

新民晚报 星期天夜光杯 / 都市专栏

总是想得太多

真可惜,现在把走路当成享受的人越来越少了。

幸亏我还保留着好习惯,从小走路就是我日常生活重要的组成部分。走路上学时喜欢挑那些窄小的巷子,看见年代久远的石头墙缝里长着青苔,开出米粒大小的黄花,心情像是去远足。放学后不必急着回家,可以在大街上看看风景。影剧院的橱窗里又换了新海报,街对面有个卖菜苗光线昏暗的小店,生意清淡,看店的老人常常坐在门口拉二胡,如果传说中的时间老人真的存在,应该就是这副模样。裁缝铺门口的缝纫机永远被踩得“嘎达嘎达”响。街道转角的摊子上卖的是腌白萝卜片,萝卜的辛辣之气被糖和盐一杀,味道变得清新,是可口又实惠的零嘴。

杭州也是适宜走路的地方。第一次去杭州,沿着白堤走到孤山,到西泠印社时已是黄昏,一角山水隔断了市声,清静却不荒凉。花港观鱼,顺便到知味观吃一碗虾爆鳝

走路

◆ 戴蓉

面,然后走走苏堤。宝石山也是不错的选择,游人不多的时候,在山顶回望西湖,发一阵呆,仿佛可以感觉到时光的流逝。难怪舒国治关于流浪的书里一再写到走路、喝茶与睡觉。“能够走路,是世上最美之事。何处皆能去得,何样景致皆能明晰见得。”

晚饭后的散步,是我在复旦的例行节目。走过一幢幢熟悉的建筑,一路看见应季的花朵和自由倨傲的野猫。必须走路,才能找到燕园附近水池旁的樱花树和黄菖蒲,燕园里的碧桃和山茶,光华楼背后满地皎白的小瓶子。冬天的晚上凑近白梅细看墨色的枝条,心里遗憾自己不会画画,线条之美难以用文字来描摹。大冷的天走得一头细汗,就算白天心底残留着来不及清理干净的郁闷纠结,这会儿也慢慢消解了。夜色中,谁都不在意谁的姿态和面容,谁都不是过路人。

这个欲去还留灼热的夏季,有人说喜欢在阳光下走路,顿时对她刮目相看。

风月总无边

苏北城市,我独钟情扬州。扬州适合走玩,涉目成趣,尽享慢生活。这座昔日繁华的淮左名都,晚清民国因黄河改道、运河式微,战火纷飞等原因,商气人气渐衰,春风十里扬州路,俯仰间已成陈迹。文气和名气却沉淀下来,扬州学派、八怪、美女、干丝、炒饭、三把刀、谢馥春,都是叫得响的名片。只是在轰轰烈烈数年后,扬州也喜欢伸懒腰了。

在扬州城,我跟的哥聊天时吞吐间也不自觉顿挫起来,“拔根芦柴花花”的小调诙谐迷人,就像野趣活泛的瘦西湖,载着这座城两千多年来的积蕴与划痕,徘徊潺湲。

在瘦西湖畔开会讨论如何写好散文,众人恹恹不知所云,心早已飞去湖边。很喜欢扬州的古称:广陵。这让人想到安静的城池,幽深的古巷,沧桑的石桥和古老的运河。那夜北地寒流来袭,夜奔的熟女型男喝了若干瓶烫热的古渡村黄酒,微醺间,萧瑟的维扬之夜突然施以魔法,让人触手可摸又遥不

元气维扬

◆ 何菲

可及,犹如琼花的暗香气若游丝,又如凌霄花的鲜丽惊红骇绿,让人似乎重回广陵……苏州胭脂扬州粉,这是对江南风花雪月的市井表达,不过较之风雅富足的苏州,扬州屡次夷为芜城,于是后者更有一份苍凉、悲情与幻灭感,难怪年少轻狂的杜牧当年时常深情吟哦它的唯美与忧伤。情的沉溺与空的领悟是并行不悖的吧,走过许多城市,唯有扬州的午夜能抚摩到极致的情与空。

他们说,去扬州看美女,她们不是锥子脸,不贴假睫毛,指甲本真,鲜有骄且吝,暖暖内含光,充满当下大都会女子已然消退的元气和天赐之美。自古扬州美女的丽质曼妙就让人浮想联翩,当年隋炀帝携数千后宫佳丽到扬州赏琼花,后天下动乱佳丽纷纷落户民间,繁衍生息,是为扬州出美女的原因之一。当然外人眼里的

有名和本城人眼里的好完全是两码事,而今美女多云集在金鹰国际这类繁华之地,脚踩素人品相的细高跟鞋,半截丝袜美腿收敛含藏,没有暗器和阴谋,如同江淮梅雨季所产的青梅,那种本分澄澈和隐隐的奢念想望,或许生命的修为正是增长于两种矛盾间的牵绊统和。

他们在扬州没有等到臆想的邂逅……我始终相信人与人,人与物,人与城市之间是需要匹配的,二十四桥旁的红药不期然埋入了她们的灵性和品格,即使迢迢暗度之心已吹弹可破,但扬州的宁谧依旧婉拒不速之客的羁旅和求索。如此,不如去冶春喝杯茶吧。在这间林木蓊郁、开牖临河的茶社里,素衣素颜,抿一箸干丝,品两颗蚕豆,喝半盏清茶,温养曾经浪荡的心情,在这个比江南更江南的城。

本埠生活录

小病

◆ 石磊

一夜之间,就病了。身体就是这么霸道,朝夕相处了半辈子,没有恩情,亦算有亲情。可是,人家说翻脸,就翻脸了。真真无情无义的,从来不是他人,是自己跟自己。一身的煎痛,说也说不得。想听点音乐,翻唱片的气力都欠缺,拧开无线电算了。李云迪在无线电里弹萧邦,闭上眼睛听一下,李才子真真腰细,把个萧邦弹得飞快,抱头鼠窜地快,快得我五脏六腑都抽紧。如今的钢琴才子,都乐此不疲,喜欢炫一把飞车技,把萧邦的波兰味道灭得干干净净。病人哪里听得这种东西?偷懒不成,还是支撑着下床,搜半天唱片,在一寸厚的积尘里,翻出一枚 Richard Galliano,手风琴拉巴赫,浑厚疼痛,排闷而来,不可思议地凝然,十分符合小病之人,此时此刻的煎

熬心绪。半日的雨,落落停停,按摩师傅赶了来,进门就啧啧摇头,哦哟哦哟,怎么弄成这样子了?被伊讲得,一副见不得人的惨淡光景。师傅手下总是无情,病骨疼得腰细,尖叫连尖叫,呻吟复呻吟。临走,再四叮嘱,喝水,睡觉。我是嗯一句亦无力。外婆在微信里殷殷地问,寒热退了没?知冷知热要靠自家的啊。不胜委屈地跟外婆撒娇,大概,天生是孤客的命?外婆微,人生呢,孤独是天生本质,阖家欢乐,是刻意做成的亲亲昵昵。妹妹有天疼,有地爱。外婆现在有外公,以后要是一个人了,也要好好过,过到自己不能洗澡的那一天。在枕上看得眼泪汪汪,不免又微过去一句,羡慕外婆有白头偕老

的伴,修来的吧。

外婆微回来,妹妹,你怎么也会信白头偕老这种事?多少人,是被白头的?

看完这一句,再也不敢微外婆了,眼睛干一会儿湿一会儿,心里疼得,不足与君说。

夜里周身骨痛,恹恹无眠,抓了 Lawrence Block 的闲书来看,一打开,竟是《繁华将尽》,真真切切不过。翻一会儿,来了精神,干脆下床找闲书。这样的杀人如麻的闲书,该当配张杀气腾腾的大提琴来听听。翻到马友友,亦翻到杜普雷。放下马才子,拎起杜美人。墨色长夜里,埃尔加一弓下去,杜普雷的放纵不羁,奔腾而出,比马友友那种优等生,实在解渴多了。

一碗石榴汁,一枚杜普雷,一册繁花尽,亦是寂寂一夜了。

繁华与寂寞

差不多先生

◆ 赵波

最近看到一首歌《差不多先生》,是一位台湾叫 MC HOTDOG 作的词:

我抽着差不多的烟,又过了差不多的一天,时间差不多的闲,我花着差不多的钱,口味要差不多的咸,做人要差不多的贱,活在差不多的边缘,又是差不多的一年,一个差不多的台北市……又喝着差不多的酒,听着差不多的音乐,喝着差不多的幌,有着差不多的绝望,做着差不多的梦,穿着差不多的衣服,脑袋差不多的空,说着差不多抱怨的话,时间也差不多了,该回我那差不多的家……我是差不多先生,我的差不多是天生,代表我,我很天真……

歌词很长,很像一个台北街头青年酒后的牢骚和抱怨。倒不是说这歌词写得有多好,只不过觉得在世界的其他城市,生活也有相同之处。

一个做电台音乐节目的朋友愚点说时一个小转身就引得世纪大变身了。

音乐扔掉了旋律,扔掉了乐器技术,扔掉了演唱技巧,就剩下放声大胆地说肆无忌惮地说说哦嗯说哦耶地说,于是《差不多先生》的歌词曲作者 MC HOTDOG 终于在2007年说服了金曲奖。

街头少年站到了领奖台上,他的每首歌似乎都是当年长词王黄舒骏的那些辛辣讽刺的加长版。

当年的人们还懂得和需要掩饰,可当下人们越来越赤裸裸没有耐心,一切都要加速度,只怕来不及,只怕老得太快,只怕享受不到,轮不到自己就过渡到了下一代。

满目都是五颜六色,五花八门。我们的眼睛和胃都来不及消化,吸收更无从谈起。

营养太好,生活太好,好得让孩子们受不了,当年的涅槃乐队里的柯特科本就是因为反抗着不惯的一切才摇滚,闹死世界到处都成为了他们万众呼唤的舞台,最后却又心烦意乱胃痛不已,一场又一场的演出成为催命鬼,金钱再多没有用,粉丝再多没有用,他们无人可以替代,也无人可以拯救,于是只有自己杀死了自己。

多少年过去,还是一样的问题,只是音乐需要换个姿势。多少年过去,那些男人和女人还是一样一样的存在,音乐一样解决不了任何问题。

但 MC HOTDOG 的直白歌词,说明白了如果赤裸裸了大家都一样。于是,新时代的小男女振作精神,勇敢地往前走。

诗歌口香糖

无题(322)

◆ 严力

- ➡ 文化是有国境线的男女有各自的焦虑
- ➡ 爱情一旦被玫瑰和巧克力代言了就再也说不清自己了
- ➡ 有的人一生都很幸运所遭遇的磕磕绊绊几乎都是非物质的饥饿
- ➡ 温饱指引一切每个生物寻找自己的食物项链迟早会断而食物链不会人类不会动物更不会
- ➡ 尽管你敲开了未来的门你搬过去的全是古董家具的心情
- ➡ 昨晚我摔掉身上的睡意发现睡和醒是人生的两面
- ➡ 一晚上的胡思乱想与梦境没有任何区别
- ➡ 有的学术辩论时跑题是经常发生的甚至槐树已被锯掉了还拎着锯子指责骂槐

美食需要说法

避风塘炒蟹

◆ 钟洁玲

来自香港水上人家的避风塘菜式风靡一时。其中最出名的是,避风塘炒蟹。

避风塘炒蟹是从避风塘上的食店传播开来的。

避风塘设于海湾或港湾,是香港政府给渔民开设的躲避台风的庇护场所。政府最初都选一片弯入陆地、像水塘一样风平浪静的水域。然后把这片水域连接大海的通道用人造防波堤堵住,只留下一条窄窄的水道,供船进进出出。从前,不少渔民或水上人家的后裔就在这样的避风塘里以船为家,生儿育女。香港的避风塘有十几处,以铜锣湾避风塘的历史最长,也最有情调,商业最繁荣,还能停靠游艇。避风塘人家有自己独特的婚嫁仪式和娱乐方式,他们爱唱咸水歌,饮食习惯也有别于香港的主流社会。

避风塘炒蟹是一款脍炙人口的香口菜,它的主料是大肉蟹,最好是两斤以上的越南蟹。店家经营粗放,从不用秤,蟹就按个头分成大、中、

小三种标价。配料是蒜茸、豆豉、姜、葱、云南指天椒。做法却不算粗放。蒜茸和豆豉要用油浸足一天,肉蟹要斩件炸香,再与众配料一起入锅,炒时要急火快炒,非体力强手不能胜任。上席时,油色红亮,蟹肉金黄澄亮,海量的蒜茸为整碟菜铺出了一片新大陆,蒜的焦香喧宾夺主,托起蟹肉香、椒香、豉香、姜香和葱香。这碟菜的精髓乍一看是蟹肉,实质是蒜茸,店家下手最狠的料就是蒜茸,蒜茸在热锅高温中吸透了众味,甘口焦香,脆而不糊,比蟹还要好吃。避风塘炒蟹分微辣、小辣、中辣、大辣、巨辣五个等级,以适应各方口味,因而流传广远。吃完蟹很多食客会把蒜茸打包回家,一粒不剩。回到家里,蒜茸放入冰箱,第二天加热,捞个公仔面,那种香呀,让人想起炒蟹端上桌的那一刻,那种温度和浓香,仿佛千金散尽,还能复来!

靠近铜锣湾的谢斐道、洛克道一带,经营避风塘炒蟹的小店有好几家,以喜记最为出名。喜记的门面称得上蓬头垢面,而且店家似乎以此为荣,有点原生态的样子。桌面使用一次性胶纸桌布,墙上贴满来此光临过的明星照片,有汪明荃、沈殿霞、成龙、梁朝伟、刘嘉玲、王菲、谢霆锋、郑秀文、常盘贵子等。这种巨大反差又一次宣示:有食无类,美食无国界。

都市 专栏



周刊 第 322 期