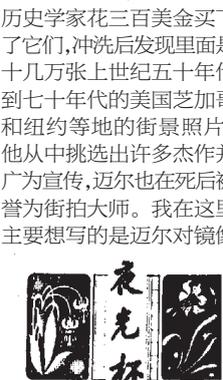


(一)  
美国法裔女街摄影师薇薇安·迈尔(Vivian Maier, 1926—2009)的身后成名,是摄影史上最奇特的事件之一。她一辈子做了四十年的保姆,业余时间就拿着一台禄莱相机出去拍照,留下了大量的胶卷。这些胶卷大部分在她活着的时候都没有冲洗。她在养老院死去后这些胶卷被拍卖,一位年轻的历史学家花三百美金买下了它们,冲洗后发现里面是十几万张上世纪五十年代到七十年代的美国芝加哥和纽约等地的街景照片。他从中挑选出许多杰作并广为宣传,迈尔也在死后被誉为街拍大师。我在这里主要想写的是迈尔对镜像

## 器物之影

谈瀛洲

的兴趣和拍摄。迈尔留下了许多的自拍照。这些自拍照中的她,总是反映在各种镜头中:有的时候是真正的镜子,有的时候是大片的橱窗玻璃等光滑的、有反射功能的表面。这反映了她的创作状态:她总是在孤独中拍照,所以没有人拍她在拍照,她只能自己拍她在拍照。



有一幅照片是,一位工人正在帮人搬家,双手拿着一面长方形的镜子,镜子里反映出手持禄莱相机、正在拍照的迈尔。这不过是一瞬间的事,但街拍高手迈尔抓住了这个瞬间,她肯定也知道抓住了这个瞬间(她用的是胶片相机,她不能像现在数码相机的那样马上看到自己的照片)并因此而露出了满意的微笑。

### (二)

在其他的自拍照中,



时间的痕迹 (中国画) 庄艺岭

迈尔一般都表情严肃。有一张应该是在超市里面拍的:墙角那里有一面凸面镜,除了手持相机的迈尔外,它还映照出了一般美国超市里会有的杂志架和商品架。这是在还没有监控录像的年代拍的:这种凸面镜一般安装在商店或小超市里远离店员的墙角,这样店员只要看一眼镜子就能看到店里的各个角落的情况。照片里的迈尔显得有点偷偷摸摸:

很少有人会想到去超市里拍照,只有摄影狂的迈尔会想到在角落里的凸面镜下拍一张自拍照。还有一张镜面自拍照我觉得是最巧妙的:照片是在室内拍的,迈尔的禄莱相机被安置在三脚架上,迈尔表情严肃地站在相机的左前方。房间里显然有两面圆形的相对的镜子,所以迈尔直面的那面镜子不但照出了迈尔的正脸,还照出了她背对的那面镜子里照出的她的背面,还照出了她背对的那面镜子里照出的她直面的那面镜子里照出的她的正面……从理论上说,这样的镜像会无穷延续下去,但后面的被照相机挡去了。

这些照片不但反映了迈尔的孤独,还反映出她作为摄影师,对光学现象的深入骨髓的痴迷:不但是对光线的强弱、照射的角度、光线的色彩(迈尔早期拍了大量的黑白照,但晚期也拍了一些彩色照片),还有它在各种镜面上的反射。

### (三)

迈尔所拍的镜像照片,是我在拍摄镜像照片时的一个灵感来源。2026年1月的一天,我去浦东美术馆看了那里正在举办的“图案的奇迹:卢浮宫印度、伊朗与奥斯曼的艺术杰作”展。这个展览上展出的主要是金属器、陶瓷器、玻璃器、玉石制品等有精美装饰的各种器物。博物馆是拍摄镜像照片的一个好地方,不是拍人,而是拍展品。因为博物馆里为了让观众能够清晰地看到展品,环境光线都很暗,但是展柜里都有射灯,把明亮的光线投射

说起上海街头的小吃,也许名气比不上老北京,种类比不上台北夜市,辣狠度比不上成都,鲜香度比不上福州,家常感比不上西安……尽管如此,上海街头知名小吃掰掰指头也是双手双脚都不够用的,其中烘山芋给我的印象既深又远,几十年魔力依旧不减。

上海街头的烘山芋摊比较顽强,天一冷便时不时在街道路口闪现,昼伏黄昏出,以其悠悠暖香吸引路人。烘山芋的香味是饱腹型诱惑,吸一口,伴随出现在脑子里的是老婆孩子热炕头,画面是黑白老电影底色,冬日薄雪中穿长衫的男子踉跄归家,怀里揣着纸包,纸包里一只滚烫的烘山芋。

山芋又叫地瓜、番薯、红薯,近几年频现“蜜薯”“香薯”字样提高山芋的美誉度,它的图片、视频、风味、汤汁、流蜜、焦壳酥肉的面值引人入胜。恐糖者对甜字恨之人骨,我作为烘山芋的初代爱好者,随年长群体爱惜身体,收敛爱好,主动闭上引进的大门。巨鹿路作协门外,除了保安,一直有烘山芋人值守,让我走过路过忍不住斜瞄一眼,看守炉头陈列的每一只烘山芋都巨大无比,心想这人选的品种真不怎么样,怪不得没人买。我真想吃了,得去找外皮红红身子细条,内芯橘红油润的蜜薯。

每天刷朋友圈常见“接龙”团购,团购召集人语文功底好的,片头会有一篇详细的产品广告词。一位平素专攻奢侈品、成交金额惊人的女子,多年前已辞掉苦哈哈的“娱记”工作获得了财务自由,每天在朋友圈晒美照,隔三岔五躺东南亚海滩晒背,日挂当头自然醒,一桌brunch,夜里向小酒吧干杯看球赛,可近日里她居然卖起了普通食材蜜薯,那是产品升级还是消费降级呢。值得我佩服的是女子毕竟语文好,用奢侈品广告的方式将那不值钱的山芋写成了手滑快要高攀不上的宝贝,可蜜薯是泥土里刨出来的,成本在那里,得成箱卖。

经年网购当然也不是吃素的,买不买再讲,先看上那段将蜜薯烤成街头烘山芋的秘诀,将文案复制粘贴备用,随即去菜场亲手挑选了几只称心的原料,回家DIY。

山芋与很多根茎植物一样,口感分粉与腻两种,我不喜欢粉得噎喉咙口的栗子山芋,无论蒸煮还是山芋甜汤我都要买甜腻的红心山芋,如果是要烤,必须

买到细长条状的,否则芯子不容易烤透。

多年以来,山芋品种升级换代,是因为大家生活水平提高了,山芋不再是灾荒时期的充饥粮食。据说刚开始有科技人员动手嫁接,改革山芋品种是为留自家吃,不图产量高。没想到一战成功,改良方子不胫而走,优质山芋供不应求,小而美的蜜薯自然而然大幅度占领市场。

说到这里,想起童年时期在弄堂口排队买山芋的往事。我家住四川北路街面,楼下是米店和南货店,物资供应紧缺的年代,消息灵通很派用场,运山芋的大卡车一到,我家得以率先下楼排队。山芋卸下车的那点工夫,弄堂里涌出来很多提竹篮的邻居,队伍排得前胸贴后背,叽叽喳喳吵闹声不断。买山芋不像买米需要购粮证有家庭人数份额限制,但规定每个排队的人限买几斤。我人小,被奶姆叫下楼梯挤拥挤挤的队伍,钻在她裤裆处充人头。空气稀薄,奶姆身上的乡下味道让我窒息,简直是初尝人生之难。

那时候的山芋谈不上美味,不分品种,有什么吃什么。我喜欢吃山芋甜汤,将山芋去皮切块煮汤,放白糖和桂花很甜美。潦草时煮一煮蒸一蒸,没菜吃的时候,铁锅里炒山芋丁倒酱油调味。山芋吃完,最令人尴尬的是出气,那是肠胃道生理现象本不应追究,但我们还是孩子,在班级里上着课时,突然有“噗噗”的声音伴着气味播散四周,便有男同学大惊小怪询问犯事的人,分析响屁、闷屁与性格的关系,诬陷时有发生,闹起来打架哭泣都有。很多孩子不得已偷偷发明各种控制出气的节奏,因隐秘形

成悬案,弄得全班人心惶惶。绕半天回到主题。其实我以前试过很多做烘山芋的方法,微波炉水分容易干,先煮后烤太皮太湿,这次采用小烤箱生烤终获成功。总结下来,一是亲自挑选中意的蜜薯品种、形状;二是兼收并蓄网友经验,先用锡纸包好上下200℃高温烤20分钟,再打开暴露烤30分钟左右,翻面再烤20分钟,烤到筷子可轻易戳进肉,蜜薯皮微微裂开,流出油亮的糖浆,皮壳焦中带香,薯肉呈橘红色,吃上去细腻软烂,甜蜜润泽;三要表扬自己的耐心,烤只山芋需要一个多小时锲而不舍。

总算过了把烘山芋的瘾,记下经验储存,以备瘾念发作时动手怀旧,也分享给家,一起升级对普通食物的珍爱之心。

是银制的,当中镶嵌着黄金,上面有打制出来的精细花卉图案。匕首的手柄是用晶莹剔透的水晶制成的,雕刻成马头形状,上面还用黄金、红宝石和绿宝石镶嵌出马具和花卉图案。在这把匕首后面的玻璃上,可以清晰地看到这把匕首背对观众这一面的镜像,还可以看到它映射出来的一个更暗淡、但还

是相当清晰的匕首前面的玻璃上的匕首正面的映像。这些玻璃上的镜像,就像是这把匕首的分身,也是它的精灵一样。另外一张比较喜欢的照片,拍的是一件印度17世纪末到18世纪初的托盘:它用金属制成,然后上面全部镶嵌、覆盖了珍珠母贝的珠光宝气的薄片。这件托盘被放置在展厅当中,而不是靠墙的一个独立方形展柜中,这样我站在展柜的对角线的延伸处,就不但能从侧前方拍到它的正面,还能拍到它后方的侧面的玻璃上映射出它的精光闪闪的背面和侧面。

我们“看到”的器物,其实并不是它的本体,只是它反射出来的光线在我们的视网膜上形成的映像而已。物体在玻璃、镜子或其他光滑表面上的镜像,其实也是它们反射出的光线形成的,只不过是多了一道反射。从这个角度来说,这些镜像,就像是这些器物的分身,虽然是较弱的版本,但仍然是它的分身。通过它们,我们甚至可以看到器物的不同侧面。摄影,就是把这种分身也保留下来的一种手段。

一到冬天,豆腐便显出它的温和敦厚。它一贯不曾有过什么存在感,但,恰恰是这种极限的无味,有了兼收并蓄的内涵。

豆腐这种食物的天性,仿佛专门为了成全与衬托。

豆腐雪菜炖猪肉,是我新近爱做的一道菜。这道菜里,豆腐明明是作为配角加入的,但等成菜后,它不仅衬托出雪菜的异样美味,又在一贯的海纳百川习性驱使下,使得原本味淡的自身吸收到雪菜与猪肉的精髓,口感滑嫩而滋味殊异。

某日,打开冰箱,只有一块豆腐。就吃它了。

一块猪前胛大约200克。肥肉切片,煸出油脂,下姜片、瘦肉片翻炒,酱油上色,适量开水顶开,下豆腐,小火咕嘟七八分钟,最后加半碗雪菜,再咕嘟五分钟,撒一把青蒜叶,熄火。

一餐,一菜足矣,再配点米饭。

又要祭出中国人惯常的俗语来,这道豆腐雪菜太下饭了。中国人对于美味的最高评价,总脱不了“下饭”一说。毛刀鱼炒青椒,下饭。白米虾毛豆炸酱,下饭。雪菜冬笋炒肉丝,下饭……永远列举不完的无穷无尽的下饭。

中国不愧为碳水大国。一直戒不掉米饭这类碳水。确乎是它亘古一人地为我提供着快乐的情绪价值。午餐,稻花香2号盛进碗里,亮晶晶地泛着油光。奇异的米香弥漫中,配一道豆腐雪菜煲,吃得额外感恩。

偶尔,午餐为了健康计,舍弃米饭,囫圇一碗菜果腹。谁能懂得,整个人骑

行于上班路上也都不快乐呢?这样活着有什么意思呢?我们身体里每一粒细胞早已镶嵌着对于大米的深深依赖。

或许,碳水真有促进多巴胺、内啡肽分泌的功能?尤其到了寒风瑟瑟的冬季,人格外贪恋碳水的暖意。

豆腐,还有另一样吃法,涮锅子。我们这座城市近年有一家卤味店声名鹊起。不卖隔夜菜,成了他家最突出的优势。每临冬天,这家卤味店必推出一道椒麻鸡火锅。确乎是老母鸡制作出的,半只一份,另配有鸡汤、葱葱段,以及炸好的花椒、辣椒。拎回家,将鸡肉鸡汤倒入锅中滚沸,先吃鸡肉,再下嫩豆腐进去咕嘟,鸡汤的鲜、花椒的麻齐齐钻入豆腐蜂窝状的孔隙中。舀一块颤巍巍的豆腐,好烫,略吹上几吹,送入口中,上颚稍稍用力抿一抿,那一份滑嫩细腻将成千上万颗味蕾的触感瞬间激活,并加入一场无声的味觉狂欢之中。这一种独特无匹的豆腐味觉的巍峨感,质朴、古老又珍贵。

也只有到了冬天,豆腐才能释放出那种鞭辟入里的慰藉感。我家小孩一到冬天,格外热爱豆腐鲫鱼汤。每临周末,起早去菜市,拎回两条野生鲫鱼,用猪油煎至两面橙黄,几片姜、适量黄酒去腥,加入纯净水,大火猛攻,直至鱼汤瞬间奶白,加豆腐,一并移入砂罐,小火慢炖。干滚豆腐万滚鱼,末了,鱼刺皆酥烂。鲫鱼豆腐汤,也是寒冬最暖胃的一道鲜品。

倘有心力,亦可先熬好两根羊棒骨汤,倒入鱼汤中替代纯净水。如此,口感更加醇厚,且挂喉。

天气预报说今日有雪,昨夜满怀激动沉沉睡去。绝早起来推窗远眺,微明的暮色中隐隐有颗粒状物簌簌而落。独特的地理位置使得上海底层气温偏高,既不利于大雪形成,更难存留积雪。想起《繁花》里林太的台词,“上海的雪,落到地上也积不起来……”

虽说“立春”既过,魔都之天犹为寒气所索。但纵使余寒犹力,有细心之人总会在不经意间抬头。啊,那独属于春日

的温柔暖意,正藏于枝头默默傲视……

习惯凌晨写作的我,打开电脑的同时,把朋友送的檀香点上支。

想起在什么书里曾看到

过,丰子恺先生痴迷于焚香。常常是看见篆香炉便痒从心起,每每必出手,于是“一共买了八九只之多,眼睛看不到篆缕,鼻子闻不到香气,我的笔就提不起来……”

我想丰先生那时所烧的应该主要是檀香。中药铺里并不鲜见。说到熏香,立刻会想到柏木。想起奶奶每到立春日做旧式蒸饺——须在笼屉底先铺一层柏叶,待饺子煮熟后有种特别的香气。不过柏叶最好蒸过后再用,不然喧宾夺主——新鲜柏叶味道太冲,一点面粉味都没有的饺子还能叫饺子?年关临近,约朋友小聚。地点选在近郊的一家农家乐,紧挨公路。

推门是一小院,两边自留地。小白菜腩映露出小半截身体,莴笋叶子身形窈窕,绿油油独立成行,还有我叫不上名来

的蔬果。

菜叶上依稀残留着星星点点残雪痕迹,菜地里的泥土像是刚翻动过,锄痕崭新。再往前走是个露天瓜棚。柴火枝扎成的篱笆墙,因为季节不对,只有些枯干焦黄的藤蔓,寂寥地钩挂在角落里,有种散乱的艺术美。

## 小欢喜

王瑛

而就在此时,天空忽然零星飘来小雨夹雪。堂屋的门头高悬大红灯笼,它们迎着风努力摇摆,很是增添了几分喜庆。

有只小狗不知打哪儿突然奔出,后面跟来个小女孩,约莫三四岁。一位三十岁上下的女人从里屋迎过来,手里握着把大炒

勺,笑眯眯道,自家种自家烧,有啥吃啥?不等我们支应,她已经掉转身走了。

那小女孩毫不惧生,脸蛋像春寒料峭中的鸭蛋黄,一蹦一跳,不时俯下身去与小狗拥抱,悄悄耳语。

男主人从屋外大踏步而来,拎了壶自酿的米酒,给我们每人倒了一碗,却并不说话。

我尝了一口,甜中带点酸,身体慢慢温热起来。小女孩溜墙角站着偷窥,照旧搂着她的狗。

友人说,来,给你留个影。话音未落,小女孩已摆好Pose,嘴里喊“茄子”,完全一副“社牛”范儿。大家哈哈大笑。

酒足饭饱,我们起身告别。回上海时已是深夜。

地铁站站着一个人,不再年轻的男子怀抱吉他,铮铮铮在那里埋头只是弹拨。忘我而

投入。我的心底不禁清泉一泻,缓缓地,涟漪轻轻。

午夜的街头,过往行人寥寥,江南的暗夜,愈加萧瑟凄冷,也不愈加寂寥。

不远处的弄堂口有一盏小灯,冷寒中仿佛蜷缩在檐下的一只寒雀。

借着微明的灯光极目望去,但见那巷口紧挨着一家店铺,古旧的木门上贴有一张红纸,硕大的毛笔字歪歪扭扭写着“回乡过年,正月十五开门营业”。

莫名又想起那农家乐餐馆的小女孩。某个迷离的瞬间,觉得欢喜往住像藏在生活褶皱里的一粒糖,总是在不经意间甜上心头……

## 十日谈

为春天存档 责编:殷健灵

猝不及防的春天,如刀鱼般忽然来了,一转身又走了。