

总是想得太多

时 光

◆ 戴 蓉

在中心的边缘

冬天的茶饮

◆ 南 妮

好时光总在沉默中缓缓流过。初冬的下午，一个人坐在高楼的玻璃幕墙后面晒太阳。室外温度不高，但阳光很好，西晒让整个房间暖意融融。公园里的人工湖，从高处看下去，倒有了“自然”的味道。堤岸和小桥蜿蜒着，最好看的是湖心一团团的树，在南方的冬天里，依然绿得很精神，把它们幽暗的影子投在水面上。湖上有人在玩摩托艇，因为高度和角度的关系，看上去像艘船模，在湖面上划出一道白线，让人想起偶然抬头看见飞机在天上拉出的尾烟。远处的建筑泛着一点红光，虽然不够老旧，也算看得过去。觉得很享受，间歇性的无事可做，是生活里的一点留白，太满太实总是不够写意。什么都不需要，电视、电脑、手机、甚至一本书一张报纸或一杯茶，就是这样坐着随便看看。我不知道为什么有人无法独自安静下来，对自己束手无策，整个

人的时光感觉最充盈丰富，就像素色总是最沉稳最富有张力。

等待也是这样，你知道不必着急，很快就会与某人重逢，言语平淡思想却有交锋。画完一幅画或者写完一部作品，据说要先把它搁在一边，等它散散火气。不时时相见，也许是一种去除执迷和轻慢之心的做法。相逢一旦落实，反而意味着失落的开始。很多事是要慢慢等慢慢来的。出家的悉达多苦修六年，日进一麻一麦，形销骨立，终于领悟到热烈渴求悟道的欲望正是得道的最大障碍。于是他接受村女的供养，移身渡河去完成自己命运的转变。后来佛陀涅槃，也没有神话中传说的那样潇洒神速，《阿含经》里写道，佛陀仔细吩咐阿难，身后该如何火化如何建塔。阿难不舍，跑到林子里哭泣。佛陀听到哭声，唤他回来婉言安慰。

时光流转，慢慢修行。

用电水壶煮水，一壶水几分钟就开了。紫砂茶壶里搁好茶叶，将沸水注入茶壶，茶盅已经洗烫过。茶色呈浅绿或淡黄或褐色的一盅茶，不冷也不热地等待着你时，人生霎间显出圆满。

岁月流逝，年纪渐增，对许多的际遇许多的世象很容易感伤，但大起大伏的激荡，实在也是不适合一定的年龄了。学会喝茶，品味一杯好茶，是借某种仪式将未来的人生调整到温文尔雅。茶是平静，冲淡，含蓄，内敛。

“喝茶！”“喝茶！”——朋友相聚，茶一杯杯，一盅盅，会将一切激烈的议题阐发到雅致，狂暴的情绪会得以抚平。茶，在瓷器里面，

都市 专栏



周刊 第 285 期

西南的琐事尘语

鲈鱼莼菜之念

◆ 洁 尘

伊斯坦布尔金角湾有一座跨海大桥，叫做加拉塔大桥。这是一个有趣的地方，桥上站满了钓鱼的人。这些钓鱼的人一般都是男人，各个年龄段的都有，他们那长长的鱼竿从桥栏杆处伸展出去，长长的钓线没入深蓝的海水中。因为人多，成规模，许多的钓线在夕阳的余晖里熠熠闪光，颇为壮观。

钓上来的鱼都不大，银白色，瘦长条，半尺左右。我不知道那是什么鱼。依稀记得帕慕克在《纯真博物馆》里提到过加拉塔大桥，回国后重新翻书，的确如此，他在那本厚厚的小说里写过，在加拉塔大桥上钓鱼的人们，把钓上来的竹莼鱼拿回家去烤了吃。

哦，那是竹莼鱼。

帕慕克在《纯真博物馆》里提过好些次竹莼鱼。在我的印象中，伴随着这种鱼的，是椴树的花香。小说一开头就写凯末尔和芙颂在公寓里做爱的场景，“……阳台的窗户敞开着，窗外吹进一阵带着海水味和椴树花香的暖风……”“那是我一生中 happiest 的时刻，而我却不知道。”鱼和花、草、菜、树搁在一起，有一种清浅活泼的趣味。白睡莲和红鲤鱼，就是很经典的搭配。

前段时间读梭罗的《野果》一书，又看到两种有趣的搭配。梭罗说，“一般来说，有草莓的地方附近就有鳟鱼，因为适宜鳟鱼的水和空气也是同样适合草莓生长。”他还说，“有棠棣的地方就有西鲱鱼，当棠棣花染白了山坡或河岸时，就是

捕捉西鲱鱼的好时候。”

在我们中国，苏东坡云：“蒌蒿满地芦芽短，正是河豚欲上时。”唐代诗人张志和有这样的名句，“西塞山前白鹭飞，桃花流水鳜鱼肥。”

看来无论古今中外，鱼和植物搭配在一起后，自然就从视觉、嗅觉延伸到味觉上去，进而触动人心深处乡愁的那层膜，捅不得，一捅就怅惘无比。这就是鲈鱼莼菜之念吧。这个典故出自《晋书》卷九十二《文苑传·张翰传》：“……翰因见秋风起，乃思吴中菰菜，莼羹，鲈鱼脍，曰：‘人生贵得适志，何能羁官数千里，以要名爵乎？’遂命驾而归。”

就在我写这篇文章的过程中，我先生踱进我书房，顿时被引发出了鲈鱼莼菜的怀乡之情。他说，他小时候在天津，夏天，喜欢拿着玻璃罐头瓶跑到小河边，把熟玉米面摁实在瓶口处，放进齐膝的河水里，过一会拿出罐头瓶，只见拇指粗细的黄瓜鱼在里面乱窜。我纳闷，这鱼怎么这么傻？那么大的瓶口，它不会跑？先生说，天津俗话说人，属黄瓜鱼的，尽溜力。这鱼就总是溜力，又傻，所以就跑不出去。怎么吃啊，这么小的鱼，我问。先生说，捉一堆，拿回家让妈妈下锅炸了，给爸爸当下酒菜……

本埠生活录

牛肉和它的贵妃们

◆ 石 磊

天下的妇人们，翻翻箱底，大概人人有至少一打的私房菜谱，是关于慢炖的。殷勤主持一份家，二十年，三十年，以致漫漫半生，日复一日年复一年，温柔喂饱屋里的大小亲人，这些私房慢炖，一向是妇人们趁手好用的心腹爱将，如吕布，如赵云，如林冲，冲锋陷阵，暖老温贫。慢炖菜大多丰盛，温醇，火候深邃，滋味层层叠叠绵密悠长。天下最难学到的私房菜，一定是这种美丽文火幽幽烟成的慢炖。每一粒女心是如此的不同，每一锅的慢炖，便亦如此的迥异。

家中小宴，有一味永恒看家菜，家中小宴，名字亦妖娆，卖相亦丰美，滋味简直赢尽天下男人女人心，跟法国菜亦搭，跟中国菜亦和，红酒黄酒无不相安，真是想不出，还有比它更适合上台宴客的慢炖了。夸张的友人跟我讲，darling 拜托你，不要让客人把贵妃牛肉的照片贴在微博微信上，我在远方看见，昏倒一次又一次的说。

几乎每一次宴罢，都被友人们抓紧来问，究竟如何炖的？问多问烦了，便有了这篇小文。

喜欢用牛腱子肉，切大块，两大勺子酱，小火煨一煨。多年前，从亲友爱人手上，得到这个菜谱的时候，似乎是甜面酱豆瓣酱混合一起来煨，到了我这里，改成了日本味噌。最近爱用的，是托友人从佐贺买来的手工味噌，滋味正而且厚，煨个十来分钟，略略有点酱与肉合一的意思了，便加生抽，再

加水，丢两粒漂漂亮亮的大茴香进去，再丢四五瓣蒜粒进去，切一个大番茄，来一大杯杂牌红酒，所有的调味，这就差不多搞齐了。

那么，贵妃呢？贵妃姗姗而至。拣长得美美的胡萝卜，切大块，一定记得切大块，太小了，炖成了，杨玉环落魄成了小梅香，那是极败兴的。还有便是切漂亮点，千万不要滚刀块，滚刀的贵妃，也太扭捏也太悲情，我是多么地不喜欢。

然后便是文火慢慢炖。炖多久，取决于牛腱子，伊何时酥软了，这个菜，亦就成了。炖好了，莫要心急吃，天下的好人好事，都少不得一点耐心等待。顶好搁一晚，牛肉和它的贵妃，缠绵一宿，想想看，那是完全不同的境界对不对？

宴客时，贵妃牛肉上台，喜欢配土豆泥，他们真的是天下难得的绝配。拣硕大的素色盘子，细瓷的亦好，粗陶的亦不坏，倾城而出的牛肉和他的贵妃们，温润，酥软，柔腻，肥满，牛肉如霸王杀伐，胡萝卜如虞姬柔媚。一向是，贵妃得的赞美，远多过霸王。那些精华饱含的胡萝卜，粉润馨甜，动人得不得了。吃肉边素的狡猾家伙，此时此刻，可是占尽了芬芳便宜。

初级版的贵妃牛肉，就这样了。高级一点，贵妃之外，切牛蒡下去一起炖，那个滋味，极是勾魂。通常是，有了贵妃，人人就放弃了牛肉，而有了牛蒡，贵妃也成了无人搭理的糟糠。这个世道很残酷，吃饭的时候，顺便亦吃下了一大杯的感悟。

如一个君子静静微笑。那种美丽的恒定当然给你定力。当你一个人独处，面对着这样的一壶一盅，还有什么遗憾呢？自尊，欢愉，在小宇宙里萦绕。

曾经随朋友苏州行，看博物馆，听古琴。朋友在苏州的友人，两个大学老师一路陪伴。女老师背着一个布的包袱，等一行人在公园里，在面对着水池的亭子里坐下来，才知道包袱里面是茶具。壶、杯、茶叶、电炉、公道杯、瓶装矿泉水一应俱全。这一路背来何其沉重。池塘边的露天茶饮也着实风雅。晚上，在宾馆，女老师也是一遍遍给大家沏茶，红茶、绿茶、台湾高山茶、陈年普洱茶。洗漱，冲泡，烧水，换茶……我们沉醉在茶的温柔乡里，听女老师讲中国的茶，玉，佛经，瓷器……总以为她是国学问题的专家，冷不丁听朋友介绍她的真实身份，惊得差点将一

口茶喷出。朋友说，女老师是欧美文学专业出身，苏州博物馆的外国游客来参观，都要她去做翻译的。

男老师不多说言语，长得也貌不惊人。喝喝谈谈的间歇，才知道他是研究《圣经》的，曾在外国留学两年，专门学习这门课。众人在讨论如何对未来抱有信心时，他慢慢的一句又叫人吃惊：学习中国的典籍。我就教小孩子诗经、论语。希望的种子是在对下一代的教育之中。

见到高人时，一切的嚣张就显得可笑了，也可能恰恰因为无知才会变得嚣张。

苏州之夜，喝了那么多的茶，竟然在该睡时就有睡意。从此相信是有茶道这一说。茶的先，后，品种的轮换喝，是有讲究的。也许是我的一厢情愿，觉得爱喝茶的人通常不会嚣张，跟爱喝酒的人不同。茶，是叫人谦逊的。

钢笔画世界



墨西哥坎昆

杨秉辉 画/文

坎昆在墨西哥尤卡坦半岛东北部海滨，三面为加勒比海环绕，隔尤卡坦海峡与古巴相望。沙滩长达 20 公里，名白沙灘、珍珠滩。其沙细白，由珊瑚虫骨骼风化而成，观之似玉，踏之如毡，椰风吹拂，夕阳斜照，风光旖旎。自 1972 年起兴建宾馆、机场、公路，由于景本天成，未几，即成气候，甚至曾接待南北首脑在此会议。其地属古玛雅文化区域，附近有著名的库库尔坎金字塔，而沿海亦设以棕榈叶为顶、以石为柱的玛雅式凉亭供人栖息。

让思想拐个弯

要面子

◆ 顾 土

人有脸树有皮，要面子也是人之常情，但如果“死要面子”，为了面子甚至可以不顾一切，那就不得不活受罪了。死要面子最后很可能落入一种病态。怪不得“对不起”特别难以普及，“不好意思”却能畅行，因为后者只是腼腆一笑，属于羞赧的层次，而前者是道歉，是告饶，是企求谅解。羞赧无所谓面子，道歉就等于承认自己有错有误，起码是麻烦别人打搅对方了。

20 年前我在巴黎遇见过一次要面子的情形，大概算是死要面子的典范。那个时代，国内的门都很简单，一推一拉，连早就发明的旋转门都成了稀有物品；当然还有抬手一掀的，这是用竹帘、棉帘、几条塑料片子或者半块布替代门的结果。而在国外，当时门的开法已经五花八门，我住的宾馆，门的开关就设在大门的旁边。就在我站在大堂等候朋友时，看见一位 40 开外的同胞从门外进来，死拉活拽，门也不开，急得直瞪眼。见此情景，我赶紧从里面将门打开，谁想他立即将头扭向一边，既不进来，也不睬我，好像由我来教他如何开门是个很丢面子的事情。我只得松手，就在门即将关闭的一刹那间，他居然一个箭步钻了进来，但依然左顾右盼，根本不看我一眼，似乎门是自然开启，他只是借机行动罢了。

水龙头的一开一关，早先也是个简单行为，右一拧左一转，如此而已，后来去欧洲和美国，这才发现，原来也大有讲究，有往下按的，

有一抬是开一按是关的，有伸手自动型的，还有种种不知是什么型的。实际上，无论花样如何繁多，基本都是那几下子，万一死活不出水，就看看四周，模仿别人。这无所谓面子不面子。我就遇见过几位其他外国游客扭头询问，个个不耻下问的模样，然后称谢而去。而与我一起出国的人，不问不看，先是猛按猛拧，然后就好像顿失颜面，无不骂一句：什么破玩意！

当然，今天我们生活中的大门开关、水龙头开关都是花样翻新，青出于蓝，谁还会为这事红头涨脸？

多少年来，人们几乎都会吃西餐当作很有面子的事情，而不会使用刀叉则以为很丢脸。其实，就如多数欧美人不会用筷子，不知如何食用那些五花八门的中国菜一样，中国人对西餐的知识也同样可有可无。娴熟把握、吃贯中西，固然有益，但懵懵懂懂，无所措双手，也不为耻。

爱面子，首先要清楚什么才是面子。节约不丢面子，挥霍浪费反倒丢人现眼；不会开门、不会开水龙头、不会吃西餐，都不丢面子，而大声喧哗、随地丢弃、不守规矩、不学不问不爱惜公共设施，则最没面子。有一年我去泰国，旅行车上方两侧的空调出风口全部被扭坏，记得那位直接待中国游客的老司机多次对着我诉苦道：不会用可以问嘛，为什么非要使蛮劲呢？说得我很没面子。