

迪拜购物中心底层大堂流光溢彩,第一眼,我便看到了这辆展示车:前脸摒弃了燃油车的格栅,一块金属面板构成纯粹的面容,车顶弧线自A柱滑向车尾,仿佛空气流动的轨迹;内饰更是由一块中控大屏取代了传统密集的物理按键,给人强烈的科技感。9年前,特斯拉第一次进入我的视线,就此在心里种了草,其后不时地挑动我的购买欲。

与君初相识,天涯明月新。一见倾心,一见了然,一见如故……第一眼所见故事往往最动人,尤其是心有灵犀的一见钟情,会演绎成深情痴缠。《红楼梦》里,林黛玉初见贾宝玉时,内心惊叹“好生奇怪,倒像在哪里见过一般”;贾宝玉则说:“这个妹妹我曾见过的……今日只作远别重逢”。在《霍乱时期的爱情》中,男女主角的初次相见,是不经意的一瞥,费尔明娜当时正在朗读,弗洛伦蒂诺从窗外走过,“朗读没有中断,但女孩抬眼看了看是谁走过窗前。正是这偶然的一瞥,成为这场半个世纪后仍未结束的惊天动地的爱情的源头”。

第一眼看人、看事、看物,由此产生的直觉一定是最纯粹的判断;而一旦产生好恶,往往形成首尾呼应;的宿命回响。不仅爱情,艺术亦然。梵高当年在巴黎观看印象派画展,绚烂的色彩、灵动的笔触如同一束强光,刹那间照亮他内心深处艺术求索之路。投向展会画作第一眼的震撼,成为他艺术生涯的转折

春米

曹方成

我五六岁时,母亲常叫我跟着姐姐舂米。姐姐大我三岁,她会找出簸箕,从箩筐里把十来斤金黄色的稻谷倒入推子(谷磨)中。推子去壳是舂米的首道工序。推子外形像个火锅,底下四只脚,中间安一块直径一米的厚圆板,周边是篾片织的围栏,中心安着两扇磨子,阴阳两面都嵌着木牙条,上扇有个旋涡状的添料孔洞。从房梁上垂下的棕绳吊着十字架似的推把,推把两边各有柄把。姐姐伸手抓好推把,收缩双手往后倾,又放开双手往前推,推子不动。我伸上一只手,和姐姐一起用力,借着惯性顺时针旋转,旋涡孔里的谷粒,便随着推子的旋转从木槽缝间蹦出来。谷壳脱了,进入下一道工序——舂米。屋外阶边角有个石臼,黑青麻石凿成,直径约半米,深二三十厘米,内壁有很多条状凹槽。姐姐把脱壳谷米倒入,遮没半个石臼,然后叫我帮着搬出舂米的木碓。木碓像一只蜻蜓,中间有一根横木,安在固定的座孔里,后部分是手掌宽的踏板,板底下有一条斜形深槽。姐姐双手攀住檐上垂下的吊绳,一只脚踩上去,躬着身腿使力往下压,压至单腿壁立,然后猛地一松,碓头重重砸入石臼谷米中。碓头很重,我也踩上一只脚,姐弟俩一起使劲往下踩。臼旁放一根木棍,我们时不时伸进去搅动,谷壳慢慢变碎为糠,米粒在糠里闪闪发光。

谷舂好了,第三道工序是吹糠壳。姐姐会搬出风车,风车上面有个梯形大斗,上大下小,有个闸门。她把舂好的糠米放入斗内,摇动风叶,开启闸门,斗内的糠米慢慢下坠,米粒重,糠壳轻,重的米粒便掉到下面的斗里,溜入备好的箩筐内。吹糠壳是个技术活,摇重了,风太大,把米粒和糠壳一起吹走了;摇轻了,糠壳和米粒仍混在一起。姐姐力不足,我帮着摇,有时劲使大了,把碎米吹过了斗口,与糠壳混在一起,她也不骂我,只是默默扫起来重新吹过。糠壳叫糠,是引火和制刷牙糠灰的原料。亮晶晶的米粒中仍会有一些顽固分子——完整的谷粒,经历磨、舂仍然完好无损,因此便有了第四道工序筛糠,以及第五道工序簸谷。筛糠用一个圆形篾筛,把合糠米粒倒入其内,两手抓住篾筛边沿,前后左右不停摆动震荡。细碎的糠片伴着粉状米糠碎末漏下来,这是细糠,是喂猪的精饲料。簸谷是深度技术活,非母亲不可。她会找出一只篾织小盘箕,把带谷的米粒倒入其内,左三圈右三圈不停地摇。在簸与震中,黄色的谷粒慢慢集聚到中间形成一圈,谷粒选完了,舂米过程结束。最后得了七八斤糙米,耗了姐姐近一整天;掺些杂粮,能吃三到四天,那时下一轮舂米活又在等着我们了。

第一眼

肖振华

点,从“传统写实”向“表现主义”过渡,最终成为后印象派的巨匠。后来,法国诗人朱利安·勒克莱尔购入他的《星月夜》时说,“我第一眼看到那些扭曲的柏树和沸腾的天空时,仿佛被某种原始力量击中,这种直觉告诉我:这绝不是平庸之作”。《星月夜》最终成为人类文明中不可替代的文化瑰宝。

紧随第一眼的目光,大脑便在极短时间内,调动潜意识里存储的大量信息进行分析判断。我有一个朋友曾在某大公司任HR,常充任面试官角色。他坐定后,目不斜视,只是低头看手里的材料。此刻的应聘者或淡定,或焦躁,或亢奋,面试官很快地抬头打量了一眼,凭着瞬间对其外貌、穿着、姿态等的直觉,笔下就有了取舍。这种快速认知判断,选择的结果竟然总是八九不离十。而对于应聘者来说,把握“黄金时间”至关重要,心理学研究发现,第一印象通常在7秒内形成,且难以改变。

有个网络流行语“第一眼美女”,指通过外貌特征,给人第一眼即产生强烈吸引力的女性类型。这看似肤浅的现象,实则很有研究价值:在认知心理学层面,能揭示人类快速审美判断的神经机制和认知过程;在商业应用、营销策略上,可以借鉴提升用户第一印象,并利用此效应提高转化率。短视频盛行的今

上海酱油

杨国华

儿时,时常到供销社里打酱油。还没走到柜台,酱油香和着酒醋香扑鼻而来,温柔地抚慰我的感官。我靠上与头平齐的木柜台,递上一毛钱,胖乎乎的林姨嘴角立刻咧到耳根,笑着高声说:“你妈又叫你来打酱油啊!”林姨原先在公社当妇女主任,后来调到供销社当营业员。她与我妈妈是好朋友,我来打酱油,瓶子总是灌得满满的。

巴船出峡图(中国画)

顾克生

浙地茶香绵延,九曲红梅算不上新晋茶品,却始终不及隔山相望的西湖龙井声名煊赫。纵使扎根故土多年,不少本地乡人也未必知晓它的过往渊源。这款红茶诞生于清末,茶人在本土绿茶制作根基上,吸纳红茶发酵工艺,慢慢淬炼出独树一帜的浙派制茶手法。它的香气与滋味个性鲜明,在斗茶中自成一派。

往昔岁月里,九曲红梅屡获殊荣。1876年费城世博会、1915年巴拿马万国博览会、1929年首届西湖博览会,诸多奖章皆是它过往的荣光。作为浙江名茶“九绿一红”里仅有的红茶品类,弘一法师曾为之吟咏佳句:白玉杯中玛瑙色,红唇舌底梅花香。这股出众的品质与厚重履历,却没能换来相称的名气。长久以来,它隐于西湖龙井与浙地绿茶的盛名之下,甚至时常被错认成福建

天,成功的作品一定胜在差异化画面,如强化情绪、制造“意外”、反常规动作等博取眼球。有专业人士总结出,前0.5秒的瞬间注意力,直接影响视频的留存率。

王菲的《传奇》唱道,“只是因为人群中多看了你一眼,再也没能忘掉你容颜”,这是第一眼惹人注目后的欲罢不能。一见钟情,有可能是一时错觉,但也可能是灵魂深处的真正共鸣。看得多了,有可能避免主观偏见,但也可能生发审美疲劳。有些美,只有在第一眼才能完全捕捉。譬如初见大海,初见雪山,那种心灵的撼动是后续体验难以复制的。那年秋日在韩国江原道雪岳山,我曾在一个清晨走进神兴寺,第一眼看见那庭院红叶浸染晨光的景象,心中蓦然一动,视线悄然模糊。后来再去,虽然美不曾褪,却总不及第一眼时的震撼。古诗词中的“乍见”“遥想”“忆昔”“记得”等词语使用频繁,因为挥之不去;更有直白的“人生若只如初见,何事秋风悲画扇”,第一眼留下的审美体验,蓝田玉烟,不绝如缕。

第一眼的惊艳,成为后来无数次回望的原点。在迪拜邂逅特斯拉的5年后,我终于也买来了一辆。坐上驾驶位,汽车的瞬间加速、单踏板驾驶模式、软件辅助功能等,体验到操控的精准化和个性化。“路遥知马力”,这是提醒我们别让第一眼的表象所困。然而,那惊鸿一瞥、一见倾心的第一眼,那铭刻于心的深刻的初见,一定会是在时光里持续流动的五彩长卷。

上海酱油

杨国华

提着酱油瓶,我得意地走回家,走路姿态、天真的神情、幸福的模样都与摄影家布列松拍摄的代表作《男孩》一模一样。我与他都是在完成一个美好的任务。母亲会用酱油拌饭,加上一小调羹的猪油,浓郁的酱油香味便在舌尖上蔓延开来。那是我儿时的美味,但只有饭吃不下去、胃口不好时才有这样的待遇。

后来村里时常有个人挑着担子来卖酱油,那个人绰号叫“酱油信”。“酱油信”是温州萧江毛家处村的人,这个村祖传酿造酱油。“酱油信”个头瘦小,穿着一身与酱油一样黑的中山装,右手搭在扁担上,歪斜着头,挑着两个装着酱油的木桶,慢条斯理地吆喝:“酱油哦,酱油!”声音又尖又脆。停下酱油桶,他左手握住我们递上的酱油瓶,扣上乌黑的漏斗,右手打开桶

盖,摘下挂在桶壁上的木勺子,利索地伸进桶里,勺上酱油倒入漏斗中。一勺五分,两勺一毛。

20世纪80年代初,我在麻步中学就读高中,每周步行来回至老家河头村,中途经过毛家处村,发现酱油厂关闭了。一个秋日的傍晚,我怀着好奇心,与同行的同学去探秘。只见几间茅屋,斑驳的墙壁,破旧木门的屋子里散落着制作酱油的各种器具,有石磨、斗笠、箩筐、簸箕、扫帚、木桶……在后院,我们还看到了很多大缸、小缸在杂草里。我闭上眼,耳边似乎还能听到古老的石磨转动声,回响着往日制作酱油的匠人的吆喝声。我惆怅茫然,想象着赤日晒豆粕、秋风扬酱缸的那个盛况。

父亲时常怀念就读温州师专时,一位老师给他

早春的一个清晨,与两位友人乘高铁去苏州。到达后的第一件事,是到阊门附近的一家饮食店吃早餐。泡泡馄饨、鲜肉汤团和小笼包,鲜美可口又精致清淡,唇齿之间仿佛有了姑苏的味道;墙上玻璃中镶嵌的阊门老城墙的砖块,仿佛在诉说属于苏州特有的历史记忆。

走出饮食店,信步而行,随处可见颇具姑苏历史底蕴的街巷道路,比如专诸巷、泰伯路。它们似乎在提醒我们,苏州不只有杜荀鹤诗中的“君到姑苏见,人家尽枕河”的水乡风情,贺铸《青玉案》词中“一川烟草,满城风絮,梅子黄时雨”的迷离与怅惘,以及从戴望舒《雨巷》中走出的那个像丁香一样哀怨、惆怅的姑娘;也有春秋乱世专诸刺杀吴王僚的血性和勇气,有吴国开国君主、周文王的伯父泰伯率领民众开凿伯渚河、传授中原农耕技术、筚路蓝缕、以启山林的远见与辛劳;更有《五人墓碑记》中所记述的明代晚期苏州五义士反抗暴政、慷慨赴死的刚烈与正直。温婉与狂放、柔美与勇毅,其实是苏州这座拥有两千多年历史古城的一体两面。

自然,苏州园林带给我们的永远是婉约灵秀的无限风情。进入离阊门不远的艺圃,此为具有明代私家园林风格的佳作,构筑精巧,景致幽雅,而又简练疏朗,质朴自然。它的始建者是明嘉靖年间曾与抗倭名将戚继光共事、后遭人诬陷罢官还乡的袁祖庚,初名“醉隐堂”。万历年间,曾官至礼部左侍郎、大书画家文徵明的曾孙文震孟入主醉隐堂,将其改名为“药圃”。清顺治年间,山东莱阳人姜埭购得后,改名“敬亭山房”,后又称“艺圃”。登上假山上的亭阁,走下水池中的小石板桥,穿过连接前后园的砖雕门楼,便来到延光阁,找了一个靠窗的座位坐下,要了一壶明前碧螺春茶,一边慢慢啜饮,一边欣赏方格木窗外的景色。但见亭阁、假山、石壁、长廊环抱着一方

吃过的上海酱油。父亲说,上海酱油醇厚鲜美,我们本地酱油无法比拟。他有天突发奇想,要自己做酱油,还要做出与上海酱油一样的美味。暑假里,父亲买来一篮子的黄豆,清洗浸泡,煮熟后放在簸箕里,挂在楼窗下放。发酵好的黄豆晒干与盐混合放入缸中,加井水搅拌均匀,父亲说再过一个月就有好酱油可以啦。一个月之后开缸,酸腐味夹杂着咸味冲进脑门,父亲把上面漂浮的一层白绒毛捞净,打上浓酱,给母亲烧菜。我们吃了一口就再不愿动筷,父亲却还在一旁叨念着上海酱油的滋味。

20世纪80年代末,我当了一名海员,时常航行到上海港,每当漫步在南京路,就会想起父亲常说的上海酱油。好几次想买上几瓶,都因是玻璃瓶装的液体,到温州港再回老

如今,九曲红梅制作技艺已是浙江省非物质文化遗产,尚未跻身国家级非遗行列。双浦镇仍是技艺传承的核心之地,老树苍劲依旧,古法未曾断绝,一代代匠人坚守着手作初心。只是这份传统,大多囿于家庭与个体之间。各村作坊工艺细节参差,品质标准难以统一,就连技艺源流的记载述说也各有差异。零散的传承形态,没能凝聚起清晰完整的文化形象,也无法梳理出统一的文脉故事。这股现状,既阻碍着技艺迈向更高层级非遗迈进,也难以在市場树立稳定口碑、拓宽销路。更令人忧心的是,年轻一辈与古老制茶技艺渐行渐远。脱离了日常劳作的滋养,古老技艺渐渐沦为观赏展演,遗失了鲜活的生活底蕴。对于九曲红梅来说,走入寻常人家,这一缕独特茶香方能岁岁流转,续写属于自己的篇章。

一杯非遗红茶的孤寂

宋蒙

具体环境。炒茶灶在屋内,竹匾摆在院中,采茶、制茶、晾茶在同一条生活链条上完成。岁月流转,古村模样悄然更迭。新式建筑取代老旧民居,现代村融入寻常生活;往日制茶劳作的空间渐渐闲置,村落公共用途愈发单一,恬淡的山居节奏也慢慢改变。时代变迁皆是常态,可于非遗技艺而言,滋养它生长的原生沃土,正悄然慢慢松动。

水池,错落有致,花木扶疏,绿意盎然。蒙蒙细雨落在清幽的水面上,泛起细小的涟漪,幽深曲折的园林有了水面加持,愈发开阔灵动。不禁想起化用自《牡丹亭》台词的一句话:“不到江南,怎知春色如许?”友人用一口标准的苏州话抑扬顿挫地說出:“勿到江南,啊,晓得春色如许?”顿显吴侬软语的韵味,我们都笑了。

如果说艺圃是精巧灵秀的私家园林,那么位于沧浪亭旁的可园就是散发着浓浓书卷气的书院园林。它原属于沧浪亭的一部分,清雍正年间,江苏巡抚尹继善在此地建“近山林”,乾隆年间改名“可园”。嘉庆年间,两江总督铁保和苏州巡抚汪志伊在可园旧址建正谊书院。后历经多次修缮:清光绪十四年(1888年),江苏布政使黄彭年重修书院,成立“学古堂”,建“博约楼”,藏书八万卷;光绪三十一年(1905年),江苏巡抚陆春汀停办学古堂,改设游学预备科;辛亥革命期间,中国妇女运动的先驱张默君女士在此创办《大汉报》;民国三年(1914年),江苏省立苏州图书馆(初名省立第二图书馆)于此创立。重视教育和文化,培养人才,是可园里的正谊书院及其他教育文化机构始终秉持的初心。

回到上海,读清人沈复的名作《浮生六记》,其中讲述他家就在沧浪亭隔壁。沈复与芸娘新婚半年后,为满足爱慕的心愿,中秋节的傍晚陪同芸娘,携幼妹,在几位仆人的搀扶下,游览沧浪亭。在亭的中央,他看见了隔岸的“近山林”。沈复一行在亭中铺毯环坐,烹茶赏月,“少焉,一轮明月已上林梢,渐觉风生袖底,月到波心,虑俗尘怀,爽然顿释”。

古典园林并非单纯的文物,包含其中的建造、演变历史及人文典故,令其有了文化的深度;古人留下的足迹,则让我们触摸到了岁月的温情。在对自然的向往和对美的追求上,古今同心,超越时空。

家坐大巴车确实不方便,没有买。每次回到家里,父亲都会问我航行到过什么地方,我从父亲的眼里读出了他的期盼。又一次航行到上海,我终于下决心买了一桶十公斤装的上海酱油。到了温州,我坐了三个小时的大巴,又坐了半个多小时的三轮卡,提着上海酱油到了家里。父亲看到了上海酱油,激动地分享给左邻右舍,自豪地说:“这是我家阿华从上海带过来的酱油,大家分点吃吃,味道很鲜美的”。他还没尝上一口,就知道上海酱油的鲜美,可见他心底烙下了多么美好的印记。



七夕会

如今,九曲红梅制作技艺已是浙江省非物质文化遗产,尚未跻身国家级非遗行列。双浦镇仍是技艺传承的核心之地,老树苍劲依旧,古法未曾断绝,一代代匠人坚守着手作初心。只是这份传统,大多囿于家庭与个体之间。各村作坊工艺细节参差,品质标准难以统一,就连技艺源流的记载述说也各有差异。零散的传承形态,没能凝聚起清晰完整的文化形象,也无法梳理出统一的文脉故事。这股现状,既阻碍着技艺迈向更高层级非遗迈进,也难以在市場树立稳定口碑、拓宽销路。更令人忧心的是,年轻一辈与古老制茶技艺渐行渐远。脱离了日常劳作的滋养,古老技艺渐渐沦为观赏展演,遗失了鲜活的生活底蕴。对于九曲红梅来说,走入寻常人家,这一缕独特茶香方能岁岁流转,续写属于自己的篇章。

时尚