

○ 今年夏天，写就了五万字的中篇小说《生死恋》，风风火火，笑笑哭哭，云集浪起，柳暗花明。写小说的感觉是无法替代的。王蒙老矣，尚能小说也。

○ 还完成了《地中海幻想曲》两个小短篇。连同中篇它们都将在明年初与读者见面。

○ 首次访问了古巴、巴西、智利。见识了拉丁民族的阳光社会主义，还有平地规划而起、建筑饶有新意的巴西利亚，以及聂鲁达的海边故居。与作家、学者、大学生们相互进行了极友好的交流。绕地球一圈回来了。

○ 完成了阅读《列子》的转述与点悟一书。完成了“喜马拉雅”发行的读孔

2018 盘点

王 蒙

海珠宝号，游览意大利与希腊，特别是希腊诸小岛，妙极。

○ 阅读陈彦著《主角》，观赏罗怀臻编剧的淮剧《武训先生》，都很感动，参加了有关活动或写作了剧评。

○ 到郑州、宁波、余姚、绵阳、青岛、博乐、上海、广州、深圳、河源等地讲课与参加有关文化活动。

○ 参加《小说选刊》的改革开放四十年来四十篇优秀小说与《人民文学》改革开放四十年特殊贡献颁奖活动。获得有关奖项。

谁认得那根骨头

陆其国

拉丁美洲魔幻现实主义作家加西亚·马尔克斯曾和他的同行门多萨说，他很惊讶自己的母亲能“掌握最为确切的材料在现实生活中来识别我作品中的人物”。马尔克斯认为，他笔下几乎所有人物，都像七巧板似的由形形色色的人物的不同部件，按照他的设计拼搭起来的。但他母亲就是有像考古学家凭挖掘时发现的一根椎骨就能恢复史前动物原样的本领，从他作品中剔除他添加的部件，一眼辨识出他“借以塑造人物的那根最原始、最基本的椎骨”。比如有时她读着读着，会突然出声道：“啊呀，我可怜的大兄弟，你怎么在这儿呀？”尽管马尔克斯向母亲解释，书中人物跟舅舅没有关系。不过他清楚自己的解释并没有底气。

确实如此，马尔克斯告诉过门多萨，他的小说“没有一行字不是建立在现实的基础上的”。当时他说这话虽然一脸认真，但门多萨毕竟没有马尔克斯母亲那样能从后者作品中辨识出他借以塑造人物的“那根椎骨”的能力，所以难免会心生疑惑。门多萨当即反问：“你敢肯定吗？”随即就以后者名著《百年孤独》举例说，如这部小说中的“俏姑娘雷梅苔丝飞上天空、黄蝴蝶缠着毛里西奥·巴比洛尼亚打转转……”马尔克斯知道门多萨想说什么，所以不等他说完即回答道：“这也有现实根据。”接着马尔克斯就以书中毛里西奥·巴比洛尼亚这一人物举例说，大约在他四至五岁的时候，有一天家里来了一个给他们家换电表的电工，换电表需要爬到他家门外的电线杆子上操作，当时的情景深深地烙在童年马尔克斯的印象中：电工为避免操作时从电线杆上掉下来，就用一条皮带把自己绑在电线杆上。就这条皮带，把小马尔克斯看呆了。后来这个电工又到他们家来过几次，其中有一次他来时，小马尔克斯看到外祖母一面用一块破布赶一只蝴蝶，一边唠叨：“这个人一到咱们家来，这只黄蝴蝶就跟着来。”这个电工就是毛里西奥·巴比洛尼亚的原型。

不过比起上述原型，门多萨对马尔克斯让“俏姑娘雷梅苔丝飞上天空”的叙事，似乎更充满好奇。事实上这也确实成为马尔克斯作为拉美“魔幻现实主义”重要作家，在文学创作上的一个绝妙象征。马尔克斯告诉门多萨，他想让雷梅苔丝的肉体和精神升上天空，但一直苦于找不到事实根据；他实在想不出办法使她飞上天空。着急中，有一天刮大风，他在自家院子里看到请来的洗涤女在晾晒刚洗好的床单，好不容易晾晒好，却被一阵突起的大风刮跑了……马尔克斯茅塞顿开，他觉得这床单为现实提供了元素。“俏姑娘雷梅苔丝有了床单就可以飞上天空了。”他回忆道，当他回到打字机前的时候，“俏姑娘雷梅苔丝就一个劲儿地飞呀，飞呀，连上帝也拦她不住了”。显然，这里蕴藏着马尔克斯生活或成长经历中“那根最原始、最基本的椎骨”，这是只有他母亲才能辨识的“秘密”。

然而，作为马尔克斯的读者，我更愿意回味他说过的如下一句创作名言：“短篇小说仿佛一座冰山，应该以肉眼看不见的那个部分作基础。”换言之，一个人深藏于“冰山”下的“肉眼看不见的那个部分”，不定哪一天遇上一位像马尔克斯那样的作家，便会使之浮出水面，从而被像他母亲那样的读者，由“那根椎骨”，辨识出一个人深藏于“冰山”下的灵魂，生前是否有着善良或美好的品质。

孟老庄的百讲音频。完成了“磨铁”《读孔孟老庄》的简本丛书。完成了新版陪读（评点）《红楼梦》。

○ 乘邮轮地中海，游览意大利与希腊，特别是希腊诸小岛，妙极。

○ 阅读陈彦著《主角》，观赏罗怀臻编剧的淮剧《武训先生》，都很感动，参加了有关活动或写作了剧评。

○ 到郑州、宁波、余姚、绵阳、青岛、博乐、上海、广州、深圳、河源等地讲课与参加有关文化活动。

○ 参加《小说选刊》的改革开放四十年来四十篇优秀小说与《人民文学》改革开放四十年特殊贡献颁奖活动。获得有关奖项。



晾衣裳

（中国画）

王人佳

橘之类，置衣笥中，则数日香不歇。”南方临安一带有人用丝线把香橼编结在一起称为“香橼络儿”悬挂在帐子里，或放在书房闻香，淡淡的香橼清香可以助人入睡的。我朋友北京卜鲁公爷说：清乾隆年间，北京市井有专卖香橼佛手供老北京人家岁寒清供，闻香把玩。清代小说《醒世姻缘传》第七十一回：“童七连忙走到福建铺里，用一两八钱银买了四个五指的佛手柑，说是又鲜又嫩，喷鼻子的清香。”可见当年的佛手价格如此昂贵，不是一般人能消受得起的。

过去苏州人家善玩佛手，香橼，有钱人会找一只特别大，出自

翠瓷红架贮清幽

杨忠明

名窑的青花瓷盘，买来好多佛手，香橼堆在盘里，放在老红木几案上，金灿灿，黄澄澄，满室蕴香，上海话叫“有腔调”，等香味退去，还要买新鲜的足数换上。从前有的上海人家每到时节，也会在八仙桌上放上一大盆佛手，香橼闻香赏果以为乐事。书斋“清玩”有讲究，秋冬先放菊花、石榴、佛手、红菱，过年前换成腊梅、天竹、香橼、水仙等。岁末清闲，吴人还喜欢去山里看梅花，画家呢，摘点白菜、萝卜、荸荠，放在瓷盘里照着画蔬果清供图。

我的朋友青禾兄久居苏州，喜欢读书，人有雅趣，朋友们跟着他玩赏佛手、香橼、石榴、宣木瓜，

的面块，用擀面棍碾成细长条，上面涂上油酥、细盐、新鲜现切的葱花，稍后从一头开始慢慢地把长条面团卷起来，卷得圈越多则做成的葱油饼同心圆就越多，咬到嘴里的口感就

太平桥小吃街的美食回味

鲁守龙

越香。面团卷好后，用带把的圆铁板一压就成了葱油饼的形状，把它放在铁锅上用油煎葱油饼，一边煎一边扑鼻诱人的香味就散发出来，四周食客的双眸紧盯着一只只铁锅上的葱油饼口水直往肚子里咽，没有办法只能干着急，因为煎好的葱油饼还要放在炉边烤一下才更香脆。

紧挨着的是油豆腐粉丝摊。它的南侧有一口很深的大铝桶，底下的火炉一直燃烧着，让桶里的水保持沸腾，客人要吃油豆腐粉丝汤，摊主便信手抓一把粉丝和四只油豆腐，放入网兜状的铁丝袋里。摊上有一个平台，两旁可坐上八个客人。喷香的粉丝煲加上辣味的刺激，不少食客拿着自备的手帕，不停地擦着汗及鼻子流出的清水涕，有的人为了过把瘾，还要上了两个百叶包肉糜做的双档，那滋味别提有多美了。

下一个是生煎馒头摊。一只桶炉上面放着一个平底铁锅，一边操作台上叠着 6 只长方形搪瓷

盘，用来放置待煎的生煎馒头。两个师傅一个揉面、分面团、擀面皮，一个负责包馒头，配合默契。这个馅很讲究，必须用当天新鲜的猪腿肉绞成肉糜制成。据说还要加入一些肉皮冻

才是这生煎馒头好吃的关键所在，因为肉皮冻加热后变成肉皮汁水，食客咬一口生煎馒头温热的鲜汁被吸到了嘴里，舌尖上有一种美滋滋的味道。通常食客是一碗油豆腐、一两生煎即一顿美味的早、晚餐了。生煎馒头煎得一层厚厚的金黄色底部，蘸上一点点醋，咬在嘴里特别香脆。

紧挨着生煎馒头摊的是卖面条的摊子，这家摊子以卖阳春面出名，最吸引人的是汤汁。摊头有一口大铁锅下面条，锅里的水始终是滚开滚开的，面条丢下去一会儿就煮熟了。另一口是六七寸厘米深的铝制汤锅，锅内的汤从早上开市煮开后，一直处于温热状态。食客坐在摊桌两边吃阳春面，师傅抓一把，八九不离十，基本上就是二两，要大碗的就是三两。这是长年累月积累的基本功。面条煮熟后用一双又长又粗的筷子捞起面条，另一位师傅将已盛好适量骨头老汤的碗递

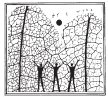
他说，佛手、香橼要放在自然通风阴凉处摆放，轻拿轻放，忌沾水、碰伤、摔伤。鲜果水分大不宜放温度较高处，以免果糖发酵溃烂。果子晾干表皮发皱或缩水至原果子一半大小时即可移到阳光下晒至干透，静置收干的佛手，香橼都可以久存不溃，要勤翻晒，防潮。

香橼，是靖江的乡土树种，树龄可达百年以上，秋冬走在靖江街头，随时可见黄黄的香橼挂枝头，空气里弥漫着香橼的甜香，整个靖江沉浸在橼香之中。据说靖江人已经把香橼制作成香橼饮料，香橼酒，香橼蜜饯，发展香橼旅游美食。青禾兄说，他想把泰州、靖江的香橼收集起来介绍给上海人，还有金华佛手，让更多上海人的书房客厅里能够闻到佛手，香橼的清香……

上，煮面条师傅将面条送入汤碗，关键是他再把汤里的面条捞起来，由下向上左右摆动，最后在汤里的面条表面整齐排列成形，煞是好看，然后根据食客需要撒上少许葱花，葱花与浮在汤面上的油珠，绿黄相间特别养眼，端到食客面前，顿时让人眉开眼笑。那骨头汤在舌尖上滑动时，瞬间陶醉。

这些美食摊排列似乎浑然天成，不用安排不会重复同类靠拢。面条摊旁边是馄饨摊。上海人比较偏爱吃小馄饨，因为小馄饨以鲜肉为馅，特别鲜，配上一个菜包或肉包，一顿美味餐食十分惬意。大馄饨有三种，菜肉、素菜或虾肉。菜肉馄饨人们主要吃里面的菜馅加上点肉，味道鲜美荤素搭配。

素菜馄饨是菜馅里和着豆干的碎粒，有豆干的特殊香味，还有股清香味。虾仁馄饨主要是品尝虾仁的鲜味。



炒面摊靠着馄饨摊。炒面师傅在炒面时油料充足。那个年代人们肚里油水普遍较少，重油无疑是给人一种不可抗拒的诱惑。师傅在平板铁锅上炒面时，故意让一部分面在灼热的锅面上多停留一会儿，这样就会形成一层略焦黄的盘面，增加炒面的香味和脆酥口感。很多食客都是先吃盆里的软炒面，把面盔放在最后吃，少倒点醋，其香其味在口中，越嚼越有味，不忍马上吞入腹中。金黄色的炒面上加上些许青绿色鸡毛菜，香味齐全了。

老太平桥小吃街的各种美味小吃还有粢饭糕、条头糕、双酿团、麻球、下酒用的白切羊肉、酱猪头肉摊等等，不一而足。转眼间，几十年过去了，当年繁华热闹的小吃街已不复存在，可能连一些影像资料都没有。现今的新天地的太平湖，波光粼粼，鱼儿浅翔，它的原址，就是太平桥小吃街所在地。



拿山老街

袁晓赫

这个古老的村庄虽然在岁月的沧桑中也历经瘟疫、兵灾、“走日本”的磨难，但她 700 年来以“勤耕”、“崇文”、“忠厚”、“道义”传家的厚朴民风，依然坚定地维系着她的尊严。

官道上人来人往，各种行当也就在拿山街、厦坪街、石门、碧溪、小通的横店等应运而生。尤其是拿山街，商贾往来频繁，货物充斥街市两边，南来北往的官吏、士兵、商贾、过客、平民、挑夫都需要在这里休整、补充器具，于是街上市肆繁华，有镖局，武馆，竹木铺里斗笠、草鞋、竹筒竹罐应有尽有，有药

铺，兼治病；链衣铺，除了补补缝缝，还卖腰巾、衫衣、布鞋、绑带。酒肆开得最多，接待晚到的过客，到深夜才打烊，酒肆的酒，可以论坛，也可零打。关北米酒、米烧，家家皆有，无须掺假；新酒，均浮“绿蚁”，无须检验。

关北人有吃早酒的习惯，走古官道，得过八九点钟，路草没有露水才好，为此，过客更有时间吃餐早酒，过客中常有人走南闯北，世面见多了，嘴巴极刁，往往不满意酒肆挂出的菜牌，清早，他们会“亲自”到早市的肉铺、鱼摊挑选鱼肉，然后提到酒肆后厨，请大师傅加工。在此略举几例：选猪牛背脊肉上介于瘦肉和肥肉之间的薄薄的一片炒青椒；选猪的颈脖和脊背相连处的一排骨肉，两端有很多嫩骨，俗称皮梳骨，炆汤；选猪的心血管炒辣椒，选牛熟中骨架、脚筋、蹄子上的骨边肉炒干辣椒；到鱼摊专买泥鳅黄鳝，泥鳅焙干炒辣椒，黄鳝则大火爆炒，快速成“龙卷风”（卷盘黄鳝）。

几千年过去，那些美味佳肴被沉淀下来了，成了拿山老街与众不同的拿手菜。

十日谈

井冈山古道今昔

责编：贺小钢

拿山是井冈山军事根据地的起点也是终点。