

莫干山是座山，山在云端，吞吐着天地的气息；莫干山也是一个镇，镇在山脚，是山吐纳出的一片人间烟火。这座山，印刻着无数名流的雅宴记忆，这个镇，藏着浙北山区的味觉密码。

1928年，时任上海《申报·自由谈》主编周瘦鹃，受辛亥革命元勋周柏年邀请，到莫干山避暑。他在《山中琐记》中，留下了包括鸡蛋清口蘑汤、煎鳜鱼、虾仁盒蒸、熏鸡、竹叶粉蒸肉、鸡脑豆腐等在内的详细菜单。读完掩卷，馋念暗生。

著名学者马寅初常携妻儿到莫干山小住。1957年夏，他再次上莫干山休



星空下的雨果故居 (油画) 杜海军

我的母亲决定给孙女在客厅规划一个读书角。于是，客厅的全套卡拉OK设备就地解散，被安排到三楼闲置。多年前，我的父亲曾凭借他早年水电工的经验以及对音乐的热爱，将这套复杂的设备顺利安装于此。如今，他又凭着经验，拆解了这套他从一家倒闭KTV里淘来的宝贝。他整齐地把它们摆放在一起，告别他的老伙计。

从我记事起，父亲就喜欢唱歌，他的少年时期正值香港乐坛的黄金岁月，在这股潮流的感染下，他留着四大天王同款四六分发型，所有粤语金曲信手拈来。父亲真切地热爱唱歌，唱歌这件事也实实在在地给他带来了回馈，一是凭借美妙的歌声娶到了老婆。此外，就是在工作的大酒店举办的唱歌比赛中荣获第二名，赢得一套杯子，但最开心的，是在一个舞台上展现了自我风采，这价值远胜过一套杯子。

我的父亲高中辍学后就去社会闯荡了，在深思熟虑与多次尝试后，他最终下定决心成了一名水电工兼木匠，在此时期，他最引以为豪的是为家里安装了全村第一台抽水马桶，其影响力不亚于全村第一台电视机。同样在这一时期，发生了一件让我父亲刻骨铭心的事。我的父亲做木匠活时，条件艰苦，夏天闷热的夜晚，木材就是他的床，他长期赤膊上身睡在上面，睡得背上满是疙瘩，瘙痒难忍，但这不是最糟糕的。在一个清晨，睡

眼蒙眬的他在锯床上锯木板，昏黄的灯光加深了他的困意，在将木板送向圆盘锯时，他没有及时将手收回，高速运转的锯齿将木板连同他的右手食指关节一同截断。钻心刺骨的疼痛让他猛然惊醒，但他依然保持着冷静，忍着剧痛，捂着手指跑向车站，跳上一辆公交车赶去医院。幸运的是，那一节手指留在了手上；不幸的是，这节手指永远停留在了它被截断的年纪，不再成长。我想这或多或少、潜移默化影响了父亲的自信心。

往后的岁月里，父亲转行做了十几年的厨师，而后又做了十几年的公交司机。在当公交司机的某一年里，出现了一个新的舞台——竞聘车队队长演讲。父亲准备时几乎所有问题都对答如流，但站上台的那一刻，他的大脑变得一片空白，绞尽脑汁也说不出一个字来。或许，我父亲的自信唯有唱歌时才能展现。

其实，没有舞台也并不妨碍父亲展现自我。在那套卡拉OK刚安装的前几年，他几乎每天都会唱一会儿，后来频率逐渐减少，直至如今连设备也要拆走为孙女腾地方。这倒不是说父亲对唱歌的热情下降了，而是他的阵地逐渐转移到手机上了，他发现手机上的唱歌软件使用起来更加得心应手，还可以随时把录制的歌曲放出来自行品鉴，实在方便。正如此刻，他熟练地连接蓝牙音箱，一边播放起自己的作品陶醉地倾听，一边问孙女，“阿宝，爷爷唱得好不好听？”

莫干山味道

叶 青

假，厨师做了清蒸鲈鱼、炒南瓜等家常菜，马寅初特别喜欢，留下三谢厨师的轶事。

人类与食物的缱绻，大抵是生命中最持久的眷恋。莫干山有近六万亩竹林铺就食材的基底，有云雾滋养的茶果，有山泉孕育的山珍，还有湖湾鲜美的水产，此番美食图景，怎不令人心向往之。

二十多年前，我终于有机会上莫干山。明知当年莫干山上的盛宴不可复制，我依然相信，此去莫干

山，总能在某一缕山风、某一味笋鲜、某一处山水与盘飧间，触摸到旧日风味的余温。

车沿着山路行驶，我的兴致随着海拔升高。然而，经过一个村庄时，几位村民向我们摆手，车被拦住了。得知山上路面“下冰凌”了（本地人对道路结冰的称呼），我的满腔期待，就这样被温和劝留在半山腰。

一位大叔看出我们的失落，招呼道：“下来吃口热的吧。”既来之则安之，周边景色也不错，就跟着走进他家的砖房。炭火盆的红光瞬间拥抱着我们，灶梁挂着腌好的猪前腿，女主人领神会，踩在板凳上割下一刀咸肉，男主人走到屋前的竹林里，挖来几株冬笋。两样东西，清清爽爽，就这么掷进一口陶罐里，注满山泉水，灶膛里架上几根粗柴，便咕噜噜地炖起来。

我们到村里转了一圈，看了景色优美的劳岭水库。回屋时大叔端上陶瓷大钵：汤色是诱人的奶白，上面浮着金色的油星，炖得酥烂的咸猪肉敦实地卧在汤里，滚刀块的冬笋是半透明的玉色，热气蒸腾中，咸香与清鲜猛烈地扑来。

我一口汤喝下去，舌尖“嗤”地一声欢呼，一股鲜美的暖意，从胃里升腾上来，直冲天灵盖。咸肉的“陈”与冬笋的“新”相互激荡后，达成至臻的升华。我吃过不少店家的“腌笃鲜”，咸肉加鲜肉和春笋，做到位也相当鲜美。但这一大钵无名的咸肉冬笋汤，带着山野的率真与力道，像一记直拳，打在我的味觉记忆上，叫我永生难忘。

我们虽没抵达山顶，却用味蕾触碰到了扎实、滚烫的“莫干山”。从此，我对莫干山的味道更有期待。

得偿所愿，几年前，好友在莫干山度假区置了新房，我每一次去探望朋友，都会“寻吃”一番。

譬如，顺着庾村广场往西，走上一条缓坡，有一家不起眼的饭店。这里的生炒石鸡是莫干山山珍的一张名片。20世纪50年代，陈毅元帅多次上莫干山探望休养的张云逸，常在山间小馆吃饭。他爱用当地米酒配生炒石鸡，说

“这石鸡比城里的蛙肉鲜，有大山的骨气”。莫干山石鸡是山涧的一种蛙，栖息在竹林石缝间，个头不大，肉质紧实，姜蒜猛火快炒，便鲜香扑鼻。泼辣而跳脱的味道，带着山涧的清凉气，与当年那碗醇厚的咸肉冬笋汤，恰成有趣的对照，一静一动，一

天极冷，温水泳池的冲淋房里，薄雾氤氲。20多个隔断均被占用，花洒下水声哗啦。

看点来了，首个出场的男主，仅7岁，刚从池里上来，着泳裤，赤双脚，唇乌紫，瘦小得像能飞起；地砖冰冷，他踮脚而行，触摸到旧日风味的余温。

男孩进了冲淋房，见无空位，就挨个询问花洒下的每一位。他是这么问的，“请问，你还有多久？我在问你呢。”他的直接，让我想笑。此地，没有人会如此设问，所以呼应都

不太积极。死样怪气地答复过来时，小孩已在转向下一位了。这个

7岁男孩的社交姿态松弛，有意思的是，他马上将碰到一个风格迥异的对手，也不过9岁。

7岁问9岁，你快好了吗？我很冷，可以一起洗吗？9岁说，我想，还是不要了吧，我和边上那个是一起来的。

9岁应答敏捷，语意婉转。从7岁的表情上判断，他没能明白9岁婉拒他的逻辑。作为长者，我可以让出花洒，我等着被问。突然，7岁瞥见一个空位，滴答就位。他在热水冲淋之下，一副爽死的模样。

7岁很快洗完，我俩前后走向

更衣室，像一头小象，后面跟着一头老象。在必经的梳妆区域之侧，我俩被挡了道。三名成人，正摆出极有排列感的同款造型。他们裸身分腿弯腰，手持的电吹风穿过裆下，再尽力倒反，让热风口精准对着臀部凹处。为实现吹风机的角

发器发出的刺耳轰响。

我真的希望，那个男孩没能真正看明白，那些父辈或祖父辈的成人，在进行着怎样的追求。也许有人会说，拿着大家轮流用的吹风机去吹个人的某些部件，也不见得会引发多大的悲催。但还是会发生一件事的，这些成人不在乎尊重与被尊重，这样的麻木行为在公共场所频繁出现，会让孩子们，于恍惚之间产生一种意识：一个人只要不偷不抢，就可以算不妨碍他人了。

后来，我和7岁一起在存衣箱前穿戴时，我问他，刚才看到三个人弯着腰，这是在干吗呢？他说，他们可能冷得要命吧。男孩虽颇有社交天赋，但离开能产生立场的那种成熟，还有距离。

我又问他，今天不愿同你合用花洒的小朋友，明天和你对换一下，他也很冷，请求同你合用一个花洒，你会同意吗？

男孩久久观察着我的脸，估计将我和他经验中的歹人，做着高速比对。在确定我没有负面嫌疑后，男孩平静地说，你猜一猜，我会同意吗？

的，但我感觉到了父亲的意思，一张凳子，一条心，这是父亲对我们姐妹的希望和要求。

妹妹脸上放晴了，在长凳子的外端坐稳，伸手撩起一把稻柴递给我，说：“姐姐，给我拿柴，你烧火。”她人小，烧火不会，递柴却很神速。

母亲要烧肉了，妹妹就拿两根花黄柴传给我，我两只手拿住两端，中间搁在腿上，双手同时用力按下去，咔嚓，柴变两段，再重复一次，就变成了四段。妹妹马上又给我一缕稻柴，我顺势绕在拗断的柴火上，一下就塞进了灶膛。刚放下柴火，妹妹又传一把火钳到我手边，她的每一次传递都正确，都及时，像她自己在烧火一样了。我两手拿住火钳头部剪刀样的把手，提起了伸到柴火下，先横着掏两下，再竖着掏三下，最后将刚才的稻柴灰往灶膛底下压下去、压紧，灶膛里就有了足够的空气流动。上灶的母亲看见了，抿嘴一笑，表扬父亲长凳做得好，表扬姐妹俩烧火配合得好。

火旺起来了，火苗儿在灶膛里欢快跳跃，火光映照在柴仓墙壁上，也照在我和妹妹的身上，妹妹满脸红彤彤，我一脸热烘烘。我们烧着火，嘴里嗯嗯呀呀哼起了歌谣。不多时，母亲说好了，我站起来看灶面，母亲慢慢掀开镬子的盖头，水汽立马从镬子里升腾而起，又一下子弥漫开来，屋子里全是热气，也全是肉的香气。

母亲笑吟吟地说：今天的红烧肉，熟得快，香得也结棍。

烧火

张秀英



腊月里，姐妹俩争着要帮母亲烧火，

烧火身上暖，但更多的是想在母亲面前卖个乖。

妹妹岁数小，人还没高过灶面，烧花黄柴，拗不断就整根塞，一时塞不进，灶膛里就断了柴，就熄了火；烧稻柴火，她也不会做草团，也是直接塞，柴头进去了，柴尾巴拖在灶膛口。

母亲担心火时旺时熄，镬子里的饭要夹生，更担心柴尾巴引起安全问题，就不让妹妹烧火。妹妹噘着嘴，赖在烧火凳上不肯起身。柴仓里只有一只小矮凳，妹妹坐了，我只好蹲着烧火，脚蹲麻了，就用肩膀挤了挤妹妹，意思叫她出去。妹妹不肯，我就板着面孔。

“亲姊妹道里，不可以板面孔的。”母亲柔声说。我和妹妹只好把埋怨收进肚子里，我们知道，新年马上就要到来，不开心，也要开心的。

来了，来了，总算完工了。父亲端来了长长的烧火凳，安放在柴仓里，自己用手摁住了试试，说没一点晃动、稳当的。

说着头转向我们：“现在开始，不争不闹，一起烧火。”我和妹妹都点头，我们听得懂的，一起烧火，一起暖，是好的寓意、好的兆头。

这只凳子，是矮了一半的长凳，有一米多长，小腿肚高，我用手在凳面上把量，两个虎口宽。姐妹两个并排坐下，高低、长短都正好。怎会不正好呢，这是父亲为两个女儿定做的呀。父亲不是木匠，我不知道父亲是怎么学会做长凳

的，但我感觉到了父亲的意思，一张凳子，一条心，这是父亲对我们姐妹的希望和要求。

妹妹脸上放晴了，在长凳子的外端坐稳，伸手撩起一把稻柴递给我，说：“姐姐，给我拿柴，你烧火。”她人小，烧火不会，递柴却很神速。

母亲要烧肉了，妹妹就拿两根花黄柴传给我，我两只手拿住两端，中间搁在腿上，双手同时用力按下去，咔嚓，柴变两段，再重复一次，就变成了四段。妹妹马上又给我一缕稻柴，我顺势绕在拗断的柴火上，一下就塞进了灶膛。刚放下柴火，妹妹又传一把火钳到我手边，她的每一次传递都正确，都及时，像她自己在烧火一样了。我两手拿住火钳头部剪刀样的把手，提起了伸到柴火下，先横着掏两下，再竖着掏三下，最后将刚才的稻柴灰往灶膛底下压下去、压紧，灶膛里就有了足够的空气流动。上灶的母亲看见了，抿嘴一笑，表扬父亲长凳做得好，表扬姐妹俩烧火配合得好。

火旺起来了，火苗儿在灶膛里欢快跳跃，火光映照在柴仓墙壁上，也照在我和妹妹的身上，妹妹满脸红彤彤，我一脸热烘烘。我们烧着火，嘴里嗯嗯呀呀哼起了歌谣。不多时，母亲说好了，我站起来看灶面，母亲慢慢掀开镬子的盖头，水汽立马从镬子里升腾而起，又一下子弥漫开来，屋子里全是热气，也全是肉的香气。

母亲笑吟吟地说：今天的红烧肉，熟得快，香得也结棍。



莫干山的清蒸鳜鱼和甲鱼汤，烹制方法传承了“补元气”古法智慧，甚合我的口味。

所有莫干山的味道，无论山巅、半山、山脚，皆根植于“江南第一山”与水乡食材的双向奔赴。而我只是山野逐味人，循鲜而来，仅拾掇其一二真味，便已醉心其间。

莫干山味道是风雨春秋，难以穷尽。山仍是那座山，云雾漫卷间，依旧吞吐着天地清旷的气息；镇还是那个镇，炊烟袅袅里，兀自升腾着人间烟火的暖。名流雅宴的余韵，早和竹林的风、山泉的鲜、茶果的香糅在了一起，共同成就了长三角市民的后花园。脚踏这片土地，味蕾所及，皆是山上山下相生相融的悠长滋味。

云南开笔礼

瑞 秋

我在先师殿外围，旁听了开笔礼的核心环节——启蒙开笔写“人”字。静穆中，身穿红黑汉服的主礼人，解说开笔写人的意义，一撇一捺，既是写人，也是做人，要平稳端庄，堂堂正正，顶天立地。台下的蒙童，随指令，拿起面前小桌上的

毛笔，蘸上墨汁，在家长手把手的教导下，写下了“人”字。宝宝们经过洗手、拜师、击鼓、写字等过程，突然长大了，变懂事了，知道了什么是礼仪，什么是秩序，有了小学生的样子和精气神。

次日，我们去昆明，途经弥勒，纠结于午饭吃米线，还是其他，上网查看发现，有家评分较高的汽锅鱼店，近在咫尺，于是进店下单，厨房的伙计开始杀鱼，配锅底辅料。等待中，我去问站柜台的老板，汽锅鱼不放一滴水，煮出一大锅鱼汤的原理，还有当地产的谷鱼，味道鲜美的原因。年轻的老板相貌儒雅，谈吐得体。我好奇他为何安于这家小店？他说外面好工作难找，他说外面好工作难找，

干脆子承父业，不指望大富大贵，但求细水长流，为读一年级的女儿，攒未来的学费。一年级女儿？我想到了开笔礼，问他是否带女儿参加过？他说：“当然，必须的。云南嘛，有孔庙的地方，就有开笔礼。”

的确，素有“文献之邦”之称的云南，自2009年创办水开笔礼后，星星之火，燎原至好几个地区的孔庙。这背后是否有巨大的商业驱动力？我留意过建水开笔礼入场券价格，两大一小含景区门票，汉服、布鞋、礼具、证书等，共360元，比较厚道，要不是超龄得离谱，我也想被仪式一回。

旅 游