

梅干菜这东西，初见并不讨喜。乌黑，干缩，一团一团地堆在那里，不鲜亮。前几年有个北方朋友到我家来，看见储藏间里一包梅干菜，居然问我：“你家茶叶是不是放坏了？”我一听便笑。说来也怪，梅干菜确实有一点像旧茶叶：颜色是深的，气味也是收着的，不像新鲜蔬菜那样，一眼就把自己交出来。

前阵子去丽水参加《三餐四季》的拍摄，一路走下来，倒愈发觉得，比起绍兴，梅干菜的风格倒更像丽水。

丽水不是那种一眼就叫人惊艳的地方。它的好，不在明处。山多，路长，水也是收着走的，不大喧哗。街巷旧，房屋旧，天色落下来，仿佛总带一点潮润润的灰。不是灰败，是沉静，是颜色往里收了一层。这样的地方，初到的人，未必立时就明白它的意思；要慢慢走，慢慢看，最好还要坐下来吃几顿饭，才晓得它的好处都不在表面。

梅干菜也是这样。原先它也不过是青菜。嫩的时候，也是绿的，脆的，带一股新鲜菜蔬的青气。可是山里人家过日子，并不全靠这一口新鲜。鲜是短的，今日有，明日未必有；山路长，天气湿，菜蔬下来得一阵一阵，过了时候便老了，蔫了。人便要想

梅干菜的底色

李舒

办法，把日子东西留住。菜收下来，洗净，腌起，蒸过，再晒，晒过，再收，一道一道地做下去，那点青气便慢慢退了，颜色也慢慢沉了，到后来，竟成了乌黑的一团。样子是不好看了，意思却有了。

我很喜欢这“乌”。

不是亮亮的黑，也不是死沉沉的黑，是带一点旧气的，像山里老屋的梁木，像下过雨又见了晴的石阶，像旧街深处那些被烟火熏过、被岁月磨过的东西。青菜原先的鲜亮没有了，水分也去了，留下来的，是更深一点的味道。这样做出来的东西，倒很像丽水这地方：不张扬，不轻巧，也不急着把自己交出来，乍看甚至有一点寒素，细看才知道，内容都在里头。

丽水人吃梅干菜，不是拿来点缀，也不是拿来怀旧，就是实实在在地过日子。缙云烧饼里要有它，松阳街头的面里也常见它。最好的是和肉放在一处。梅干菜单独吃，其实有一点瘦，有一点紧，像话说到一半，并不肯多给；可一碰着肉，沾了油，见

了火，那股性情就全出来了。菜吸了肉汁，肉借了菜香，咸鲜里带一点深处的甜，不跳，不浮，却很能站得住。这样一口东西，吃下去，肚子里先是热起来，随后人才安稳下来。

在缙云人做烧饼，是很有意思的。面团拍开，包进肉和梅干菜，口子拢好，外头蘸一点水，贴到热烫烫的炉壁上去。那炉子里有一种结实的热，不是虚张声势的火气，是长年累月都在的，烟熏火燎，什么都烤得有了脾气。饼贴进去，过不多久，香气就出来了。先是面的香，随后是肉，再往后，那股梅干菜的味道慢慢往外走，沉一点，厚一点，倒把前头那些香气都压住了。这样的味道，很山里，也很家常。不是精细的，不是花哨的，却叫人记得住。

丽水有个说法，把梅干菜叫“博士菜”，说带着梅干菜上学的孩子有出息。山区的人家，日子总归不比平原上来得舒展，孩子出门念书，能带在身边的，不过是一点耐放、下饭、经得起时日的东西。梅干菜就是这样的。

装在小小一只瓶子里，一顿拨出一点来，日子便有了依靠。它不是丰盛，也不华美，可是在清苦年月里，最靠得住的，往往也就是这类东西。一个人从山里读出去，未必总靠什么了不得的机缘，更多时候，靠的不过是这样一点并不起眼、却很耐久的支撑。所以后来再看梅干菜，我便不只把它当作一种菜。

丽水这地方，山是深的，路是长的，人情也是收着的，不轻易外露。食物也是这样。并不鲜亮，也不铺陈，倒常常是把最浮面的那层东西退掉，只留下深里头经得起咀嚼的部分。梅干菜正是这一味。它原先也是绿的，嫩的，带着一股朝气，可到末了，却情愿把颜色收暗，把样子收旧，把味道收深，变成灶头边那样一味不声不响的东西。

这大约也是一种山地的智慧。知道日子不是样样都靠一时的鲜亮撑起来的。许多东西，总要经过一点存放，一点腌渍，一点来回的蒸晒，才慢慢有了后劲。人也是一样。年轻时总爱明快，爱新鲜，觉得凡事都该青翠水灵，到了后来才晓得，真正能留下来的，未必是那些最夺目的，反倒是那些经了时日、退了浮气、沉下来的东西，更耐人回味。

对于著名左手钢琴演奏家保罗·维特根斯坦(他参加第一次世界大战时失去了右臂)的演奏技艺，向来说法不一。一方面是绝对的盛赞；另一方面持保留态度，认为众人之美誉，是因为其特殊性以及一些同情分……他生前每次举办“独臂钢琴音乐会”，总有权威人士撰文评论，说在他那难以置信的左手发现了永恒的活力，要是闭上眼睛，人们都会把他误想成一位双手钢琴家！

关于保罗的钢琴技艺，他的那位著名的哲学家弟弟也有话说。首先路德维希·维特根斯坦几乎从不参加他这位哥哥的钢琴音乐会，有些“不忍看其表演”，他认为观众热情解囊，冲进音乐厅大声叫好，有一部分乃为了一睹哥哥的“独臂奇观”——类似兜售叫卖的魔术师或游乐场的展品，而非纯粹为了艺术。哲学家弟弟的这种犹疑，尽管从未当面和哥哥说出，但敏感的哥哥也一定能感受到。这才有了众所周知的那个电影般的画面：有一天正在练琴的保罗突然停了下来，冲向隔壁弟弟的房间，大声叫道：“你在房间的时候，我弹不下去，我感到你的怀疑从门底下渗进来了！”

保罗·维特根斯坦曾与俄国戏剧家梅耶荷德有过交往。他们夫妇俩对保罗“左手艺术”的不同评价，我觉得可作为对保罗钢琴艺术最客观的解读。保罗·维特根斯坦是与俄国音乐家谢尔盖·普鲁科耶夫交往时遇到梅耶荷德夫妇的，当时普鲁科耶夫正为保罗谱写左手钢琴曲。起初保罗并不想见梅耶荷德。普鲁科耶夫向保罗保证，梅氏是一位出色的艺术家。他们聚会时，保罗为新认识的朋友弹奏了肖邦、莫扎特和普契尼的作品，使大家领略了其“独臂”之技巧。事后梅耶荷德的妻子跟丈夫说：“他(保罗)是带着怎样的爱在演奏啊……我感觉到他的心灵，他的智慧，可这样一个人在战争中失去了手臂……”保罗自己早就发现了他之处境——一个有着惊人艺术天赋的负伤的年轻战争英雄——对不同年龄、性格、长相的女人们都有着巨大的吸引力……

听罢妻子激动而饱含同情的赞美，梅耶荷德却相当冷静，他说他看不出保罗·维特根斯坦的左手有什么特殊的天赋，但正是他的不幸最终却成了幸事，因为单凭左手，保罗才是独一无二的，若是两只手，他也许就不会超拔出平庸钢琴家的行列了。不过，这次与戏剧家夫妇的相遇之后，他们再未相见。

小时候的一天，有许多颜色，许多性格，许多玩法。在小孩子的心里，总是盼着新一天的；也并不真能感觉到，光阴在流逝。

致一天

李佳

我小时候，一天很长，老也等不到日头偏西。日头偏西的时候，就放学了。路过小卖铺，里面汇集了“天下美食”，兜里没有钱，但只消向里面瞅几眼，便已觉滋味横生。穿过大片的玉米地，扑鼻的泥土香，这绿一眼望不到头，听外婆讲，玉米地还有一个名字——“青纱帐”。夏天，放下书包，就去跳皮筋儿，直跳到父亲在楼窗前大喊一声：“吃饭喽！”日头才沉下去。冬天，一路溜冰，等到家的时候，帽子、围脖全都硬邦邦的……长大后，影子长了，日子却短了。从朝阳到夕阳，“嗖”地一下就没，仿佛一滴水落进了一片海；成年人的时光，是一场雨。不是惊心动魄的雷雨，而是浙浙沥沥的细雨，淋湿了世界，也淋湿了自己。这样的雨，大抵没有个性。这一天，那一天，几乎一样；这一年，下一年，周而复始。

下得久了，让人麻木，也惹人厌烦。人生中，总有几个特殊的日子。比如，一个人的生日，遇见“她”或“他”的那天，辞旧迎新的节点，一次刻骨铭心的时刻。

漫漫人生，亦总有些“一天”，成了“纪念日”，被冠以庄重的名字，像毕业、结婚、升职、乔迁，抑或分手、离婚、失业……人形形色色，理由不一而足；芸芸众生，无论平凡、还是伟大，总要活出些仪式感。

大多数“一天”，都在不觉中度过。而有的“一天”，刻骨铭心，几乎凝注了生命中的所有感动、全部力量，此后余生全是回忆。电影《罗马假日》里，安妮公主与乔相遇的那日，是如此；《南柯记》中淳于棼的一梦，更是这般，自那日之后，他便顿悟，成了另一个人。

音乐，命运的线索

钟立风

妙不可言“桃花源”

张园勤

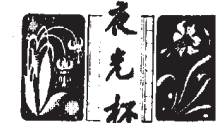
鱼头汤终于来了。奶白色的汤汁上撒着香菜，我们迫不及待相互盛了一碗，又担心烫嘴，吹了好几口，才小心翼翼地尝了一口，鲜香浓郁，介于清汤与浓汤两者间。吃上一口鱼肉，细腻富有弹性，是那种只有新鲜鱼肉才有的蒜瓣肉，肉质有乳白中呈现一种半透明的质感，鱼腥气与泥腥气皆无。很快，“鱼二吃”的第二吃也端了上来，是用剩下的一小块鱼肉、鱼尾做成的红烧鱼块。和鱼汤比起来，这道菜又为味蕾带来了不一样的体验，鲜甜开胃，每一块紧致的鱼肉包裹着红色的酱汁，酱汁黏稠，让人欲罢不能。吃一块鱼肉，喝一口鱼汤，真是妙不可言。

吃到一半，老板娘从后厨跑了出来，问我们，你们的生炒鸡还要吗，你们两个吃个鱼头就够啦！我们在天台县石梁镇的一家小饭店吃过一次生炒鸡，味道极好，所以也一直惦记着，是贪心，点了鱼头又点鸡。我赶紧说，不要了不要了，能把这条五斤的大鱼吃个七七八八就很不错了。

在没有来千岛湖之前，我只知道这里属于浙江省淳安县，淳安县隶属于杭州。千岛湖原来是个人工水库，是国家20世纪五六十年代修建的新安江水库。一路沿着千岛湖环湖公路南下，车行过半，一块“桃花源”的牌子引起了我们的注意。车头一转，探幽之旅说走就走。沿着一路往深山里的小路驶进去，期待与陶渊明来一次对话。一直对田园生活有种向往，大城市的生活节奏令我们活得既风光体面，又面目全非。而归隐山林，生活在乡村或许能让我找到内心真正的需求。

怪石嶙峋，水流随着石头的角度与棱角变化着水量与速度，淙淙的流水声数百米外便清晰可闻，近了更是隆隆作响。这是大自然的欢唱。以自然之道，养万物之生。

在这样的深山老林里，我幻想成为一株凤尾竹，安静地伫立在溪流边，清晨我听鸟鸣，看前来洗衣的少女；正午我听溪水的奔腾，看溪水间嬉戏的鱼；黄昏我看众鸟归林，看转瞬即逝的日落和很久才会消弭殆尽的晚霞。在这里，我宁可做一个山民，日出而作日落而息，是一个简单、纯粹、真实的个体。



回想起来，认识吴先生也有近二十年时间。他的交游广泛，出版界、作家圈是他多年声气相求的朋友群体，每有需要，多请他办理。他也乐意出手相援。2023年，他66岁去世，引人叹息。

我是先读到他那本在华语世界有开创之举的《我的收藏之旅》后，才于几年后认识他的，那时候他在读书界闻名遐迩。由表及里地看，他是个忧郁的人，忧郁的脸上挂着忧郁的情绪，即使笑也带着忧郁与腼腆，说话轻声细语，语速较快，即便这样，朋友相聚时，他还是爱听他说话，文人轶事、掌故，让人愉快。

2008年湖南岳麓书社委托我每年邀请一位著名学人前去办讲座，大约在2010年我向吴先生提出意愿，他很是高兴，说很想拜访这家早在上世纪八十年代即出名的

出版社。听闻他酒量好，时任岳麓书社社长的曾主陶先生约局，请来同样豪量的湖南省博物馆老馆长熊传薪先生生开怀豪饮，熊先生年轻时参与发掘马王堆汉墓，趁着酒兴，我问熊先生当年马王堆出土的那些酒，有没有胆量尝试，熊先生借酒兴说，那时候年轻无畏，真的有胆试着喝过。这是题外话。不过看得出吴兴文先生好酒，是逢酒必饮，每饮必醉。

他听闻我在做《鲁拜集》复刻本，特意送给我一本黄克孙七言诗译本供参考，在制作许渊冲译莎士比亚作品时，他又特意给我英文版莎士比亚作品插图选录图册。我能明白他的心意，是既想让我提供帮助，又不愿意让你觉得他在刻意而为，像随手一个不经意的动作。

最后一次见到他，是在北京外文局门前的大

吴兴文

杨小洲



秋山红叶 (中国画) 姚善恩

马路上，他急匆匆跑向101路公交车站，朝我摆手比画，表示他赶车来不及互问，我朝他摇摇手算是致意。未料从此别过，几年后传来他离世的消息，竟茫然良久。

你想想！”中年的老板微笑而答。书籍与文创产品、咖啡一起，各占营业额的三分之一。

是绝佳风景做了读书的映衬，还是书籍才是风景的灵魂？年代久远的山村，与丰富现代的书籍，精神享受的那种叠加，相当美妙而高级。古老淳朴，是身体的回归；灵魂放空，是思想的回归。

松阳之行，是参加“周克希文学馆”的开幕。同行者多为法语翻译家。身材挺拔的南京大学法语教授黄荭，看过她翻译的小说《鳄鱼的黄眼睛》。那是2012年出版的法国畅销书。当时读得惊心动魄，激荡感怀。法国女作家卡特琳娜·班科利创作的这部长篇小说，写的是研究十二世纪的历史学者约瑟芬遭遇丈夫的背叛、经济的窘迫，为维持生计被迫为姐姐伊丽丝代笔写作历史小说。姐姐优雅漂亮、虚荣强势，妹妹善良温柔、软弱自卑。妹妹代

笔的小说大获成功之后，姐妹关系、各自性情都发生了变化。让读者有代入感，那通常是赢得市场的畅销书的诀窍。你仿佛就是那个平凡的约瑟芬，被在社交界吃得开的姐姐所压抑。经过时间与心灵的历练之后，你发现，最有光芒的，原来就是你自己。作家文笔的细腻与幽默，那种既有描述的张力，又弥漫温情的语言，得之于翻译家的出色。想那想时候的黄荭，还很年轻啊！

续集《乌龟的华尔兹》，当时也很快买来即看。小说延续着约瑟芬重新夺回著作版权后的命运书写，仍然是黄荭翻译的。“感觉没有第一部精彩。”我说。“还有第三部。”黄荭说。祖籍温州的黄荭，是在松阳念的高中，对松阳深具感情。去年四月，随周克希先生夫妇去松阳赤岸考察文学馆地址时，她开始筹建“松阳译者之家”。在松阳的最后一天，我们在海拔413

松阳奇遇

南妮

米的西田村观赏了译者之家。也是沿着山路蜿蜒而上。黑瓦黄墙的民宿外观。洁净的住房，推窗入目的美丽山景，古旧质朴的木头楼道，青苔与绿植错落的庭院……最吸引人的，还是L形黑瓦玻璃墙的“五心书院”，随意翻开“译者书架”的某一本书，都不想放下。“松阳书架”则聚集了有关松阳历史地理文化的书籍。“谈笑有鸿儒，往来无白丁”，想来，来自全世界的译者，在这里找到自己的同道，聊聊翻译的甘苦，聊聊书籍的美妙，该是多么愉悦欢欣的事情。

“不是译者，可以来住吗？”我问。“可以的。”办理入住的小伙子说。好景致，好书籍，起码要待上三天吧。

十日谈

悦读·悦心·悦人 责编：郭影

因为这家书店，我与黄岩结下了说不清的缘分。请看明日专栏。