风月总无边

云 烟

◆ 何 菲

2015年过去一个多月了，可我在需要写日期时总还会条件反射般写上2014。想到“十年前”，总觉得该是1995年，而2005年太新太快太仓促，还未反刍就已成云烟。一年中总有些小山丘，你过去了，它就不再是槛儿，过不去，就郁结成疤。据说人必定到了特定时刻才知道时光是回不来了，我至今都会有一刻恍惚和抽离：我已是人妻人母了吗？这些对身份转换的迷离感居然不是在民政局和产房内完成的。友人说我妞性较强，没错，就像前些日子看李宗盛演唱会，虽嘘唏青春渐行渐远，可我心里住着的依旧是那个年轻人。

看过一部法国短片，它用浴室镜子讲述男人的一生：从刷牙时掉下一颗乳牙的小男孩，到脱下假牙的拄拐老翁，几个重复的洗漱动作，年华就在镜前流走了。站在岁月高地，让人终于有了视野的，是时光。据说李宗盛与林忆莲第一次合作就被爱情击中，“如波涛之汹涌，似冰雪之消融，心只顾暗自蠢动”，那时的荷尔蒙多么澎湃；离婚结婚再离婚，这个单身父亲把原先需要投入卧室的精力转战厨房，耐着性子与食材们彻夜周旋，这对他无疑是种寄托与救赎；而待到一切沉淀多年后，这个57岁的大叔淬炼出来的歌词有了高屋建瓴的沧桑智性：我一生涓滴意念，侥幸汇成河，然后我俩各自一端，望着大河弯弯，终于敢放胆嘻皮笑脸，面对，人生的难。

古希腊人用一个故事来说明记忆与身份的难题：船长开着自己的旧船到一个海港进行大修，木匠们换掉了所有的桅杆、绳索、甚至甲板。这还是他的船吗？人体细胞每三个月替换一次，将全身细胞悉数换掉估计需要7年，既如此，是什么因素让你与久远以前的那个你还是同一个人？英国哲学家约翰洛克给出答案：你记得你小时候所做的事和看到的事物，无论从那以后你发生了什么改变……周星驰作品里处处映射出他的童年创伤和血泪龙套史，他对待记忆像个始终不肯离席的赌徒，这也形成了他的光彩与局限。那些隐藏的记忆，造就了现在的他，也造就了一个个与之有过交集却最终远去的女人。

最近的睡前书是《十八春》，那本安徽文艺出版社的旧书已经陪了我20年，看过不晓得多少遍，很年轻时钟情前半部的爱情工笔，嫌后半部太过郁闷冗长，错觉三年五载的风华锦绣就是一世一生，仿佛后面的日子都不要过了。不知不觉，竟然也已走到了后半部剧情，无关风月，却也非时时险山恶水。蔡琴当年唱《恰似你的温柔》时二十出头的年纪，只是懵懂地唱，到了三十多，恍然明白何为“浪花的手”，而时光却已像野马般不管不顾地脱缰而去。

总是想得太多

包

◆ 戴 蓉

日常背去上班的包，必须装得下大号水杯、课本、笔袋、钱包和手机，这两年又增加了防雾霾的口罩。如此一来，包必须大、结实，有适当的间隔和内袋。朋友送的蓝白格纹崇明土布做的拎包古雅得很，然而一旦撑得满满，立刻就像中年发福的美人，原本纤细的轮廓被填满，秀气荡然无存。我也羡慕人家单手捏一个娇滴滴的手包就出门，不过终归是实用主义占了上风。成日里背个大包来来去去，活像六国贩骆驼的。

休息天背个类似和尚袋的棉布包，一面烟灰，一面是蓝绿格子，哪一面朝外依心情而定。这个袋子是一个设计服装的女子手工做的，一模一样的包，她一个我一个。看不出什么线条的中式袍子，披在她身上就是有一股气韵，背这样的包自然再合适不过，而我不过是图个轻快简便。

夏天里用的帆布袋是在名古屋的一家小店买的，白底上印着一圈紫色图案。付钱的时候店员微笑着问了一声：“孩子多大了？”我才醒悟这是给儿童用的袋子，玩具、水壶、遮阳帽什么都能往里放。果然，那年我背着它出去郊游，包里常常只放一瓶水、几个饭团，数张纸币和一块擦汗的小方巾。那一年袋子里没有装过手机，没有非联系不可的人、非牵挂不可的事，心里安稳平静。这样可以随时折成小方块的布包容易用上瘾。后来我又买过一个方形的棉布袋子，柔软的米黄布上，印着几只大雁，简净的笔触，用的是中国画里的淡墨和枯笔。这样的雁群，本该以淡蓝的天为底色，但以米黄做底，似乎更空寂，更符合我的审美。

用得最称心的包，是个奶咖色的单肩背包。斜挎在肩上，无论放在胸前背后都十分妥帖，像一只驯服的宠物稳稳地趴在那里。黄铜的搭扣和拉链，一直用了十几年，直到包底的两个角被磨穿。有一年，郑愁予先生来复旦开讲座，一个用旧了的背包搁在讲台上，看上去跟我的包竟然十分相似。这个写过“我达达的马蹄是个错误/我不是归人/是个过客”的诗人，这个背包一定跟他走过无尽的山水，见过无数的人。

丰子恺的画意

某父子

丰子恺 丰一吟
(父女/画文)

如果没有这个题目的话，读者也许以为这是一个挑夫在做生意，自己上了年纪，挑不动了，就替人拿拿东西也多少可以赚几个钱，填填肚子。老人家选中了这个年轻人行李不多，而且看那派头是个有钱的人，替他拿拿东西就可能多赚点钱，可以让自己吃一顿饱饭。其实完全不是那么回事。这两人是一父一子啊！儿子穿一身洋装，右手拿着个手杖，左手挽着衣服，好轻松啊！也许他是留学回来，自认为了不起。他父亲则是个乡下人，什么都不懂。于是他把一个箱子一只包全交给老父亲拿了。不孝！可耻！

本埠生活录

素馔两帖

◆ 石 磊

之一，争分夺秒地，于大寒之夜，奔赴了一趟友人家宴。直接奔到人家屋里厢吃饭饭，是我最喜欢的人间事之一。仔细算算，身边男友女友层层叠叠横一帮竖一帮，真能登堂入室去人家屋里厢吃饭饭的，恐怕一辈子寥寥没几个。有缘吃到了，可是要百般珍惜。

那日小宴，主人家太太费心费力煮了好些功夫菜，端详一眼，便懂得人家落足多少心思，心中不免小小奔腾。印象顶顶深刻，是一碟子糟带鱼，切作秀气窄窄的两指宽，温热着吃，于如此的隆冬里，真是好的。糟菜，一般上海人搁在烈日炎炎的三伏天里吃，主人家太太异想天开，真真开阔我的思路。那一晚吃完回来，低头回味，无穷无尽的说。

隔日出门旅行，一路之上，被那碟子糟带鱼，搞得糟兴勃发，一碟一碟地细细想过来，半辈子吃过的，那些俊逸糟味。一味糟黄豆芽，记得是一位老妇人教给我的，极简单清素的糟味，说起来实在没什么难。说是从前富贵人家，过年时候常备的年菜之一。据那位老妇人讲，伊家里过年，弄到最后，常常是这碟子糟黄豆芽，最得人心。油腻吃多了，难得清爽生脆，而且滋味不寡淡。黄豆芽形似如意，年菜里煮起来，意思亦是大好。香港人爱煮黄豆芽炒油条子，寄意金砖如意，似乎远没有这个糟黄豆芽清俊高明。

这两年，又添了一碟糟秋葵，亦是俭白清纯的佳美素馔，细白瓷碟子里，密密累起来，碧绿莹莹，极是干净。秋葵英文名字lady finger，译成中文，绿玉指。糟香绿玉指，啧啧，艳绝人寰的说。

之二，顺带着，便又想到一碗年菜里的羹，荸荠清羹。煮一锅滚水，荸荠去皮，磨成粗茸，水滚透了，慢慢搅进去，一点冰糖，就成了，薄薄的羹，贪嘴的，落一把珍珠糯米小圆子，贪色的，添一勺枸杞子，亦不妨。这个羹，清甜滋润，去腻醒胃，不是过年，我亦常常煮来饮。如今正是荸荠应市的季节，三五天，煮一煮。

写笔闲的。若干年前，跟本埠的一位著名美食女皇一起工作一档，当天女皇煮的菜里，亦有一碟跟荸荠有关。女皇一边煮一边跟我讲话，谈笑风生中，连声勃起，勃起，我吓得心内频频哆嗦，不知道女皇要干嘛。人一紧张，脑子就有点小坏，久久没有听懂女皇说的是什么意思。十遍之后，才琢磨出来，伊讲的，是荸荠。天啊天，是鼻起，不是勃起。

那一日，我的心，从头哆嗦到底，一档工作结束，累得腰细。不过，终究，也没有勇气跟女皇摊牌。

诗歌口香糖

无 题(384)

◆ 严 力

➡ 年底打扫了家中的卫生之后
我的感慨是
不要经常请物质到你家去
因为它们不会自己离开

➡ 我悟出了一个道理
每天都在浪费能源的人
就显得比其他人更加繁忙

➡ 饮食和社会的问题就在于
糖分在人体内转换出来的能量
不一定是甜的

➡ 我想请生活吃一顿丰盛的菜肴
丰盛的程度要让它一生难忘
结果很遗憾
直到如今厨房还没盖好

➡ 下面也是一条行为定律：
你无法阻止
谦虚者用谦虚来表达骄傲

我不知道这一切是怎么造成的

河的第一条岸

◆ 河 西

在微信上读到余秀华的诗歌之前，我从来没听到过她的名字。对于一个从1997年开始读诗写诗的老诗歌爱好者来说，是不可想象的。

余秀华的诗歌让我重新找到初读海子诗歌时的那种感动和震撼，她的文字充满力量，你要说她是蘸了自己的血写出来的，我也相信。你很轻易就能感受到她人生中遭遇过的种种艰难，你很轻易就能体会到她承受的内心挣扎：

“问题是，有一次我掐了他的胸/他全身颤抖/我不知道他手心里的水流向了哪里”

——《盲人聋会平》

“如果你先离去/我大概也不会哭泣，你的骨灰我也不会留着/每天早晨抓几粒放进嘴里，喝下去/省着喝，喝很长时间”

——《初冬信笺》

我差不多把她博客上的文字都看了一遍，她写的出乎你预料得多，总字数在60万字左右，包括20万字的长篇自传式小说《梦落成泥》和1.7万字的短篇小说《床上床下》，以及一些随笔杂感。那么她还是她自己所宣称的“每写一个都困难，所以只能写诗呢”？

在一篇博文中，她称自己的偶像是信，对，没错，就是唱《死了都要爱》的信乐团前主唱苏见信。也许是因为残疾的缘故，因为“在非自由恋爱下结婚”，她内心压抑了太多太久的爱意甚至欲望，才让她写出那么多渴望爱情的诗篇。

让我最吃惊的还不是她对痛苦惊心动魄的描写，而是她流露出来的对于土地、他人近乎宗教性的强烈的爱，这是我在莫言、萧红、巴列尔这些能够描写残忍的作家那里都是看不到的。在一些诗作中，她不是像常人那样抱怨命运不公，居然是责备自己爱得不够：

“我怀疑我在这个世界作恶多端/对开过的花朵恶语相向。我怀疑我钟情于黑夜/轻视了清晨/这些，我羞于启齿：我真的对他们/爱得不够”

——《我以疼痛取悦这个人世》

我给她打过电话，一句话也没听懂，只好挂了。湖北钟祥横店的浓重口音，再加上脑瘫的病，她的口音实在是难以听清。不管听得懂听不懂，就和她通话的感觉，我实在难将电话那头的她与天才诗人联系在一起。

可是，可是，我怎么解释这一切呢？一个家里只有50多本书的脑瘫农妇，诗艺的纯熟简直匪夷所思。她和狄金森有许多相似之处，但区别也显而易见。我真不知道将她怎么归类，也许真的有上帝为她人生的苦难所感动，赐予她写诗的天分，给予她人生的转机……

美食需要说法

川芎鱼头汤

◆ 钟洁玲

一年之中，非得等到年底，才有那么一段日子，风和日丽万物妩媚，在大太阳底下走半小时，不冷也不出汗，清爽爽暖融融舒服得肥仔说他想直接死去，这是什么季节？

这时令吃饭，最好坐在露天，坐在山里，坐在二十米高的白兰花巨树下，巴掌大的叶子像卫兵一样对阳光进行重重过滤，完了才让它一束束倾泻而下。坐久了会冷，但驱寒不必添衣，只须拥着一只火锅，火锅里必须是一煲浓浓的川芎鱼头汤。

这天中午，“三英”就这样坐在越秀山下的雍雅山房。十年了，这店还旺，还是那煲川芎鱼头汤，足见广州人多么执着于食疗汤水。

川芎鱼头汤里的药材除了川芎，还有白芷，配上去核红枣、生姜，还搭上一块瘦肉或骨头，中和一下，那汤味和疗效才得以提拔。每桌都有这么一煲，一百米外，客人正拾级而上，药材与汤料的混合浓香就率先征服了鼻子们。来人都会问：是不是有当归，真香，是真香！

川芎鱼头汤有讲究。洗净的鱼头要用盐与酒腌渍一下，再放油锅里略煎，完了与川芎、白芷、红枣、生姜、瘦肉一块，放在汤煲里，加入烧开的沸水，武火烧开改文火煲两小时。这煲汤最大功效是补脑健脑，是脑力劳动者的滋补佳品。川芎与白芷搭配，最适用于血虚头痛，可以祛风热，祛头风，治头痛、偏头痛、脑胀晕眩、用脑过度、头风目痕等。

为了汤味好，选鱼头一定是巨大的鳙鱼头。店家先用鳙鱼头把汤底熬好。但给客人配火锅菜时，为了口感滑嫩，会弃用鳙鱼头而改用小了几码的鲢鱼头，因为客人是把鱼头当菜吃的，务必要肉质细腻。鲢鱼头每只从中剖开，一分为二，每碟2斤起卖。为保障川芎鱼头汤的最佳效用，汤底上来一煮开，就要先喝“头啖汤”，这时药味偏浓。两碗下肚，有如暖炉入腹，山风来袭也觉温煦。

涮的次序也得分明：先肉后菜。先下鱼头，捞起了鱼头，马上喝第二轮汤。这一轮的汤因为加入了肉，鲜美超过第一轮。涮好的鱼头，蘸料有两碟：姜葱茸和豉油，完全是配白切鸡的那种酱碟，清香美味。广州人不太爱吃火锅，店家考虑到这点，炒菜与火锅齐举。来这里不可不吃它的特价菜：清蒸多宝鱼，49元/条。蒸的工夫比较到家：原样一条鱼，一筷子下去，肉骨分离，不拖泥不带水。

吃完肉再涮青菜，涮完了青菜，那煲浓汤基本就败掉了。