特大暴雨影响,洪水漫过漓江堤坝,岸边的刀锋书店被淹,水位到达书架半身的位置。水是书的天敌,在无法阻挡的洪水肆虐下,被淹后的刀锋书店可以用"满目疮痍"来形容。当时有网友提议捐款救助书店,但书店婉拒了这份好意,他们默默地收拾打扫店面,晾书晒书,并发起了一场主题为"方舟计划"的艺术共创活动。

我于夜灯初上到达刀锋时,这场艺术共创活动正在进行中,诸多的艺术家,使用被水泡过之后的图书,进行了一次集体创作,那些变形的泡水书,在装置艺术的手法下,造型夸张艳丽,颜色缤纷夺目,通过视觉进入心灵,有一种震慑人心之美,洪水早已不知所终,但这些装置艺术品,把一部分洪水留在了书籍中,留在了书店里,虽然没有目睹洪水袭店的真实场景,但通过装置艺术品的呈现,还是能让人感受到洪水就在昨日的压迫感与紧急感。

我拍摄下来的诸多图片中,有一作品名为《选择》,泡烂的图书竖立起来,并从中间被打开,书页内部有被烧灼的痕迹,在水与火经过的地方,有着状似鲜血的颜料滴下,在这片"血沃之地",生出了青苔和鲜花,还有一只很萌的小鸟在裂缝处探出头来,好奇地打量着外面的世界……这样优秀的装置艺术品,那天在书店中,展出了一二十处,每处都值得流连,反复观看,沉浸其中。那晚的参观者,无一例外都很安静,连柜台上去结账的读者,说话声音都是小声、轻声的,能想象到,每位前来这里的读者,内心仿佛都变得轻盈易碎。

我在刀锋,买了一本《伍尔夫传》,还有两个印刷了"刀锋书店"的啤酒杯。《伍尔夫传》是被塑封好的,但无孔不入的洪水,还是在它的封底留下了一片水渍,书拿到手后,立刻拆了塑封,用手去触摸那片水渍,干燥后的水渍污染处,在被触摸时留下了伤痕般的粗糙之感。回家后阅读这本书的过程中,总是身不由己地用手指去触碰那片水渍,因而读这本书,还多了传记读物之外的感受,数月过后,读过的内容忘记了许多,但留在手指上的触感至今清晰。

刀锋书店店名,源自毛姆小说《刀锋》,记得书店里有大量毛姆小说中文版图书,由此可见书店创办者对毛姆的喜爱。但现在的刀锋,已经逐渐脱离了毛姆小说"欲望是刀锋,越过即获得"的原意,它更多让人想到,书店和图书,在面对俗常、平淡的生活时,会如刀锋般锋利地划过生活的肌体,使人感到疼痛的同时也感觉到幸福——反正每次我想到刀锋书店,内心总会产生一些这样的悸动。

"受伤"过的刀锋,会更锋利。如同不断被打磨的心灵,会更如镜般干净而空灵。

我家来了小斑鸠

羊 郎

端午节的早晨,北阳台又传来斑鸠的"咕咕"声,我蹑手蹑脚地轻轻移步到北阳台,只见一只俊俏的斑鸠驻足在窗台上,它昂着头向着天空叫唤着。

是它回家了吗?我端详着,思量着……

北阳台作为工作阳台比较宽敞,空调机组和热水器件都在那里。春节假期里,窗外还是一片春寒料峭的光景。偶然发现阳台地上有一段树枝,以为是北风吹进来的残枝败叶,没太在意。后来,又发现地上有鸟类的粪便,这才放眼四处巡视,竟然发现热水器的顶上居然有一堆树枝。"旧时王谢堂前燕,飞入寻常百姓家",难道鸟在这里筑巢了吗?怀着好奇心,我们家人都静观其变,没有动这个简陋的巢穴。几天以后,发现有四只长相酷似鸽子的鸟大模大样地过来了,不像是造访,倒像是回家。是野鸽子吗?那脖子上一圈白色斑驳的花纹好似项链,真是挺漂亮的。邻居告诉我,那不是野鸽子,是斑鸠。听说斑鸠是吉祥鸟,那"咕咕"的叫声给人带来一种岁月静好的氛围,令人有回归自然的松弛感。

不知何时开始,起初的四只斑鸠,后来变成了固定的两只。一只蹲在枯枝筑成的巢穴上,一只则进进出出,貌似非常忙碌的模样。我小时候养过鸡,突然想到莫非斑鸠在孵蛋啦,我家热水器的顶上变成产房了。于是瞅准一个机会,乘着两只斑鸠都不在的时候,我站在高处举着手机拍了一张照。放大照片一看,果然发现枯枝下有两枚晶莹剔透的蛋。再后来,总有一只斑鸠整天整夜匍匐在树枝上,头对着墙,尾巴朝向窗外,好似在面壁思过。它目不转睛,全神贯注,仿佛任何外来的声响于它皆是身外事。我猜想兴许孵蛋已经进入冲刺阶段,可是它不吃不喝能行吗?我上网一查才恍然大悟,原来斑鸠孵蛋是公的和母的轮流值班,只是我没看到它们如何交接班的。

时间一天天过去,我们期盼着的斑鸠娃娃就是没见出来,我担心是否热水器的温度太高,将斑鸠蛋烤熟了,而那对傻父母却浑然不知,当真这样就惨了。

忽然有一天,我看到两只斑鸠不见了,而热水器上那堆枯枝上隆起了两个小包。我又登高窥视,顺手拍了两张观察照。放大照片来看个究竟,哇,竟然发现那隆起的、毛茸茸的小包居然是斑鸠娃娃的羽毛,原来小斑鸠已经降临人世,共有两只,它们低着小脑袋一动不动。原来它们的父母完成了孵育使命,出外觅食了,不知道它们将带回来什么美食投喂娃。才十几天的光景,那两个小家伙已经可以亭亭玉立在空调主机上,时不时地扇动着不丰满的羽翼,开始跃跃欲试了,可见小家伙期待着一飞冲天的那一天。此后,大斑鸠回来的次数少了,而我看到从阳台飞进飞出的是两只小斑鸠了,它们飞行的姿态轻盈优雅,俨然小主人一样。再后来两个小家伙回家的次数越来越少,甚至不再回家了。偶尔,大斑鸠还回来看看,孤独的一只或两只,对着窗外"咕咕"叫唤,似乎在呼唤它们的孩子。此时的它们,看着挺可怜的。

令人意想不到的是当我还在与大斑鸠共情时,发现那大斑鸠俯卧到枯枝上了,难道无独有偶,老戏码又要上演了吗?上网再查,果然如此,斑鸠一年可以孵育两次,且都在春天。老规矩,顺其自然,乐见其成吧。可是偏偏那段日子天气反常,白天温度有时飙升到32摄氏度,家里应该要关地暖了,但是看着斑鸠还在那里专心致志的模样,我怕地暖一关,万一天气又转冷,影响孵育,于是就为它们再忍忍。过了几个星期,又有两只可爱的小斑鸠出世了。这次两个小家伙好像一强一弱,一只强壮的早几天就在阳台里练起了低空飞行,而另一只还趴在窝里。等到它一扑一闪地练习飞行时,它的兄弟已经展翅高飞了。此时的亲鸟还是每天回来看望,只见亲鸟站在阳台窗沿上,头冲着小斑鸠咕咕叫,好似在询问食物够不够,而小斑鸠则扑闪着稚嫩的翅膀,想飞又没自信的样子。此时它们一家三口六目相视,一派其乐融融的光景。

其实动物和人一样都是需要激励的,由于那只稚嫩的小斑鸠一直不敢起飞,我每天增加了探望的次数。多次频繁的探视,使得小斑鸠惊恐不安。终于有一次,出于本能的逃逸,它飞起来了,只是匆忙间翅膀刮到了窗框,随着"哐当"一声响,那小斑鸠终于完成了它的首次飞翔。

前后四只小斑鸠都到广阔天地里寻找自己的生活去了,只有大斑鸠还偶尔回来看看,听到"咕咕"声,我总要去阳台上看看,只见大斑鸠百无聊赖地用嘴啄着自己的羽毛和脚,也许看到自己的雏儿一去不复返,其内心少不了一份失落吧。其实大千世界,万类霜天竞自由,与其相濡以沫,不如相忘于江湖。

斑鸠属于鸽类,有很强的方位感。现在我凝视着眼前那只俊俏的斑鸠,心想,在我家阳台上出生的是你吗?

扫一扫,关注"夜光杯"

清香黄百合 (插画) PP殿下

啤酒岁月长

默 音

我有两个爱喝啤酒的朋友,时常从社交网络看到她们的今日酒况。许多没喝过的酒款以"云喝酒"的方式映入眼帘,例如修道院啤酒、层出不穷的酸啤、用塑料袋现打的青岛啤酒——其中一位朋友住在青岛,有地利之便。青岛那位对国内的精酿圈颇有微词,说现在精酿厂恨不得玩出花来,光是多倍酒花还不够,各种果泥轮流上,到最后反而失去了啤酒原本的质朴。

我也觉得,啤酒简简单单就好。有两年学着喝精酿,那时国内厂牌还不多,刚接触到国外的树屋、本末主义,确实被浓郁的啤酒花香气震撼。不过这些精酿首先是贵,也就没了随手开一罐毫无心理负担的快乐。另外,它们的口味复杂,适合品鉴,像我这样吃晚饭时喝,好像有些不够正式。

对啤酒最初的概念,来自村上春树的小说。《寻羊冒险记》的主人公经历了种种奇遇,去到朋友家的度假别墅,独自住在那里喝啤酒跑步思考。当时上海流行的啤酒是力波,邻居家的爷叔们一买就是一打,装在塑料筐里的浅茶色玻璃瓶,喝完了再把整筐空瓶拿回小卖部,记得好像每瓶的退瓶费一毛。我在浦东的商场实习,等结束营业,坐大桥线到浦西,再转夜宵线公交车,到家已是深夜。经过罗森,买个罐装可乐或啤酒,带回家,坐在木梯的最后一级,慢慢喝掉。那时的夏夜,炎热底下透着一丝夜的凉意,喝杯冰饮,十分痛快。记得我总是买麒麟,多少有村上小说的影响。

旅居日本时,差不多每晚一罐啤酒。旅居者的心态和旅游差不多,总觉得花钱吃喝不浪费,重在体验。总是买350毫升的普通装,大罐对我来说太胀肚。家附近有两处可以买啤酒,丸正超市里都是常见的大厂牌,偶尔有新潟厂牌,用酒米酿造的,后者总是很快售空。还有一回似乎是周末有球赛,啤酒货架彻底空了,我站着发了会儿呆。另一处是永旺的酒水超市,品类较多。在那里遇到一个好喝的厂牌,名古屋的Y.Market brewing(柳桥市场精酿),从网站看,其产品线超过一百种,永旺通常有三四种,想要换口味的时候,就买他家的几款。更多的日常陪伴仍是麒麟。有一款"丰润",普通啤酒1.5倍的麦芽,四种啤酒花,比其他水啤略贵,口感倒也符合名字。

啤酒相伴的日子画上句号,是因为感染新冠。新冠痊愈后,咳嗽一直没好,而且只要外出吃饭,咳嗽就变得更厉害。后来终于搞懂了,后遗症是过敏性鼻炎,且过敏原是冷空气和冰饮。拖拖拉拉治了一段时间,回国后继续看病。东京和上海的医生都很淡定,说,哦,这种后遗症很常见,过敏性鼻炎只要得了就是终生的。

两年过去,过敏体质略微见好。今年,高温天以愈发猛烈的势头袭来,我从电商随便买了点水啤搁在冰箱里,在特别累的日子来一罐。喝啤酒的人都会喜欢开喝的几分钟:拉开易拉罐的声响,倒入杯中的泡沫,还有第一口——永远是第一口最好喝,其中仿佛凝缩了从初读村上小说的夏天到现在的漫长年月。

碎一个盘子,旺一铺一地

龚 静

初夏看到大学老同学的西班牙游记,对塞戈维亚坎迪多餐厅店主盘切乳猪的餐前表演颇有兴趣。这让我秒回2019年夏天也在此品尝过烤乳猪:侍者推出乳猪,老板一通热情洋溢的西班牙语,只能听清英文的"欢迎来到西班牙,欢迎来到塞戈维亚,欢迎来到坎迪多",接着他以白盘为刃,手起手落,乳猪成块,再向上抛盘,咣当碎地,一气呵成,惊奇、期待、欢乐,餐厅气氛渐趋热烈。一身正装的老者在盘子碎地之时跷起大拇指说中文"谢谢,谢谢"。其实西班牙式烤乳猪滋味并不特别,比之广式烤乳猪的脆香,西班牙式的上桌时将肉浸润于汤汁,吃起来软趴趴。不过坐在石砌老建筑内,那么有仪式感的上菜方式,窗外就可看到保存完好的古罗马高架水渠,这烤乳猪当然游客必吃。

一餐停留,回忆清晰。彼时吃完烤乳猪后我特地去前台寻找盘切乳猪的耄耋老者,八十多岁的他灰发溜光,藏青西装加紫色勋带,仪表堂堂,深色眼镜框,眼睛少见浑浊。他就在楼梯拐弯处一桌站立,看到我们对他竖大拇指,他也回礼,"CHINA,你好,谢谢"。拿了坎迪多店铺广告纸请他签名,他欣然提笔,彼此合影留念。祝他健康长寿,生意兴隆。

客人一波又一波,盘子碎了一个又一个,有时老者操盘,有时他人,把餐厅气氛烤得热气腾腾。查资料,这家店铺的建筑历史可追溯至18世纪,最初是一家客栈,为途经塞戈维亚的旅人提供食宿。塞戈维亚因其古罗马水道桥和城堡(阿尔卡萨尔)成为重要驿站。坎迪多家族的第一代在1905年接手客栈并将其转型为专业餐厅,以家族姓氏命名。坎迪多本人成为烤乳猪技艺的代表人物。当然烤乳猪有其秘方,介绍说是选1.5公斤的猪仔以牛油、迷迭香、蒜蓉涂抹后放入焗炉焗一个半小时,其间要不断淋入葡萄酒和撒胡椒粉。也许因为口味差异,我对烤乳猪的感受一般,倒是对盘切乳猪印象颇深。餐厅毗邻古罗马水渠,老天赏饭,已成塞戈维亚的地标。2019年被评为西班牙"国家旅游兴趣景点"。内部装饰了很多历史照片和纪念品的坎迪多餐厅,已然不仅是特色美食之地,还是打卡景点。略略搜了一下近期相关视频,几乎拍摄的都是盘切乳猪的欢乐场面,烤乳猪具体什么滋味倒在其次。我将拍的老者照片发给老同学,问他们是否也是同一位,同学说不是。看到其他视频里切乳猪的多为一个六十多岁的厨师装男人。老人还在吗?继续搜,还真看到今年上半年有游客去铺子拍到的老人,被搀扶着颤颤巍巍走进餐室,还是藏青西装加紫色勋带(这勋带是西班牙王室特授的)一丝不苟。老人应该是难得出来了,举盘的手势弱了,可是欢迎词照旧,"谢谢"必然要说,白盘摔地当然清脆。我这个过客,再见老人,颇感亲切。

资料说,目前坎迪多由第四代继承人管理,应该就是这位老者之子,老人则为第三代传人——何塞·玛利亚·洛佩斯,从年龄上看也比较符合我们当时看到的80多岁的样子。那么今年90多岁了,偶尔来店里摔一记盘子也是生活一乐吧。

一间餐厅能这么一代又一代地把建筑、美食尤其是上菜仪式传承下来,要不兴旺也不行,盘子咣当,生意兴旺,走马观花的游人们记不住烤乳猪的滋味,但记得住盘切乳猪的仪式氛围,也就记住了这家店这个城。

十日谈

人在旅途

责编:吴南瑶

这样的一封信在三人之间建立起一种奇妙的联系,真希望陌生的捡信者能留下通信地址。

夜光杯