转角遇见你

盛夏荔枝

◆ 王瑢

在古代，想吃荔枝不易。白居易为画工绘荔枝图写《荔枝图序》，读文如眼前展开画卷，不愧是大咖！山河万物，多佐以诗文宣传。丘濬的《咏荔枝》，“世间珍果更无加，玉雪肌肤罩绛纱。一种天然好滋味，可怜生处是天涯。”荔枝的美好在民间。

散文家杨朔，现在已少有人提起。我在北京生活时，有次去潘家园闲逛，翻旧书发现杨朔的手稿，竖行的蝇头小楷，可惜不是《荔枝蜜》那篇。一叠手稿大约一指来厚，要价一万块，犹豫再三。初读杨朔的《荔枝蜜》，行文让我想到“苏绣”，不愧为四大名绣之首——针脚之绵密，一花一叶，配色讲究到丝毫不差。以写诗的功夫，锤炼文字以作散文，当代散文大家中，杨朔首当其一。杨式散文之好，在于其跌宕起伏，一波三折，先把笔荡开，慢慢迂回，最终圆满。《荔枝蜜》里刻意安排了一个细节，写他去温泉时天已黑尽，从窗里往外望，一座一座小山！第二天白天再看，哈！夜里看到的小山，原来是荔枝树！我对杨先生心存敬畏，生活在那样一个年代，能写出这样美好的文字。评论一个作家的作品，不能把与之生活的时代一截为二。

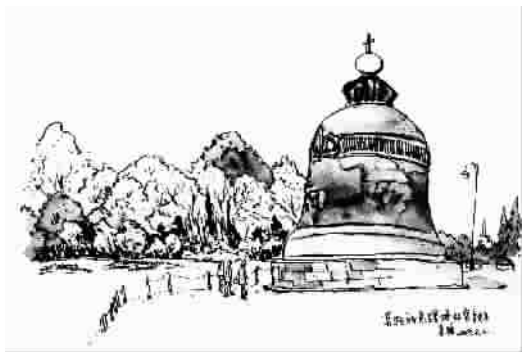
我父亲喜欢画画，最崇拜白石老人，觉得是中国画界一大奇迹。“真正由民间出道而登上画坛顶峰，”父亲啧啧不已，“年近九十时画虾，简直炉火纯青！”老爷子作画，早已脱离单纯的技巧，父亲常常临摹，一遍一遍。“不觉得烦？”父亲马上呵斥，“你永远到达不了的境界！”

白石老人喜欢画荔枝。有次电视里演一部关于先生的纪录片。他在那里写字，笔锋居然呈九十度角，右手横握，慢慢在那里拉线条，一笔一画，父亲瞥我一眼说，“想都想不到，简直模仿不来！”浓墨画枝干，焦墨勾叶，不急不缓，淡胭脂打底，浓胭脂加点。我不懂国画，说不出怎么个好，但觉得眼睛一亮。

多年前，上海美术馆展出白石先生的画作，父亲与我同去。在老先生花鸟手卷的展柜前流连忘返。闭馆前返回，再看一遍。真精彩！画下落款“白石老人一挥”。我问父亲，“一挥而就？”答，“题款都慎之又慎！有一回，画已画好，只差题款，老人比比画画半天，拿尺子量，何必如此？但等老人落款再看，眼前一亮，恰到好处。没有比这更合适的题款位置，整幅画增色不少！”眼前这幅荔枝图，半个多世纪过去，像是刚刚着色？还没干透！“墨与色通通透着亮，没有丁点儿吴昌硕的灰暗！”父亲频频赞叹，“敢用赭石做衬，一大串荔枝，点缀一两颗以淡墨与赭石画的荔枝，啧啧啧，瞧瞧那胭脂，多好看！”

“一骑红尘妃子笑，无人知是荔枝来。”荔枝的地位一下被举至空前高度，珍贵到要用驿站的快马加急传送，从岭南一路昼夜不歇，送到长安要累坏多少匹马？即使送到，估计也已坏了大半儿！

钢笔画世界



杨秉辉　画/文

莫斯科克里姆林宫的“钟王”

克里姆林宫在莫斯科红场西侧，是俄国历代帝王的宫殿。始建于1165年，十月革命后，1918年3月苏维埃政府迁入办公，今为俄罗斯联邦政府所在地。克里姆林宫内有多所宫殿及教堂。在十二使徒教堂附近有“炮王”与“钟王”。“钟王”重200吨，铸于1733年，其上浅雕沙皇阿列克谢及皇后安娜之像及众多的神像。由于此钟实在太重，无法将其悬挂起来，只好筑台展示，故铸成至今并未敲响过。

河的第一条岸

勃艮第的酒

◆ 河西

提到葡萄酒，勃艮第一定是避不开的名字。这片位于法国中部偏东的土地，由于勃艮第地形特殊，被称为“地球上最复杂难懂的葡萄酒产地”。整个勃艮第上空都弥漫着一种葡萄酒的醇香。勃艮第的葡萄酒早在古罗马时代就已享有盛誉，历久不衰，而当地最好的酒大都冠以当地种植园的名称。

5月26日在钟书阁见到《被遗忘的勃艮第》的作者马努·吉约先生就是法国勃艮第慕皮尔园酒庄的负责人，他的祖父母开辟了勃艮第的第一片有机种植葡萄园。马努在勃艮第的这片葡萄园中学习成长，始终坚持酿造天然葡萄酒的家族使命。马努将他对红酒的热情和理解，以及探寻红酒酿造之路的经历写成了故事，并邀请法国漫画家鲍里斯共同完成了图像小说《被遗忘的勃艮第》。

在父亲让-热拉尔·吉约的陪伴下，马努走遍了格鲁兹乐、格莱维利和吕尼的土地。是父亲让他开始慢慢揭开勃艮第的神秘面纱。很快，他就意识到勃艮第葡萄园的复杂程度举世无双。整夜整夜地在酒窖细细地品酒，聆听米内讲述他的故事和他的酒，对于马努来说，这些时光是在充满神秘的地平线上升起的曙光。

是的，幸亏有他的父亲，有那些美酒，还有他在这片土地上无数次的跋涉，勃艮第渐渐向他展现出它真实的一面。

看到这一面，他也明白了它是一座大教堂，拥有无穷无尽的瑰宝。

在古罗马时代，查理大帝时大力发展葡萄酒，开始大面积种植葡萄并打开了市场。20世纪30年代，勃艮第地区的酒进行了分级工作，其后允许以产地作为酒名，鼓励葡萄种植者用自己葡萄园的名称作为商标进行生产和销售。

勃艮第是公认的全世界最好的霞多丽和黑皮诺葡萄酒产区。虽然面积不大，产量也仅占全法国的3%，但其在葡萄酒界的影响力却毋庸置疑。在勃艮第的葡萄酒中，白葡萄酒通常为干酒，红酒则甘醇浓郁。在勃艮第，实际上形成了一种具有浓郁地方特色的葡萄酒文化。在公元312年，第一次有了关于这一地区葡萄酒生产的文字记载。从公元500年开始，修道士们开始种植葡萄并酿制葡萄酒。为了挑选最好的地块和最合适的葡萄品种，他们精耕细作。以“挑剔”出名的黑皮诺在勃艮第的种植同样十分广泛，占总面积的34%。经典的勃艮第黑皮诺年轻时含有精致的红色水果香气，陈年后会演化出泥土、野味和蘑菇的气息。

《被遗忘的勃艮第》展现的，正是人与土地、与美妙的葡萄之间独特的连结关系，这里的代表人物显然就是马努，而葡萄当然是指黑皮诺。

是酒，圣杯之酒，勃艮第的酒。

本埠生活录

老派裁缝的馋

◆ 石磊

我童年，家里一冬一夏，必请裁缝到家里，做一两个礼拜的工，缝制一年四季全家人的衣裳。

似乎对冬天请的裁缝，印象格外深一些，恐怕是因为寒假在家，进进出出，屋里多了那么一个人，多年下来，比较熟络的缘故。

裁缝们做工，我是一点没关心的，都是母亲料理，小孩子不过是被叫来试衣裤，看颜色，而已。我印象至深的，是裁缝们的饮食，特别是点心。老派裁缝对东家供应的伙食，大多挑剔得很，想想他们做生活，是足不出户的，一日到晚静坐在那里，枯燥单调得很。十根手指在忙，一粒心思能转动的，也就是思忖些饮食吃喝了。尤其是老裁缝，吃得又精又刁，那是不在话下的。说穿了，就是裁缝们，在我的记忆里，都是比较馋的。记得每年裁缝进门，母亲都要客气问清楚，什么爱吃，什么不吃，荤菜是偏肉肉还是偏鱼虾。每年一到这种季节，母亲是忙碌的，要顾着裁缝桌上家人们半年的衣裳铺排，还要顾着厨房里灶火上的出出入入。我后来长大一点，读到《红楼梦》里贾母爱吃甜烂软糯之物，立刻想起来，家里请了多年的那个老裁缝，亦是此路口味。当年中式的好裁缝，多是苏州人，年纪一大，口味不就是甜烂软糯么？读红楼读到老裁缝心得，我也真真是腰细垮了。

裁缝们的下午点心，更是说一不二，讲究得来，比我们儿女们的，还胜一筹不止。干点心，湿点心，甜点心，咸点心，色色俱全，母亲有时候实在周全不过来，打发我去门口南货店买些现成糕点和水果，亦是有的。一捏酥，萨其玛，鸡心蛋糕，鸡仔饼，桃酥，这些干点心，屋里是翻着花样每日备好的。小时候，我甚至见过，裁缝吃下午的点心，母亲端上来的，是我家母亲独享的冰糖炖蛤士蟆，就是今天说的雪蛤。这个东西，在我家里，一向是母亲的滋补点心，天王巨星级的，我们小孩子是没有吃的，偶尔母亲疼爱，给一小勺喂在嘴里，那是不得了的美味。而裁缝师傅，在我家里，居然就享有如此荣华。

为什么呢？老裁缝跟我讲过，他小时候跟师傅学徒的时候，师傅教过的，东家要是伙食点心蹩脚，个么不客气，叫伊衣裳看看适宜，穿上身不适宜。这一句职业智慧，我一记，记了快半个世纪。红玫瑰白玫瑰里，写到那个家里的裁缝，阴阴的色，胆小而多鬼，实在是懂经的笔致。

风月总无边

笋的慢板

◆ 何菲

姑姑住在杭州四十多年。每次去她家吃饭，仿佛笋总是有的。即使不在笋季，也总有扁尖焙熄。每次她来上海，龙井茶和扁尖是必备手信。她还教导我，丝瓜可加入扁尖同炒，一咸一淡交融，就有了味道感，模样也更可人。她画得一手好国画，禅意深深，我总疑心她的玲珑灵性是吃笋多的缘故。

笋是蔬菜，又高于蔬菜，更脱俗于荤腥，有隐士风。中国古代士大夫们对笋有着特殊的执着，体现出他们特有的人格追求。李渔认为竹笋“清，洁，芳馥，松脆”，蔬食之美全都具备了。据统计，全中国最爱吃笋的人数和讲究程度，上海排第一，杭州第二，苏州第三，不过我觉得越笋比吴笋犹胜一筹，尤以德清一带为最佳。将嫩笋尖做成小包装零食的恐怕只有江南了，手剥笋也是江南名吃。北方竹子少，笋的粉丝寥寥，不过北京的旗人中也有不少人爱吃笋，尤其与酸菜同烹。

早在唐朝时期，京都府海印寺开山祖师道雄上人就从中国带回了竹子进行笋的栽培。在日本，笋是拉面、天妇罗、木鱼汤里常见的配菜。日本人也爱将笋剥壳后直接烤着吃，佐以海盐，或制作成返璞归真的竹笋饭。从中国东渡的食物众多，但窃以为笋的样貌与口味最符合物哀、空寂等日本民族独特的美学范畴，其次是豆腐。

我表兄是油焖竹笋的拥趸。他生于上海，久居香港，每次回江南扫墓的季节，竹笋虽非时鲜货了，却仍在赏味期。他嘴里常常念叨的就是油焖竹笋，这是江南笋菜的代表，如果用虾子酱油烧，那真是小确幸了。笋的灵秀与口感是任何似是而非的蔬菜不能比的，比如茭白。除了江南，中国爱吃笋的省并不多，粤港地区也不例外，盖因不少笋有微“毒”，容易动气发冷，属于发物。笋里的酪氨酸虽对颜值存在一定隐患，却能一定程度缓解抑郁状态。

腌笃鲜是江南恩物，有次网评哪道汤能让海外游子魂牵梦萦，腌笃鲜完胜香菇老母鸡汤、咸菜黄鱼汤、酸辣汤、扁尖老鸭汤等名汤，选票名列冠军。这道汤饱含冬的风霜和春的灵性，在清鲜与咸鲜的调和中，迎来一个个江南春雨天。

前些天一位江西友人雇人在自家山上挖了一麻袋毛笋，装满后备箱，载回上海分发。我也分得几支。这些毛笋一尺半长，体量硕大，还带着泥土。但我对这种个性强悍、易刮油水的笋无所适从，只得快递给闺蜜。闺蜜擅长庖厨，她把肥壮新鲜的毛笋剖开切丁后，加入她特配的作料与上等黄豆同煮，晒至七成干，装入密封罐中。如此笋豆，是她最爱的零食，配合一杯龙井或碧螺春，整个春天都在口里了。大吃货袁枚也曾说：笋脯出处最多，以家园所烘第一。

诗歌口香糖

无题(488)

◆ 严力

前进路上的每次减价
人们都会买下今后几年的生活
而时常杀回来的回头路
促使眺望这个词不断贬值

作为收藏家他陶醉于
古董用保值的眼光盯着他

拉开窗帘后
窗外还是在内心里面
所以你再次路过我的窗口时
我的眺望还是来不及
穿上衣服

他最喜欢遛狗时的状态
因为可以感受到
这段适合六条腿的路啊
就静静地趴在巨大的城市里

美食需要说法

生炒糯米饭

◆ 钟洁玲

生炒糯米饭是一道奢侈的美食。这种奢侈，不是指材料，而是指人工。它确是慢工做出来的细活。

从前冬至前后到小寒大寒，家家户户都做糯米饭。

糯米饭不但好吃，还有诸多益处。中医理论认为：糯米有补中益气之功效，寒冷季节吃它，能暖脾胃、散湿、驱寒……故民间有“粳米粥为滋生化育神丹，糯米粥为温养胃气之妙品”的说法，八宝粥里缺不了它。一般家庭，这糯米饭是煮出来的。只有最挑剔的舌头，才会追求“生炒”。生炒糯米饭的配料其实不贵，有虾米、腊肉、腊肠、花生、芫荽和葱。顺德人增加了鱼肉饼粒粒。看下它怎么耗人工吧：首先要浸糯米。洗净浸4小时，甚至浸一夜，直到把糯米浸透浸软，米芯没有“生骨”为止。

用一只生铁镬。先把配料炒熟，放起。再把糯米沥干水，不停地翻炒，中火，适时浇点水和米酒。水和酒都是每次一点点，不能多。太多就变成了水煮糯米，导致糯米过软而失去形状。浇了水和酒之后就盖上镬盖，焗片刻再炒，炒片刻再浇点水和酒，如是这般焗炒兼施，循环往复一小时。糯米快熟时再加入豉油和糖，顺德人喜欢加点鸡油，让糯米除了香，外观如同过塑一般微微闪亮。

生炒糯米“很考”师傅。因为它黏性大。生炒出来的糯米饭，质感弹牙。吃之最赞的是那股源自热镬带来的强劲气息，香绝人寰！

有一天，我们一群吃货聚餐，讲起了生炒糯米饭。其中一人说，他星期天在家里生炒了一顿糯米饭，“真的累死了，要炒一小时！”大家感叹，怪不得这道美食已快绝迹。

餐厅偶然标一个“生炒糯米饭”，也只是仿制品。多是先蒸后炒的。可悲的是，没有人懂得挑剔。因年轻一代，没几个吃过原版的生炒糯米饭。