

风月总无边

澳门的味觉景致

何菲

这几年我和友人们去澳门走走玩玩的频率超过香港了。他们总说去那儿吃吃东西,逸乐一下。在澳门,出门买菜的本地阿嬷时常会玩一把老虎机试试当日手气,却不会恋战,这与买菜一样,是日常生活的一部分,犯不着深沉专注动感情。

对于澳门的吃,我一贯兴致勃勃。澳门人向来有好口福和美食天赋,也深知分寸与节制,清心寡欲和穷奢极欲都是犯罪。澳门饮食风格集中了葡萄牙、印度、东南亚、粤港等多国多地特色。名菜马介休是葡萄牙语 Bacalhau 的音译,即腌过的银鳕鱼,有近千种吃法,也是天主教徒平安夜斋戒食品。香煎马介休咸香油腻,入口很有快感。而吃过了黄油蟹,顿感水蟹只配用来煮粥。粤港澳一带的蟹分三档,从高到低依次为膏蟹,肉蟹,水蟹。黄油蟹前身是青膏蟹,油膏丰腴,细腻鲜嫩,是蟹中翘楚。

我最初吃到称为手信的零食皆来自澳门。杏仁饼牛轧糖猪油糕和现烤牛肉干鲑鱼条,有古早味,赏味期较短。虾酱是我的大爱。这货闻起来咸腥,还有股烟气,用来做家常菜,比如虾酱炒鸡蛋,虾酱空心菜梗之类,却有点石成金的作用。我在“广兴隆”买过虾酱,那是一片卖虾膏虾酱的老字号,前店后家,看上去像土地庙。

玛嘉烈蛋挞店的老板娘是个黑胖悍妇,却把蛋调得饱足,凝厚

滢滢如熟女心事,皮极有酥脆,焦糖很正。在澳门,从政府官员到平民草根有一本蛋挞经,哪家口味最靓,何时出炉,总要掐着钟点过去,如赴一场老情人的幽会。

豆捞是个让人过目不忘的名词,但“澳门豆捞”更集中于内地,当地人多称此为打边炉,其实就是以海鲜和蔬菜为主的小火锅。

粤港澳人都是汤迷,有一套博大精深的老火汤学。能像他们这般味蕾层次分明、鉴赏鞭辟入里的,天下估计无出其右。他们煲汤,食材搭配恣意汪洋,烹调手法严谨考究,创意十足却有格律可循。常闻他们嘴边挂着“湿热”一词,化解与固本唯靠汤水,于是澳门最独特的味觉景致,不是义顺的双皮奶,不是大利来记的猪扒包,而是氤氲在傍晚城市半空的寻常人家的老火汤。这仿佛是本澳人之间的相认密码,也使得它拥有了深刻的社会人伦意义。

喜欢澳门特有的、渐渐被内地城市规划样板所轻视的“街道生活”,那种不仓促、很自在的小日子保存着在城市大发展进程中被忽视的世俗文化和市民价值。说得通俗些,澳门是个能让大部分普通人安心过日子的地方。没有傲娇的公主病,无需焦虑也从不装,却拥有迅速找到适合自身各个时期发展转型的坐标和思路。这并不容易。城市氛围与气质的养成,练的是功夫,修的是心。

本埠生活录

之一,承汇丰银行的情,暮色静谧的夜里,晃去静安香格里拉酒店,吃汇丰 150 周年的生日喜酒。当晚群贤毕至,金玉满堂,汇丰全球数千枚 CEO,红光满面,风神朗朗。至为别致的是,筵上每一桌,于花团锦簇中,置一对汇丰铜狮子,真真伴酒无上隽品。

席间,汇丰延请世界首席平衡大师志田美代子,于辉煌 T 台上,献演《一根羽毛的重量》。年逾五旬的志田小姐,艺高胆大,竟然敢于

诗歌口香糖

无题(415) ◆ 严力

看到一组有性别特征的绘画
可惜画廊和博物馆不分男女

尽管文学中毒经常发生
但实际生活全是解药

工作之余
如果还有时间和精力
在家练习练习表达能力
也是手机微信提供的新日常

终于可以在没有劝酒者的
状态下喝一杯了
可惜郁闷比旁人更会劝酒

大多数旅游者的问题
是同样的:
去过了看过了
留在记忆里的
更多的是地名

河的第一条岸

碧岩寺,我和你素颜相对

河西

因参加湖州碧岩寺两岸佛教论坛,而有幸来到山清水秀的碧岩寺。

碧岩禅寺地处弁山之东、面临太湖、周环农田,山路两边,竹林掩映,山谷间溪声潺潺。在都市中,是掩心而走,把自己包裹得严严实实,到了这里,可以把皮肤上的每一只眼睛打开,感觉花朵如雀鸟般嗡嗡低鸣,看镶着金边的云朵变换着形状,仿佛有灵对你颌首笑语。

禅宗有一部非常著名的典籍叫《碧岩录》,向有“禅门第一书”之称。宋徽宗政和年间,佛果圆悟禅师住持湖南澧州夹山寺,根据雪窦重显的《颂古百则》,加以评唱,结集为《碧岩录》。夹山,也称碧岩,唐懿宗咸通十一年,善会禅师在夹山开辟道场,有僧问善会:“如何是夹山境?”善会答:“猿抱子归青嶂里,鸟衔花落碧岩前。”

《碧岩录》和碧岩寺无关,可是

夹山有碧岩,碧岩寺也有碧岩。秀岩、云岩、碧岩为碧岩三绝,而且,也都与佛有缘。

传说宋淳佑年间,华亭僧如莹至山,有白衣人语之曰:“岩上平衍,可庐以居,且尽得峰峦、瀑布之胜”。旁,有一老者:“弟子白龙王也,师为是居,当守护伽蓝。”如莹后来才知道,这里曾经是东晋谢安请得首部《药师琉璃光经》供奉之所,他在这里广收布施,遂成宝坊,题曰:“碧岩精舍”,为一方胜境。

山不在高,有仙则名。水不在深,有龙则灵。碧岩寺是不是真的有龙呢?元至正十六年,寺院毁于兵火,明洪武十年重修后,空谷禅师在此说法,太湖里的龙常到寺中听法,故碧岩寺声名远播。

不过,想要和如莹、空谷禅师一样见到神龙恐怕也是痴人说梦,还是走好足下的路才是实在。自寺

后山路拾级而上,八百三十级石蹬,一级一级走上去,有时缓,有时陡,走到半山腰时,有一座药王殿,供奉的,当然就是药师佛了。信奉药师佛,属于净土宗药师法门,弘一法师当年给佛学书局写过一封信,就讲修习净土宗,当讲《药师如来本愿功德经》。在药王殿稍作停留,沿长长弯弯的石阶继续向上,热汗淋漓之后,走到相传苏轼所书的“清空世界”与“寒泉”两处石刻,顿觉一阵凉意。循着沥沥淅淅的滴水声,走近寒潭,数丈高,水如珠帘。

返回山顶金殿,阳光照着我的脸颊,喝一杯好茶,听一会山风,也是好的。碧岩寺,我和你素颜相对,孤独修行。

都市专栏

周刊 第 415 期

总是想得太多

病的随想

戴蓉

最近在看一个三十岁的女子写的小说。三十,驾驭小说这种文体可以说为时尚早,她却写出了与青春年华不相称的沉静与悲凉。后来才知道她病弱幽居了十年。原来,病痛先于岁月,带她抵达了生命的更远处。“疾病使人懂得克制、节约、细水长流。这对文学创作终究是好的。有了边界,就有机会走向更加深刻。”这是她在微博里写给另一个病中的写作人的句子。

一个得了严重慢性疾病的人,弟弟欠债出逃,父母常年迁怒于她。没有孩子,和丈夫互相依赖又彼此有着说不出的倦意。很早以前建的网站,至今她仍断断续续地更新。每隔一段时间,我都

会去看看,这个自称“笙歌已尽”的人,又有了什么别样的心得。如此,我慢慢熟悉了她细腻敏感自省自嘲的文字。

不为嗜黑,只是我更愿意了解,那些安静的,沉落在低谷的人都在想些什么,哪怕静默其实并非他们的初衷。这个烈火烹油的年代,如果尽是志得意满的人,那也是十分可怕的事。然而面对静,有人无措而恐惧。据说《刺客聂隐娘》的观众,常有在影院睡着的。云岚雾气的变幻,风掠过树梢、鸟扇动翅膀、行人的鞋底摩擦草从和山道的声音,让很多人觉得错愕。在人与人的世界呆得太久了,出门只见人的美丑善恶野心欲望,对于自然

的空旷和静谧,简直不知如何是好。在电影拍摄侧录的《行云纪》里,编剧助理说,侯孝贤在拍电影的大部分时间里,总是在等云到、等阳光、等风起,等雾岚。即便文艺女朱天文,也形容曰:“那种等法,让我觉得除非把自己变成一棵植物,一只最低限代谢活动的爬虫类,否则简直难以挨度。”而孤独、专注与耐心,正是成就一名好刺客的不二法门。

很久以前读过一首诗,诗人在病中细细打量居室的景物:天花板上的细纹,瓶花的影子随着光线的变化悄然改变。如果不是静卧,谁会注意到这些细枝末节?一场病,诗人睁开了第三只眼。

如此纷扰的现场,旁若无人,挑战精微无比的平衡术。印象至深的是,全堂观众凝神肃静无一杂音,提供志田小姐上佳表演环境。汇丰人群质素之佳良,可叹观止。而极近距离观赏志田小姐,只觉窈窕伊人,秀美双臂,却有肌肉累累,臂力无穷无尽,气息稳稳拔群,一堂演完,一滴清汗都无,真真绝世好功夫。汇丰此时此刻延请此人献此种技艺,似亦有种种深意寓于其间,算得高明一举。

筵间另一偷美,是邂逅隔肩的客人程蓉小姐,伊是此间香格里拉酒店的设计者之一,无巧不巧,程蓉亦是我的亲爱读者。当晚汇丰邀宴个人客户,全国仅七人,竟然有幸与程蓉并肩,想来有点不可置信。我们且谈且讲,古建筑,旧街道,中年激情,以及亲子关系,话一投机,不免心生种种感慨。darling,千万人中,我们似乎总有办法,不偏不倚,一眼认出那个千古知己来。

散席,与程蓉挽手出来,路盲如我,不免小小踌躇,不知应从哪座电梯下楼。程蓉铿锵,跟我走,这里是我设计的,至少,在这里,确保你不会迷路。

如此跌宕起伏之良宵,关键词,叫做人生有靠。汇丰有靠,闺蜜

有靠。人生原来竟是如此地靠得住,真要谢谢天。

之二,一青妹妹招呼,去复旦听一堂古琴。讲者陈良先生,出身吴门琴派,善抚琴,亦善制琴。讲的,密密麻麻,遍地制琴术语,简直切口一般昏天黑地,古往今来,匠人们开口,总是隔行如隔山,陈先生亦颇有细作匠人的沉敛,无微不至,心如止水。全堂唯一动了性情,是说了一句,中国人么,就玩好自己的东西,弹好我们自己的古琴,钢琴那种洋人的东西,就不要去弄了。语毕埋头抚琴,从《良宵》至《三叠》《三弄》,轻微淡远,鹤响龙吟。而我最咬牙,是陈先生讲到,从前老先生教琴,都是随便去旧货铺子买张琴,动不动就是百年老琴。现在哪里还有这等好事?

晚饭跟一青妹妹去复旦食堂吃方块饭饭,巨幅的复旦食堂,我已久久久违,掌勺阿姨一递一大勺,峥嵘岁月,多少乡愁。各地朋友纷纷好奇,详细询问我的方块饭饭究竟吃了些什么。好吧。蒸水蛋,红烧肉,以及莴笋炒碎蛋。顶顶佩服,是那个蒸水蛋,巨大的不锈钢餐盆,总有半个平米的样子,蒸出的整幅水蛋,不柴不泻,醇厚笃定,恰到好处,比日式茶碗蒸不知厉害多少,简直赛过了神迹。

贵阳黔灵山公园

钢笔画世界

杨秉辉 画\文

贵阳为贵州省省会,市区之西北有黔灵山,由象王岭、白象山、大罗岭等山连结组成,方圆3平方公里。山上古木参天,有许多珍贵动植物并盛产名贵药材。山顶有第四世纪冰川遗迹,清康熙年间所建宏福寺坐落其间。山下有黔灵湖,建国后辟为公园,建有长廊水榭、亭台楼阁,供人游览。往游时见有民间乐队,电声乐器、中西合璧,在彼处吹拉弹唱,自娱自乐,尽显安闲。

美食需要说法

鲫鱼开屏

钟洁玲

西关乐叔小食店创了一个新菜:鲫鱼开屏。

鲫鱼又不是孔雀,怎么开屏?原来是用鲫鱼身上的肉刺碎成蓉作为馅料,酿进薄肠粉里面。去了肉的鲫鱼,还剩鱼头和小部分鱼腩,骨架齐全,往鱼身上盖一层姜葱和青红椒圈,蒸熟了再淋一层油,貌似一条完整的鱼。此刻鲫鱼摆在碟子一侧,10 段白色的肠粉卷,集束呈扇形,半围着鲫鱼,像鲫鱼放出的十道光芒,难道叫鲫鱼太阳?还是叫鲫鱼开屏合适一点。

顺德人酿鲮鱼,乐叔酿鲫鱼,其难度接近。众所周知,鲫鱼肉嫩味鲜而多骨刺,要去掉它肉里的骨刺再剁成肉蓉,颇考刀功。师傅拿起刀,从鱼腹切下去,一分为二,刀锋顺着鱼腹开口位置,把鱼皮连着鱼肉起出来,一直削至接近背鳍处,此时鱼身上仍保留着粗骨及上面的一层薄肉,雪白一片。蒸熟端上来时,拨去葱丝椒丝,才发现鱼皮不见了,只剩一层薄肉裹着弯弯的一排鱼肋骨。幸好鱼头及一小截鱼腩、鱼尾还是完整的。

这一道鲫鱼开屏,要实现的是一鱼二食的功能,一碟上来,既有肉菜,又有主食。一个人来点一碟

完全足够,这个价钱,能吃到一条清蒸鱼,而且低脂肪高蛋白,富有营养,口感一流。

要把一条六七两重的鲫鱼肢解成这样,而且必须在短短的时间里面完成,以保障鲫鱼的新鲜度。这么费功夫的一道菜,已经不像小吃,介于热菜与小吃之间。作为一间小食店,卖弄这样的技艺似乎是向酒楼的大师傅挑战。乐叔却说,是想试验一下,吸引更多顾客。但这样做的代价不小:厨房里面4个人分工合作,一天只做得出30 碟左右的鲫鱼开屏,每一碟只卖23 元。分午市晚市,上午10 点开卖,下午5 点开卖,来得早就有,来晚了就没有了。肠粉卷里面除了鱼肉蓉之外,起出来的鱼肉剁成蓉,加入均安大头菜和韭黄。有一天朋友来迟了,又一定要吃这个,乐叔只好再去市场买鲫鱼。37 分钟之后,这位朋友如愿以偿。

肠粉卷里面的大头菜也有个讲究。要用顺德均安产的大头菜。这种大头菜是用芥菜腌制,菜头大,肉色金黄,清香爽脆,味甘香淡。顺德人告诉我,从前的归国华侨,每次返乡下,临别时都会带上一罐大头菜,回去吃个一年半载,既过嘴瘾又聊以寄托乡思。