

风月总无边

流 传

总是想得太多

情 调

戴 蓉

友人淘宝了台湾老牌甜酒乳腐，赠我一瓶。果然绵密咸鲜，酒意盎然，甚少喝粥的我，因它而吃了两天泡饭。

我偶尔心心念念之物多为经过发酵之食。《饮食男女》里郎雄一刀刀削着晶莹剔透的老腊肉，每看必馋。“所腌之盐必台盐，所熏之烟必松烟”的正宗金华火腿也是我经年不变的挚爱。清代袁枚说得好：三年出一个状元，三年出不了一个好火腿。如今陈腿罕见，邂逅需要机缘，我有幸得过几方。陈而不腐，奇异鲜香，有转世之感和点石成金的妙效。

幼时我嗜好蜜饯，蜜饯罐头总是满满的。小学时某年暑假爸爸带我在某国宾馆饱餐了一顿刻骨铭心的蜜饯大餐，那登峰造极的体验使我味蕾深陷在高华悠远的回味里，完全盖过当日那桌珍馐。比起苏式蜜饯的绵甜，我更喜广式蜜饯入口时的刺激快意，然而外婆是采芝斋的忠实粉丝。她年轻时曾过着肥马轻裘的日子，她说人老了，口味趋淡，更中意悠长。我似懂非懂。但见她推牌九时口里含一颗苏式话梅，许久许久，才吐出核来。等到我约略体会到“淡”的意味时，她老人家已经作古多年。

有许多年我很少吃蜜饯。后来我又开始重拾昔日之好。当抿着那些收干却还在蓬勃呼吸的秘实果实时，我会想不能以水果的标准评价蜜饯，如同不能以爱情的标准评判婚姻。婚姻不是爱情的坟墓或绿

洲，好比蜜饯不是水果的衰亡或辉煌，而是一种以重生姿态表达生命活性与生机的载体，是一段抵达某处的长长的旅途。

与我爱吃蜜饯相对应，先生喜欢吃腌菜。橄榄菜，酸豆角，红油鸡枞，春不老萝卜干，韩国泡菜，日本御新香(Oshinko)等等无一不喜。京都老字号泡的茼蒿和茄子，价钱跟松阪牛肉一样贵，他还真不客气，一口气下去半瓮，就着秋味啤酒。每每此时，他会怀念儿时冬天外婆在天井里腌制的泡菜。材料制法非常简单，味道单纯却余香缭绕，总也吃不腻，他相信并非由于那丰富的乳酸菌。

说了那么多吃食，突然发现它们有精髓相通之处：如果说对新鲜食材的享用之乐是身体对食物的直接诉求，那么对这些“风霜之食”的浅尝辄止则是浓缩了情境心境的综合感受。随着味蕾伸缩，你能感受到某种不熄与流传，这让人不忧不惧，不悲不喜。

看过一个故事：一位丧偶的罗马尼亚老人习惯晴天独自在纽约某网球场买最便宜的后排票看球吃汉堡——他根本看不懂网球。他是在努力追忆多年前一家三口看网球时的情景，当时也吃着同样的汉堡，太阳很好。他渴望情景再现。

闭上眼，汉堡里的腌无花果和酸黄瓜似能通灵，带他瞬间回到过去——据说，这些渍物的原味卤汁，已经传承了四十年。

寒假回家的哥哥，弟弟看见不认识了

丰子恺 丰一吟（父女/画文）



本埠生活录

冬夜小札

石磊

之一，雾霾锁城，满堂无聊。不要紧的，这样的夜，一样可以有深度厚度和浓度。跟包子在家看电影吃披萨，一向是我家高中生最疏懒闲散的周末生活方式，改在雾霾夜进行，小人极是欢喜雀跃。

拣了家藏碟片来看。有部片子我看过十来遍总有，包子却是第一次看，几乎从第一分钟激动到最后一分钟。深夜看完，小人犹自亢奋，反复回味片中对白，久久赞不绝口。

等包子睡下，我却睡不着了。长夜混沌，起床泡了壶樱花茶。春天里，友人从东京携来的清香好茶，搁到如此的寂寂冬夜，饮来，竟是无眠了。

樱花茶清软，细馨，空灵，弱不禁风。

之二，去本埠著名蟹府，赴个小宴。友人从外埠来，匆匆盘桓仅

一夜。于这样的季节，总是应景拣大闸蟹吃一下了。坐下之后，奥妙无穷，左手一枚绅士，右手亦是一枚绅士。推杯换盏，酒酣耳热，方知右手这位，是资深便衣。薄醉之后，人家身世犀利，言语惊人，添尽席上无穷风露。七情上面，美味不可方物，实非言辞可以达意。最后初老绅士静静一句，我要去申遗，韩国泡菜可以，虾油露鸡亦可以。格么，虾油露鸡，出自何方？绍兴也。

那一晚吃的螃蟹，算是顶级货色，可惜，被虾油露鸡搅了局，谁还

电影版《欲望都市》里有个无关紧要的细节我一直没忘。凯莉在婚礼上发现准新郎逃之夭夭，心急火燎地找电话，好友萨曼莎递给她一个触摸屏的手机，凯莉叹了口气说：“能不能给我一个正常的电话？”如今按键式手机早已落后，谁还记得几十年前圆形拨号盘的电话机？每拨一个数字，都要等拨号盘弹回去归零。偶尔在人家客厅里看到这种“古董”电话机，走上前细看，原来仍是按键的，圆形拨号盘不过是种装饰，或者被人称之为“情调”，和做摆设的唱机、假壁炉是一样的效果。慢慢地拨出一个个数字，耐心地等它接通，很容易被视作浪漫情怀。方便快捷仿佛已是浪漫的死敌。其实，快与慢也可以是心理概念，用最新款的手机找一个人，等着电话接通的几秒钟，兴

诗歌口香糖

无 题(336)

◆ 严 力

没有比智慧向我靠拢更幸福的了
所有的事物都是它的材料
它是不能标价的

太阳怎么学也学不会不照耀
本性之外的东西确实很难学

他的商品化程度很高
像一件叠起来的衬衫
这种存在方式离生活很远
离货架很近

拆除了许多栅栏的新世纪
发现凡标准都能重新设计
它还预测那张互联网
将来还可搬到海里去捕鱼

“我们是猫在墙角里的一个县
所以很容易抓到老鼠”
我搞不清楚
这句话是广告词还是诗

特意从城市跑到乡下
古典地过了三天
发现那里的古典感
早已消失
没有古典感的古典
不伦不类
甚至向他人转述时
竟然找不到一个古典的词

都市 专栏

周刊 第 336 期

记得那只平庸蟹？念念不忘的，是那只妖滴滴的绝色鸡。

之三，友人去国离乡经年，深秋里，辗转从远方告诉，患了惊天重病，恐怕回天乏术。听完无语良久，心疼到一乍一惊。友人讲，darling 有心，每日微首宋词给我就好，比药好，看看能不能做到 365 阙，让我多活一年。

于是成了日课，经秋入冬，碧海青天，一夜一夜静心，一字一句，手微一阙宋词给伊。常常是，写着写着，便顿住了，发半夜长呆，想半辈子旧事，心中荒荒得不知所措。生离死别，似乎很合寒冬的心意，却完全不合我的心意，好想好想，永远永远，有那样的友人，在远方某地，可以牵挂可以爱娇。友人娓娓微来，darling 不哭，不远不远，就在天堂等你。

奋、忐忑、欲说还休，心里“轻舟已过万重山”，谁敢说没有情调？

有人想赶复古的潮流，把外婆年轻时的旗袍改来穿，兴冲冲让外婆找。老人淡淡地说：“一件都没留下。旗袍有什么好？小时候冬天穿得脚都生了冻疮。后来改穿长裤不知多利落多高兴，终于能大步走了，还可以骑自行车。再说，经过“文革”早就处理了。”旧时代的衣饰，拿来换个造型只是玩玩罢了，终归与情调无关。

和北京来的女子逛田子坊，准备两手空空回去了，最终却一人买

生命中不能承受之轻

河的第一条岸

河西

去年在武汉和谭咏麟先生共进午餐时，难免要聊到已故的张国荣先生，Leslie 离世十载，仍然是绕不过去的话题。

谭咏麟和我谈到了一些轶事，说张国荣出事两个多月前（即 2003 年 1 月），他还和张国荣一起吃下午茶。最后一次和张国荣接触是张国荣打电话给谭咏麟和陈百祥，要他们去他家做客。他要搬家，家里有几条金鱼无处放养，他想送人，又不知道送给谁。谭咏麟说他刚送给陈百祥一个鱼缸，不如给陈百祥，于是，数日后，张国荣就把鱼送到了陈百祥府上，谭咏麟说到现在那金鱼还有三条活着。

谭咏麟说他无论是见面还是电话中，都觉察不出张国荣有什么异样，如果他看出什么异样一定会留意劝导他，他事后听说张国荣生前最后的日子曾为胃液倒流影响歌唱烦闷更感惋惜：“有人说他一阵子胃液倒流，其实我也有过。比如我喜欢晚上吃夜宵，吃完夜宵又再去做运动的话，胃液很容易倒流，会伤害到声带，让声音很难控制。我去看过医生，吃了四天的药好了，他早一点告诉我就好了。这可能也对他的心理造成影响，很多方面的因素加起来对他形成比较大的压力，变成一种病，最后才做出这样的事，真是天意弄人。”

最感诧异的肯定不会是谭咏麟，2003 年 4 月 1 日中午，和张国

荣一起喝茶的是陈冠希的父亲九哥陈泽民，到晚上就天人永隔了。谁能理解张国荣？从早期的《无需要太多》《侧面》到后期的《怪你过分美丽》《左右手》《我》，林夕和张国荣的合作不可谓不多，谁都认为，他们应该是密友，可是林夕先生有一次到上海我采访他时，他说的却是：“他是个很有主见，很有自信的人，但是他心里面最深层的东西我也不了解。我和他是好朋友，但我了解的张国荣，也是每个人都能接触得到的。”

张国荣曾经说：“怎么样真正了解我？我自己都不了解自己。”这是个谜一样的男人，但从他的遗言第一句——“Depression”——来看，胃液倒流事小，抑郁才是重中之重。张国荣的大姐张绿屏曾经请医生写四页纸分析不同抑郁症的区别，张绿屏认为张国荣属于生理性的疾病：“一种是 Clinical Depression，因为脑部化学物品不平衡了，是生理上的；一种就是大家明白的有不开心的事什么的导致的，Leslie 百分之百是前一种。”

有时候张国荣发病时会打电话问姐姐：“我怎么会抑郁啊？我又有钱，又有这么多人疼爱我，我又这么开心。”连他自己都觉得荒谬！又拒绝服药，终于酿成悲剧。

身体以重，灵魂以轻，栖于一身，却是死敌，张国荣的纵身一跃，也算是生命中不能承受之轻吧。

美食需要说法

手抓餐厅

钟洁玲

在兰州上网找美食，我一下就选中了清真胖妈妈手抓餐厅。吸引我的是“手抓”二字。我激动地想，这里是不是有传说中的手抓饭，洗净了手抓起就吃。

到了那里，中午快 12 点了，发现里面的人都是懒懒的，好像刚刚醒过来。有手抓饭吗？服务员一脸麻木不仁，没有。打开菜谱，有手抓，连带着的是羊肉，手抓羊肉。

看一看邻桌，一盘手抓羊肉，像仅仅用开水白灼一下就送上来了，没有任何佐料的颜色，纯肉，切成长方大厚块，码得整整齐齐地上来，佐料只有一碟椒盐。很粗犷，是现代版“大块吃肉大碗喝酒”里的那种肉。要命啊，一碟一斤起。太平时代，两个人怎么干得掉一斤净肉？犹豫了一下，我还是点了声誉接近的黄焖羊肉。上来一看，也是大块大块的，不规则的方块，加在一起也有一斤。真是大——西北啊！

幸好黄焖羊肉味道还真不错。浓重的孜然味，羊肉是最软嫩的部位，似是用腌汁泡过的，很入味，且肉里没有筋膜粘连的，很新鲜，没有膻味。原来不烤不油炸的肉，也可以用孜然，伴料是面条、青椒、红

椒、大红辣椒。明明叫了“微辣”，但师傅都像程序中人，无法反抗程序，末了还是那样红艳艳一片上碟。这碟菜最让人惊喜的是作为衬底的面条，一根根筷子粗细，吸足了羊肉的汁液，吸足了大盘卤汁，变成卤汁的固体精华。

东乡土豆也引发我的好奇心。我曾听一位作家朋友介绍，东乡是全国贫困县，东乡族自治县。那里正好处于黄土高原和青藏高原的过渡地带，以荒山旱地为主，缺青菜缺水果，但东乡人却长得高高大大，红红白白，一点儿没有缺乏维生素 C 的样子。让人怀疑它的泥土里含有富足的營養素，让东乡人光是吃小麦、土豆就能白里透红。据专家说这里因为海拔高，昼夜温差大，土层深厚，呈弱碱性，特别适合土豆生长。前些年有外国专家把改良过的优质土豆引进东乡。估计我们吃到的就是这样的优良品种。东乡土豆片 38 元一碟，不掺一点儿肉，网友都说贵。但这土豆真的仿佛与众不同，外皮有点脆，切成厚片，双面轻轻煎过，再与青椒红椒混炒，勾了一个带辣椒面的薄芡，卖相好，入口绵滑细腻，微酸微辣，锅气足，够香。