

繁华与寂寞

女人如花

◆ 赵 波

本埠生活录

想甜与想肉

◆ 石 磊

今天刚刚送走北京过来拍我在南京生活影像资料的女艺术家范西。

她来拍我,是因为雕塑家向京在导演一部关于我们女人帮自己的片子。

想起我们在北京生活的那群活色生香的女人,我的心头总是非常温暖。

这些人中,大概我和画家申玲,喻红,电影制片人桃子最早认识,十年的时间中服装设计师吕越,做雕塑的姜杰、向京,写话剧的廖一梅再慢慢加入,还有陈曦、崔岫文、马彤、喻高,等等,全是敏感的艺术型女性,不定期地在北京聚会,交流各自的生活和工作,时间长了彼此亲密无间,每次见面都桃红柳绿争先恐后嬉笑怒骂皆成文章,喝一杯咖啡吃一个茶点聚一次餐都能把周围搞得像一个温暖的后花园。

这些女人之间有一个共同的特征就是人格独立,内在强大,而且不嫉妒同性。不那么在意世俗的标准,行事为人比较天然自在,没有过多被社会规范格式化。

我常常在想女人和女人之间如何相处,才能达到亲密的程度?

不同于和男人在一起的感觉,年轻时女人依赖男人,成熟时女人需要男人共担人生养育子女,直到经历过一些人生的坎坷,云淡风轻,很多大事已经落定,女人开始用平静的眼光来看待自己的人生,这时候,女人变得更加懂得女人。可以相互欣赏各自的风景,聆听各自的心声,她们有的

孩子已经长大成人,有的经历婚变,有的成为多年相携同行的爱人强烈依靠的另一半,把握着共同的人生航向,改变的是岁月,不变的是她们更加丰盛的内心和时间中充满故事的心灵和记忆。

这时候已经感觉跟女人帮随意聊聊天,走走路,逛一段街,发发牢骚谈谈爱情,绝对比和男人纠缠爽快得多。这个世界上没有不会幸福的人,只有不肯快乐的心。

而只有一颗明智的心才懂得让自己在时光中饱满,艳丽如花。

那些如同陈瑞在《女人心》里唱到的小女人心情渐渐地沉淀下来,偶尔会在我们看见比自己年轻的女孩桀骜眼神时涌动心头:你说会有一颗神秘的心,是你一片未曾到达的森林,你翻山越岭,历尽千辛,只为梦里迷人的风景,我只想要一颗纯净的心。像是一颗远离尘世的水晶,但爱恨纠缠,无法清醒,早已失去最初的原型,别说女人心是海底针,摸不着看不清。如果你是那一片海,我就藏在你的心,等着你靠近慢慢抱紧,从此不再远行,让我相信,你的爱不是浮光掠影。别说女人心是天边云,捉不住飘不停,如果你是那片天空,我就是你的眼睛。如果你用心,我就化成一阵雨,为爱感应,若是你无情,我就化作流星,划过你的梦境。

女人们从春到秋,从青涩到风雨中有了一张沉静的容颜,终于应和了:女人如花,岁月如歌。



风月总无边

英俊克勒的老男人J先生自创繁花体,在他笔下,自张爱玲以后,上海再度风光浩荡,大生动了一回。他笔下人物说,女人开口谈理想谈情调谈巴黎谈吃茶,是十三点。开口谈小因奶瓶尿布,标准十三点。一开口就是老公长老公短,是妖怪。

真心刻薄……却极点穴。老男人难养,入眼的女人得有慧心。要有点好看,有点腰身,有点气息,更要懂。一个懂字,全在里面了。不懂的人,一头雾水。不过她们大概也不会把老男人太当回事。当年他们风流不羁,无法梳笼,好山好水如过眼云烟;如今看花是花看禅是禅,弱水三千伊人难得,心里月朗风清。有暗涌已深懂控制,有情绪也极会消解,有可进可退的回旋空间,倒不那么有劲了。他们赏味繁花,可上海如此大,美女嘎西多,约局时,能想到的真就那么几个。换季皮肤敏感心情长草时,想约出来坐坐聊聊最终也

老男人的繁花

只是想想的女人,五根手指之内。以老男人为主打的聚餐,吃到后来都在开小组讨论会。三四个一组,从天气说起,时政社会股市黑幕段子床上,最后是大家熟悉心仪的女人,无奈名花有主,结束。这不是我说的,出自美食作家S先生之口。

我认识的老男人大体分三种:一是看上去冷冷的嘴巴坏坏的,实际上心里明镜,做事靠谱。W先生有点死腔样子,不大喜欢好好跟人说话,也不大拿正眼瞧人,发条短信三小时才回。可但凡有托无需多响只需静待结果。平时饭桌上调侃别人下嘴特狠,以至于他在复旦柔软的草坪上丢了ipad被众老男人群起撻之,拿老阿姨类对象恶心他,以报素日被他们揶揄之仇。后来我才晓得,这属于上海的另一派文艺腔调。

第二种,优雅规整,擅长权衡,追求利益最大化。有个向外探寻的面孔藏在暗处,不断隐秘制造想法,

很累很累累到四肢酸软脑筋空白的时候,人的本性,就恶魔一般,一五一十狠狠地浮上来了。

累极的时候,一想甜,二想肉,很罪恶,很露骨,很不女人。

想很甜很浓的奶油咖啡,流都流不动最好,平日里看见这种咖啡,一定鄙夷个半死,累倦的时候,却最好弄个超大码的马克杯,满满地捧在心口如饥似渴。

想一碟子火烫出炉的烤鸭皮,绵白细糖里打两个浑身滚,一口酥脆肥死甜死。这种小食,平日里吃一口都要抿着嘴思量再三,累到至极的时候,一口连一口,一气可以不顾生死扫完整个碟子。

想黑沉沉的巧克力熔岩蛋糕,外头一层黑光泛滥,里头一叉子下去,肮脏兮兮流出一团暖暖的黑心黑肺。本埠各家名馆子的这一碟子,都爱取个雪白大盘子,砌一个袖珍的蛋糕在上面,看着娟秀孤高,吃着怎么会够。累狠的

诗歌口香糖

无题(296) ◆ 严力

➔ 曾经的出行难
难在缺少交通工具
今天的出行难
难在交通工具太多
而生活难就难在
不出行不叫生活

➔ 面对宁静与优美的风景时
总会感觉自己站对了地方

➔ 灾难所遗留的物品
常在拍卖行拍出
高昂的价格
那是在提醒人们不要
低估了
痛苦的升值能力

➔ 许多有滋有味的生活
每天都依赖一大勺味精

➔ 不会给愤怒安装刹车的人
就不能
拐回到自己的路上来



何 菲

这些想法是他们成长的保姆和灵魂的滋养,属于以德唬人型。

再一种是生活型大师。阅历、游历、博学加之世态人情,使其形成自然而精准的审时度势和圆润挥洒。一定距离内,如春风拂面。再一靠近,就扑朔迷离了。

老男人也有可笑之处。有个段子,王家卫让演员翻译 I love you,演员直译成“我爱你”。墨镜王说,怎么可以这样讲,应该是“我已经很久没有坐过摩托车了,也很久未试过这么接近一个人了,虽然我知道这条路不是很远。我知道不久我就会下车。可是,这一分钟,我觉得好暖”。鸡皮疙瘩一身。可见老男人虽能一眼识出谁是那个可以点石成金的人,可捣鼓爱情,真的很笨拙过时了,冗长沉闷的前戏却始终找不准要害,这不是经验问题,是荷尔蒙问题。我为他急煞,还不如直接说——我居然把你的微博给看完了。

时候,一坐下,总是不容置疑地双份或者三份。遇过点心师傅直接送餐上桌,一腔幽怨站在桌旁,一眼一眼看我亲嘴吃完的盛况。有位鬼佬点心师,看我吃完,抱着肚子跟我发狠,darling 今天你如果再想吃,全部免费我送你。吓得身边友人快手埋单赶紧拉我逃离现场。darling 拜托,换个地方再吃好不好?一把年纪了,丢人也要找个明媚地方。

除了想甜,就是想肉,最想的,很奇怪,还是跟甜有关,想蜜汁肉。

很甜很水晶很粉艳的腐乳肉,颤巍巍蹲在小坛子里,累极的女人,连打捞美肉的力气都不存,贴心饭伴取肥去瘦,殷勤递到心口,darling 吃吧,今朝壮肉统统归依,一口都不跟依抢,放心,一坛子不够,再追一坛子,吃够为止。这样子的私房体吃,比壮肉还温

美食需要说法

对老广而言,一碟菜炒得好不好吃,就看它够不够“镬气”。当一碟小炒热腾腾地上来时,大家惊喜地叹:“真香!”这个“香”不是指调味的香,而是镬气热力把食物快速逼熟的香。

据说,“镬气”这个词在中国其他菜系及外国菜系里都没有,唯粤菜独有,且是粤厨及老饕孜孜以求的一个技术指标。

看广东师傅炒河粉可以感受到镬气,尤其是大冬天站在街头大排档前看,声色味齐奏,热力逼人,让人忘记等候的烦恼。最有看头的当数抛镬:师傅用一块湿毛巾护手,提起一边镬耳,让铁镬移离炉子,这时,被鼓风机扇动的炉火一下就蹿上来了,火星噼噼啪啪地叫着,在熊熊的光影里,师傅把银牙、牛肉和河粉一下下抛起来,在速度和热力的作用下,镬里食料滋滋叫着朝着一个方向翻转,散散聚聚再聚聚散散,然后毫无误差地悉数返回镬里。看得人目不暇给,简直是一场魔术!我曾怀疑这抛镬是纯粹的炫技,是为了招徕客人而设置的。但一位资深厨师告诉我,这式抛功,并非浪得虚名,抛与不抛,味道会有云泥之别,被

总是想得太多

每次回泉州,总喜欢在西街闲逛。

东街和西街以钟楼为界。西街紧靠钟楼的这一头,从前是“福人颐”小吃店,买油煎包子的人常年排队,如今变成了时装店。影剧院还是老地方,但对面的一家小店早就不在了,光线不足的小小门面,卖花苗和花种、菜种,没有顾客上门,守店的老人就在店里拉二胡。那是深植在记忆深处的画面,闭上眼睛都能看到。如果这世上真有时间老人的话,应该就是这样的吧。

整条西街,因为开元寺的缘故无法改造扩建。人们一边抱怨道路拥挤,一边享受地呼吸着古老生活遗留下的空气。那些在大超市和便利店买不到的东西,在这里都可以找到。萝卜糕、元宵、腌在大桶和脸盆里的杨梅、橄榄,还有生吃又酸又涩恨不得一口吐掉,腌过却清甜的淡黄色的油柑,杨桃一片片被切成五角星的俊俏模样。冬

暖我心。累极的时候,有这样的亲人相伴,让你可以放下身心,不顾教养,暴饮暴食,真是何等福气。

想把滴滴的烤肉,裹死甜发黑的樱桃蜜酱,跟匈奴似的,转眼荡涤一大盘子。第一次目睹如此末世状况的友人,心事重重地问,darling 多久吃这么一次?翻翻伊白眼,细声答,不定期啊。人家听完默默点头,来了一句不着边际的,吃完,darling 可以射天狼了。

还想摩洛哥人的那种炖羊腿,这个倒是不肥腻,羊肉细腻飞香,色泽艳致如玉,大把的葡萄干炖得胖胖的。通常是一人一腿,累倦的时候,就不计其数了。

知道自己累倦的时候,是如此不堪,亦就懂得了一点体贴他人。darling,在你累倦的时刻,我亦会,好好地,在你身边。一生誓约,如此这般。

镬 气

◆ 钟洁玲

抛过镬的河粉受热均匀,特别香入味。不信,拿一个最简单的苦瓜炒鸡蛋来试试,抛与不抛真的两种味道,差别在于镬气。

镬气与火力和炊具相关,所以家里的菜肴无法跟餐厅菜肴比镬气。

但家里与家里却是可比的,比如南方和北方。在北京生活两年,我发现一个有趣的现象:北方人用的炒镬是带柄的小镬,而老广则用双耳深口大铁镬。北方人似乎不太讲究镬气。我尝试用过带柄小镬,发现食料受热面积狭小,翻炒不便,总有施展不开的感觉。

带柄小镬本来最适合抛镬——制造镬气,无奈抛镬此活技术要求太高,如果不是训练有素,哪位家庭主妇敢抛呢? 如果不会抛镬,小镬炒菜就没有优势。多年前,有位粤厨意识到这个问题,他用一只油桶盖改装成第一只双耳广东大镬,这种大镬受热面积大,传热快,用镬铲翻动镬里食料空间充足,菜肴快熟。热油急炒,快速致熟的肉类或蔬菜口感会特别鲜嫩软滑,营养成分也保持得好。于是粤地兴起了用双耳大铁镬。

西 街

◆ 戴 蓉

末春初,水仙花堆在路边卖,完整的球根,切割好的顶着芽黄的嫩叶的,打着花骨朵养在玻璃缸里的,甚至一把把鲜切的应有尽有。一头水仙有卖五块有卖十块的,惹得我在上海听到花贩动辄四五十地喊,立刻掉头走:心想果然“物离乡贵”。元宵节孩子们要玩的花灯西街也有,大红的公鸡灯,鸡脖子和尾巴一圈黑亮的点缀非常传神。荷花灯略大,白莲花是用雪白的皱纸折的。最普通的描着花草的彩色纸灯笼我小时候提在街上走过,失手一晃把灯笼烧着了,慌忙把灯笼一扔大哭起来,周围的大人却哄笑,当时觉得他们真是没心肝。

看见一排刺桐花和东塔,开元寺就到了,我总在开元寺照壁的石刻“紫云屏”那儿折返。寺前的对联上写着“此地古称佛国,满街都是圣人”,每次走过我都笑笑。要消受这样的称誉,恐怕得有点幽默的态度才行。

当然,西街我是真喜欢。