

曾吃过一碗大排面，绝顶美味，没齿难忘。这天特别，我和同学约在一起去长风公园爬山。那年头在大城市长大的学生，没见过真正的山，而攀援、登高的本能天性，依旧在心底蠢蠢欲动。铁臂山属于上海第一座人工山，海拔只有区区几十米，但有时时代能自主去攀登的山也只有它了。

下山时，大家一起朝银锄湖张望，东说西说，我被一个树桩绊住，滚落下去，膝盖破了皮，新裤子被磨出洞，心里沮丧。不想被家人看到狼狈的样子。我在同学家躲到很晚，眼看天暗下来，家的窗帘拉上了，这才悄悄溜进去，家里留着一盏小灯，给晚归的我一些暖意。

想不到刚站定不久，家里所有的电灯忽儿全亮了。母亲在等我，她发现我走路不对头，蹲下身查看我破皮的膝盖，一边忍不住心疼地叹息，一边帮我清洗，贴纱布，用橡皮膏粘紧。桌上碗鸡蛋面，小小的一块蛋糕，我恍然大悟，原来这天是我的生日。在我们家，唯有母亲

## 人生中的那一碗大排面

秦文君

最在意过生日，她记着每个家人的生日，每一次都会为寿星办一个小小的生日仪式。

母亲将鸡蛋面热了一遍，成烂糊面了，我饿极了，照样吃得满足。那块小蛋糕被风吹过，顶上的一层白脱油越发硬了，一口下去，白脱的微咸，奶油的醇厚交织在一起，厚实的、香醇的、无以言表的口感让人满足。那个生日仪式过得草率而仓促，但我心里高兴，庆幸借了过生日的光，没遭一句数落，这一页终于翻过去了。

可母亲为此自责，接连几天念叨此事，时而我摔下时有没有脚抽筋？一会猜测我摔倒可能是在长身体，营养跟不上。还问我是不是觉得爸妈很严厉，不然为什么受伤了竟不是第一时间回家，而选择默默疗伤？我明白那是母亲的爱，可还是不喜欢被人盘问，更弄不懂明智的母亲为何纠结，事情过去了，还想那么多，甚至有着不着边际的猜想。

到了星期天，母亲早早在菜场，自豪地拎回来满满一菜篮的肉和菜，说要给我们加营养，做好吃

最近，到马来西亚首都吉隆坡去，新近认识的朋友阿丽娜兴致勃勃地说：“来，带你去品尝Ulam！”所谓Ulam(马来语)，指的是马来野菜拼盘——将香草、嫩叶、野菜、蔬果或豆类“现摘现洗”，直接生食。这是马来传统饮食中极为重要的一部分，一般也被称为“乡村沙拉”。它既体现了马来饮食贴近自然、清新质朴的特色，也反映了传统生活中“与自然共生”的理念。

那一大盘“Ulam”端上来时，绿意盎然，赏心悦目哪！盘中摆放着八种不同的野菜和豆子，新鲜得仿佛还夹带着泥土与露水的气息。说来惭愧，我仔细辨认，却只认得常见的臭豆和薄荷叶，阿丽娜不厌其烦地教我一一加以辨识：皇帝菜、西芹叶、四棱豆、积雪草、乌栖草、蕹菜嫩芽。

阿丽娜表示，这些Ulam，有些是野生的，有些则是有机栽种的，不沾化肥，可以放心生食。说着，她用手抓起了一把积雪草配上薄荷叶，放进嘴里，津津有味地咀嚼、品尝。吞咽之后，她满脸陶醉地对我说道：“许多人喜欢将Ulam搭配辣椒酱一起吃，可我更喜欢吃野菜的原味——酸甜苦辣，各有千秋。它们的滋味不是大鸣大放、嚣张外露的；而是含蓄内敛、细细溢出的，必须慢慢品尝，才能品出它们的精华。此外，这一大盘Ulam看起来好像杂乱无章的样子，然而，它讲究的是味道的平

泥，摆盘是有阴阳两极图案的，让人眼前一亮，只因我的味觉早早受到外婆的熏陶，而母亲做的菜，比外婆做的菜漂亮，但口味不理想，与颜值匹配不上。有时母亲也做朴素的小肉圆，但她不像外婆会顺手在肉糜里拌进虾米或笋丁。她做的纯肉圆，又在肉圆外面裹一层晶莹剔透的糯米，煮熟后光闪闪的，滋味却不出色，记得母亲也尝试过做西餐，罗宋汤一锅煮，颜色诱人，色香俱佳，味却比较寡淡。

那个周日，母亲有所改变，没去做津津乐道的新式菜，宣布要给我补做生日大排面。家人们都跑到厨房围观。母亲买了带骨里脊肉，每一片连着一指宽的油膘。她用刀背敲打排骨，排骨在她手里变得变大，腌制的时候，她用手像抹雪花膏似的给大排骨抹调料。煎大排骨了，吱吱响的油锅放进一大把葱，和大排骨一起煎透，香气逼人。

这天的面是常见的切面，中等粗细，母亲说这叫小阔面。等面汤做好，面条盛在碗里，再将大排骨和煎香的葱覆盖在面条上。我一口面条，一口排骨，热乎乎的口感外筋道，大排骨带汁水和油脂，葱香了，有韧劲，异香浓郁。这是我平生吃到的最好吃的大排面，出自母亲

刘女士和蒋女士曾同在一家国营大厂工作，经常互相交流、切磋生活中必然遇到的事——孩子上学，换工作，评职称，父母生病等，也会互相交流“晚饭吃什么”。后来，蒋女士移居国外，尽管相隔万里，她们约定每年见一次面，每个礼拜的周四通一个小时的电话，平时用微信随时通消息。

“我们彼此交流的东西只属于我们两人，有些甚至连自己的老公都不知道。”刘女士说，“这么多年亲密无间，如果碰到有困难，我们可以迅速直奔主题。”像刘女士、蒋女士这样亲密的关系，如果是在一个朋友圈往往很难做到。

人的一生有多少朋友不是一成不变的，年轻时多些，成年以后会逐步减少，进入忙忙碌碌的中年，和朋友保持亲密的关系，是极珍贵的，也是最为困难的。

人的一生，是不是朋友越多越好呢？这是一个需要探讨的话题。

范先生属“老克勒”一族，他尊崇的信条是“朋友多多为善”。范先生有不同的朋友圈——“高中同学圈”“玩网球圈”“桥牌圈”“办公室同事圈”，还有一个就是接送孙子时认识的“孙子同伴家长圈”。范先生生性随和，待人接物乐呵呵的，“我每天都要打许多电话，我就是喜欢交朋友”，他说道。

有研究说，人的一生中知己朋友的数量是变化的，十几岁到二十岁时朋友最多，随着上班、结婚、生孩子、照顾年迈父母，生活渐趋忙碌，知己朋友就减少了，因为当自由支配的时间变得有限，人们就会考虑把宝贵的时间花在最重要、最有意义的朋友身上。该研究认为知己朋友以3-5人为宜，朋友太多或太少都不合适。所以，要同时和众多的朋友保持关系，比如像范先生那样，那么分摊到每一个人身上的时间就会十分有限。

徐先生孩提时就和弄堂里的五个小孩结下了“莫逆之交”，他戏称他们是五个“憨大”(沪语“傻瓜”)，尽管他们当中有两位后来成为大学教授，另一位还当选为中国工程院的院士。他曾经和“憨大”们形影不离——

去衡山电影院看《小兵张嘎》，一起拿了竹竿捉“药胡翅”(“蝉”的俗称)，更多的是互相串门玩军棋“四国大战”。50年以后，他们各处一方，但有一个约定，每天短信联系，每年聚会一次，去年是他们67岁的生日，他们约定由徐先生负责找一家门牌号为67号的饭店聚会。那天，其中有一位无法参加，徐先生买了一个玩偶，把缺席者的照片放在玩偶的头上，拍了一张极具创意的“5+1”的集体照。

五月的风从洹河上吹来，掠过殷墟博物馆外寂静的旷野，我原本想象中的黄土塬被绿荫覆盖，平坦而辽阔，恣意延伸至天际。就这样，依据今人的审美，三千年前的商王朝都城废墟被改造得欣欣向荣。我站在博物馆中轴线的起点远眺正前方，一座仿殷建筑匍匐在大地上，宛如一头沉睡的青铜巨兽。似有一些上古信史时代的古老音节从甲骨文的刻痕中逃逸出来，被燥热的风牵拉着，在我的耳畔低吟，告诉我，在我的脚下，埋藏着宫殿的基址，祭祀的坑穴，以及王陵的幽壤。我的脚步不由自主变得又轻又慢。走近馆门时，我看见青铜色门楣上刻有怒目圆睁的饕餮纹，那是最为世人熟知的商代经典表情包，原始、威严、虔诚。

进入展厅，最夺目的展品是后母戊鼎。它通体方正敦实，鼎腹微微外鼓，

## 好友知多少

周炳揆

性别对交友有没有影响呢？有一位心理学家认为男人比较容易抱团交友，因为他们认为不需要花费太多的“一对一”的时间，每6个月大家坐下来喝一杯咖啡就可以了。女性则不然，她们对于花时间去交友的期待值较高，她们不喜欢较大的朋友圈，认为人多了就容易泄露一些私人的秘密，就会影响朋友之间的信任。

那个周日，母亲有所改变，没去做津津乐道的新式菜，宣布要给我补做生日大排面。家人们都跑到厨房围观。母亲买了带骨里脊肉，每一片连着一指宽的油膘。她用刀背敲打排骨，排骨在她手里变得变大，腌制的时候，她用手像抹雪花膏似的给大排骨抹调料。煎大排骨了，吱吱响的油锅放进一大把葱，和大排骨一起煎透，香气逼人。

四柱足稳稳扎根于大地，努力托举着整个王朝的重量，鼎身也盘踞着饕餮纹，双目凸起，张开巨口，贪食三千年仍不见饱，却也没见它们囤膘，实在令吾等脾族艳羨。

纵观商代各时期各种礼器，鼎的特殊存在，蕴含着古与老的宇宙观，人与天地神灵的对话需要通过祭祀来完成，而祭祀需要媒介，于是鼎就成了主角。出于好奇，我拉长自拍杆观其内壁，见鼎腹内有“后母戊”铭文，笔画健朗暗藏锋芒，据此不难推知，商王试图通过其对母亲的追思，而将“礼”凝固在青铜之上，以此敬天法祖，慎终追远。

一个不经意转身让我眼前一亮，一排展柜中陈列着我期待已久的甲骨文。凑近细看，龟甲与兽骨上的刻痕细

## 野菜拼盘

(新加坡) 尤今

衡——有的清甜，有的清香；有的微辛，有的微涩；有的带甘、有的带苦，层次丰富、百味隳集，百吃不厌。同时，Ulam也要兼顾不同食材的质地，软的、硬的、脆的、韧的、嫩的，必须互相协调。吃起来清脆爽口，齿颊留香。”

我原以为Ulam难免夹杂苦涩的草腥味。然而，当我把眼前那一大盘野菜慢慢吃个精光之后，才惊喜地发现，Ulam就像一支交响乐团，每一种野菜，都宛如一件截然不同的乐器，在舌尖上奏出各自精彩却又无比和谐的味道。更令人难忘的是，这一餐，没有荤食的“干扰”，餐后整个人竟有一种“身轻如燕”的感觉。

阿丽娜听了高兴地说：“Ulam的确会让人上瘾。尤其是在当今，许多食材受到环境污染，味精又充斥在大大小小的餐馆内。Ulam就像一股清纯的山泉，能够好好地涤荡我们的五脏六腑。”阿丽娜接着说，Ulam是马来土著祖传的饮食文化，蕴藏着闪亮的智慧。在乡村地区，处处长满野菜，家家户户每天的餐桌上都会出现一大盘Ulam。

阿丽娜的祖母居住在马来西亚南部的一

之手，这更是意外之喜。我还有点吃上瘾了，和母亲相约第二年过生日，让母亲再给我做大排面，母亲笑呵呵地答应，说这做法是她特意跟机关食堂的大厨学的。

尔后的家人过生日，也提出要吃大排面。母亲决定出山，再煮大排面，于是举家欢腾。

母亲极为重视，依旧在上次的肉铺买大排骨，还是煎透了葱，还是小阔面，明明是一样的，但是煮出来的大排面却始终到不了第一次的水准，为了再登顶峰，母亲决定重振旗鼓，再次做出一流的大排面，后来尝试了多次，都不理想，母亲又向机关食堂的大厨学了辣酱大排面、面拖大排面，还是想另辟蹊径，可是每次要么大排骨不对，就是面条糊了，或者葱选得太老了，调料不全了。再后来，母亲很少煮大排面，又开始做她的“新式菜”了。

时隔多年，我自己也成为母亲，体会为母的艰辛和不易，理解用情至深之下产生的舐犊之情，纠结半生的、绵长不断的深切不安，无来由的“放不下”。

特别感恩母亲给我的爱，也感恩她在特定的时候，用一碗绝美的大排面，温暖了我的人生。

如发丝，那些笔画是占卜记录，本质是将“探索未知”消解在“自我对话”中。商王问雨、问年成、问征伐、问祭祀，贞人将答案刻入甲骨，为商王巩固其统治根基披上浪漫主义外衣。

那些符号是活的，是文字最初的模样，是尚未被规训的，封印着天真与野性的。我凝视它们，领悟到符号何以象征与推动文明：它们承载着价值观、信仰、制度与技术成就，使文明得以生成、延续、传播、传承、创新，更重要的是让文明拥有记忆与反思。

步入展厅深处，青铜爵、青铜觚、玉琮、白陶，更多的文物在一束束幽光中次第浮现。岁月用绿锈在爵身上写下诗篇，信仰则在每一件玉琮上留下独一无二的指纹。我知道它们盛过酒与血，



走路的云

个城镇芙蓉，屋子后面有个很大的庭院。她把丛林里几十种可食用的植物引进庭院里栽种，长成之后，随摘随吃。这些植物不但美味，还具有养生功效哪！

忆述往事时，阿丽娜脸上的笑意如风云涌动：“祖母一面教我辨识各类植物，一面给我灌输有关保健的常识，她可以说是我的生物启蒙老师呢！在她的教导下，我知道每一种植物都有各自的保健作用。比如说，皇帝菜能促进血液循环，也有助于控制血糖；臭豆能帮助肠道蠕动、缓解便秘；西芹叶能降血压、利尿、帮助排湿；四棱豆含铁质，可以改善贫血；积雪草可抗焦虑、具镇静功效；乌栖草能缓解风湿，还具有抗炎作用。你看着，一大盘Ulam吃下肚，不但满足了味蕾的享受，还促进了健康，一举两得啊！”(注：有关保健的真实性，尚有待进一步查证。)

阿丽娜透露了一个有趣的现象：从今年开始，有人把传统马来野菜拼盘，以“捞起”的形式与华人一起庆祝新年。当长长的筷子将翠绿的野菜高高夹起，伴随着祝福的话语，将浓烈的新年气氛淋漓尽致地渲染出来时，华人与马来人的传统文化已经不分彼此地交融在一起了。

她说：“Ulam对我们来说，不只是一种传统食物，也是一种弥足珍贵的传统文化。我们必须好好保护、维护、传承、传扬。”



赤桑镇上公私辨 包青天前恩怨明 赤桑镇 (设色纸本) 朱刚

## 和一只猫散步

这是一项新的生活细节。偶然发生，投入其中的时间也很短，不超过半小时。出发之前，小张同学要给小猫“汤圆”系上牵引绳，然后把它装进一只浅绿色的斜挎包，拉上拉链。当然，“汤圆”睁着滴溜溜大眼睛看外面的动作并没有受限。

和一只猫散步，看它从一出来就钻进路边停着的车底下，到喜欢钻进灌木丛，再到愿意和小张一起往前闷头赶路，一共花了三四天。

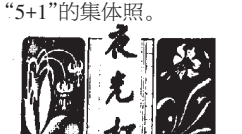
毕竟建立信任很不容易，不管是人与人之间还是人和动物之间。

和一只猫散步，习惯于宅在家里的少年被猫带着出去遛，也被猫带着学会了关注一个弱小的生灵。

也盛过誓盟与祈祷，而今在我眼中，它们盛满了上古记忆。殷墟以后母戊鼎的雄浑，向世界展示东方青铜文明的巅峰，又以甲骨文的古朴刻痕，为世人追溯文明的起源。真正有意义的旅行不必打卡，所有深刻的游历皆为对话，与山水对话，与人文对话。正如我背负着现代人的困惑，跨越三千年，从旷野走入展厅，期待有所发现，而上古工匠、贞人、王后则用他们神圣的器物给了我答案。

风从洹上吹过，三千年不息，穿过商王的宫殿，拂去洛阳铲上的尘土，吹鼓了我的T恤衫，也填充着我的好奇与想象。殷墟，我还会再来。

古人将精神寄予金器，后人将传奇写进史诗，而我又将这份风骨编入绘本。



夜光杯