

风月总无边

海之子

◆ 何菲

在上海，每日早餐吃三条干煎野生小黄鱼就稀饭馒头的男人大抵是罕见的，C先生是我熟识的唯一一位。他必须自己煎。吃法也独特，不去肚肠，戳开鱼身，清晰可见鱼肚上的黑膜，这就是最新鲜的鱼，据说这食法源自韩国。

C先生出生于烟台海边，童年兜里常揣一串小螃蟹当零嘴，高中毕业后从事巡航护渔工作多年，恢复高考后进入大连外国语学院，很早便做起海产生意，将冰冻海鲜出口贸易做到世界前茅……他半生都在和大海及其风物打交道。他说，我是真正的海之子。

周有光曾说，“你遇到困难，要找个一个缝缝，缝缝里面可以走出去。”六年前C先生遇到了瓶颈——他在海鲜出口领域已做到可能到达的极致，实难再有突破，于是那

个缝缝就成了LED光源核心技术的研发生产。这些年他重心逐渐转移，从听不懂术语的门外汉成了业内专家，企业屡获国家科技进步奖。对海鲜生意他则渐渐淡出，内心却从未远离。

文科出身，商界驰骋，游走五洲，C先生身上自有一股名士趣味和粗犷的儒雅，爱与文人相交游。慧根、善根、灵性加之一些因缘际会也使得他有缘成为星云大师的皈依弟子。如今他身上有三个鲜明独立的符号：海鲜、LED、禅。这三个符号跨界幅度巨大，让他每天不断繁衍新的兴趣和内容。他不求成为念珠的收藏家、各大寺庙的旅行家、素食者、避世的隐居者，而是万缘放下自在者，无我空性修行者。他说，禅定，不是长坐不起，而是心外无物；欢喜，不是颜面和乐，而是

心境舒展；叩拜，不是弯下身体，而是放下傲慢；信仰，不是学习知识，而是践行无我。

那次去台湾，他在海鲜排档吃到一种几乎没有任何料理技巧的海鲜火锅，唯取其鲜腴原味。据说此排档在岛内极受欢迎，众多政要明星去排队等位，这也使他萌发了做个海鲜料理专门店的念头。俚德小院很快诞生了。这家位于城西一隅的小院清丽雅致，是时下文人墨客热门的雅聚之地。菜式很简单，海鲜是重点，或盐烤或蒸煮或煎封或煲汤，点心唯山东饺子和海鲜鸡蛋面。海鲜真是没话说，丰富旖旎高端大气，新鲜得如同刚从深海洄游至餐桌一般，也因此烹法能够毫不做作伪饰，坚决拒绝鲍汁这类空虚靡丽的调料入饌，实诚得就像家宴。

不玩概念，不搞虚头巴脑的心理暗示，小院只有淡妆的美女，没有艳抹的女优。优质食材平常做，摒弃肥甘厚味，其魅力在于深得禅理，以平为期。突然想起张三丰传授太极剑法时，悟性超人的张无忌最终忘记了剑招，忘记了自己，领会了剑意，获得太极的精髓：无招胜有招，意随心走。或许料理的最高境界也在于此。

河的第一条岸

内心的武士

◆ 河西

不要以为李小龙四肢发达就一定头脑简单，李小龙迷都知道，他是位如假包换的知识分子。他特别喜欢和别人探讨哲学问题。他推崇尼采，经常把叔本华、萨特、老子、庄子的哲学思想放在嘴边，在拍片和练功之余，他有时兴之所至，就会随手抓住一个演员或工作人员，开始大谈人生哲学和截拳道的哲学意义，也不管对方有没有兴趣，感不感到厌烦。李小龙的研究权威约翰·里特专门写了一本书，叫《武士之心：李小龙的人生哲学》，专研他的人生哲学。和截拳道以咏春为基础融汇各家相似，李小龙也从道家出发兼容并包构筑自己的哲学世界。复杂来讲，牵涉阴阳、禅宗、晋代女诗人子夜的诗歌、古希腊苏格拉底和柏拉图的哲学，甚至量子力学，他如饥似渴地阅读铃木大拙、艾伦·沃茨、克里希拉穆提等人的著作，思考世界之道、功夫和人生的意义以及灵魂的终极本质，因此约翰·里特得出结论：“哲学才是李小龙的真正激情所在，武术只不过是选择哲学的工具而已。”

有点复杂，不过稍微梳理一

下，你就知道，李小龙的思想说简单也简单，他追求：“超脱的艺术”。

李小龙一开始和叶问学咏春的时候并不能完全领会咏春的精髓，叶问告诉他：“忘记自己，随对手的动作而动。让你的头脑不假思索地去做动作，学会超脱的艺术。放松就好。”可是李小龙发现，因为意识到自己要放松，就证明自己其实并没有放松。他花了好多时间冥想也无济于事，这让他非常沮丧。有一天，他出海散心，心中抑郁，用手击打海水，就在那一刹那，给李小龙带来了老子般的顿悟。他说：“这海上最寻常不过的海水，不就是功夫的本质么？我用拳头击打它，它却没有遭受痛苦。我用尽全力，它却毫发不伤。虽然它看上去软弱，却可以穿透世界上最坚硬的物质。就是这样！我想要做一个像水一样的人。”最终，李小龙的突然离世，他之前一切的努力失败。

我是不是可以说：李小龙是分裂的？他内心对平静的水的状态的渴望，和外在于身体对快速力量的快感的追求，是不是形成了一种最终撕裂他的生命力量？

总是想得太多

校园花时

◆ 戴蓉

那天在微信里转发了一个名为“复旦花时”的帖子给朋友。相辉堂前的贴梗海棠，研究生楼前的结香，燕园的连翘和光华楼停车库前的迎春花。白玉兰、红叶李和樱花恐怕不用科普，不过校史馆前的羽衣甘蓝恐怕叫得出名字的人就不多了，而四教前的小叶黄杨，这种极为常见却往往被人忽略的灌木也被收进了帖子里。其中结香拍得最出彩，可能是花朵渐变的金黄和花瓣边缘细小的绒毛，仿佛自带柔光效果的缘故。朋友问帖子是否出自我的手，我说不是，不过这些花草的名字和踪迹我都清楚。

幸亏这所大学的花没有什么名气，不会一夜之间变为某某公园，车子堵得附近的居民叫苦不迭，或者需要卖门票才得以进园看花。周末去江湾校区看樱花，稀疏的几棵樱花树，品种大多是染井吉野。偶尔有几个小朋友在草坪边玩滑板，而我只是铺了张野餐垫，坐在草地上晒太阳听鸟鸣，有人告诉

我，树枝上小小的黑鸟是八哥，尾巴长长的是喜鹊，其实它更喜欢在地上踱着小方步。他说：“有这么一大块空旷的地方真好。”

我一直在学校里，因此对校园并没有什么特别的感受。后来发觉有很多人，一提到大学，言语之间有说不出的温柔。想来一年到头读书的日子，果然是一种奢侈。以学习的名义，偷得浮生四年闲。外面发生了什么，统统可以高高挂起，一心挽起书包进教室就是，得空看花。

大学是最该清静的地方，然而有时候这种清静一下子就被打乱了。自从学校食堂的饭卡分为教授卡、普通卡、学生卡，甚至附近居民频繁使用的“搭伙卡”，我就开始自己带饭了。我知道面前贴满漂亮海报的中央食堂早已消失得无影无踪。“所遇无故物，焉得不速老”。大学大学，能引人驻足的总该是思想和学术之光，并非新大楼外墙的干挂石材、春花或者食堂的烟火气。

诗歌口香糖

无题(392) ◆ 严力

- 对先辈的了解来自于阅读
- 所以现代人肩膀里的酸痛也是历史造成的
- 生活是惯性基因的后遗症
- 上吊绳一旦爬上脖子后变成围巾的几率很低
- 因为它爬上脖子的几率更低
- 你从自己的前胸上了头顶
- 我是从后背上上去的
- 还有人从自己的前胸上了别人的头顶
- 或从别人的后背上自己的头顶
- 唉，不管是谁的头顶
- 只要上去了就会接触思想
- 或思想上长出来的头发
- 生活上正确的人
- 因为总是不闯红灯闯绿灯

本埠生活录

教堂的马路对角，这间大鲨门口，是红枫路一景，豪车云集，而且云集得姿势很难看，因为大鲨门口，亦稀缺泊车空间。那些全世界的豪车们，缩手缩脚蜷在那里，像一个二手车市场，看着真真委屈死了。昨天中午路过那里，一辆玛莎拉蒂歪在门口，车尾上擦掉一大片漆，一幅败象，被我不幸目击了。一男人因兽般在车边不停踱步，嘹亮打手机，实在端详不出是司机还是车主。darling我跟你讲，于我国我城，要一眼分辨出是司机还是车主，绝对是高难度的真生活。通常这两种男人，从衣着鞋袜到举止气质，都没什么距离。后来我琢磨多年，终于摸到了门，看男人手里的手机，就对了。拿苹果的，总归是车主。

红枫路另一个风情，是挤满各种饭馆子，那种密集程度，那种囊括胸怀，是相当惊人的。有墨西哥馆子，西班牙馆子，纽约披萨铺，危

小路志下篇

◆ 石磊

地马拉咖啡馆，等等。我要特别提一提的，是一间宝莱坞印度饭馆，全班印度人马，开得有声有色，店堂内巨幅大屏幕，不是放宝莱坞电影，就是直播板球比赛，原汁原味得乡愁四溢。胖壮友好的印度老板，常常坐在门口喝茶，见了你，黑糖一般，瞬时笑成一朵黑色大丽花。这家宝莱坞提供外送服务，这也不算什么，神奇的是，他们的外送人士，是印度人民，在楼下按对讲机门铃，中文一句不讲，宝莱坞宝莱坞一叫，跟暗号似的，十分特别。而宝莱坞隔壁，异想天开地，是我国民族服务业又一璀璨奇葩，文峰美容美发，创始人陈浩博士，爱把自己的骄人头像，塑在店面上，琦年玉貌，跟梅兰芳博士绝对隔空有得一拼。darling我跟你坦白，我常常在宝莱坞吃完香料丰足的黄油羊肉餐，看完醉生梦死的宝莱坞歌曲片，一侧身钻进文峰洗一个温

情中国头。谢谢天，这等 fusion 的享受，真真只应天上有。

还有，没完。洗完头，隔壁是一间波斯手工地毯铺子，全幅伊朗进口货色，不乏一点精品。进去爬在地上看看地毯，跟老板娘谈谈闲天，说说古董地毯的八卦，有趣极了。一个常州女子，怎么会做起这个生意？小姐啊，我是喜欢啊，喜欢波斯地毯到骨子里。无端端的，怎么喜欢上波斯地毯的？我老公二十年前去伊斯法罕工作，我跟去白相，看见他们家家户户织地毯，像我们农村纳鞋底似的，闲了就来织一织，漂亮啊，好东西啊，纯天然啊，云云。我是常常寻过去找老板娘白相，老板娘亦动辄想念我，共同的爱好，五湖四海地走到了一起来。

红枫路还有高科园区，还有顶级会所，还有兰州牛肉拉面，还有中外儿童的补习学堂，红枫路实在是，一个人间奇迹。

破坏者

丰子恺 丰一吟
(父女/画文)

丰子恺的画意

孩子还小，喜欢搭积木。他好容易搭成了一座房子，再加上房子周围的墙，可是来了一只狗，把墙破坏了。看到这个场面，使我想起爸爸给我讲的一个故事。他说：一个主人不小心把钱包掉在地上，自己往前走。跟他同行的狗要提醒主人，但狗不会说话，它只知叫，主人不睬它。狗就去咬主人的衣服。主人打狗，狗还是咬住衣服不放。主人火了，把它痛打一顿。打得狗遍体鳞伤，它只好回去伏在钱包上以防被别人拾去。后来主人发觉丢了钱包，连忙赶回去，只见那狗伏在钱包上，看到主人来了，狗才闭目死去。好忠诚的狗啊！



美食需要说法

日本拉面

◆ 钟洁玲

札幌的拉面横街，位于市中心的薄野。这也算街？明明是一座大厦的底层和负一层，一条长长的冗道，走过去如同钻山洞一般，里面数十米深的小巷，两旁都是拉面店。

日本拉面是中国传过去的。传去的时间是明朝末年，明朝遗臣朱舜水逃亡日本，为了款待当地藩主而做了一顿中国拉面，品尝拉面的藩主名叫德川光国，来头大大的，是创立江户幕府的德川家康的孙子，此事被日本学者记在《舜水朱式谈话》里。

我挑了一家人气最旺的。掀开门帘，真是只有方寸之地！店面就是厨房，一截整齐的矮墙把一组不锈钢炉具、灶台和洗切台圈定在中央，内环成为工作通道，外环成为客人坐吃的长条桌。我数了一下，密密麻麻坐满的话，可以容纳12人。万一再来客人，墙角落还有一方小小的榻榻米，挤满了还能容下6人。

店里3名员工：蓝衣蓝帽的老厨师，红衣红帽的老板娘和女服务员。厨具擦得锃亮，一锅冷水，一锅煮面水，一锅高汤。冷水上面有个水龙头，一直开着，垂下一条筷子般粗细的水线，给面条降温。工作台上摆着一排装调味料的保鲜盒，洗净的碗倒扣着。因为炉间窄小，锅盖放到天花垂下的一只小铁架上，天花上布满管道，抽风机不停地响着。拉面是现成，放在一只大篮子里，用白布盖着。每当有客人点拉面，蓝衣师傅先把面团放

入煮面水里，边煮边把面团划散，煮好了，捞起放入冷水锅里过冷河，再倒入一只大海碗里，铺上五花肉、银芽和笋条。与此同时，师傅从固体味噌里挖出一小块，放进炉子上的炒锅里，快速研开，兑入高汤，倒入拉面碗里，再撒上大把葱花。依日本美食家北大路鲁山人的说法，味噌汤要即煮即吃。

最奇怪的是，这拉面像广东碱水面，只是条儿粗，比银丝面粗4倍。日本称白猪为豚，黑猪为野山猪。拉面里的就是豚肉，每碗1000日元，合人民币近50元。

面汤很咸，这是日本特色：重面而轻汤。面合味时，汤已太咸。客人把面吃完，汤的使命就终结了。实在舍不得的，向老板娘要杯热水勾兑着喝。我发现这面和汤都比不上在国内吃过的味干拉面。味干拉面的汤是熬成奶白色的猪骨汤，浓浓的骨香。或许这是口味习惯吧。

店里的另一角落有一台旧式12寸彩电，兀自放着电视剧。没客人的时候，老板娘会瞟它一眼。来这里的客人，从不看那电视，吃面的最大馈赠，是观赏煮面的真人秀。

都市专栏



周刊 第392期