

日前我去老城区办事,碰见过去在工厂算徒弟的熟人,拉我到家里聊了一会儿。前些年曾托我给他的宝贝儿子找工作,那孩子读书不行,连拉带拽混了个中专文凭,我介绍他到邮局当邮递员,没几天就撂挑子了,嫌走街串户太烦人。后来去报社发行部分报纸,不到一周又甩手不干了,嫌累。到现在依旧什么工作都不干,但成家了,媳妇似乎有个工作,结婚后也没上过班,一家四口就吃他们父母的退休金。我替这一家人犯愁,看他们却乐乐呵呵有种光脚不怕穿鞋的坦然。说穿了愁死又如何?也不光是他们一家这样,仅是那条胡同里就有好几个这样的年轻人。别看没收入,却人人都玩手机、交朋友,抽烟喝酒进歌厅……现代时尚一样也没落下,可谓平民骄子。

他们的父母都是工人,曾经过着普通的安稳体面的生活,他们为什么如此惧怕、或者说厌恶凭劳动养活自己?其实这并不是那一条胡同的特殊现象,今春在全国“两会”期间,行业工会发布了17个省市、41家企业及数千名职工的调查:“认为当产业工人在当下有较高社会地位的仅占6.07%,认为地位不高的占61.62%,认为没有地位的占32.31%。只有1%的人不介意当工人”。另据上海市总工会的

城市闲人

蒋子龙

调查,“有55.1%的人明确表示不愿意自己的子女当工人。”社会风气如此,难怪会有这么多游手好闲的年轻人。

据说人跟不一样就像世界上没有两片相同的树叶,有的人不喜欢读书却不一定就当不好一个普通劳动者,正像读书好的人也许手笨,当不好工匠一样,不是有所谓“五谷不分,四体不勤”嘛。有些体育天才,在竞技场上风光无限,当初念书时却成绩平平。各有所长,人尽其才,才是一个健康的社会。现在无论什么禀赋,一律都往大学里挤,挤得大学恶性膨胀,竟然分出一本、二本、三本,每个“本”里还有不少花样。这些人又顶着大学的名号,做普通劳动者已放不下身段,高不成,低不就,于是“宅男”有了,“啃老”的居然多到成“族”……形成了现代社会的种种怪象:干活粗糙,却都想活得精致;口口声声抱怨生存竞争激烈,却培养了一大批年轻的寄生者。而一个人最有效的工作时期是25—50岁之间,这是何等巨大的浪费!

社会风尚鄙视劳动,即便找到了工作又怎样呢?前不久中国企业界有过一场争论,起因是盖洛普公司公布了全球雇员对工作投入程度的调查,敬业员工比例最高的国家为巴拿马、哥斯达黎加和美国。东亚地区敬业率最低,低于世界水平一半多。而被调查的东亚4个国家或地

区中,中国(包括香港)最低,为6%。中国人曾以勤劳著称,工人也曾经是敬业的,把“三老四严”、“四个一样”作为工作的守则,今天如何落了这么个坏名声?敬业是工匠精神应有的精神,而精神来自自信,一个好工人心里不可能没有信仰,而信仰都是具体的。如今你说“雇员”不够敬业,“雇主”敬业吗?什么叫“雇”?你花多少钱,我干多少事。你有情,我才有义,这太可厚非。“世上没有卑贱的职业,只有卑贱的人”……有些老道理是不会随着时间而失效的,“工作是让心灵高贵的营养”,那么世风败坏是不是跟工作态度和不好工作的人太多有关?无事生非,有份自己喜欢职业,就会远离一些坏事。还有,现今国人张口闭口的大谈养生,抬脚动步,吃喝拉撒都有讲究,但大小医院都人满为患,恐也与此有关。不是有格言云:“工作是最好的医生”嘛。

实际上当时的工人或其他普通劳动者,也绝不会被社会文化所鄙视。

无论什么出身、什么学历,只要干好自己那一行就有前途,即所谓“行行出状元”。



不怪集

鲁山人的吃经

石磊

北大路鲁山人1883年生于京都,一生杰出成就,于陶艺、漆艺,书画,篆刻多个领域泛滥成灾,72岁被授予人间国宝的光荣称号,老头子还硬梗脖子坚辞不受。另一项英名,是美食大师,爱吃之余,还死爱开顶级餐馆,自煮自食,自炼厨师,1959年逝于嗜吃田螺带来的寄生虫病。《鲁山人味道》,日本中公文库1980年4月10日初版,我手上这本,是2011年2月25日第15版。

以下容我,缓缓抄书。

之一,鲁山人于京都生长20年,讲论京都食物,够精深,够幽微,相比之下,舒国治就是饥寒交迫颠沛流离的流浪儿一枚了。京都在日本,是个罕见的,不出海产的古都,所以,京都的美食,跟海产一无瓜葛,亦是因此,长年累月,造就了京都饮食上不可置信的深耕精做美轮美奂。汤豆腐算是京都美肴代表作,鲁山人谈汤豆腐,别具一格,吃这个豆腐,务必准备杉箸,杉木做的筷子,统统收起来。杉箸不滑,嫌汤豆腐最是利落秀净。中国人有句戏词,象牙筷子挑凉粉,一挑一哆嗦,这种败兴的事情,中日人民相映成趣,能免则免。配杉箸,还要银的网匙,这才,配吃豆腐。

论吃豆腐,最爱看这一路闲笔,偏偏,会写这种闲笔的美食家,人间没几个,中文的,尤其少之又少,没劲。

之二,夏日溽暑,鲁山人写了几碟私房小味,雪虎是其中之一。不过是,油煎过的豆腐,于火上烤至微微焦,堆上大量新鲜萝卜泥,一鼓作气淋滴酱油,而已。若是冬日,萝卜泥换成白发葱丝,白发三千丈那个白发,改称,竹虎。啧啧,实在是,京都得不能再京都。掩卷深思,我想我好像没有那个本事,把响油鳝糊扣三丝油筋塞肉写到那个境界。

之三,京都出一种艳丽香鱼,淡水鱼,香且腴,生长于至清的溪流,是各路老饕越之若鶩的至味。通常是,店家历尽辛苦渔获香鱼之后,习惯将鱼置于溪水流经的竹笼内,令鱼吐出细砂。鲁山人关照,吐砂仅限一日,一日之后,香鱼迅速消瘦,所谓的香且腴,便无从谈起。如何鉴别香鱼是否足够腴美,鲁山人讲,看鱼碳烤时候,尾鳍上一捏装饰用的化妆盐,是否雪白,如果那一捏化妆盐,烤得发黄,那鱼就没意思了,因为鱼全身的脂肪流淌出来,被化妆盐吸收了去,染黄了盐。新鲜的香鱼体质紧密,脂肪是不会如此流泻的,一旦发生这类泥石流崩溃事件,那鱼,亦就不堪吃了。

四,鳗鱼尽管至美,天天吃,也有点审美疲劳,老头子推荐的节奏是,每三天吃一顿。读到此处,十分莞尔。鳗鱼的一流馆子,

我两次来卡莱梅格丹,第一次为了看长河落日,说这最是贝城胜景,霞光波影,天造辉煌。晚了一步,桥梁生辉,人间灿烂。萨瓦河上,有一座金色光点连成长一条线的平桥,分外耀眼。朋友说,那是布兰科公路桥,长达五百六十米,原来起名叫“兄弟统一桥”,没叫开,改成布兰科,是一个诗人名字。十七年前,北约轰炸贝城,炸断了好几座桥。不能再炸了。百姓胸贴靶纸,手持燃烛,组成“人盾”,日夜守护这座连接新老贝城的重要通道。也不干站着,桥中央搭起舞台,摇滚乐队弄出响动,歌手引吭高歌,男女老幼“人盾”齐声喝彩。这个塞尔维亚,总能上演让世界惊奇的剧目。

今夜战事遥远,游人如织。虽已入冬,了无寒意。河边长椅上,恋爱者依偎,沉默者远眺,松树橡树暗影斑驳。

择日再游,是白天,没看伊斯丹风格的墓地、土耳其特色的浴室,径去城堡顶部,一百多米高的悬崖,俯瞰两条河,仰望一座碑——胜利者纪念碑,贝城的地标,市民的骄傲。伫立一个体态健硕的男子雕像,右手拄一柄利剑,左手托一只雄鹰。他叫胜利者,是大雕塑家伊凡·梅斯特洛维奇为纪念战胜奥斯曼和奥匈两大帝国而创造的青铜杰作。最初,想把雕像

立在莫斯科酒店对面的喷泉正中,不料却惹得一些贵妇怒火万丈,致信市政府,说这是羞耻之举,会对年轻人,尤其是未婚者产生恶劣影响,万万使不得。不但繁华地带,哪里都不准放。其理由倒也明确:你胜利就胜利呗,干吗光着身子,纹丝不挂?

1928年,城堡对公众开放,当局跟贵妇通融说,裸体是不太雅,那就远一点,挪到卡莱梅格丹。立像那天,“道德正确”的贵妇仍不放心,特派代表前来督查。代表不想白吃干饭,就指责说,怎么能让裸男面朝市区?转过去,让他朝着河水。那阳贝城尚未拓展新区,对岸一片湿地荒原,胜利者被迫听命。

说句公道话,贵妇们还算给面子,没有砸了雕像。她们不愁旅资,去一趟意大利,看看几百年前米开朗基罗的大卫裸像,应该不是难事。可能有人看过,暗付不合塞国风尚,其他人看也不看,坐在家聊聊天。她们就算爱谈时事,也不一定知道,此前不久,1926年的中国,也有类似事件发生。画家刘海粟和上海美专师生延请模特,人体写生。上海知事危道丰严令禁止,军阀孙传芳婉言相劝。画家们不买账,照画不误。

贵妇已矣。如果活着,

远方又出一事,差可告慰:中国一家电视台播放大卫雕像,虽未让他“转过去”,却在某处打上了马赛克。近处另有一事,会让她们茫然:当年胜利者小伙子面对的地方,如今已是高楼林立、车水马龙。原指望他冲着无人郊野傻看,谁知竟“看”出了一个新城。

老城这边也是日益昌盛,簇拥在他的背后,胜利者遂成引领者,引着贝尔格莱德,引着塞尔维亚,往更新的地方走。

城堡各处,中世纪的大铁门洞开,一排排实心的黑铁门,比紫禁城那些个滚圆的门钉,比老北京那个门钉肉饼,个头小得多,但棱角锐利,划手。人流穿过铁门,登上石阶,在纪念碑四周行走,摆Pose,照相。静

止的雕像,活动的雕像,统统站在“两河口”,把两条河揽入身旁。

萨瓦河是多瑙河右岸最大支流,发源于阿尔卑斯山脉,流经斯洛文尼亚、克罗地亚、波黑这三个从前南斯拉夫分裂出去的国家,平静地流入塞尔维亚,带着战争与和平、聚合与离乱、荒芜与繁荣的记忆,在贝城与多瑙河相会。两条河变成一条河,多瑙河就不是原来的多瑙河,其水量更丰,含义更深。向居住在河两岸的塞尔维亚人和其他民族的人致敬,给这条河命名的欧罗巴人和中文翻译者致敬。多瑙河,流经十个国家的国际河,多么好的河,多烦恼也多玛瑙,多山嶺也多头脑——伟大的头脑,智慧的头脑,一心想过好日子

的头脑。拥有无数好头脑的多瑙河奔腾不息,一路向东,注入黑海。黑海含了多瑙河,又通向地中海、红海、印度洋、太平洋,最终肯定与长江黄河相通。全世界的水都相通,地上不通天上通,疆界变来变去,云朵永远自由由,河水永远流淌。

告别塞尔维亚时,高高地,从飞机上又见两条河。二战以来,七十多年了,一批批前来侦察、轰炸的军事飞行员,可能也在我这个视点见过两条河。不知他们按下投掷钮或发射键时,会是一种什么心态。更多的是一群群飞鸟、一代代旅人,还有太阳,还有月亮,还有星星,一定也在我这个角度,俯视过两条河。天地悠悠,岁月苍苍,贝尔格莱德密密麻麻的红色屋顶、街道树木从不同方向、不同时段拥抱两条河,情意绵绵,难分难舍。起初,我们坐的飞机只有几个中国人。在维也纳换机回北京时,机上差不多坐满了中国人,谈罗马,说巴黎,大多是从西欧旅游归来。他们可能还不知道,明年元旦起,塞尔维亚将对公民免除签证。那时,会有越来越多的中国人,只会愿意,可以拔腿就走,来看两条大河浸润的魅力土地。(下)



塞尔维亚城市景观



糖炒栗子「民俗系列」(藏书票) 宋刚

老头子举了三家,小满津,竹叶亭和大黑屋,然后把竹叶亭拎出来重点谈了谈。竹叶亭的前代老板是个收藏家,琳派的画作,收有几十幅。老头子认为,竹叶亭的鳗鱼做得风致雅丽,根源在此。从文人画,到文人食,老头子到底是老头子。

五,老头子讲起京都人的小气,算得鞭辟入里,阴丝促刺。京都男人,若是个老饕,通常爱吃甜食,好东西是不愿意分给家人吃的。其实,全世界古往今来,大部分的老饕,都有这个恶癖,肯把美味分给家人吃的,通常都不是地狱级老饕。所以呢,京都常常有这种事情,客人去鱼家订鱼,订某某鱼的眼睛一枚,一是鱼眼睛本身美味,二是鱼眼睛刚好够一个人食用,算计精准,心思细密,不浪费点滴银子。再来便是某某鱼,肚腹之处一寸四方,亦是一人食量,稳准狠,炼的顶级味美之处。京都的鱼家,可真是好说话,换在今天,这种订单早就千刀万剐给扔出去了。

六,老头子对美食配佳器,十分在意,万分讲究,甚至说他自己,是因为看到美食没有相当的佳器配,才甘愿去做陶艺的。其实老头子人生第一成就就是陶艺,美食算是业余爱好。老头子还举例说明。你看

看,中国饮食最巅峰,应该是在明代,因为明代的中国瓷器,是一个高潮,至清以退,中国的瓷器大步后退,饮食也严重退化。美食与佳器,一定是共进退的。这几句话,有对有不对,细究起来可以写五千字不止。不过,美食佳器,相辅相成,倒是绝无争议的真理。我也举例说明一下可以吗?名动四海的舌尖纪录片,拍了足足两套,据说万人空巷,如果我没有记错,好像,一件器都没有提起过?这样子,是不是,也太不成器了?以上,抄书完毕,致敬大师。



扫一扫,关注“夜光杯”

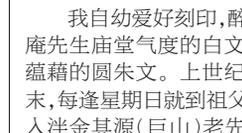
残荷

李爱婷

看到池塘里的残荷,水墨画似的,荷,长长的“脖子”,谢幕也那么好看,看久了,心里有一丝触动。

因本人出生于夏天,荷花正盛的时节,对荷,有超乎想象的喜爱。曾经给摄影友人的荷花摄影写了一些类似于诗歌的句子作为旁白:“入住池塘,清雅无尘;跃然宣纸,水墨淡染;浓妆工笔,惊艳夺人;大路两边,咏歌三千;荷池万亩,泼绿点红;采荷之舟,镶红嵌绿;蜻蜓独舞,无暇逐波;楫声汨汨,荷叶田田;美人撩水,鱼儿探跃;舟荡荷颤,蛙鸣似悦;我就是我,小荷单纯,你就是你,定格纷纷。”

其实荷到了时节就会兀自开着,渐渐入秋又兀自败了,不管是谁赞美,还是谁弹劾,它都无谓。大自然用无声的美诠释着无欲则刚。



残荷插图

我自幼爱好刻印,醉心于王福庵先生庙堂气度的白文印和书香蕴藉的圆朱文。上世纪五十年代末,每逢星期日就到祖父挚友戊戌人洋金其源(巨山)老先生府上学习古文。巨公是小学专家,故我也常带印作请他点评。巨老与王福老平生莫逆,巨公见我刻印无师无规,有意举请福老教诲,惜福老老年高羸弱无法亲自垂教,指点我可向吴朴先生请益。我遵嘱写了一封求学的信函,寄到先生任职的上海博物馆。不多日收到先生用毛笔简简书体写的回信,记得只有简单的几句话,并告我“每星期三休后得闲”,信中还附了一页先生在西泠印社读印时手钤的先贤印蜕,背面注明“此中一部分为福师作,容寻出均可奉赠”(计十一页后均赠我)。先生接受了我的求学请求。信封左下留有地址:华山路枕流公寓。

第一次去先生寓所我很紧张。然先生十分和蔼可亲,轻声邀坐,师母含笑送上热茶,先生的女儿在窗前安静地做作业,温馨的氛围使我安下心来。记得先生说了两点:

恩师吴朴先生

潘华敏

信件用词炫鬻,刻印芜杂,缺乏基本常识。

先生博学敦厚简静安详,所教诲言近旨远,委婉中肯,我从此走上正规的学习道路。先生对弟子真诚负责,全身心地把温暖和情感倾注到后学身上,他毫无保留无所不教,秦汉皖浙、篆隶行楷、小学文字、明清刀法、印响拓拓、印稿设计、墨稿书写、印章钤抑、边款墨拓,连拓边款用棕刷的自制方法也

——教我,受益终生。他反复强调研读国学,是提升学养的重要途径,更是学习篆刻的必修课,要终生坚持;书法是刻印的基础,从点划学起,不啻篆隶,行楷书法对篆刻无不裨益。

追随朴师的时光是温馨而充实的,可是好景不长,想到即将发生天翻地覆的浩劫。1966年端午之日传来先生罹难的噩耗,悲愤、自责、愧疚从此横亘心头,几十年来此恨绵绵,永难自恕!

如今我已白发垂垂年逾古稀,再不把几十年来尘封心中的悔悟——《朴堂向拓磨研斋印稿》之劫公之于世,此事将淹没尘埃。以此出版通告朴师在天之灵,也为印学史补上痛楚的一笔。伏惟祈愿先生往生!

他为了杂文的繁荣,明请看本栏。

十目谈 冬至的思念

