

总是想得太多

只爱一点点

戴蓉

和老友一家在翠华餐厅小聚,刚坐下就收到她在路上发来的短信,让我先叫上四杯招牌奶茶,再加猪仔包,涂花生酱和芝麻酱的各一份。我猜这是他们每次必点的心头之好。点菜最容易暴露人的贪心,眼花缭乱之际恨不得照着菜单一样来一份,但吃饭不是冒险,哪个菜式最贴心哪种味道最绵长自己心里清楚,最终还是点回老三样。“少吃多滋味”才是聪明的选择。

她送我一幅亲手画的梅花图,原先调色时用的是三绿,后来觉得色调过于清冷,便改用藤黄来点出梅花蕊,寒梅一下子温暖起来。细心的她知道“倒梅”的意头不大好,尽管我不在意,她还是让梅枝向上翘着,梅花朵染成了“扬梅”。夏日一起赏荷花,冬天馈赠一枝梅,看花无数始终这两种最有型有格。

和她去逛街,田子坊的弄堂里拐来拐去几十家店,趟趟都只进那几家。买下一幅看了几年的小画,反

复印证心里那一点欢喜,确定不是冲动不是无聊。拥有的东西越来越少,要简单、要相看两不厌,少了才珍惜。

“只爱一点点”是李敖打油诗里的一句,听着好像不够情深意重,但或许正是微妙的平衡。爱得捶胸顿足有什么意思?一点点刚刚好。一个没回的短信,想着他看了一定微笑颌首。一封没有写完的信,有些话下了笔反而不美。被电影里的台词戳到痛处,那滴眼泪却始终含在眼眶里没有落下来。最多他只是来梦里晃了晃,说:“我给你打过电话了。”爱得魂归离恨天其实最自私懦弱,谁不是把老老小小默默驮在肩上,应付开干那几件事?有了柴米,又有闲心有功夫喝一盏茶就是万幸了,一点酸楚爱意也是奢侈。

以为有无尽的路通往天涯,其实不过是兜兜转转归家路。冠盖满京华与我何干?知心挚爱,一两个足矣。

繁华与寂寞

天上人间的杭州

赵波

对杭州,我的感觉很复杂,我曾经喜欢过杭州,一个人在那座城市兜了很多地方,寻访过郁达夫的风雨茅庐,那一处青砖铺成的宽敞民居现在已成派出所的办公地,丰子恺的故居,也成为城墙边的普通住家,房间中间有一个小井。还有西湖边的俞楼,俞平伯祖上就留下来的小楼,如今已破败,但看得出当年的气派,面向西湖,日日听它的水声,他的亲人指着向湖的小窗告诉我,俞老平时就喜欢站在那里想着什么。

在杭州,我喜欢一人租一条船漂浮在西湖上,水天一色,湖气氤氲,很容易使人脑子里空如也,什么也不想。向晚的霞光照着你,不由人慢慢地打起瞌睡,眼睛想睁开却越发地眯了起来。我曾经想做几句诗,但浮现在脑海的,也不过是现成的徐志摩的句子:在西湖的柔波里,我甘愿做一棵水草。

李杭育家的狗又一次失踪了,

那是一条我见过的金毛大狗,带到外面去散步会让人觉得很威风,它的眼睛大得像玻璃球,抱着它毛乎乎的就象是一个大玩具。李杭育喜欢它是不用说的,在叶芳不在家的日子里,只有女儿和大狗陪伴着他,当然还有柜子里的几千张CD唱片,大狗在冬天先帮他他把被窝焐热了,杭育才结束《唱片经典》的整理工作,慢吞吞地钻进去。杭育迁进新居以前养过一只懒洋洋的大白猫,跟随主人久了,它趴在主人的脚边听唱片时聚精会神,偶尔摇头晃脑,眼里有一种和主人近似的神情,钢琴声飘过来,仿佛它也听得出弹得怎么样。这只猫在杭育搬家前夕,有一天就再也看不见了。杭育伤心了一阵,直到又有了大狗,朋友送给他的一个礼物。但是大半年后,有一次大狗送杭育的妻子叶芳出门,送到小区门口,叶芳上了出租车,以为大狗自己会乖乖回去,没想到大狗没找着回家的路。

他的心情坏透了,小说也写不成,夜里十一二点,杭育嘴里吹着口哨在小区里走来走去,1996年一年,因为吴亮做了钱江电视台一个《随笔》栏目的主持人,我差不多每个月都陪他去一次杭州,那一段日子,杭育、绍斌老是陪我们泡各种各样的酒吧。当时我很羡慕杭育,老是有各种各样的人到他面前去谈他们要离婚或是有外遇的问题,他都烦了,不把这种自动送素材上门的事放在眼里,他说要是换了我,肯定盘跟问底,可写很多小说出来。

我喜欢天上人间,这个名字的酒吧在杭州,感觉就对了。它的木楼梯,木地板,墙上的骷髅图,现在我都记不真切,只知道有次半夜里去那会朋友,吃一碗馄饨的时候,有人指着不远的湖说,昨天晚上又有一辆车子开进湖里去了,男的喝醉了酒,女的也是,车子吊上来的时候,他们两个人还抱在一起。

美食需要说法

私房点心的餐单

钟洁玲

德厨私房菜在广州东山一条僻静的横街里。点心餐每人180元,比一般酒楼贵了4倍。

私房菜的食制与外间略有不同:只接受预订。餐厅按预订量来决定每日的采买和菜单。主事的曾总监是日本“海归”,风格严谨精细,提早两三个小时已经检查了主菜配菜的质量,在客人抵达餐厅之前,对客人的反馈已经成竹在胸。

这一晚的点心餐单如下:西洋菜炖陈肾汤,蟹肉鸡汁汤饺,德厨虾饺皇,绿茵白兔饺,瑶柱滑鸡包,金沙滑肠粉,香煎萝卜糕,红枣马拉卷,日

式焗烧饼,咸骨煲淋斗门白菜。8个点心,外加一汤一菜包头包尾。

首先上来的是西洋菜炖陈肾汤。一人一盅,汤色浅褐,西洋菜柔软细嫩。奇怪的是,这个汤没有油星子,汤味却醇和。曾总监说,这个炖汤是用高汤做的底汤,炖制6小时。秘法是先炖两个小时,熄火,保持密封状态,让热力慢慢地浸入食材,逼出味道来,两小时后,等炖汤稍凉,再起火炖两小时才完成。汤里没放盐。大家惊诧:没有盐怎么会有味?原来是靠肉类和瑶柱“撞出来”的味道,这种味很轻,仅在舌尖上碰一下,丝丝的咸,然后是香甜。

接着登场的是绿茵白兔饺。一只长条碟托着6只小白兔上桌,大家惊呼起来,这不是洋溪酒家罗坤老前辈的杰作吗?据美食家江太太的孙女江献珠回忆:这款点心创于上个世纪五六十年代,正值困难时期,做虾饺皮需要澄面,制造电池

也要用澄面,澄面短缺怎么办?大约当年电池比点心更重要,所以罗坤师傅总想在用料上来点变革,节省澄面。有一天,他用生粉为主做出一款饺子皮,里面只有少量澄面。没想到饺皮更有韧性,很好折捏。罗师傅灵机一动,把饺子折口处捏平,用剪刀直开成两块,再拉长,率先做出一对兔耳。接着把兔耳向后一推,再捏一个嘴,在兔耳下装2粒红色的火腿,便是兔眼。至此,一只神态生动的小白兔便成形了!当年,这款绿茵白兔饺曾作为广式象形点心的代表作,屡屡出现在中外国家元首面前。

不过我们一吃才知道,面前的白兔饺不是罗坤师傅那只!它有浓浓的鲜韭菜味。原来馅料是韭菜花。入秋韭菜花当季,在它含苞未放,满是骨朵儿时采下来,用最嫩最软的叶茎,每根韭菜花只有一小截,切成茸再与新鲜肉滑拌匀做馅,味道果然清香异常。

都市专栏



周刊 第290期

本埠生活录

剪发

石磊

一个人对另一个人的好,通常是出自直觉,不容细想,就一件一件地好,一心一意地好,这种好,大致都不会错,因为清白,心无点尘,简简单单的,便有了直指人心的力量。若是深思熟虑过后,端出来的那个好,就不怎么正,算计也有了,谋划也沾染了,甚至,多少还带上一二点赌的意思。这就不是好了,是什么呢?就不细说了。人一辈子,能得到的好,大概不会很多,得到了,不知道如何搁置才是妥当的,这是另一个话题了。

这么难得的好,有一种人,倒是给予得极爽气。理发师对熟客,通常都极好,出于直觉地好,越是优的理发师,越是好得稳准狠,毫不拖泥带水。去剪发,喜欢下剪子飞快的那种师傅,一遇见你,一听你三言两语,就胸有了成竹,下手极是磊落爽朗。若是一边剪一边思索,修修改改缝缝补补,剪出来的发,大致是不堪端详的。

理发师又是极放肆的一种人,一见面就动手动脚的,只有他们是公然可以的。带包子去剪他的莫西干头,进门看见我自己的理发师闲闲站在那里,便跟伊微笑打招呼。人家走过来崩着一张苍白的脸,一句话没有,松开我的大衣领子,直接就撩起了我那把半长头发握在手里,跟伊讲,剪个简单的吧,经常要出

门,怕麻烦。人家嗯嗯两声,最后加一句知道了下礼拜来吧,这就落槌了,再问就是我白痴了。

十个女人里,起码有九个半,口口声声抱怨,遇不到合心意的理发师,某某名剪把伊的头发弄得跟鬼一样,某某大师傅把伊的一头青丝糟蹋成了咸菜,云云。女人们坐下来饮茶吃饭,省不了的一个话题,必是本埠最近哪把剪子灵光。某年某月的某一日,在外埠剪发,深黑的雨下得一天一地,被友人牵着,坐进一间暖暖的发廊,师傅是手软脚软顶一头玉米细穗的那种妖娆男人精,一边飞快地剪,一边嘴里八卦个不停。开始还有一句没一句闲闲地听,听到后来,我是摆下全幅心思一字一句地聆听,因为人家讲的,居然是真理。伊讲,你们女客人,最是不懂事,跟我们理发师傅剪了一次发,就一肚子不满,这个不对那个不对,第二次就不来了,笨死。你要来第二次,就会对了……这样的真理,听一遍,就牢记下了。

昨晚跟友人吃饭,问伊,darling,想去剪个发,直发,很多年没剪了,会不会好看?那个darling想也没想就爆笑了起来,一探手解开我的发髻,五指插到我的头发里,上气不接下气地来了一句,穿过你的黑发的我的手,用的还是罗大佑伯伯的苍狼口气,真真被伊气苦。

诗歌口香糖

无题(290) 严力

- 东西被拿来拿去
拿是世界性表达
拿什么去见父老乡亲
就成了一生的目标
- 每人身上都住着
文明的真相和假象
付和不付租金的以及
真、假同居的
它们频繁地搬进搬出
在这种情况下
法律只能向所有的文明
每天收租
- 很多人只有表面的绸带
没有里面的伤口
这就像申请社会福利时
很多人的哭声很穷
- 摄影师依靠
拍摄花朵或大自然
来证明自己的审美
以拍摄弱势群体
来证实自己的责任
这是教条的
也是永恒的
- 同样是稻谷和大麦
但被不同国家的人
酿造出相异的口感
和醉意
并且促成了进出口贸易
为了更大的成交量
大家都想先把对方灌醉

丰子恺的画意

建筑家之梦

丰子恺 丰一吟(父女/画文)



造一所房子,确实是一件不容易的事!要买来很多砖瓦,以及其他种种我所不知道的东西,请建筑工人来造。造一座高楼,花费的时间就更长。建筑家巴不得造得快一点,像种树那样,让建筑物生了根,一株一株地种下地去。可能吗?这真是白日做梦!不过,你别说,如今造房子的速度确实大大提高了。几日不见,一幢高楼大厦就已打下地基;不久,就平地而起。再过几日,又加高了几层。下次再经过这地方,哦,已经造好了!虽然没有画中的“建筑家之梦”那么快,也差得差不多了!我国建筑业的发展真是飞黄腾达啊!

风月总无边

瓯韵

何菲

那天我请某友喝茶,后半程他的搭档急不可耐地找他有事,也去了茶艺馆。

那是个四十出头的温州型男,穿艳色杰尼亚衬衫,扒齿宝莉包,经营钱庄。落座,两人切磋生意的事。半晌,我悄然离座买单时,被眼尖的温州人看到,一个箭步冲上来按住我正准备刷卡的一壶茶而已,他却认真急了:温州男人没有让女人买单的事!

有很多年了,温州是一种商性的标签,一种经营的范式,在世人的争议、矛盾、羡慕嫉妒恨中不断前行。温州人有股温州味,与杭嘉湖平原土人不同,他们是很容易被辨认的苏浙群体,这也许与故乡三面依山一面靠海的地貌有关。富一代的他们,第一桶金虽多来自鸡毛换糖的交易发迹史,却十分重视子女教育和乡土情怀,尊敬文化人。

上世纪末我的大学时代,同寝室住个温州女孩,确切说是瑞安女孩,她打电话回家时,流利的普通话瞬间转成类似闽北话、金乡话、畲族话的混合方言,同室山东女孩每次都戏谑她:你说的是啥呀?那是我对温州的最初印象:温州话难懂。

每次从老家回来,她要翻山越岭乘10小时长途车,那时瑞安还未

通铁路,温福、甬台温铁路在10年后才建成,温州在很长时间里还是铁路尽头站而非枢纽。那时她每次回来总不忘带一口印有“温州”二字的灰色旅行袋,塞满毛巾发夹浴帽肥皂盒等杂物,主要目的是售卖给同学。这些是她从老家镇上批发来的,镇上又是从义乌批发来的,二三十块可装满一旅行袋。俗话说“无商不活”,那是我第一次近距离见识了温州人的商性和活力。

这些年我认识了不少在上海的温州人,他们的交往方式是热力的。生日酒订婚酒满月周岁酒,考上学校要请吃酒,找到工作要请吃酒,出国了、回国了、当兵了、跳槽了……人生只要发生一点事情,他们都要摆酒与人分享,场所必是世尊、豪爵等有宏大名称的所在。他们是要扎台型的,既有开放的风采又有乡土的情怀,还有离经叛道的胆识。

温州的老街至今尚存有近代海港城市的韵味,作为永嘉学派和中国山水诗的发源地,在吴越文化与八闽文化之间夹着的温州总让人感到氤氲徘徊的古闽情结,以“瓯”命名的道路、宾馆、商铺在这座城市随处可见,温州人很为自己是善于制作陶器用以交换的原始瓯人的后代,而自豪。