



上海

SHANGHAI
STYLE

胡展奋随笔精选集

格调

新星出版社 NEW STAR PRESS

自序

“沪上第一调查记者”胡展奋写随笔，从第一篇算起的话，也三十五年了。新星出版社要给他出一本随笔精选集，他知道了既欣喜又惶恐。

从文的最忌被称“第一”，这道理他明白。但“第一调查记者”乃百度强加给他的标签，多次投诉无效，不知道的都以为是他自己操弄的，还装傻，得了便宜还卖乖。现在又要出“精品”，国内随笔名家多多，精品多多，他怕他的“精”徒有其名而贻笑大方。这是实话。

高兴的是，他的随笔总算有出版社以“精品”的名头出版了。花谁不争艳，人谁没虚荣。于是就像旧时的深闺怨妇，既想幽会又要牌坊，七十岁之前想给自己树一个旌表，不亦人之常情乎！

但他对自己非常不满。天下文章比他好的为什么恁多！尤其写随笔的，笔绽莲花、才高八斗的多到爆棚。鼠标一点，无非人生华妙，绣口一开，即见世相纷披。歌颂天地造物的，挥毫立就万类之瑰丽；索蹟心灵微观的，遣笔尽显神明之深邃。或严父慈母的懿言嘉行，或乡党闾里的古井微澜，或市廛百态的荣枯盛衰，但凡人世间悲欢离合、灵肉升降、业界传奇、衣冠优孟，那些妙笔无所不窥，无所不及，他因此常想，含英咀华的本事都传了他该多好！

虽然是实话，也符合人性，但他是个真小人无疑。

事实上，此人最先什么也不是。矿山附近爬出来，突然做了记者，并且在南京东路的《康复》杂志上班，左“文汇”，右“解放”，南边还有“大壶春”。从天天鸡鸣狗盗、荒原野壑，到天天德大牛排、外滩钟声，他不能不信主宰人之一生的是命运。

因此，他做新闻非常投入，上手就是调查记者。多年后一直做到案惊中央，文惊“纽时”，两度获评“萌芽文学奖”，先后获评“腾讯”“南周”年度人物。故，尽管其言行时有放诞，但有的事毕竟不能胡扯，不是说啥都有记忆的吗？

兀那展奋本以为可以一直风光“调查”下去的，不料世事无常，他那个行当渐渐被手机新闻废了，惆怅之余便重新去寻随笔。

不是说人生除了生死就都是擦伤吗，但随笔也不是容易写的。说“重新”，是因为当年他第一篇见报的文字就是随笔。第一篇随笔《快乐的逗号》，据称是1987年的秋天写的，之所以记得真切，是因为那年9月他母亲离世，此文就是悼母的。

随笔大抵是散文的一种，之所以叫“随笔”，有人以为可以“随便写写”或“谁都能写”，展奋以为大谬不然。须知随笔真正写到“随便写写”而羚羊挂角、踏雪无痕，乃是随笔的天花板，所谓“从心所欲不逾矩”，只是看起来“随意”而已，其实，正如王羲之的无上书法，貌似天心直达的背后，焉知不是日日苦练而把一泓池塘妥妥写黑的旷世奇功？

如此的见解是否暗示胡展奋的随笔写得很好呢？当然不是。他一个原生新闻的，写随笔本来就是抢别人生意，半路出家，应该识相。但其人习惯大言不惭，就姑妄让他再来几句。

随笔无非考校发现力、整合力、表达力，展奋认为发现力最重要：内在的发现，外在的发现；在场的发现，不在场的发现。没有敏锐、独具的发现，“整合”就是洗稿，“表达”就是炫技。发现，还得有格调，在他，随笔应该就是带上海视角、上海格调的“一个上海人”的发现。

本书入选篇目顾及各个时期，自1987年至今，前十年少些，中间十年稍多些，最后十七年最密集。基本出自“南周”“笔会”“夜光

杯”以及《新民周刊》的专栏，恰好印证了他调查新闻越做越少、随笔越写越多的曲线。只是没有标注发表时间，有点遗憾。

书分五辑，他最看重的是那辑“人间世”，里面尽是他的情感宣泄。这是一件很奇怪的事，搞调查的要那么丰富的情感干什么？按他们的“生意经”，一，不和调查对象为友；二，调查结束立刻脱离现场；三，不和当地发生任何经济往来——他应该是个寡情的人。

也许这也属于“上海格调”——无情生意经，有情始做人。

“上海格调”，乃东西方文化的优化结晶，具有极丰的内涵和极高的段位。本书只是努力向往着“上海格调”，而后者更像真理，你永远只能接近再接近，却无法包养它，更无法穷尽它。

他应该感谢著名摄影家雍和，大师提供的作品让他离“上海格调”又近了一步。

向往着可望而不可即的“上海格调”，展奋时显尴尬。我给了他一个响亮的头搨：有谁在乎你的尴尬呢？没看到每个人都急着说话，每个人都没把话说完吗！

没听说人生忽如寄，莫负茶、汤、好天气吗？都快古稀了。歇阁来！

胡展奋2023年秋于田林大风楼

人间世



雍和 摄

快乐的逗号

新居的窗前已不再有蛙的弹唱，尽管春已浓得酩酊。

母亲在世的时候，故居的小园曾是很热闹的。暮春时分，蔷薇开得灿烂，蜜蜂舞得疯狂，久病寂寞的母亲唯在此时才倚窗微笑。

有一天我引进了一群蝌蚪。墨玉般的一掬生动的逗号。母亲看了又展颜笑了。

我是从孩子们的脚下救下它们的，母亲说救得好，小生命到世上来一趟不容易。

十八条快乐的“逗号”在清冽的水中打滚嬉戏，像一长溜轻逸的烟圈。病榻上的母亲不禁哈哈大笑：任何东西，小的时候都这么天真淘气。

然而第二天早晨，缸里的蝌蚪就只剩下十三条了。“单数可不吉利的。”她忧郁地往缸里投米饭，“伢儿没有娘，作孽。”

翌日，缸内的蝌蚪又消失了两条。家庭中的一位大员认为必须用“天落水”饲养。话是说得不错的，不过此公照例是动口不动手的，还是我们把它们移至小园枇杷树下。时值豪雨，小蝌蚪又高兴地打起滚来，和一切会打滚的生物相比，蝌蚪真是太出色了。

打够了滚，小东西们便争相拖衔，啄食和它们身体差不多大小的饭粒。

它们的身体黑胖而透明，在阳光的直射下可清晰地看到它们的腮和肠。

蓬勃的夏天过得飞快。每天为蝌蚪投食，已成了母亲病中的一大乐趣，她亲昵地称它们为“小鬼”。

某天早晨，忽听得母亲在园中大叫：“阿二，快来看，‘小鬼’生脚喽！”我飞快地跑去，果然发现两条小东西的尾根处长出了线头似的后脚，正在得意地游弋着。

高兴之下，我买来鱼虫犒劳它们，然而水质迅速败坏了，四条“捷足先登”的蝌蚪全死了。

尚飨。

从此我不再干预。每天回家最大的乐趣就是察看蝌蚪们的后脚长出也无。

后脚终于出齐了。母亲极聪明，虽没学过生物学，却凭观察发觉这时的蝌蚪喜欢半干半湿的环境，于是在缸里放些突出水面的鹅卵石，让萌出后肢的蝌蚪爬上去栖息。

随着前肢的相继萌出，这些“小鬼”已能拖着小尾巴爬上鹅卵石，完全脱离水面了，稍有惊动便“哗啦”躲入水里，伶俐极了。

很久很久以前，生命就是这样登陆的。

它们是灰褐色的，查书才知道叫“泽蛙”。

幼蛙的尾巴越来越短，常常试图跳出玻璃缸，母亲的笑声也越来越少。

某夜风雨过后，它们突然全部消失。母亲打着伞愣了好半天，像是走失了一群孩子。

此后每年枇杷黄的时候，总有一群泽蛙在窗下打着清亮的小鼓。

木槿花开

木槿花开，满园芳菲。它具一种素雅而低调的美，含蓄娴静，可以说是最东方的风姿了，因为朝开暮谢，古人叫它“舜华”，究其实，不仅花型美，色彩也是相当丰富的，有大红木槿（朱槿），有玉白重瓣，粉紫重瓣，玫红重瓣，金黄重瓣，青紫单瓣，冰蓝单瓣……《诗经》里它的席位很靠前：“有女同车，颜如舜华”，当年读到这里，不禁遐思翩然，一位清雅羞涩的女孩突然和你同车，你会怎么样？

海棠的最大遗憾据说是“无香”了，但同为“清流”的木槿却清香怡人，那种香，似兰非兰，是黄昏水榭边蹀躞而过的素馨，是清晨林壑下踟蹰飘忽的幽香，无意争春，却赢得行人频顾。

母亲生前最喜欢它了。

她在市区长大。搬到新村后，有了一个小院子，便大种花草，某日拿来大把的“槿枸枸”枝条，尺把长，说是一起晨练的本地老太向她推荐的，乡间称木槿为“槿枸枸”，特点是一插就活，我俩便沿着篱笆插下，又遵老太嘱咐，浇透了水，正是早春时分，才一个多星期，枝条就绽出了新芽，入秋，居然都开出了新花，大红重瓣，玉白重瓣，粉紫重瓣，玫红重瓣，金黄重瓣……虽然傍晚便谢，但翌日清晨又是大片地绽放，于是蜂来了，蝶也来了，小园立刻姹紫嫣红，生机无限，空气都闪动着快乐的晴光，久病的母亲笑了，成天倚着窗欣赏，站久了，就坐下，以致很多年过去了，只要一闭眼，仍能看到她那侧身倚窗的剪影。

然而，不久伊就皱起了眉头。原来木槿尽管风情万种，却是朝开暮谢，不如月季、牡丹、杜鹃持久，古人称之为“舜华”就是瞬间凋谢的意思。这让她十分惆怅；其次，它还是个“多病多灾的身”，颜

值虽高却是极易生虫，故而常常看到母亲在树前犯愁，那些虫，黄的、绿的、白的，有翅的、没翅的，密密匝匝地挤满枝叶，当年的嫩枝很快地憔悴下去，我赶紧去翻书，发现木槿简直是个“药罐头”，常发生的虫害除了蚜虫、卷叶蛾、尺蠖、刺蛾、红蜘蛛、蓑蛾、夜蛾、天牛、粉虱和金龟子，还有叶斑病和锈病、炭疽病、叶枯病、白粉病……有人说，药房里去买“敌敌畏”“滴滴涕”痛打。问题是，敌敌畏是有机磷农药，滴滴涕是有机氯农药，毒副作用与杀虫效果同样强烈，已经肝硬化的母亲怎么能接触呢！但母亲自有道理，她吃了一辈子的中药，病久知药，比如常用中药百部，她小时候常常用来杀灭头虱，既然连虱子都可秒杀，何不让它亮剑？便嘱我去中药房以灭虱为由买了一包，下锅一熬，晨起一试，亮了，什么蚜虫、卷叶蛾、尺蠖、红蜘蛛，顷刻间统统挂了！

看着那些恶虫掉了一地，而木槿却毫发无损，她拍着手，开心得像小孩。为了加强杀灭效果，她后来改用中药里的大杀器“鱼藤”，园艺诸害小至尺蠖虫卵，白粉虱、小黑飞、黏虫、螨虫，大到鼻涕虫、蛴螬无不一击毙命，大伏酷暑的花事照例是寂寥的，唯独我家的小院仍然万紫千红，春意盎然。现在想来，誉她为生态园艺的先行者并不为过吧！

多少年过去了，母亲早已不在，但木槿仍在我的小园继续葳蕤。色彩还是那么悦目，大红重瓣，玉白重瓣，粉紫重瓣，玫红重瓣，金黄重瓣，青紫单瓣，冰蓝单瓣，兰韵的清香仍在叶底流淌，还是轻轻滑过的素馨，还是隐隐浮动的幽芳，甚至对付虫害，我还仍然用鱼藤。

只是晨昏间并肩赏花的人换了，惟木槿年年花开。

等鱼断气

清明时节有微雨。不知怎么就想起了父亲。他这辈子对我们三个孩子不怎么样，但对母亲是没说的。

大概是1969年前后，母亲因肝病导致脸部浮肿。当时求诊于龙华医院的老中医，老中医开出了一剂消肿利水的奇方——鲫鱼汤，他认为，患者急需补充优质蛋白，既是优质蛋白，又能消肿利水的首推鲜活鲫鱼。且要三两以上，药效才好。

这可难住了父亲，要知道那个时候，物质高度匮乏，菜场里绝对没有活鱼供应，他便去“黑市”也就是地下的自由市场购买，说是市场，其实就是鱼贩的流动摊位，间歇泉一般地时隐时现，更要命的是因为“历史问题”他还是“戴罪之身”，常去黑市是犯忌的。

但为了母亲他义无反顾，黑市买来鲫鱼马上操作，第一步是为她“退黄”，剖二百克鲜鱼熬约三十分钟，待骨肉分离时捞出骨渣，这时鱼汁呈白色，略注黄酒与蜂蜜，再熬十分钟，倒成两碗，早晚服用。十天后，母亲脸部的黄翳即消退，服用了一个月，黄疸全部退去，便去老中医处报捷，老中医看了一眼说，浮肿未退，继续。老爸一听，傻了，老中医这可是坐着说话不腰疼啊，时值冬令，鲫鱼少而贵，鲜活的、三两以上的更贵，每天一条，总得八毛钱左右，甚至一元，一个月下来，早把家里掏空了，而且老中医还不知道，为了抢一条活鱼，父亲多少次和人在鱼摊前拗作一团。

老爸听了不响。老中医继续说，今天开始，二十天内不能碰酱油和盐。“一定要活鱼吗？”父亲只问了一句。“当然！”老中医顿了顿，又说，刚咽气的也行。父亲一回家就去了黑市，而且很久没回来，母亲不放心了：“怎么回事呢？快去看看！”

天已擦黑。路灯下，远远地看到他蹲着，两眼一眨不眨地盯着搪瓷盆子——那时卖鱼的都把鱼儿放在搪瓷盆里，以便稍有风吹草动就提盆走人——而鱼贩则尴尬地注视着父亲，两人之间似乎是一种对峙，西北风像伤风的野兽一样咆哮着，父亲蜷缩着身子冻得簌簌发抖。但，仍然坚定地蹲着。

这是1969年的冬天。见我在他身边蹲下，父亲转脸尴尬地对我笑笑，然后附着我耳朵悄悄地说，我在等伊断气。

我不解地看着他，没说话。为什么活鱼不买，要等其咽气呢？后来我才知道，这是黑市规矩，鱼一死，就卖半价，一条一元的鲫鱼就可能暴跌到四五毛。

天越来越冷，也越来越暗，搪瓷盆里的鲫鱼，盖着水草，那腮帮还在一口气、一口气地翕动着，越来越缓，越来越缓，忽然它不动了。

父亲胜利地叫了起来，“看！它不动了！”鱼贩恹恹地叹了口气，“好吧，拿去吧，算我输拜依！蹲了两个钟头伊港！”

然而父亲还没完，说时迟那时快，只见他飞快地掣出一把剪刀，钱还没付，就一刀刺入鱼腹，刮出了鱼肠，那鱼鳃还在一翕一翕呢！

“马上放血，和活鱼有什么两样呢？”他得意地对我眨眨眼，那鱼贩见状，眼珠瞪得老大，傻了。

这以后，老爸就成了“老蹲”，只要有耐心，不怕等不到刚断气的鱼。因为刚死的鱼或弥留之鱼，尽管半价，价格还是高于久死之鱼，或许被父亲的举动所感动，鱼贩到后来都会主动招呼他：“过来吧老胡，格条鱼，快勿来赛哉！”

日子久了，他还蹲出了经验，并授我心法：“背脊黑黑的鲫鱼，不要去蹲守，有得拖辰光了。只有濒死之鱼，身上鳞片才会越来越

黄、越来越白，及时一蹲，可以少吃多少西北风！”

但西北风还是没有饶过他，大概第一天的蹲守就着了凉，以后他天天拖着清水鼻涕去蹲守，撑了十天左右终于倒下，高烧发到四十度。

眼见得母亲的浮肿在慢慢消退，不能功亏一篑，父亲决定派我去蹲守，我那时还小，天天蹲在寒风里发抖，鱼贩看了也不忍，常主动喊我去拿将死未死之鱼，有的甚至将刚死之鱼直接剖了，扔过来，不收钱，后来读书，每读到“仗义每多屠狗辈”，便会想到他们。

大概一个月后，母亲的浮肿全然褪去。

这是1969年上海的冬天。高天固然滚滚寒流急，大地却仍有微微的暖气吹。

弄堂铃响马奶来

上海弄堂曾有过一道奇葩的风景区——卖马奶。

二十世纪五六十年代，牛奶是奢侈品，至少在我们静安区康定路一带，牛奶是专供军烈属、劳模、专家和特殊工作人员的，一角五分一瓶是要额度的，我们也叫“户口”，资本家、小老板那时也能喝牛奶是因为他们新中国成立前就在“牛奶棚”里挂了户口因而延续下来的。

在农村，“无牛拉来马耕田”，马是牛的备胎，而城里，马奶也是牛奶的备胎，每天一早六时许，我家闹钟先响，然后丁零当啷地一阵响，伴着悦耳的嘚嘚笃笃的马蹄声，就是马奶来了，晨雾袅袅，市声渐起，那是石库门清晨最美的声音。

我哥只要马铃声一到就一骨碌地翻身而起，拿着杯子冲出去，一角二分一杯，热乎乎地，尝一口有青草味，也有膻味，西郊动物园里常能闻到的那种味。

父亲肺结核转肾结核，割除了一只肾脏，需要营养，喝不到牛奶，马奶就是最好的了，我有时候也会跟着哥哥看稀罕，挤马奶的有特殊的手势，我人小，常蹲着扭过头，隔着马肚皮看操作，马奶箭一样射进杯子，那是一匹枣红马，乳房很大而且红肿着，乳头又长又亮，很多年后看到一种葡萄叫“马奶子葡萄”，不由得佩服果农的想象，那真是太像了！

挤马奶的叫“小耳朵”。他左侧的耳朵先天没了耳郭，只剩下一坨耳疙瘩，像我们常吃的“面疙瘩”，又像长三角冲积平原上的几道丘壑残骸，奇怪的是，他儿子也像他一样，左侧只剩一疙瘩，他爸每天卖马奶总带着他。因为是我哥余姚路小学的同学，我们起先叫他

“小小耳朵”，后来不顺口，干脆叫了他“小耳朵”，改叫他爸“老耳朵”了。

挤马奶是需要技巧的，那手法就像“捋挂面”一样，顺着面粉袋一样的乳房从上往下撸，用的是“软硬劲”，边撸边挤，千万不能捏，马可不是牛，脾气大，暴躁，你捏疼了它，它撩起就是一脚，别忘了它是有马蹄铁的，弄堂白相人“小钩子”有一次手贱，被枣红马一脚踢中鼻子，从此就成了“塌鼻头”。

挤马奶一般到七点就结束了，有一次我们好奇，执意要去小耳朵的家玩，小耳朵的家是余姚路的“四川洋房”——因为破败不堪四面穿风，而被谑称为“四川洋房”，还没走近就是一股马尿骚味，“四川洋房”在我们那一带是很有名的，原是年久失修的破仓库，黑黑的篱笆墙上到处是豁缝，屋顶几个窟窿，还长草，据说因为闹鬼，没人敢住，我哥他们白天常去玩耍，在破机器旧木箱之间玩“逃江山”，后来房管所收拾了一下租给了“老耳朵”，地方大，人畜共居，严格地说就是马棚，小耳朵没妈，和他老爸只住了屋子最里面的一角，我们进去一愣：怎么有一匹小马驹？见了我们一动也不动。

小耳朵笑了，那是一匹假马。枣红马生的小马，我们剥了它的皮做成了标本，放这，枣红马会天天去舔它，奶水就不断啦！

我们听了无比震惊，瞅瞅小马的头，耳朵以下，脸颊两旁的茸毛都快被舔光了。

自那后我们也请小耳朵来我家玩，但某天他来时，我和哥哥无比珍爱的一套七色蜡笔没了，除了小耳朵，还会有谁呢？

第二天早晨马铃叮当，马蹄嘚嘚，只来了他爸爸，他爸说，小耳朵忽然头疼，不来了。

那不正是心虚吗？！我俩分析，小耳朵冒险偷蜡笔，说明他非常喜欢它，但他爸爸不肯买。如果学校里玩，怕被哥哥看见，下课玩，怕被爸爸看见，那他也就白天绝对不敢玩，白天一整天都不敢玩，那什么时候玩呢？

一定是晚上偷偷地玩！

当晚我们偷了父亲的手电筒，悄悄地潜往“四川洋房”，远远望去，黑黢黢的，像只怪兽，再走近，透过破墙一看，果然，屋角一灯如豆，“老耳朵”鼾声如雷而小耳朵正伏在桌上，点着油灯玩蜡笔，哥哥控制不住，打开手电，一声大喊：“贼骨头，偷蜡笔！”

这一下还真人仰马翻。蜡笔撒了一地。枣红马受了惊吓“唏溜溜”地尖啸起来，弄得老耳朵也惊坐了起来，厉声盘问。

小耳朵吓哭了。眼见得人赃俱获，老耳朵的咆哮在夜空中响得大概二里路外的曹家渡都可以听到。

我和哥忽然非常后悔。谁会想到后果这么严重啊！那是1963年的夏天，全社会疾恶如仇的年代，此事不仅传遍了余姚路，最后连学校也知道了，传到后来难免走样，都在说，卖马奶的偷东西。于是，小耳朵父子俩很快就从“四川洋房”消失了。

弄堂也从此不再有丁零当啷的马铃声与嘚嘚嘚的马蹄声了。

口琴队

真正参透生死的，我知道且极佩服的只有两人，一为瞿秋白。一为金圣叹。

前者知道自己快牺牲了，还幽默地怀念着豆腐，说中国豆腐世界第一。后者快砍头了，还悄悄地向儿子传授最后的秘诀：一、咸菜与黄豆同嚼，味同核桃；二、豆腐干与花生同嚼，颇类火腿。切记！

A味觉与B味觉的叠加，会产生C味觉。上海著名作家沈嘉禄也曾撰文说，喝老酒，以猪油渣下酒，很像火腿的滋味。

我的体会是，不仅味觉与味觉的叠加会产生新味觉，就是没味觉的异物相加，也会产生新味觉。

比如抽烟与吹口琴，本来风马牛不相及，完全两码事，后来却因为附加了一个小动作而于我甘之若饴。

初中时有个好同学叫范才余的，好到天天在一起，有一天他对我说，“要做大人，就得抽烟，人家一看，服你”。

我们便各自从家里偷来一支，躲进三层阁，学着大人，猛吸一口，惨了！差点把五脏六腑都咳了出来。而且彻心彻肺地痛。才余说，“没关系，大人们都痛过。”

我就这样渐渐学会了抽烟，还学会了眯眼，用食指与大拇指夹着烟，斜着打量人，认为这样蛮流氓，别人不敢小瞧我。

然而抽烟一点也不愉快。大抵我们那时的烟都很差，不是“生产牌”就是“劳动牌”，口感很苦，还常常没牌子——我们发明一种自制烟，用干枯粗壮的“拉拉藤”（葎草）刨光表面，点燃了当香烟，

味道比“生产牌”好，那时的篱笆上到处是“拉拉藤”，几乎取之不尽，人家“聚赌”，我们“聚抽”，躲在弄堂旮旯里，大人一来，一哄而散。

范同学突然向我宣布一项发明：吹口琴后，再抽烟，甜美无比！

我不信。而且我根本不会吹口琴，难不成还得先去学口琴？

问题是，此时我已上瘾。劣质烟让我们苦不堪言，最苦最“熏”的是“阿尔巴尼亚香烟”与“莫合烟”，后者事实上比“敌敌畏蚊香”还辣喉，它们入口不但极苦，而且极臭，我至今想象不出还有比它们更臭的吸入物。

所以，为了化苦为甜，我学了口琴，而且刚刚学会了移动音阶，就迫不及待地去抽烟，美妙的一瞬果然出现了。那丑陋的莫合烟一经入口陡然弥漫出满口的异香，而且有一股很清逸的甜味鼓鼓地马上充溢两颊，舌面、上下颚与舌根咽喉处，无一处不甘甜。

这是个什么鬼？我不能确切地形容。蜂蜜？没那么腻。麦芽糖？没那么黏。冰糖？没那么浓。在当时目能所及的甜品里，糖精让人愚蠢；古巴砂，粗野；绵白糖没骨子；水果的甜又稀薄……最重要的是，当时的我们其实没得选，糖都是凭票的，大饼与豆浆只要是甜的，就得加一分，朋友间谁能赠你一颗硬糖已经很瞧得起你了。

如今老天忽然送来这份厚礼，岂不乐得我们抓耳搔腮。事实上这“口琴甜”迥非人间之甜，它凭空而生，蹈虚而长，没有载体，无声无臭，古人认为香蕈一类的都是“无根而生”的尤物，“口琴甜”应该也是，它轻盈缥缈，蕙质兰心地翱翔在齿颊，瑶池生津而蓝田生烟，是你呼吸与铜簧片“密接”的产儿，只可惜它不能保持很久，通常吹几下，然后吸烟能让你“甜”上三四口，如同手摇发电机，我们称它“吸吸甜”，再吸几口，甜味渐失，但劣质烟的生辣仍能减灭不少，如是循环再三，便把几支劣质烟打发掉了，用来对付“拉拉藤香

烟”，小伙伴也一片欢腾，我差点以为自己小小年纪便引发了烟草界的一场革命。

当然，我们都明白这是个幻象，只是“异物的叠加”产生味觉而耍了自己的味蕾而已。问题是，美妙的甜味又是如此地切切实实，我们何乐不为呢。顺便还学会了吹口琴。当然在下的才艺，因为悟性差，而水平“搭僵”，因为每次吹口琴的动机都是急于过瘾，动机不良，故总有一种“恶意交易”的鸡贼感。

多年后，因为分配就业，我把这套绝技带去了皖南的深山沟。当地的香烟甚至比莫合烟还劣质，老乡叫“鬼烟”，但一经我等点化，立刻成为僻壤妙物。我的一个兄弟，也是琴友“海绵体”，因为偷鸡被公社的民兵队长拿下，押在水泵房里，他急中生智，对队长说，我能让你每一口烟都比上海的“牡丹”，甚至“中华”还好抽，你把我放了？！

那队长认定“海绵体”在忽悠人，便咬着腮，瞪了他一会儿，冷不丁给了他一个嘴巴。但“海绵体”继续喊冤，指着队长挂脖的“土警哨”——长长的旧式铜哨子再三赌咒发誓，只要一吹一吸，“鬼烟”立马甜丝丝！后者居然被他说动了，说，你要是敢糟践我，看我怎么用枪托砸断你狗腿！

于是那水泵房门窗关死了。深更半夜地响起了疯狂的铜哨声，一吹一吸，而且像间歇性地尿尿一样，炸了一遍，又一遍……

“海绵体”后来说，队长初尝口琴甜后，简直乐不可支，没事就吹吸铜哨。而且既然成了朋友，“海绵体”不但买了一支小口琴送他，还教会了他吹奏简单的曲子，更有趣的是，队长手下的基干民兵后来也纷纷买起了小口琴，那时木质铜簧片的小口琴便宜，队长因势利导，干脆在民兵队的基础上成立了公社第一支红色口琴队，“海绵体”任指导，虽然琴艺太差，只能在大队一级演出，吹吹《卖报歌》，吹吹《两只老虎》，但每个人的脸上都荡漾着痴痴的笑容，因

为事实上只有他们自己明白，每次短暂的吹奏后，都能抽上“鬼烟”而额外享受“中华”……

这，才叫山乡巨变。

三十年后，我们旧地重游回到了山乡，居然发现当地有了一支“新星口琴队”。“基干民兵第二代”因为从小受父辈的熏陶，长大后都爱上了口琴。琴艺照例不咋地。但“刀郎感”特别地强烈。

老队长当然已经封神。

姆妈的菜馒头

近来门口连开了三家点心店，“乔家栅”“大富贵”“老盛昌”，都做菜馒头。

这菜馒头，上海人就叫“菜馒头”而不兴叫什么“菜包子”的，向来是“乔家栅”的强项，然而眼下这家“乔家栅”似乎没能彰显它的强项，咬开一看黑簇簇的，先就倒了胃口，正宗的菜馒头，一口咬开应该油汪汪碧绿生青，香干丁，颤巍巍，香菇末，隐绰绰，一股鲜香热气直冲口鼻才是，哪像眼前的，一点精神都没有。

其他两家也大告不妙，“老盛昌”的，菜切得太细，咬去如吸菜泥；“大富贵”呢，掺了过多香菇，但香菇太梗，口感“硬撬撬”的，都不如我老妈的菜馒头。

小时候，我们兄弟三人，三只“老虎口”，大米有定额，但门口有一家静安区唯一有“机动”的粮店，每月不定时地、几乎“贼一样”突击性地供应几次黑黑的“粗面粉”，凭购粮证，每户敲章限购，这就是我们的节日了，因为妈妈会拿“黑面粉”做馒头。

天一亮先排队，黑面粉也是售光为止的，然后命我们四分钱去烟纸店买一块“鲜酵母”，外包装粉红色的那种，比方糖大一圈，有醉人的甜香，这份差事我们都争着完成，以示积极。待买来，老妈已将面粉掺点水和好了，第一次水不能太多，也就是面团不能太糊，中间挖个洞，鲜酵母一到，就用温水稀释，倒入面洞里，再用一张事先揉好的面皮，覆盖其上。

这团面，通常是揉在脸盆里的，现在再将脸盆放进草窠（上海人也叫饭窠），像母鸡孵蛋似的孵它，这一段时间应该有几个小时，乘此期间，老妈开始剁菜，青菜的生与熟当然讲究，一般是开水烫一

下，绞干再剁碎——不能剁得太碎，否则没口感——，把豆腐干也切成丁，这是个功夫活，香菇泡透后，去尽根蒂，剁末，三合一，加油、加蛋清调料反复搅拌，馒头馅就成了。

此时，已经是满室飘香，因为发酵面团已经膨胀成一个大大的圆球，如同一个月球坑坑洼洼的表面，散发出鲜酵母特有的奇香，母亲患有肝硬化，馒头做到这一步已经是气喘吁吁，恨只恨我们少不更事，还一个劲地催着母亲：快点！快点！阿拉快饿死了！

于是她滴着黄汗，撑起身体包馒头，上蒸架，上锅盖，等到馒头上笼隔水蒸，她往往已经瘫在床上呻吟……

这样的馒头，换作今天，我想我们兄弟仨无论如何应该是吃不下的，但那时我们是饿狼，管它呢，一口咬开它们，就是“一股鲜香热气直冲口鼻”，那菜馅，油汪汪碧绿生青，香豆腐干丁，发得颤巍巍，嫩娇娇；香菇末，因为金贵而放得少，若隐若现的馥郁反而更诱人了，一口下去，综合感飘飘欲仙死不抬头……

除了菜馒头，妈妈还能包萝卜丝馒头（里面放点开洋）和“糖馒头”，她的馒头总是做得特别大，黑面粉黑黢黢的黑得发亮，我们叫它们“小猪猡”，一个人一口气可以吃它五六个呢！

整整五十年过去了。姆妈早已作古，既留给我们无数温馨的记忆，也留给了我们一份偏执：天下馒头，总是姆妈的馒头最好。

姆妈的菜馒头，更好！

蒲扇缘

“惨了”！当旧金山海关把我那猥琐的蒲扇从行李箱里揪出来的一刹那，我已接近半昏迷。

我的英语属“永不开口”级。太太只会蹦几个单词，和海关的对白便当场呈“二战蛙跳”状。最后他们擎着猪头大小的蒲扇，如同逮住了违禁偷运的黑科技，高视阔步地把我俩直送“小黑屋”。

一路上把肠子悔青。性躁，怕热。赴美前，于杂沓行李中，临行还不忘塞进了这把蒲扇。

当下完了。听口气好像涉嫌什么“境外不明植物入侵”。

有顷，远远地来了一位亚裔签证官。刀条脸，竖纹布满两颊。类似的脸型一看就不好说话。我现在只祈求把蒲扇没收了事，别坏人。

她先检查我们的证件。没问题。接着，注目肇事者。不料一看到蒲扇，本来硬痂似的她立刻蓬松了，眼神柔和了，用华语招呼说，别紧张，只是例行程序。然后拿起蒲扇，掂了掂，转了转，侧着脸，略带调侃地扇几下，手势之熟如视己物，边扇边对同事解释，只是驱暑用具，木质干制品，不存在“异类植物入侵”的可能。

她微笑地把蒲扇还给我，只说了半句话：“我们小时候……”

一把蒲扇，居然摆平了签证官，我很意外。“我们小时候……”她仅仅想说她小时候的事吗？我特别注意到了这个“我们”。

没几天就是旧金山大伯九十五岁的生日盛宴。参加聚会的大都是他“南模校友会”的同学，都生活美国多年，但一见我手中的蒲扇都呆萌了，那意思大抵是，咦？格地方，会有这个宝贝？！

一老男头若雄狮，比大伯小十五岁，后来知道他是钢琴家，原先故作贝多芬状，现在突然放下了矜持，客气地向我要过蒲扇，细细打量，反复摩挲。

“小时候，蒲扇是弄堂的夏天之王”。雄狮老人的回忆像他刚才的钢琴演奏一样，沉稳中饱含柔情：上海那种热，是呛人的湿热。那时，电扇只是少数邻居的奢侈品，所以一出梅，就是满弄堂的蒲扇声，很多人家“吱吱，吱吱”地摇着，响到天亮。

看一家主妇是否会持家，夏天看蒲扇。乘凉时亮扇。好人家的蒲扇都是布条緁边的，摇起来无声无息。“烂濂人家”的蒲扇直接就是凤爪，摇起来，前楼、客堂都听见。但无论“好人家”还是“烂人家”，小时候的风景，就是一早满弄堂的生煤炉，满弄堂的烟。

那时的上海还没流行煤饼，煤球炉很少能捂过夜的。我们弄堂我是生煤炉大王，诀窍是煤炉先摆下风口，人站上风头，否则会被烟熏死，其次燃料要分层级，依次是报纸、细柴梗、柴爿、煤球——煤球或后来的煤饼，架在柴爿上应该镂空，不能捂实，初始应该轻轻地扇让报纸和细柴充分引燃粗柴爿，一旦柴爿红了，就猛扇，给大火，让柴爿更旺，烧着煤球后，再继以小火，火头稍蓝，就短促、小幅度地扇，扇面自下而上地斜着刮，若有铁皮小烟囱，则觑见煤球与柴爿的接触点发红了，就把烟囱戴上去，让它慢慢拔风自燃。

当时最大的误区，就是生煤炉习惯用破扇。殊不知“工欲善其事必先利其器”，破扇漏风，有啥用。我煤炉生得好，就是家里舍得用好扇，镶了緁边的蒲扇照样生煤炉，效率是别人的二倍甚至三倍。

他悠悠地摇了几下，把扇子递给了座右的校友。那位老人细瘦，衣着华贵，大企业家，原先下唇微翘，睥睨四周，待到接过蒲扇，就谦卑了不少。“弄堂里，赶苍蝇，拍蚊子，责备孩子做功课，甚至摇着扇子吵相骂——‘啪啪啪’地，都是蒲扇。”他回忆说，“我的蒲扇记忆最深的是乘风凉”。

当年最大的聊天平台就是乘风凉。我家亲戚多，我从小喜欢串门。淮海坊和步高里的乘风凉，爱讲旧社会大亨故事，后来不时兴讲了，就聊“杨乃武小白菜”或“梁山伯祝英台”，再后来聊“绿色的尸体”或《参考消息》里的趣闻，比较文；虹镇老街和蓬莱路的亲戚就喜欢摇着蒲扇讲鬼故事了，什么鬼都有，讲到紧张处，扇子都没人摇了，收摊后大家不敢回家，挤作一堆，这时往往有人大叫一声：鬼来喽！便头皮绷紧，尖叫着一哄而散。一次奔逃中，我的蒲扇掉井里了……

坐我左手的是一对南模夫妇，男的是直升机专家，女的叫柳信美，拿过蒲扇却哭了，弄得众人很没劲。“我从小爱生痱子，”她回忆说，“每到夏天，浑身都是，还有脓头，又痒又热地睡不着，我爸爸每个晚上都非常耐心地摇着蒲扇为我驱热，直到我睡着，他有时累极，也趴在床边睡着。1982年的夏天，肺癌晚期的他已经弥留，家里没有电扇，我也不停地为他摇蒲扇，直到他咽气……”

盛大的生日酒会，记不清多少南模老人向我要去蒲扇，边啜喝着“我们小时候”，边上下翻转着欣赏，那些举止怎么都近亲繁殖，会一模一样，草草的一把蒲扇，忽然成了旧金山社交公约数，哪怕素昧平生的人摇扇互颌之际，突然都像熟人，纷纷交换名片，互刷微信，已记不清和多少人合影，但每次合影蒲扇必居中心。

临回国，大伯要我把蒲扇留下。他将献给旧金山“南模校友会”永志纪念。

裸夏杂谈

网上有一类文章是注定每年要红一次的，那就是“N年前，我们是怎样过夏天的”，或者是《二十年前没有空调，我们这样过夏天》

《二十五年前没有空调，我们这样过夏天》《三十年前没有空调，我们这样过夏天》……口气俨然是“过来人”的老气横秋，但说来说去的“强说愁”就是“没空调”，似乎一没了空调就万事休了，就苦大仇深，没法做人了，查其年龄无非“90后”“80后”的，最多也就“70后”吧，其实说“苦夏”，他们的日子要比我们好多了，这从他们文中晒出的度夏利器就可以掐得出，电风扇啦、健力宝啦，驱蚊水啦，橘子水啦，塑料鞋啦、棒冰雪糕冰西瓜啦，只除了空调——我都觉得奇怪，在我们“60后”“50后”眼里，苦夏若有上述消暑利器，已经堪称“美夏”啦，尤其“50后”的童年，负面清单除了偶有“井水西瓜”，其他都无缘享受，我称之为“裸夏”，光溜溜地毫无高温防护，那样的夏天是要“强渡”的。

电扇于我，最早只是看看，有电扇的同学家，一定是有钱人家，华生牌，铜扇框，后来在淮国旧常常看到。我大概在二十五岁前后才用上电扇，而且还是自己组装的台扇，后来有落地风扇了，一百五十元一台，稀奇得不得了，苏州防爆电机厂的，也是组装，因为上海产品都凭票。没有空调之前，电扇不就是空调——空气调节器吗？而我们童年的空调，自然就是纯手工——扇子了。

高温时，弄堂里的最强音就是扇子声，啪嗒啪嗒从早到夜，不绝于耳，领头的总是蒲扇，上马可以祛暑，下马可以升炉，乘凉还可驱蚊，督学时又可以顺手打“小赤佬”头榻，所以整天都是它啪嗒啪嗒的嚣张之声，随后跟进的有草扇，草编之扇，或纸扇、折扇、羽毛扇，沪人判断一户人家是否持家有方就看他家的扇子，但凡蒲扇与草扇的边沿都一针一线用布条緼边的，基本是方正静修之家，而出门每

把蒲扇都像鸡爪粪扒，到处呱嗒呱嗒乱摇者，大抵就是“烂潦人家”了。

说到塑料，如今颇有追究它破坏环保之势，事实上我们童年乃至少年时，塑料拖鞋同样是有身份的象征，我有一个小学同学，暑假在姑妈家因为偷拿零花钱而被打了，回来还对我们显摆，撩起他的汗衫展示背部红红的鞋印：塑料拖鞋打的！“啊，塑料拖鞋”！大家惊呼，似乎能被塑料拖鞋暴打也是一种福利云云。

那，夏天我们的尊足穿什么呢？曰：木拖鞋。满弄堂的木拖鞋，震耳欲聋。它倒是很环保的，就是不经穿，没几天鞋带就断了，总是在奔跑中断裂。

至于驱蚊水，若有驱蚊水，乘凉时还会啪嗒啪嗒打蚊声一片吗？橘子水倒是有的，二三毛一瓶，站在那里喝，喝完还得把空瓶奉还，考虑到当时阳春面八分、大饼三分、一斤切面才二角一分，能常喝橘子水的还真是非富即贵呢！顺便讨论一下棒冰（北方叫冰棍），四分一根，短棒或芦苇棍的，三分，大多数孩子也不是天天能享用的，能放量畅饮的，我记得是大麦茶和学校里的砂滤水，而弄堂小学一般连砂滤水也没有的。

当然，那时候的福地也是有的，那就是井，无论古井、新井，有井水处就有“空调”，大家争先把西瓜和杏、李、桃一类的小水果浸入井水，用剩的还可冲凉，有几个胖子整天孵在那里，毛巾不停地往身上揩，如同我们现在喝工夫茶时用布拖不停地揩壶一样。

归结一下的话，裸夏从本质上和山顶洞人、河姆渡人的差别不是太大，但论境界与李渔相比还差一截，你看他：“夏不谒客，亦无客至，匪止头巾不设，并衫履而废之。或裸处荷之中，妻孥觅之不得；或偃卧长松之下，猿鹤过而不知。”——夏天就不去访客了，也不让客人来，可以不戴头巾，不穿衣服，裸卧在荷花丛中，让老婆找不到；或者裸卧在松树下面，动物经过也不知道。

他这个才叫“裸”得彻底了。

夏日最忆“木拖鞋”

如同“稳重的少年固然可笑，轻浮的老人也很滑稽”，夏天，一旦非常寂静是否也有失违和？

一年中最蓬勃的日子，应该是市声鼎沸，八方喧哗，小贩的吆喝，孩子的嬉闹，夫妻的拌嘴，有轨电车的叮当，隔壁“无线电”的嘈杂……我们的耳根在夏天是不习惯清静的，因为记忆中，上海夏天的喉咙一直是很响的。

盛夏噪音，首先无所不在的就是扇子声，啪嗒啪嗒二十四小时不绝于耳，领衔的总是蒲扇，上马祛暑，下马生炉，如厕驱臭，乘凉撵蚊，督学时又可以顺手打打“小赤佬”几记头槌，所以整天都是它啪嗒啪嗒的嚣张之声。然而要论“炎夏第一声”无疑要数“木拖鞋”了。

满弄堂、一天世界的木拖鞋，沪语习惯叫作“木拖板”，“当唧、当唧、当唧”，震耳欲聋，通宵达旦，如果说那个时代上海的夏天最强音是什么，那就是它了，从早到晚，屋里屋外，甚至包括一些公共场所，尤其是公共浴室，没它的话倒像是出了什么大事，听久了，发现木拖板声音也分三六九等，顽童性躁，声如疾蹄；少女身轻，其声若磬；贵人语迟，其声淡定；年少轻狂，势若奔马；学者矜持，其声趑趄；病弱乏力，声如裂帛；老人性缓，声若木鱼；长舌嫫妇，声声急促……而且材质不同，音质也不同，柏木阴沉，其声笃笃。桐木轻灵，丁零当唧。柳桉质坚，其声橐橐。杨木最差，啪啪作响，招摇的女人会穿一双漆面的木拖鞋，上绘花卉百鸟，走起来婷婷袅袅，人说是“东洋木拖板”。问题是，弄堂里最牛的人往往是不穿木拖板的，比如隔壁“李家花园”的主人，一年四季只穿皮拖鞋，天热则是镂空皮拖鞋。需要说明的是，那时的塑料拖鞋可是奢侈品，同

样隔壁弄堂的“翰绶坊”，我最早看见的塑料拖鞋而且带珠光的，是在一个二八佳人的玉趾上晃荡。

说起“东洋木拖鞋”，给人错觉似乎木拖板发源于日本，日本浪人和妇人都喜欢着木拖板，而其实木屐源自中国，是最古老的足衣。据记载，中国人穿木屐的历史至少三千多年，尧舜禹大概都穿过“木拖板”的吧！1987年，考古工作者在浙江宁波慈湖新石器时代晚期遗址发现两只残存的木屐，距今四千年，那就是黄帝与蚩尤都穿过木拖板了。

以前读书，印象里和木屐有关的名人故事至少有二处，首先是著名的“足下”。

史载，“介子推抱树烧死，晋文公伐以制屐也”。说的是晋公子重耳流亡国外而绝炊，介子推从自己的大腿割下了一块肉，煮了一碗肉汤让重耳喝了恢复体力。重耳即位后遍赏从龙之臣却忘了介子推，介子推便带老母隐居绵山。晋文公寻他不见，居然用烧山的办法迫使他出山，没想到介子推倔强到底，抱着大树和母亲一起烧死了。晋文公十分后悔，命人砍下这棵大树制成木屐穿在脚下，每每看着木屐问：“悲乎，足下！”与此相对的则是个喜剧，说的是“淝水之战”，谢玄、谢石在前线苦战，总策划谢安则在后方下棋等候消息，“玄等既破（苻）坚”，捷报传来，谢安当时正与门客下棋，按住捷报，草草以阅，面无表情，下棋如故。人谓何事？答道：小孩子打了大胜仗。众人贺喜，谢安仍无喜色，继续下棋。下完围棋，走入里屋，急急跨过门槛，内心实在激动，跌跌撞撞，木屐的屐齿磕掉了，也没有发觉。可见很长一个历史时期，上迄帝王下至百姓，木拖板乃是人人都穿的足衣，谢灵运改造了木拖板，上下坡可以调节屐齿，我最早是从李白诗里看到的。

木拖板打人很痛，若要自卫可比当下的手机给力多了。它还有一个优点是透气滑爽，脚底厮磨久了，鞋面光得像镜面一样，香港脚穿了，就算不能痊愈，至少不会再“香港”下去，相比塑料拖鞋的话，

它倒是很环保的，就是不经穿，顽童脚下没几天鞋带就崩断了，而且总是在奔跑中断裂，断前一刹那又总是轧着脚趾头，有时紫血泡都轧出来了，痛彻心扉。

没有木拖板的夏天，已经很久了。虽然有点冷清，虽然想念它，但时间久了，大家也接受了。世事大抵如此罢。

杨南杨北好风光

送一位同学入葬。

松鹤公墓。车到“松鹤”，大吃一惊：这，不就是以前的学农基地“嘉定县方泰公社先锋大队杨北生产队”嘛！

五十年前我们在此“学农”半年。真不敢相信，当年的“基地”现在居然成了墓地。具体地说，当年一个班隔一条杨河分成了两部，称杨南、杨北。说来粗俗，这段生活让我难忘的不是什么青涩的男女情感纠葛，而是一场乌龙混战。

危机其实早已埋下。班长顾生，数学好，语文好，但嫉妒心极强，容不得我语文比他好。他长得粗壮，以“打篮球”为号召，把主流的男同学都聚拢了，居杨北；我则文弱内向，男死党仅三人，张生、范生、吴生，连我四人，其余同学都态度中立，居杨南。

那天下午我与范生正在河边洗涤，忽觉水花溅脸，抬头一看，对岸杀气腾腾一排男生，近十个，一个周生，一个苏生，直接用瓦片对我俩打水漂，溅得我们满脸满身，便集体哄笑。顾生稍远站着，佯装不见。

我们如果走开，这事也就过了。偏我不买账，马上打“水漂”回去，对岸立即一派喊打——“打！”“打！”“打！”显见要收拾我一次的意图酝酿已久。

见他们直奔杨南，我也迎了上去，范生极力劝阻，路遇张生，那张生剑眉隆鼻，红脸膛，阔身坯，高个子，声若洪钟，见说立马攘臂而上，冲！

楚河汉界。杨河上有座桥，那天我们如果不过桥，隔岸骂战也就不会中计，但我们直冲了过去，顾生要的就是你过桥，事后可以定讞：聚众过桥挑衅！

周生伫立桥堍，见张生居前，劈面就是一拳一脚，一看就是个街头惯战的“架痞”，没想张生更厉害，身高臂长，将其一把捞过，挟在腋下一口气痛揍了几拳，打得他满脸开花。对方见状一拥而上，苏生、杨生、宗生、王生、李生……顾生则以劝架为名，顺手捞了几下张生的腰背，我本不会打架，不知哪里来的勇气，面对乱拳，拳脚并用地疯打，还抱了个谁狂啃，王生乃我小学同学，按理不该动手的，但我吃了他一拳。张生被五六人围攻，暴喝一声，突出了重围。

一场乌龙混战以正副班主任均到场喝止而结束。顾生决心把事情搞大，当晚召集会议，说是“破坏学农”事件，指我：打水漂挑起事端，过杨河扩大事态，一贯“非组织活动”，挑动同学斗同学。

班主任迫于顾生压力，建议把我开除出团组织。没想到高踞团组织负责人地位的女同学马林娣坚决不同意，班里的事，她一向主持公道，据她的事后调查，打水漂“挑衅”的恰恰是周生与苏生（三名女同学与二名立场中立的男同学目击证明）。结果是全体团员表决通过，对胡某从轻发落，停止组织生活一年。周生张生等因为“非团员”而不予处理。

问题是，真相最后还是大白——尽管晚了点——二十年后周生、杨生和王生先后吐露实情：“顾生唆使他们挑衅，一手策划了群殴。”

世事大抵如此，真相虽然大白了，事情也就过去了。更何况，那么微末的一件事，仅仅改写了某群中学生的历史而已。

同学入葬。众人散去。满目鲜花处，斯人独徘徊。五十年前的那场昏天黑地的干架，还历历在目，而此地已成世人归宿之地。

情也罢，恨也罢，名也罢，利也罢，在“松鹤”的松涛与花海之间，一切都拗不过生死时速，你当年的青春之地，现在是花红柳绿、莺啼燕舞的坟场，这还不足以昭示一个象征、一个隐喻吗？还不足以让人把过去的种种埋葬吗？

哦，杨南杨北好风光！

大雪封山

零下十六度对北人来说不算事，但对南人就有事了。

先说寒潮，我所经历过的极致低温是四十二年前——1977年1月31日的大寒潮，最低气温为零下十点一度，乃1949年上海解放以来最低值。

而那天，皖南的最低温是零下十六度。

上海当时有近十万支内职工被困安徽“小三线”。我是其中一员。因为“要准备打仗”，军工单位大都造在皖南深山，而且越隐蔽越好；又因为属于上海在外埠的“飞地”，故职工的柴米油盐副食品当地是不管的，都由上海供应，一旦出现灾害性天气，首先交通就断了。进不来，出不去，这对军工企业是致命的。

那一年的大寒潮其实是有征兆的，老乡和我们都发现，深秋时节，麻雀都搬家了，成规模地集中到大型电动机机房、锅炉房、食堂、浴室和三孔大窑的墙旮旯与墙窟窿里，这些地方都二十四小时不间断地散发着热能，一大群麻雀叽叽喳喳特别惹眼，一旦惊飞，遮天蔽地。

黄鼠狼也格外活跃，不仅猛烈地袭击鸡群，连鹅鸭也敢置喙，因为是石灰岩地貌，厂附近幽洞秘窟很多，老乡发现一个黄鼠狼的秘窟，居然储藏三只鸭子、二只大鹅，与此同时，水泥厂周围的老鼠更活跃了，大概为了严寒储粮，老鼠反常到大白天都整日地在宿舍、食堂、粮库搜食，人赶也不走，直至1977年1月下旬，上海的温度刚破零下三度，我们水泥厂已直接面临零下六七摄氏度的严寒了。

第一场深山大雪下来的时候，来自大城市的鲜肉群马上都傻了：有这么大的雪吗？！无声。一夜醒来水管全部冻爆，电线都压断，窗外的毛竹都压垮了，诗和远方一丁点都没了，那时没卫星通信，和上海的通讯联络一切中断，大恐慌立刻在厂里蔓延。

收音机的消息说，上海也下大雪，局里的慰问团将冒雪进山，已在路上，你们要鼓足干劲，冒雪生产！

然而恶劣天气急转直下，慰问团在山里只待了两天，原先预告雪情转霁的气象台忽然改口暴风雪将至，慰问团必须连夜脱离险境回沪。

这是一个冒险的决定，结果慰问团被暴风雪所困，没有防滑链条的车轮，几乎是一步步地“挪”回上海的，那时哪有应急联络的手段呢，八小时的路程后来足足开了二十多个小时，车里一没有暖气，二没有食物，暴风雪横扫着国道，沿途店铺统统打烊，慰问团又饿又冻，刚回上海，就被慰问，一名成员被严重冻坏了，不久病逝。

凛冬降临。湿冷无敌。事实上领教过南方之“凛冬”的北方人无不望风而逃，因为那是一种千针万簇、锥肤刺骨的“湿冷”，一种白天钻你胸腹，夜半钻你被囊的冻雾，往往上面冻得你头疼，下面阴得你蛋疼，撵之不走，挥之不去，长江以南，素无供暖的福利制度，无数人耗着，耗了一身的支气管炎、哮喘癆喘、阳虚脾湿、三焦壅塞，如同我等，深山报到刚三月，寒衣哪堪暴风雪？人人冻得嗷嗷叫，慰问团刚走，暴风雪已将公路严严实实地封死，厂方检查冷库，肉品不多，存粮勉强，而蔬菜严重缺乏，燃料奇缺，烟酒告急，向当地求救，回答是，我们也被大雪所困，实在无力顾及。

气温，正不可救药地下滑。当上海的气温刚刚降至零下十度时，深山已经直奔零下十六度，暴雪与狂风横扫着宁国县山门洞山区，雪深及膝，水煤俱废，工厂快停产了，所幸附近的电厂因为储煤甚丰而继续供电，我们才不致完全陷入绝境。但你要是以为我们可稳吃方便

面，那就类同“何不食肉糜”的呆傻了。那年代哪来的方便面呢？食堂里大排与红烧肉早就绝迹，最好的菜肴是烂糊肉丝，不过排队稍晚的就只能喝海带汤。因为恐慌，先是小卖部的白酒与草纸（手纸）被抢购一空，接着大范围搜索酒精，化验室是重点，最后各个宿舍的辣酱与胡椒粉也成为抢手货，以前你涎着脸皮去女生宿舍讨点辣酱或有所得，现在一开门就柳眉倒竖：滚！我们自己还不够呢！

都说麻雀壮阳，现在它们倒霉了，谁要它们的新巢那么接近人类呢，食堂里鱼肉少，青工们就掏麻雀窝，那必须晚上，雀目入夜即盲，人们白天看好位置，入夜架好扶梯，下手要果断，唧唧唧唧的叫声非常凄厉，一掏一大串，没有脂油就穿着钢丝烤着吃，那种美味的回忆，即令四十年后的大聚会话旧犹然令人食指大动。

曾经“遮天蔽地”的麻雀倏然被掏光了，打狗忽然成风。小伙子们穿上长筒套鞋，手持弹弓、钢丸，在雪地里跋涉，一见狗，就迂回包抄，四角站位，然后钢弹交集而下……四乡里的狗吠很快没了。

轮到老鼠了。我们住在简易砖棚里，鼠辈们以为储足了冬粮就可以施施然地夤夜游走，孰料鼠夹和气枪一直恭候着它们，渴望肉类的我们，以极大的热情和它们比赛谁更能熬夜，老鼠的秉性就是一个“疑”字，要打消它们的疑心，灯就得彻夜亮着，上半夜，它们不断地探头探脑，吱吱吱地叫着，我们不理它们，枪管支着，一过凌晨三点，它们便以为我们“止此技耳”，视我等如木偶便大群出动，这时铅弹与弹弓密集而下，老鼠骤吓之下会突然瘫软，你戴好手套捡它们就是……事实上，鼠肉白净而弹牙，滚上面粉一炸，浇上五香粉或辣椒粉，不比南京路德大的炸猪排差多少。大家只恨生不逢时，如果是夏天，那饱我们口福的应该还有蛇、蛙、鸟、鱼、蝉，皖南的夏天太丰富了。

比较尴尬的是“黄冰糖事件”——我三车间与基建队、供销科的宿舍楼厕所统统被冰块堵塞了，楼高五层水管爆裂，加剧了堵塞，厂方无力疏浚，于是零下十五度的夜晚，内急的小伙子们只好因陋就

简，上百号人直接哗哗地往一楼卸货，黄玉随心翻作浪，连续十余天，楼前遂积起厚厚的“橘子棒冰”，如同没有提纯的黄冰糖，很久才烊化，而且异味熏天，大家也就叫开了。

大约这一年的二月中旬，寒潮过了，路通了，我们得救了。

盐官一夜

内地那时还没有盛行金庸小说，所以不知道“盐官”就是“海宁”。

那是1978年的深秋。“改开”第一年。那年的寒潮来得特别的早。我和章玉山君从皖南出发去盐官古镇，车过临安，潇潇雨下，山山黄叶飞，寒意逼人，一路上我们担心是否穿得单薄。

去盐官自然是想一睹著名的“钱江潮”。最早知道“钱江潮”不是读了苏东坡或刘禹锡的诗文，而是看了《十万个为什么》，那儿有个问题，即钱塘江口为什么潮水那么大、那么高。

解释似乎和钱塘江特殊的“喇叭形”入海口有关。海潮倒溯受到喇叭形地形的挤压而激起惊天大浪，盐官的位置恰好在观潮最佳点，作为观潮胜地，已有二千多年的历史，因而古镇也的确老了，到处是青砖老屋，触目皆是古树名木，柏油路很窄而石板路很宽，那时的镇上，旅馆少之又少，我们沿着最宽的石板路走，总算找到了一家，雨越下越大了，奔进旅馆的一刹那，真有到家的感觉。

旅馆的店堂潮湿而幽暗。昏黄的白炽灯下，坐着一个橄榄脸配斜刀眼的中年妇女，初见即有不良的预感，待到我们拿出了介绍信，要求一个普通房间时，她甚至连眼皮都没抬就说，“没房！”

外面的雨更大了。雨水溅进了门槛，啧啧有声。镇上还有其他旅馆吗？她的回答精简到三个字：不知道！“外面大雨，请走廊里给临时支个铺吧！”玉山君恳求道：“我们天一亮就走！”

像是跟我们有仇似的，她的斜刀眼霎时翻出了白眼，极其傲慢地说：“这里是巴勒斯坦难民营吗？走廊搭铺，亏你们想得到！走吧！”

走吧！下班了！”

外面已是雨帘。我们甚至连一把伞都没有。店堂里有好几位旅客上下左右走动，抽烟，打开水，都只漠然地看着这一幕。“我们人生地疏，这么大的雨，去哪里躲雨呢？就让我们付费，在店堂里坐一宿，总可以吧？！”玉山君仍试图说服她，没想到她突然把嗓门撑大了，尖声反问：“哪里躲雨？自己想办法呀，倒像你们的困难是我造成的？！快走吧！店堂里怎么可以过夜？！谁知道你们是什么人！再不走，叫民兵了！”

那时的“基干民兵”可比警察还彪悍。我们一听，赶紧闪。雨大，还是隔壁烟杂店的一个老太动了恻隐之心，主动出借一把极破的油纸伞，说，“记得明天还我！”

两个人一把破伞就这样蹇进了雨幕。如果不是如此狼狈，我们多么期望着盐官古色古香的“雨巷”，也会袅袅走动着位撑着油纸伞的海宁的“丁香”啊，可当下，两个倒霉鬼浑身汤汁淋漓，拖着狼戾的行李，更拖拽着饥火熊熊，连个指路的都没有，还巴望什么艳遇。

找个屋檐吧。无奈江南老屋迥非广东的骑楼，后者有雨廊，如上海金陵东路的两侧，一旦下雨，雨廊里的俊男倩女、贩夫走卒都能济济一堂避雨，前者的门头则逼仄局促，一般没有宽大的雨檐，躲躲细雨尚可，要躲大雨，除非进屋，问题是谁会接纳两个陌生的落拓男人呢？

天黑了。街上的门都乒乒乓乓地关上了。满眼肃杀。远望阒无一人。我们又冷又湿又饿地踱到了春熙门，绝望中，遥遥看见一条乌篷小船亮着星点渔火，赶紧过去招呼，一位须发皆白的大爷探出头来，和蔼地问什么事，我们结结巴巴地诉说着困境，他一听，马上示意，不嫌船小，就请进来躲雨吧！

船本小，我们一坐，更小了。灯，是一盏马灯，风一吹，直晃悠。老人嘴拙，不会说什么，摸索半天，拿出两大块绍兴香糕，说，只有这些了。我们视之却如龙肝凤髓，久饿之下张口大嚼，延颈强咽，觉得是生平未见的美食。

老人慈祥地看着我们，不时地拿出热水瓶为我们倒水，我们和他之间，他听得懂我们的普通话，我们却不太能懂他的话——盐官话？硖石话？嘉兴话？只偶尔听懂几个单词，看我们被无形的冷雾裹着而簌簌地抖，便起身，把两边舱口的布帘放下，又找来两捆干稻草，示意我们抱在怀里……

雨停了。雨总是在你已被救赎的时候停下。我们抱着稻草，背靠背坐着，浑浑噩噩地进入了继续踉跄、狼奔豕突的梦乡。很多年后，爱好音乐的玉山君已是上海萨克斯协会的副会长了，想起当年一幕仍然觉得那寒湿交加的一夜，好长，好长……

天亮后，我们从惊悚中醒来，浑身酸痛不堪，转头却不见了老人。赶紧上岸找他，老街新闻地转了一大圈回来，却又不见了小船。

老人是干什么的？没人知道。外婆后来的说法是“土地公公现身救难”，这似乎搞得有点太大。反正那天我们同一时间感受了底层的冷漠和底层的温暖。

那是1978年深秋。中国的“潮乡”盐官。

皖南来电

每次喝得微醺时都要朦胧地想起当年救过我的恩人。皖南深山的一个独家村的农民。那次和凌喜、海斌、玉山诸君重返皖南，路上谈得最多的就是这些皖南旧事。

那时在小三线的生活其实就是没有围墙的“吃官司”。什么青春，什么理想，且喝酒吧，量大为王。那天我建议携酒到海拔一千一百米的“百尖山”去纵酒，大家也就一哄而上，到得山顶已是中午，就地解散，开怀畅饮，谈些古今不平事，不觉红日西沉，也不知何时只剩我和玉山俩人了，眼见暮霭四合，却醉得哪里还走得动！

我们心里还清楚，只好挣扎着往下走。林暗草惊风，已完全不辨来时之路了，醉眼蒙眬，开始在林子里蹒跚，后来酒突然涌了上来，根本就是往下滚，衣裤鞋袜，落花流水，耳边只听呼呼风声，滚到一个缓坡，再也不动了，躺着想《桃花源记》。想瞿秋白临刑时说，中国豆腐世界第一。

醒来已是一户烛光摇曳的农家，主人邓元发告诉我们，刚才砍柴回来，见我们躺着鼻息如雷。开始没介意，已经走过去了，忽然觉得不对：这么晚了还躺着，绝对喂野兽。大山里野物多得不计其数，豹子、豺狼，最可恶的是野狗，它们见状无不蜂拥而上，让你死得要多难看就多难看。

于是，元发分两次，把我们一个一个地背回家。

我们开始狂吐。一条名叫“花子”的花狗大叫起来。有人为我们洗漱。邓元发是一个筋肉暴绽的小伙子，醉眼中觉得他的脸很阔，铜锣一样。父母很善良，兄弟姐妹很多……

几十年不见了，桃源邓郎今安否？于是大家说，去看看他。

车子大吼着爬过险峻的“二十四弯”，邓元发的家就到了，我们大吃一惊，竟然和多年前一模一样！

竹海围绕的幽谷中，还是他家一个独家村。狗，狂吠着，已不是当年的“花子”了。

我们激动地叫着邓元发的名字，但元发不在，他父母闻声从柳荫里激动地站了起来，我们说着当年救护往事，俩老人突然记了起来，眼睛也湿润了。

元发在外打工。兄弟姐妹五个不知何故都拼命生孩子，居然人均三个，糟的是土地薄瘠，人多地少，只要看栏里的猪瘦得像羊，就知道他家境不好。

我们掏钱。再掏钱。通常这种时刻，好听的话总是多余的。

回上海的心情多了一份沉重，但是隔天的心情更沉重了。清晨邓元发来了电话，电话旁人声很嘈杂，元发说，我现在困难，请你帮我十七岁的儿子在上海找碗饭……话没说完，话筒被抢走了，一个女人大叫着：我是元发的姐姐！喂，小胡你还记得当初我为你擦口水吧！……我的儿子十八岁了，也没饭碗……

她的话仍然没说完，话筒被最小的妹妹抢走了，只来得及尖叫一声……胡，我想自己来上海找……

“咯的”，似乎是电话线被生生扯断了。当晚，邓元发的老父亲来了电话，首先对上午的混乱表示歉意，然后讷讷地说，其实五个孩子里，小儿子最困难，也是他最疼的……

我捧着电话机，想着中国豆腐世界第一。也想着中国人口世界第一。这么一大把恩人，小学都没毕业，且不说暂住证、务工证、住宿

问题……就算我安置一个，其他人怎么摆平？

我最多答应他的“小儿子”做个保安。其他的只能装傻。

而且从此特别关注座机的“来电显示”，往往瞥一眼就掉头，听任皖南来电一遍遍绝望地叫着。我知道我这样寡情装傻有负良心，但问题是，以我之微末，能有多少涌泉报答那“邓郎旱田”呢？

来自皖南的电话还一遍遍地响着。

不要轻易认识一头猪

动物和人的关联实在找不出比猪更强的了，除了我等餐桌几乎“不可一日无此君”外，我们的日常谈话，特别是很情绪化的聊天，有多少不捎带上“猪”呢！

故而那天走进小区第一眼看到它的时候，我会情不自禁地发出一声“咦”？！

一头小狗般大小的香猪。短吻，“两头黑”，肚腹白中透出粉红，看到我，“哼”了几声后继续拱它的草丛。小区养狗的多多，养猪的着实少见，谁的呢？门卫老廖说是朋友送的，当时一冲动，收下了，但很快发现家里没法养，才三个月大，便赶紧送了小区的花匠夫妇，后者带着五岁的孩子毛毛住地下车库，一见小猪就爱不释手，地下车库有的是闲置空间，遂定居。

大家很快粉上了它，因为刚来时通体灰色，便叫它灰灰，灰灰爱吃馒头，尤爱菜包子，任谁，只要蹲着叫它，它就哼哼唧唧地走来，憨态可掬，全无戒心，细看，像是巴马香猪，夏天时，花匠夫妇为它洗澡，用尼龙板刷刷它，它会像小孩一样撒娇，四脚朝天在池中打滚，发出锐利的、像是被挠痒痒时的快意的尖叫。

每当这时，灰灰一党都笑了，大家争相挠它，很多老头老太一天最大的乐趣就是蹲着挠它，都说，比狗好，狗随时有咬你的可能，而且因为巨大的死亡背景，被咬后必须注射周期繁复的疫苗，小猪不然，天天洗澡的香猪不但比狗干净，而且性格憨厚，微信圈老有鸡汤指出，猪其实是家畜中最爱清洁的动物，观察灰灰，果然如此，为能保持睡窝的干净，灰灰无须指导，便在远离睡窝的一个固定地点排泄。又因为吃的是稠食，所排之物如兔粪一样呈颗粒状，这又为它的

合法存在加了分，灰灰一党常常大声嚷嚷：“多干净的小猪啊！多干净啊！”

但它的厄运还是不期而至。一个星期六的早上，城管来了，街道也来人了，凶巴巴地直奔小猪，麻利地捉进了铁笼，花匠夫妇哪见过这样的阵势，居然吓得叫“救命”。毛毛抱着笼子大哭。

天并不冷，但灰灰吓得直抖，哀哀地看着我们。城管当场要把它掳走，我说：“慢，这是宠物，凭什么把它带走？”

城管说：“有人举报，影响环境卫生。再说了，无证豢养，非法。”

我带着一大群灰灰党围上去说，本小区的狗，已多得溢出来，影不影响环境卫生？你们怎么不管？再说，有哪条狗是有证的？执法的第一原则是公平，你们做到了吗？

见城管悻悻，街道说话了：“居民可以收养宠物，但是外来务工人员不宜收养，尤其养在工作场所，比如配电间，比如水泵房，大家说合不合适？！”

街道这句话是明显占理的。我马上说，那，我认领了。话一出口，就暗暗后悔，我家在十八楼，怎么可能供养一头猪呢！

如同一手烂牌，这一天开始我被套牢。我得为灰灰找份好人家安置了。城管只给出两个星期的时间。

快递小哥说他要。瞥他一眼，我就否决了。看他的灼灼眼神，灰灰只是一堆烤肉，只等刷上糖水与酱油了。专收报纸废纸的老潘也不行，这个金华人喜欢腌渍，打量它的眼神分明已在计算宰了以后得放多少花椒、多少粗盐，海盐还是井盐。最让我失望的是那批“灰党”，好几位都住底楼，有院子，按理都有条件收养，但平日里壮怀激烈，此刻却一声不响，倒是我的一批“微友”仗义，纷纷上门慰

问，送草窝、送电热毯的都有，但最后也都摇摇头，叹一口气，源于“猪脏”的成见，谁都不敢把一头猪请回家。

眼看灰灰成了烫手的山芋，大家渐渐地都不再温存而冷冷地说，把它宰了吃掉当然不可取，太野蛮，太不人道了，但是，为什么不能把它卖到“花鸟市场”去呢？自由交易，生死在天，我们可以不再操心了。

我不得不向这位“灰党”指出，有鉴于灰灰目前正值最佳的屠宰期，把它卖了，送“花鸟市场”，跟送屠宰场有什么区别呢？

离大限还有三天，那天天来小区清运生活垃圾的运输车老大发话了，说愿意把它安置，消息传出，我的高邻们一片欢呼，老人们纷纷和灰灰合影留念，然而第二天一早却等来了几个比城管还杀气腾腾的壮汉，“垃圾车”老大走在最前头。

我一看，不对，他怎么手里拿着锃亮锋利的家伙呢，还吩咐门卫赶紧烧水，这不是要当场活杀嘛！

我毫不犹豫地把他给堵了回去，我说，我知道你想干嘛，下乡那阵子你那血腥活我可没少见，嘿嘿老哥，与其让你干，我自己不会干？！开什么玩笑，当场小区来活宰，当场放血、褪毛、掏肚，你把此地当肉铺啊！

农历“大雪”那天，正当我走投无路之际，我松江的朋友，“松泖山庄”庄主谢大白来电，说欢迎灰灰过去，山庄有良田百亩，有茂林修竹，有亭台楼阁，更有鸡埭牛栏羊棚猪圈，安排一个灰灰，简直不算事情。

就这样，我直到视频里看见灰灰住进大白为它修建的小茅屋后，才算放下最后的烦恼，而隔壁的老年活动室里，灰灰一党正集体哼唱着哀怨的《三套车》，我便直白地对他们说，得了、得了，以后请大

家不要轻易认识一头猪，就像歌里的结论，“不要轻易认识一匹马”一样。

很不靠谱



雍和 摄

洋杂碎

标题是不想骂人的，只是要引出多年前的一个故事。

那年我和一群农民企业家出访中欧与北欧，带队的陈某据说是北京念书、上海历练、最终出洋专职为大陆企业家服务的“帮办”。

她一口英语和德语的确地道，就是太爱蜇人。你但凡举手投足、一笑一颦、一饮一啄都得由她指明方向，稍有反骨就要被她数落，应如何如何，不应如何如何，而且都高举着“现代文明礼仪”的大纛，顺之者“克勒”，逆之者“野蛮”，时间一久，大家私下都叫她“洋杂碎”。

“洋杂碎”很快因为真杂碎而和我们杠上了。来自济南的老牛抱怨菜单乏味，想吃炒肝或烤肠，让她当场给怼了回去：“抱歉，这里是文明之地，岂能吃动物内脏？地球人都知道，老外是从来不吃下水杂碎的，怎么就你不明白呢？”

这几十年来，关于老外的饮食习惯我们听得最多的一句话大约就是“他们是不吃杂碎的”。

只是她说着“下水杂碎”时，何必咬牙切齿呢，以至于我们听了既胸闷又自卑，似乎吃内脏下水就很贱，而且不该跑出来吓人似的。

说起下水，我似乎从小就很“下水”的。那时我的舅公在杭州望江门“杭州市肉联厂”供职，我常去肉联厂看屠宰，也不避腥膻。一般而言，猪胴体以外的都叫杂碎，也称下水，它指全部的内脏加猪头，猪尾，猪蹄，外加一片槽头肉，因为价格便宜，舅公几乎天天都会用蒲包提一些下水回来，有的猪肝猪腰还冒着热气，自己吃不完，转让邻居，毕竟好吃不贵，哪想会在欧洲成了抬不起头的事。

不过到了挪威，事情起了反转。卑尔根的接待方介绍我们去一家中餐馆换口味，餐馆老板本是上海朵云轩画师、鉴定师曹瑾乾，一口沪版普通话并不影响他同时操一口流利的挪威语，我们见了他如见亲人，大声嚷着要吃“炒猪肝”“炆腰花”“熘肥肠”或“炖猪蹄”“白切门腔”，问曹先生有没有，曹先生一迭连声地说，“有！有！应有尽有！”

洋杂碎陈某又在那里轻轻摇头了，嘴角满满的不屑，我们理她个球，轰隆隆地坐下，快活的点菜声响彻大厅。我忽然想起了什么，故意大声地问曹先生，来挪威多少年了，回答快二十年了，又问，挪威人都不吃杂碎吗？曹先生一开始没听懂，我们解释，是猪牛羊的内脏与下水，他一听忙摇头，说没这事，他们好这一口，完全和我们一样！不信，我可以领大家看看。

我们便跟他转了一下。因为周末，来用餐的真不少，一般情况下，旁观别人用餐是不礼貌的，但有餐厅老板背书，情况就不一样，一对年轻夫妇表示，他们从小就爱吃动物的下水，卑尔根乡下有一种“炭烤猪肝串”，先将猪肝切成小方块，用两根金属钎子串起，炭火上转着猛烤，随烤随浇浓糖汁，反复多次，烤透了就龇着钎子直接啃，配上圆白菜丝，好吃极了。但最近他俩迷上了曹老板的“大蒜爆炒猪肝”，常来吃，觉得比炭烤的还美味。我要曹先生问他们，在西方是不是绅士淑女都不吃动物内脏的？后者听了很为难，表示类似的提问简直是侮辱——虽然这不是你们的本意——必须换个问法，比如这位中国游客很想知道，西方人，至少是北欧人的宴会上有没有动物内脏做的主菜？

回答是迅疾而充满强大的荷尔蒙的：为什么不呢？海豹肝是宴会顶级的美味！我们不但喜欢猪牛羊鹅的内脏，也喜欢牛蹄与羊蹄，只是各地大厨风格不同，比如我们不习惯意大利焖猪心，它必须配吃米饭，而我们基本不吃米饭……

我们至此不约而同地把头转向陈某，而且是恶狠狠的，但她转过了脸，只当没听见。

第二天她借故离队，换了一位带队的。我们自此不再自卑，因为曾经在民间非常泛滥的流言被我们当场剿灭，流言的代言人也落荒而逃。

以后每到一地，我就留意老外与杂碎。法国人爱吃煎猪肝与红烩牛肚，配土豆泥；德国人爱吃土豆肥肠汤，配芹菜末与烤面包丁；维也纳有家餐馆专售著名的“南斯拉夫酿羊肚”，先把羊肝、羊肺、葱头切碎，和糯米饭、胡椒粉、猪油一起搅拌成馅，然后塞进羊肚，将口缝紧入烤炉，一边转动一边浇上黏稠的鸡蛋牛奶汁，直到烤成金黄，外脆里嫩，奇香无比。

事实上，老外的口味往往重得惊人，莫扎特爱吃带血牛肝；叶利钦爱吃牛宝，那可是经典的牛下水了。而默克尔更厉害，某次她竟然直接吞下了一条“臭鲱鱼”，和我们爱吃臭豆腐臭冬瓜并无二致。

身体才是最诚实的。舌尖上的取舍更多的只是对应民族饮食习惯而已，无关乎优劣贵贱，何必借此贬褒什么呢！

我从此没再见过陈某。

砌个烟囱吧

我不知道还有什么比在美国西部撒野更野更爽的了。

从旧金山直奔盐湖城的路上没有人，更没车，把大道奇的油门一踩到底，车子就像一个胯部受到性侵的洪荒少年猛地一声狂吼，痉挛地直冲一百五十码。

道奇不算是好车。狂驰在粗糙的犹他州公路上不会心疼。你心中有多少疙瘩就尽情冲油门发泄吧，你养老金太少，你过早无性，你肝亢耳聋火旺，你读书一塌糊涂，反正你一脚油门恶狠狠下去摩擦就是了。

渐渐地有点内急。这个不用担心，美国的旷野里到处有一种“野厕”，这种野厕我在北加州阿拉梅达县的德尔瓦莱郊野公园就见识过，远看颇像汤姆叔叔的小屋，简陋而突兀地耸立在野，不设男女大防，一律先占先用，走进去倒没有一点膻骚味，座板也干净，窗门尽可启闭，只是不备手纸，也无水龙。

每每总是带着些许的诧异离开。“它们为什么一点不臭呢？”就像臭豆腐不臭、狐狸肉不膻一样，总疑心里面埋着什么雷，因为它反常。

在犹他州的州立公路上，我因为内急又闪过了类似的念想，所幸老日照应，路边迅速闪现一个，远远的，灰坨坨的，奔过去一看，窗还关着，似乎比德尔瓦莱郊野公园的更简更野。

事毕，绕着它转了几圈，忽然有了崭新的发现：野厕的屋顶矗立着一个水泥砌就的烟囱。

烟囱！是的，还在德尔瓦莱郊野公园其实已经发现它，如同独角兽一般直插蓝天，为什么就不去细想呢？此地所有野厕不臭的秘密是不是全在那个烟囱？

很简单，它拔风啊！怪不得坐在上面总有微微的风感。座板马桶下面就是个藏污纳垢的大窟窿，我探头横向看了看，发觉大窟窿的左面还有一个通往地面的出风口，从出风口到烟囱口，正好完成一个U形的拔风通道，所有的污秽之气都被烟囱不停地拔向天空。

一个很简单的自然风洞原理，“臭气”都被虹吸而走了。

这不是一个技术问题，而是一个思路问题。

如同治水之道，自古就是“疏”与“堵”之争，而在治污之道上，西方和我们一样最开始的思路都是“封堵”或者“掩盖”。

先秦时，我们的先人照例把脏东西都封堵在坑里或缸里。那时上厕所最好事先写好遗嘱，一大坑或大缸，上面凌虚蹈空地架两根横木，你冒死蹲下，臀下阴风嗖嗖，耳畔苍蝇群舞，一不留神就掉了下去，春秋时的晋景公就是蹲坑时掉下去呛死的，《左传·成公十年》记载晋景公“如厕，陷而卒”——我们可以想象这个一手制造“赵氏孤儿”悲剧的昏君颤巍巍蹲下时，正在暗笑有人诅咒他吃不到新麦，而事实上他已尝新麦时，忽然一阵眩晕而往后一仰，“陷”下了粪坑，这个陷字用得真好，足以让人想象他下沉式的窘态。

此公大概可算史上第一个有记载的被粪杀之人。而事实上，类似的大坑一定粪杀过不少人，只是没记录罢了。

这以后大概厕所进行了改良，秦汉出土的砖画显示，厕所建在了猪圈上，具体地说，那时的人家普遍把厕所造在楼上，下面对应猪圈，这当然是刻意设计的，人与猪排泄的脏东西可以优化统筹，而猪自然是不会有怨怼的。

到了魏晋，出了个石崇，这家伙奢侈得变态，曾与国舅比富而大败后者，因此他的厕所自然豪华到天上人间，朋友如厕以为误入了闺房而连连告罪。坊传有一次接待皇上，他事先出动了所有的仆人去捉来无数的苍蝇，将蝇翅剥离，大家都不明就里，用苍蝇款待皇上吗？

答案是唯美到死的，当皇上的“龙矢”坠入便具时，刹那间就有无数的蝇翅轻飏而起，簇拥而上，将便便包裹得严严实实……

历史上能与其媲美的就是大画家倪云林了，众所周知此公有洁癖，其所留宿的朋友，只不过夜间咳嗽几声，他平明就要仆人搜出客人的痰液，搜而不得只好造假，以树汁之类混充，彼居然捂着鼻子敕令立即送出三里路弃之，所以他的马桶也因为洁癖而与众不同，那里面没有水，都是厚厚的鹅毛，届时便便坠下，同样被翻滚的鹅毛裹得严严实实。

事实上，如此殚精竭虑地对脏物围追堵截，方法上纵然再极致也是不可持续的，那是一种思路的落后。

因为做过新闻跑腿，我也熟悉各地的野厕，江南、西南、中南的野厕如果考究点，一般是砖木桁架结构，梁柱之上是不封闭而挑空通风的，简陋的则安个大缸，大缸之上就是一个窝棚，以前是茅草或竹木结构，虽然有窗，但因为自然通风无力，味道仍然很馊，近年大都改为水泥结构，有了化粪池，但仍因为桁架结构，无法形成风洞效应，气味还是呛人；北方的野厕则因为霜期长而少有桁架挑空结构，较密闭，我等常常靠抽烟来除臭，唯新疆或内蒙古时有一种妙厕——流沙野厕，建在流沙层之上，以流沙代替除臭烟囱。换句话说，先勘定了一块硬壳地表造厕，下面恰好是不停流动的沙砾，秽物下去，很快被流沙带走，是一个时时清场的天然化粪池，其生态除臭的妙旨远超皇家厕所。

和烟囱野厕的原理一样，流沙野厕也是一种思考的胜利，只不过它的“风洞”躺地下而已。

上海的弄堂，我们小时每天都得“生煤炉”，一把破扇不停地呱嗒很久，这一刻就羡慕邻居有铁皮小烟囱的了，没扇几下就把小烟囱往炉子上一扣，走人，不久那炉火就自动地熊熊而上了。

说明我们早就具备类似的智慧，只不知为何一直没用到野厕上去。

对脏东西，我们是不是习惯了“捂”和“堵”？砌个烟囱吧，如何？

江南自古瘴疠地

多年前，学生的一个课堂提问把我给当场噎住了。

话题是议论现当代一批名记者的坎坷生涯开始的，议着议着，不知怎么的就议到了传统文人的结局大抵不妙，唐宋以下，都离不开一个“贬”字，贬窜最著名、最资深的要算苏东坡了，几乎大半辈子都在流放。

然而有同学表示异议，她站起来说，老师，我怎么就觉得当时的朝廷忒有温情哎，所谓的“流放”简直就是“火线提拔”和“公费旅游”的高级黑，比如印象里最苦的是岭南，但是怎么解释苏东坡“日啖荔枝三百颗，不辞常作岭南人”呢？日子美得不想回京了。再比如您刚才说的吧，白居易，一个不小心就流放九江，多么浪漫哦！再次流放居然直奔“天堂”苏州，后来干脆流放到更大的“天堂”——杭州，多少人向往的地方哎；苏东坡呢，朝廷恨他，他也自贬避祸，结果一贬就贬到了“天堂”——又是杭州。后来流放的湖州、黄州也不差，“猪肉贱如泥”呢；柳宗元差些，一贬就是广西柳州，但柳州是出了名的“山清水秀地干净”，常言道，做人死都要死在柳州呢！其他的，刘禹锡一贬就是苏州，王昌龄一贬就是金陵，韩愈贬到了潮州，张九龄贬到南昌、荆州，晏殊一贬就是皖南宣城，范仲淹一贬就是饶州……您倒说说，上面那些地方，除了“天堂”不用说，其他哪个不是鱼米之乡、旅游胜地？我们私下里议论的是，不是文人在装，就是朝廷在装。换了我们这些西北小地方来的，还求流放呢！

我听了一时语塞，想起了当年的灞桥伤别，凡去江南的都在此设宴哭别，好像一去就等着报丧似的，韩愈还没到潮州，就关照侄子“好收吾骨瘴江边”了，比照大量歌颂江南的诗文，究竟是怎么回事呢？于是课堂上胡乱搪塞了几句，下了课，找裘沛然裘老请益。

裘老那日病重，不能多言，听了一笑，只点了一下就让我如梦初醒：杜甫不是有一首“梦李白”吗：死别已吞声，生别常恻恻。江南瘴疠地，逐客无消息。你只消在“江南瘴疠地”往流行病上想一想就明白了。

是了，“瘴疠地”。裘老果然了得，他的文史修养之触须只要和医学知识轻轻一交，便无敌。江南以前的确是畏途，甚至是“炼狱”啊，查工具书，瘴疠，指中国南方山林间湿热环境下多种疾病（流行病或部分热带病）的总称，多数情况下指疟疾与血吸虫病。

一过长江的感受，首先是蚊子极多。南宋以前江浙一带沼泽无数，金兵过了江，就算打得过人也打不过虫。所谓“江南蚊蚋响如雷”，蚊子多了疟疾必多，这疟疾当时就是不治之症，一直到千年以后的康熙皇帝，要不是“国际友人”进献“金鸡纳粉”，还差点死于疟疾。那时的人哪知道什么“疟原虫”呢！北人乍到江南，还来不及嗟叹“春风又绿江南岸”或者“春来江水绿如蓝”，就倒也，曹操八十万大军一到江南，就一半“倒也”，史籍称“时疫”，流行病，经查曹军是七八月份陆续抵达荆江沿岸水网地带的，两个月后集体大发作，军中死伤枕藉，说感冒不可能，时令不对，其发病窗口期恰恰是符合疟疾的，彪悍的军汉尚且如此，文弱之士当然是难怪“无消息”了。

其次是血吸虫。这厮，不要说北人毫不知晓，就是南人也不知道究竟，因为看不到啊，碧清的水域，一下水，就缠上了，古人称为“蜮”或“蛊”，可在水中“含沙射影”，杀人于无形之中，曹操军队的崩溃也有说是因为从陆战转为水战，大规模感染血吸虫所致，眼见得肚子一天天地鼓起整个人都不好了，最终骨瘦如柴地死去，谁知道你什么毛蚋尾蚋呢？

两种恶疾，尤其是疟疾，长江以南遍地都是，你中药，哪怕是含青蒿素的中药，吃下去一吨也无济于事的。只有把水排干了，才是根本的遏制。南宋以后，江南土地被大规模地开发，其势头才被狠狠地

打了下去，不明白的还真以为“皇恩浩荡”呢！所以，要说“天堂”，南宋以前的苏杭抑或金陵、湖州、宣州、荆州都是表面繁华而暗中坑人的险地，用来惩戒被贬的官员，不正好吗？！

学生常常是老师的老师。学习了，“求流放”的女同学。谢谢。

唾咳小考

冲突的发生非常偶然。

那天麦德龙超市结账通道人人都戴着口罩，突然人堆里一位老爷叔拉下口罩就是一顿暴咳，那暴咳绵长而剧烈，末了还风箱似的抽足气，期待感十足地闭上眼睛——仰天转颈“啊啐！”一连三个大喷嚏。

乖乖，虾腰双浇宽汤面碗底还滑出了三只荷包蛋！

人群中弹似地屏息，刹那静默后，立刻爆发出无数的怒斥并汇成了咆哮的海洋，那正是二月中旬人们热议“气溶胶”之时，一群狂怒的小伙子直接对老爷叔爆了粗口……

你咳嗽也罢喷嚏也罢，把口罩特地拉下来无差别左右狂扫未免太过分了吧，事过多日，我犹然觉得外衣还滑叽叽地“馋吐水”嗒嗒滴。

宅家的日子既然漫长，便乘机考究了一下唾咳之道。

病从口入，秽从口出，口腔原是极忙的，也是极“脏”的。唾液本来无色无味，但氧化后颇有异味，个别人特别臭，我们通常叫“臭嘴巴”，每个人孩提时就明白了，恃其为战斗武器庶可披靡，谁小时候没有唾来唾去的呢？但形诸文字的，最早还是文言名篇《触龙说赵太后》：“赵太后新用事，秦急攻之。赵氏求救于齐。齐曰：‘必长安君（赵太后幼子）为质，兵乃出。’太后不肯，大臣强谏，太后明谓左右曰：‘有复言令长安君为质者，老妇必唾其面。’”以前读到这里常想：“伊唾得到伐？”老太垂帘高坐，言事的大臣离她起码七步，难不成还走上去凑近了唾？现在明白了，大家都忌讳唾沫之秽，

老太借势宣示而已，可见唾沫的“秽势”足以吓阻不同意见。李白有诗“咳唾落九天，随风化珠玉”，我是疑其变态的，阿娇再怎么“娇”，其口水总不见得是龙涎香吧，还是蒲松龄实在，“聊斋”里宋定伯捉鬼，鬼变羊后怕其再变回去，定伯对它连唾几口“馋吐水”而办成了铁案，可见口水的威力。《隋书》称：北周伊娄谦使北齐时，因高遵的泄密，被北齐拘留。后来周武帝逮住高遵，交给伊娄谦任意处置。伊请赦之。周武帝便说：“卿可聚众唾其面，令知愧也。”周武帝宇文邕乃整个南北朝时期少有的明君，以“群唾”羞辱臣下，算是一大发明。相形之下，“全民唾秦桧”的态势才叫一个蔚为壮观，据《燕京岁时记》称：元仁宗延祐年间在大都（北京）为岳飞设神位，“阶前有秦桧跪像，见者莫不唾之，已不辨面目矣”。又据《柳南随笔》记载：明成化年间进士周木在浙江任上时，于钱塘修建了岳武穆墓，并铸秦桧跪像，“供游人笞击”。后来不知何时何人发起，改向秦桧跪像吐痰泄愤，并美称为“义痰”。

用“义痰”表示义愤，论情可以理解，但论理我是极其反感的。那些跪像我小时见过，可谓“天下第一恶心之物”，痰垢累累板结，油酥大饼甚或香港脚一只；唾沫层层风干，边边角角都蝉翼般翘了起来，那个脏我敢说是杭州城最大的“病毒宿主”，各地的“义喉”把各方的病毒都带了过来“交叉变异”，则“义痰”之义，对跪像固然正义，但对公众健康却大不“义”，恨一个人总不能恨到如此不讲卫生，如此卡通吧。由此忽然细想了“痰”。成书于战国的《灵枢》称人体五脏所主之液为汗、泣、涕、唾、涎五种。不提“痰”。再找东汉的《说文解字》居然也找不到“痰”字，痰去哪了？一直找到东晋葛洪的《抱朴子》才找到：“甘遂、葶苈之逐痰癖”，这应该是最早的“痰”字了，当然，中医里的“痰”并非只指唾咳之痰，而是指人体津液的异常积聚，我们决不能据此推断东晋之前，人皆“无痰”，那唾咳之“痰”无非混入唾、涎之称罢了。

中国是文明古国，无论“唾”还是“咳”，我们的先人都早早地有了规范，明令禁止随地乱唾。《大戴礼记·保傅》称：“天子处位

不端，受业不敬，安顾（动静举止）、咳唾……凡此其属太保之任也。”就算周朝天子也不能随意唾咳，必须合乎礼仪，“咳唾教练”就是太保。《礼记·内则》更有“在父母姑舅之所，不敢唾涕（吐痰与擤鼻涕），父母唾涕不见”的规定，而一旦违反，像麦德龙老爷叔般地恣意狂喷，则后果可能很严重，甚至有不测之祸，《魏书·李栗传》称：北魏左将军李栗“性简慢。矜宠，不率（守）礼度。每在太祖（拓跋珪）面前舒放倨傲，任情咳唾。太祖积其宿过，天兴三年诛之。”注意“任情”两字，那就是唾咳时，不分场合，率性而为，大抵是随地吐吐，鞋底揩揩，结果皇帝和他总算账，要了他脑袋。同样是《魏书》载：杨津“少端谨，以器度见称……文明太后临朝。津久侍左右，忽咳逆失声，遂吐数升，藏衣袖。太后闻声，阅而不见。问其故，具以实告。遂以谨慎见知，赐缣百匹，迁符玺郎中”。咳嗽虽说和私情一样是藏不住的，但就像世卫组织提倡的“赶紧捂嘴”呀，这位仁兄暴咳时都吐入了衣袖，宁可自污，也不害人，结果受到嘉奖，缣是细密的绢，被奖了一百匹，还升官，此痰可谓金痰矣！

《马可·波罗游记》第十三章谈到元世祖的宫廷宴会：“皇帝左右侍候和办理饮食的许多人，都必须用美丽的面纱或绸巾遮住鼻子和嘴，防止他们呼出的气息，触及宴享的食物。”

如果没有夸张，可以认为最早的口罩是元世祖倡导的了，而明朝，对随意咳唾已直接发布敕令，违者严惩。《明史·礼志》记载：大明宣德七年，“大祀南郊，帝御斋宫。命内官内使，饮酒食荤，入坛唾地者，皆罪之。司礼监纵容者同罪”。

包庇者都要连坐。据说这是世界上最早最严厉的禁唾令。

又想到“麦德龙老爷叔”了。近日报载女乘客故意对空姐暴咳，下一秒直接被锁喉压制。想想他的“虾腰双浇宽汤面碗底再滑三只荷包蛋”，我为他庆幸，那一天，大家对他还算是客气的呢！

介子推那坨肉

清明前偶读《东周列国志》，觉得最精彩的桥段应该就是重耳（晋文公）出亡流浪十九年，最后“老来红”，一举被尊为天下霸主，堪称“中国的奥德赛传奇”。

不过，如果没有介子推，故事就没了。

公子重耳被父亲晋献公和“小娘”骊姬迫害，匆匆离开晋国流亡，有十几位臣子追随他，介子推是其中之一。一次重耳断炊多日，饿晕了，介子推把大腿上的肉割下来给重耳熬汤喝。后来重耳得到秦国的帮助，返回晋国继承君位，群臣纷纷表功争宠。介子推不屑与此辈为伍，躲进绵山隐居。重耳找他，遍寻不见，乃放火烧山，想把他赶出来。没想介子推坚持不出，与老母一起被烧死。重耳感念介子推的高节，命令在其死难日禁火，后延续成寒食节，又渐渐演变为清明节。

这里有个问题不容回避：经历长期的饥饿颠沛后，介子推割股救主是否可信？重创之余何以能继续逃亡？

让我们回到历史。考其流亡图，介子推“割股”大约发生在逃离翟国之后。这是相当狼狈的一次遭遇，此前重耳在蒲国已经遇刺，被他侥幸逃过，此次杀手又来突袭，重耳君臣闻讯再次仓皇出逃，只带金帛，未带干粮，长途跋涉之后，负责管钱（金帛）的亲信又携款叛逃，丢了盘缠，重耳一行山穷水尽地投奔卫国，须知重耳出奔的翟国在今天的陕西省耀县、富平一带，而卫国在今日河南与山东的交界处，两地相距近千里，逃亡者几乎一路行乞，经数十日的挣扎，满望能在卫国吃口饱饭，没想饥寒交加地到达卫国，却遭卫君鄙视而拒之城外，只得枵腹就途，再度跋涉，勉强挣扎到一个叫五鹿的地方，实在走不动了，只好在一棵大树下集体躺平，重耳已饿得虚脱，忽闻肉

香，介子推捧肉汤一盂以进，重耳一口气喝了才问介子推哪来的美食，后者回禀是自己的大腿肉，重耳听了悲愤欲绝。

笔者曾就此组织过课堂讨论，长期的饥饿流亡，随从已经形同饿殍，受群臣“特供”的重耳尚且饿成这样，他人可想而知，我们从小看到的连环画，都把介子推画得枯槁不堪是比较符合事实的，虽然现代解剖常识告诉我们，再枯槁，大腿内侧总是肉质略丰的，但万万动不得，因为有大动脉，断之立马失血而死；大腿正面与外侧也有动脉，但是众多的小动脉，偏偏此处肌肉贫瘠，挖浅了无所得，于重耳无补。深剜则危。也就是比大腿内侧剜挖得更深，方能有所获，但如此深剜，小动脉几乎全部切断，失血的危险并不逊于前者，结果至少不逊于战场重创，动弹尚且困难，何况继续逃亡还有致命的感染。有学生说，可以立即结扎止血呀——很遗憾，解剖常识再次告诉我们，股动脉无论大小都隐藏很深，结扎止血基本无效。笔者多年前有个安徽的同事进深山打猎而误扣扳机，股外侧小动脉齐齐被打断，他是复员军人，懂点自救知识，赶紧用随身的绳索以绞盘原理紧扎止血，但仍止不住而大量失血死去。

也有人大胆推断介子推切割的是自己的臀部组织。可惜，角度忒刁，拗身运刀，殊难自圆，我当场请同学比拟了一下，结果如同提着自己头发离地，难。又曰，介子推可以请他人动手啊！问题是，以介子推的狷介孤傲，割股尚且不欲人知，如此张扬岂不更有违其初衷？

读古书，常会发现类似的疑点。好比项羽临败曾对他的死忠粉小范围地说，“是老天亡我，非战之罪也”。

这话，谁听到的？因为乌江边，项王与亲兵最后都战死了呀！

糗麦粉

浙江名镇西塘有个篷廊。篷廊边有家小店卖炒麦粉。我顺手买了一包，也为了忘却的记忆。

一旁俩女孩看我一脸的“寿头刮气”便颇为不屑。一绯衣一青衣，走开时不断咕哝，绯衣说，介戆的垃圾食品也会吃？青衣走远了，还在嘀咕：“……一个老滑头，一个老缺西……”

我听了恨不能给上一记。她们哪里知道，特殊时期，炒麦粉是我们的“救命粉”，如同“长安万户捣衣声”，那时上海的弄堂昼夜都是“锅铲声”，家家户户都为外地的子女炒麦粉，条件好的，放糖，否则就淡的。

记得我一进山里，就去了“五七连队”。肚里没油水，每晚饥肠辘辘，难以入睡，就拿出枕边的炒麦粉偷偷地吃，感叹母亲的水平实在是高，她之所炒，往往香而不焦、焦而不苦，无疑是控火力和控勺力的天花板。

偷吃时灯是不开的，怕刺激没粉的室友。吞咽时是拥堵的，硬咽。

那时往往有一个黑影静静地站在我的帐子外，一声不吭。有《聊斋志异》的意境。这是白天约好了的。届时只见蚊帐倏地撩开，一大勺炒麦粉无声地伸出，黑影盗窃犯似的一口衔牢，抿嘴就走……

这是小Q。家里困难，兄弟姐妹太多，炒麦粉轮不到他。也亏得他一口好功夫，吞粉有术，从不呛声。炒麦粉最易呛人，呛进气管够你一壶的。常有听说呛到肺里而急救的。

但炒麦粉的味道实在好。你信不信，当下的超热网红字——“糗”，本义就是“炒麦粉”。绯衣青衣且听好，“糗”字最早可在三千五百年前的《尚书》里找到。《尚书·费誓》是西周鲁国第一代君主伯禽出兵镇压淮夷的军令：“峙乃糗粮，无敢不逮，汝则有大刑。”糗，既是动词，又可作名词。作动词时就是炒熟粟米，然后舂或研成粉状，整个过程即糗；作名词就是指所有的干粮。因此“费誓”的那句话意思是，储备好你的糗粮（干粮），别让士兵吃不上，否则军法严处！

军队出征，干粮必备。糗便于携带，无火也可就食，最适合军旅之需，三千五百年后，我英勇的志愿军还“一口冰雪一口糗”地浴血奋战呢！

除了《尚书》，《诗经》《左传》《国语·楚语》和《孟子·尽心》甚至《史记》都谈及糗。《国语·楚语》：“成王闻子文朝不及夕也，于是乎每朝设脯一束、糗一筐以饷（赠送）子文”；《孟子·尽心》：“舜之饭糗茹草，若将终身焉。”

孟子说舜也糗过，也炒过干粮。这是可信的。盖因早年的口粮不经糗糒（同焙）烘烤，是难以久存的。舜，比大禹还早，那么“糗”的资历还得提前，当距今四千二百年前，绯衣青衣对祖宗口粮如此不敬，应该通缉。

除了军粮，古时旅行远足也离不开“糗”，因为沿途并无超市。《庄子·逍遥游》：“适千里者三月聚粮”，走千里之路要准备大量的糗糒，而炒、焙都十分耗时，故提前三个月就得动手；《论语·卫灵公》：“（孔子）在陈绝粮，从者病，莫能兴（起不了床）”，这里的粮，也是糗粮。夫子不可能带着大量新鲜粮食周游各国的，不但举炊困难，还会发霉生虫的。

当然，往细里说，五谷中小麦的地位最初并不高。那时，粮食的细加工得靠石臼与石杵的撞击，但在石臼里，小麦的展延性太好，老

是被舂扁，变成“麦片”，不像谷类那么容易被细碎，故炒熟后的麦片，口感始终没有谷类好，换句话说，小麦虽然很早传入中国，但它的优势迟迟未现，一直到战国时的鲁班发明了石磨，小麦磨成了“面粉”，才大放异彩，全面碾压黍、稷、菽、麻，真正开辟了“精粮时代”，“炒（糗）麦粉”此时才正式领证，不可不谓“大器晚成”也。

古时的炒麦粉曾放盐，大概很晚才放糖的。我喜欢掺“古巴砂”。炒麦粉掺入古巴砂，不像绵白糖那样没城府。它颗粒大，释放慢，“贵人语迟”，在口内是慢慢融出甜来的，如诉如喁，如酪如醴，舌间搅拌越久，齿颊甘美越甚。

忽然想到，千年身价的“糗”字，如今在网上居然百分之九十地用于“出丑”“出洋相”“搞砸了”的语境。两者看上去完全风马牛不相及嘛！它究竟是如何从“炒麦粉”一步步地“夜壶蛋”化的呢？有没有足以量化的轨迹图呢？

汉语太博大了吧！一旦凿高求深，恐怕谁都解释不清楚。

让面子飞一会儿

有的人你越不想见就越会见到他——相信很多人有类似的懊恼。

我屏蔽过别人，也被别人屏蔽，这些动作网上操作很麻利。但现实中就不行，江湖上走走台，单位里过日子，总有几个看你不顺的，太多的见面不如不见，有时候是你“恨不得立刻隐身”，有时候又是他“恨不得当场蒸发”，要能当场“屏蔽”多好。某次与朋友茶饮，朋友以研究《清明上河图》闻名，听了我的感言忽然若有所思，喃喃地说：“有了，有了……”

他眨巴着眼睛问我：“知道《清明上河图》里有多少人拿着扇子吗？我一直在琢磨这扇子究竟是干什么用的。”

我当然被问住了。遂迅速打开了《清明上河图》，跟着他细数，果然有十余个拿着扇子的，妥妥的一个个都是戏精啊！梭巡其间，忽然发现一场戏：街心一黑袍男举止怪异，不知何故用扇子遮住了左脸，但其神情似乎很尴尬，看来是遇到了“克星”，不过那“克星”——骑在马上的一個背影，我们可以看到他侧转的左腮帮——业已发现了“黑袍男”……

如果“黑袍男”的扇子是挡脸的，那其余十多个拿扇的又是干什么的呢？

或曰驱暑。但开封的早春，相当料峭，典型的北方气候，早春三月就“驱暑”还真强到没朋友了吧。况且，北宋时，正值五千年来的第三个小冰期，唐代时长安、洛阳一带种植的柑橘茶树，至宋全被冻死，可见彼时多冷！

那么，开封早春的扇子是干什么的？大画家张择端已经告诉了我们：早春的扇子显然不是驱暑的，而是用来“挡尴尬”“挡脸”的，让面子飞一会儿，古人给起了一个精准的名字：便面。

让面子飞一会儿，本属古面子工程。原来古人很早就会“捣糨糊”！想想某次猝遇一个极厌之人，我先进电梯，他进来一瞧想退已是来不及，只好看着地毯，似乎那地毯有颜如玉、黄金屋。43楼到1楼太久，要命的是途中居然没一个人进来稀释一下，也就是电梯没停过，事后知道这样“零进入”的概率几乎是千分之一。只好讪讪地“硬挺”。此时顿觉古人幸福，类似的尴尬，顺手一挡，就心照不宣地过了。

不想看到你，可假装不看你；“便面”一挥，彼此蒸发，妙极。

细查文献，这便面初现于先秦两汉时期，似单扇门，又名“户扇”。当时的帝王将相、平民百姓都用来“方便面孔”。《汉书·张敞传》中，出现便面一词，为“时罢朝会，过走马章台街，使御史驱，自以便面拊马。”意思是京兆尹张敞散朝后逛妓院街，用便面遮挡自己，不被人发现。颜师古注云：“便面，所以障面，盖扇之类，不欲见人，以此自障面，则得其便，故曰便面。”

当然，说是“先秦”，孔子时可能没有，否则“子见阳虎”就不会尴尬，而“帝王也用”，若不惮以最坏的恶意来推测，窃以为是便面从自媒体转移到“官网”的玉旒——皇冠上的小珠帘，“天威莫测”，让臣下看不清圣上的喜怒哀乐包括尴尬猥琐。

爰至魏晋，便面已经普及，《高逸图》里，可以看到最左边就有一位拿便面的，正是“竹林七贤”之一的阮籍。据传阮籍连吃饭、喝茶都拿着便面，不知他是否龅牙或吃相恶劣，说话时食物残屑会蹦出来，反正对便面的依赖简直到了“手不释扇”的地步。

唐时宪宗朝开始的“牛李党争”，据说加剧了便面的使用规模，朝堂上下，人手一扇，冤家路窄，顺手一挡，便可施施然各走各的。那么，彼时之人为什么如此钟爱便面呢？像我们这样“硬挺”又怎么样呢？窃以为那时候的人还非常要脸，杜月笙所谓的“三碗面”人面场面情面，首要的就是“人面”。

差不多人人都认可，面子好重要，而当面子累的时候，让它在扇子后面飞一会儿，真是太人道太智慧了。

便面最早以细竹篾为材质，后来逐渐被布、锦、丝、绢取代了。“让面子飞一会儿”，真好。我常想，孔夫子遇少正卯，王羲之遇王述，谢安遇桓温，苏东坡遇沈括，范仲淹遇吕夷简，王安石遇苏轼……兀那便面一挡，何愁冤家对头。可不知何故，宋以后便面突然消失了，思忖大概宋被元灭，宋人觉得丢脸莫过于此，所谓“奶油尚且如此，何况牛奶”，已经奴隶一个了，还要什么脸呢！明清以下改用折扇，到民国，“破帽遮颜过闹市”，改用礼帽了，更后来庆幸有了墨镜与口罩，近年还盛行“屏蔽”，那不都是超麻利的便面吗！

“江山代有便面出。”

当面子累的时候，让它飞一会儿，真是太人道太智慧了。

米探评菜不可迷信

不知诸位有无类似的感觉，米其林评点中国内地的菜肴有点像西医评中医。

西医评点中医并不全然是偏见，常常还是一针见血。比如中医解剖学对人体结构的解释不但过于粗疏，有的还是荒谬的；比如中医的急诊始终囿于单项而无法形成体系；再比如民间针灸的“隔衣飞针”（进针时不脱衣服）的确存在二次感染的可能性等，但总的感觉是不同文化源头的“隔山打虎”，如果“疗效是硬道理”的话，中医确实治好了很多西医无奈的疾病，而且经得起重复印证，你又怎么说呢？

“米其林”的“米探现象”也是这样，那本首版的“上海米其林指南”不少入榜的餐厅是弹眼的，说明人类的舌尖在很多地方存在共通性，猪排只要炸得好，“洋舌头”与“土舌头”都会激赏的，但“洋舌”与“土舌”毕竟不一样，甚至很不一样，“米其林指南”真能公允地“指南”吗？它若遇到贵州的“牛胃菜”会咋样？

去年八月到贵阳，朋友说让我尝尝珍贵的黔菜，要预约，地点是贵阳附近的“青岩古镇”。

没想到这一约居然半个月，临走的一天才把我请到古镇，解释说，“牛，可不是天天杀的呀，得有机会。”

这菜，就是牛胃菜，当地叫“牛瘪菜”，乃黔中一珍，将牛宰杀后，把牛胃及小肠里未完全消化的内容物拿出来，滗干汁液，加入牛胆汁及陈皮、生姜、花椒、丁香等，放入锅内文火慢炖，沸滚后将表面的泡沫、杂质等用丝瓜筋多次过滤，滤尽后的劳什子就是牛瘪了。宋代的《溪蛮丛笑》记载：“牛羊肠脏，略洗摆羹，以飧食客，臭不可近，食之则大喜。”可见，食“牛瘪”古已有之，虽然“臭不可

近”但士大夫也吃。牛食百草，其中许多是草药，而且牛胆有消炎、牛黄有清火之功。所以，包含了牛的消化胃液的“牛瘪”既是一味独特的美食，还具有消炎解表除感冒的功用。故牛瘪又称为“百草汤”。

我压制住强烈的冲动才没去后厨观战，朋友死死拽住我，说：“别去，和绍兴的酱坊与广东的蜜饯一样，看过它们怎么做就不想吃了。”

但味道还是传了过来，始则腐草味，继而是不可救药的牛屎味，臭烘烘的似乎空气也黏稠了不少，待到上桌，倒并未觉得太“腻心”，青草味夹杂着丁香陈皮香，仿佛把人带到了村野牛栏，非常田园。再品味，带点苦涩，仍有牛屎味；你说，如此“腻心”的菜肴，还“黔中一珍”，请米探尝尝，他会加你一颗星吗？因为是“探”，相信他闻到那“兰麝之香”是非去后厨不可的。

一去后厨，难保不崩溃。

又比如徽菜，倘若没有“臭鳊鱼”还叫徽菜吗？但有一次我招待一个老外，一个还算爱吃中国菜的老外，那股脚丫味儿让他根本不愿意听我解释，直接就把店经理传了过来，对如此高度腐败的恶液质居然还在卖高价表示强烈的国际主义义愤；再比如王致和的“臭腐乳”与甬菜中的“三臭”，能讨得米探的欢心吗？事实上如果他们去疾控中心举报，我一点都不会感到意外。

米探是基于他们的饮食习惯来探班的，味道怎么样，我们可不能太把他们的感觉当回事，如果换位思考，我们去了外国，不也成了老外？记得2006年和徐洪慈先生去蒙古国的后杭盖省做客，蒙古朋友端上来的一锅塞外顶级美味——“羊瘪菜”，居然绿莹莹的，一问，羊肠，肠内之物大致一撻就下了锅，那味道之酃之“煞根”可真是绕梁三日不散，但当地人只有贵宾莅临才肯做这道菜，也说是草原一珍呐！

我的舌头，在蒙古是“洋舌头”，在法国不也是“洋舌头”吗？那年去巴黎著名的美食街，朋友指引一家奶酪专卖店，法国佬进去一见臭奶酪就欢呼，我却努力地抑制着反胃，那个臭啊，特别是臭羊酪，墨绿色的，那才是“恶液质”呢！如果我是“华探”，我会给他一颗星吗？

再说用餐环境，东西方差异也很大。虽然，就现代文明看，进食时的安静是主流，但“一律安静”也未免乏味，旧时江南菜馆的传菜吆喝曾经是饮食文化的一大特色，多少海外赤子怀念着这种乡音，苏锡帮的吆喝甜糯阴谑，宁绍帮的吆喝明快俊爽，维扬帮的吆喝殷勤流转，北方馆子的传菜吆喝其实更好听更耐听，像京韵大鼓一样抑扬起伏，你说，米探们听了会做何感想？因为不懂你的内涵，可能只一个字的感受：吵。

米探评菜的敬业性是令人尊敬的，但多少有点像西医评中医。

别太仰视它，我想。

端午恶日

端午前后，艾叶飘香。但沪语“艾”“癌”同音，所以小时候每逢端午，总有不祥的联想，常暗想，怎么大人们一点都不忌讳呢？又是粽子，又是黄酒，还正值黄鱼上市，家家吃得不亦乐乎，谁管你“艾”与“癌”呢？

长大才知道，原来端午（五月初五）居然是“恶时辰”，依据主要有二：一，说是端午期间“五毒”登场，各种毒虫都现形了；二是屈原的投江日。是以这一天的民间消毒的消毒，祭奠的祭奠，似乎不是吉日。

事实上，“五毒”登场的说法还是有道理的，惟屈原沉江导致恶日的说法牵强，须知屈原是战国时人，如果“恶时辰”从他的沉江日算起，那怎么解释战国四公子之一的孟尝君的誕生日呢？

《史记·孟尝君列传》记载：田婴有四十多个儿子，其小妾生子叫文，田文是五月五日出生的。田婴吩咐其母：“不要养活他。”可是她还是偷偷把他养活了。及长，他的母亲便通过田文的兄弟把田文引见给田婴。田婴对其母大怒：“我让你把这个孩子扔了，你偏把他养活了，什么意思？”田文的母亲还没回答，田文已叩头大拜，接着反问田婴说：“您不让养育五月生的孩子，是什么缘故？”

田婴回答：“五月出生的孩子，长大了身長跟门户一样高，有碍父母。”田文说：“人的命运是上天授予呢，还是门户授予呢？”田婴不知怎么回答好，便沉默不语。田文接着说：“如果是由上天授予的，您何必忧虑呢？如果是由门户授予的，那么只要加高门户就可以了，谁还能长到那么高呢！”田婴无言以对。

孟尝君（田文）因为五月五日所生，差点小命不保。查孟尝君死于公元前279年，屈原死于公元前278年，两人是同时代的人，屈还比田晚死一年，若说“恶日”为屈原沉江而设，那怎么解释，孟尝君五月五日一落地，其父就因为“恶时辰”而要求遗弃他呢？

说明“五月五日”这个“日脚”至少在屈原沉江前的五六十年就上了黑名单，“黑”到民间一有此日所生的孩子就遗弃的程度，理由是如此日所生之儿，因个子太高而妨碍父母，以至于七百多年后，这种风气依然强大，理由却已不再强调“身高”，而只是莫名地“不祥”了。

东晋名将王镇恶，也是五月五日出生。家人认为犯了风俗的忌讳，想把他过继给远亲。他爷爷王猛却说：“这是个非同一般的孩子。昔日孟尝君就是恶日生的，却当上齐国的相国。这孩子也会壮大我家门户的！”因为恶日所生索性取名“镇恶”。王镇恶成人后，好读兵书，长于谋略，被刘裕（时为东晋权臣，后篡晋建立刘宋）招致麾下，南夺荆州，北取长安，立下北伐成功的赫赫战功（《宋书·王镇恶传》）。

由此可见，禁忌常常是一种“层累的谬误”，今日所忌，未必昔日所忌，经过岁月的漫漶侵蚀，后人对先人的所禁所忌越到后来，越失其初心，倘若战国时代的“五月五日”是忌讳孩子长得太高而荼毒父母，东晋时已经忌讳得很莫名了，上溯春秋时代的“恶日”，忌讳的是什么，我们已无法知道，因为农历就是夏历，如果我们一下子跳跃到夏，还真不知道四千年前的“五月五日”忌讳什么，说不定此日就是个吉祥的日子，根本就没有“恶日”之说。行文至此，忽然忆及昨日（端午）的手机满屏的“安康”，说是“恶日”不能快乐，还说是个非遗专家所说，清明节、端午节，只能互送“安康”。

这真是自说自话了。晏殊的端午诗：“宫闱百福逢嘉序，万户千门喜气多”；苏轼《端午赠黄守徐君猷》：“好酒沈醉酬佳节，十分酒，一分歌”；杜甫《端午日赐衣》：“宫衣亦有名，端午被恩

荣”；元稹的诗更直露：“彩缕碧筠粽，香粳白玉团。逝者良自苦，今人反为欢”——都说明，至少唐宋之际，五月五日已完全不是“恶日”了，而是个“佳节”，孟尝君的父亲如果地下有知，不知当作何想。

“死亡”盛宴

这辈子接到过多少请柬自然是记不得了，但让我头皮发麻的仅有这一次——打开后，那四个字让我傻了一会儿：“死亡盛宴！”

夹着一张回执，乃是免责签名，然后是赴宴细则。

美国真是一个什么都会发生的国家。万圣节前的一个月，居然有这么一个邀请。朋友刘博士久居旧金山，堪称双料博士，中国拿过中医学博士，又在美国拿了医学博士，常对人咕哝：流传民间的“食物禁忌”究竟有没有一点道理？比如“大豆，忌猪肉，小儿不得与炒豆食之。若食，忽食猪肉必壅气致死，十有八九”。又如“兔死而眼合者，食之杀人”。为什么它们代代相传？有人试过吗？为什么一直没人敢较真的试一下呢？在旧金山通往萨克拉门托的路上，有她一个小小的农庄，那天的农庄布置得像一座地狱，入口处，竖着一块大木牌，上面用中英文写着：欢迎品尝死亡！嘻嘻哈哈的人群正围着门口的牌楼聊天，那是由一串大南瓜砌成的拱门，高约八米，南瓜都被雕成空心的髑髅，可以想象入夜被点亮后的狰狞。

我们不知道刘博士邀请了多少人，黑压压的五六十人是有的，刘博士的致辞非常简单：进货渠道都是合法的，都是冷冻品。由于寻找食材的困难和进出口免疫检查的复杂，我们整整消耗了一年的时间来做准备。这是一次挑战，也是一次游戏，您随时可以退出，因为没人为您买保险！

于是很快，农庄内到处是端着盆子，兴奋地游荡着的人们。那些平时不太在意的食物，现在都是可疑的。

“黄牌警告区”的人群蠕动着，挤进去一看，不禁食指大动，老菱烧肉，不正是嘉兴的名菜么？江南的“红菱”被剥后，白生生地和

五花肉烧在一起，一旁的告示牌上写着：猪肉与红菱合烧，食之立即腹痛；看他人还在犹豫，我又起猪肉红菱尝了一下，只有一个字，棒！白醃浸润脂香，肉糯菱脆红亮。如果“食之肚痛”，我愿意吃光它。旁边一个菜更拽：牛肉烧栗子。都知道“栗子烧鸡”乃一等美味，牛肉烧栗还用怀疑吗，尽管它的告示牌写着：牛肉+栗子=呕吐！一个红头发的老外踌躇了一下，便熊扑了上去，顷刻就三分之一没了，他还自嘲地摇摇头。

——记得谁说过，谈毒理而不谈剂量基本是扯淡。几经碾压，既不“呕吐”又无“腹痛”，大家开始横扫这个区域，什么鲫鱼烧竹笋，食之脚踝酥软；萝卜黑木耳汤，皮炎或荨麻疹；兔肉烧芹菜，脱皮脱发；韭菜拌蜂蜜，腹痛；什么红枣蒸海鲜，腰痛；驴肉与猪肉，腹泻……兔肉我是一向不吃的，吃它不等于吃老鼠吗？我看到一个老外大肆吞咽着“驴肉炖猪肉”，边吃边翘拇指，没有内急的迹象。那么“红牌警告”会给点颜色瞧瞧吧？兔肉烧生姜=霍乱；这个太扯，有个爱吃兔肉的老外大口吃，抱怨着姜片太多。鸡肉与兔肉同食，成泻痢（腹痛肠鸣，脘腹痞满，噎腐酸臭，不思饮食）；这个有点恐怖，刘博士把它们混在一起红烧，华人中没人敢试。但有个墨西哥人不停地吃它，我后来不断地注意他，也没见他上厕所。

蟹与柿子共食，会剧烈腹泻，古书说“杀人”。刘博士的螃蟹从“99大华”超市买来，旁置一个个新鲜柿子，不知道是不是心理作用，我们几个混着吃了，果然觉得剑突下隐隐地不舒服，蹊跷的是，老外又没事，一个叫查理的，吃了两只蟹，两个柿子，还想吃，刘博士解释说，老外体质偏热，大冬天仍然喝冰水，区区“蟹寒”与“柿寒”能奈其何？

红薯据说决不能与柿子同食，易生胃柿石，导致胃出血。刘博士则把两者炖成一锅甜羹，告示写着“易致胃柿石”，偏偏成了大热门，大伙一拥而上把它舀个精光，也没见人喊胃疼。其他诸如“南瓜不可与羊肉同食，否则黄疸”；“苹果不可与海鱼同食，否则呕吐”

之类，大概味道不好吃（刘博士把苹果泥与带鱼泥搅在了一起），基本没人问津，但在“黑色警告牌”前，没人敢叫嚣。

首先是著名的“虾类与维C同食”，中英文的告示牌上写着可能会化学反应，生成砒霜，农庄的做法是，南美大红虾仁清炒一大盆，旁置一壶橙汁。

所有来宾都被它镇住了，刘博却大勺大勺地吃，又大口地喝橙汁，“这是个流传最广的谣言”，她说，经计算，要想通过吃虾和维C产生砒霜，需要一顿吃四十公斤虾！于是大家一阵哄笑，虾仁很快没了。事实上，“黑色警告牌”下，耸人听闻的告示还很多，刘博士说，都是有记载的——咸鱼炖西红柿，强烈致癌；猪肉烧菊花，易中毒直至死亡；猪肉与獭肉同食成遁尸（一种突然发作、以心腹胀满刺痛、呼吸衰竭为主症的危重病症）；黄鳝烧荆芥，令人吐血。青色鳝鱼（毒鳝）每次食用二百五十克有致死危险。竹笋烧羊肝，致盲；豆腐拌蜂蜜，致聋；甲鱼，红足杀人；蟹，目赤杀人；鲶鱼赤目赤须者，杀人；玄鸡白首者，食之杀人……也真难为了刘博士，触目皆是红眼睛的蟹类与红爪子的老鳖，那条“赤目赤须”的鲶鱼还是委托越南人超市从湄公河觅来的，为了弄到“青色的鳝鱼”她花了足足一年的时间，现在它们陈列着，厨师屠夫似的后面站着，手持小炒锅，眼睛瞪得老大，好像谁吃就把谁下油锅似的。

说实话，在证伪前，谁都不敢拿自己的身体冒险，但对于明显的恫吓，大家最好的回答就是，吃！豆腐拌蜂蜜其实很难吃，我狠狠吃了几口，听觉至今还好好的；菊花烧猪肉也被吃光，那恐吓未免太幼稚了；至于荆芥，乃发汗，解热的常用草药，治流行感冒，头疼寒热。它怎么会和黄鳝滚床单的，我可怎么也想不明白，问题是，素称强悍的几个美国小伙子也不去碰红眼鲶鱼和红爪老鳖，看到绿莹莹的“青鳝”更是躲远远的，其想法用上海话来说就是“腻心”，而不是害怕。

“死亡盛宴”的设计者，大概希望把最后的一道冷餐变成隐喻：一支滴眼瓶里注满了褐色液体，旁注：“寒鸦目睛汁注眼中，则夜见鬼神”；一只铝盒里放着满满的骨灰：豺狼头骨烧灰，拌酒喂食坏脾气的牛马，它就驯良了，更依附人；一桶鸳鸯肉的上方，吊着一块铜牌：吃了鸳鸯肉，令人美丽，如夫妻不和，悄悄地给他俩吃了，即立马相爱也；一个竹编里盛着加州所产大麻子，旁注：要见鬼者，取生麻子，加入菖蒲，鬼臼（为小檗科植物八角莲的根茎），用石杵捣烂为丸，弹子大，每天早上对着太阳服一丸，服满百日即见鬼也……

见大家哧哧地笑，刘博士正经地说：“这些说法都是有来历的。分别来自《食疗本草》（唐）、《本草纲目》（明）和《医心方》（宋），请各位不要轻慢古人，我坚定地相信，每天吃一颗大麻丸根本不用百天就能‘见鬼’……”

这时南瓜灯拱门突然亮了，它高大巍峨，狰狞中闪烁着几分幽默，我回头一看，那小桶鸳鸯肉，不知何时已被悄悄吃光。

“四面吴歌”

但凡被高度孤立者，人都称“四面楚歌”。

我愿意告诉你，我从小就被“四面楚歌”了。十年期间，父亲被“拉黑”，我在校也被“拉黑”，一个姓G的班长以极大的热忱发动所有的同学对我“制裁”，也就是把我生生“踢出”了班级对话系统，这就使我很年轻就琢磨，“四面楚歌”的“歌”，是什么地方的歌？

《史记》载：项王军壁垓下，兵少食尽，汉军及诸侯兵围之数重。夜闻汉军四面皆楚歌，项王乃大惊曰：“汉皆已得楚乎？是何楚人之多也！”

一曲楚歌就唱散一支军队，能不研究吗？

查阅了《辞海》《词源》《中国民间歌曲集成》之类，都称“楚歌，楚人之歌”或“楚歌即湘鄂民歌”，前说等于白说而后说则太狭隘，《楚声今昔初探》则具体地把楚歌的属地锁定在湘、鄂、豫南、川东。

问题是，项王的楚军是什么地方人？旧时军队都以乡籍为号召的，比如湘军、淮军；再如岳家军豫籍为主，戚家军浙籍为干，章邯军则清一色的关中子弟，项羽祖居江苏宿迁，后随叔父项梁长居吴中（今苏州），他正是在此举兵反秦的，《史记·项羽本纪》说他“举吴中兵，使人收下县，得精兵八千人”。这八千苏州子弟兵就是他的嫡系，后屡经扩充，逐鹿中原，及至垓下被围，仍有十万人，以江淮籍苏南籍为主，考虑到战神项羽一向以少胜多的战力——曾有三万楚军大破汉军六十万人的记录——韩信虽然拥兵五十万而仍然心怀忌惮，所谓“用兵之道，攻心为上”，用歌声瓦解敌方军心固然是韩信的一大发明，但如果你是韩信，选什么歌，是不是更重要？

楚国的历史也是一路东扩的，全盛期自鄂、川、湘、赣、豫、皖一路东扩到苏北及鲁南，包孕吴越而横跨八大方言区，间杂中小方言二三十种，它太辽阔了，以彭城为西楚、吴为东楚、荊州为南楚，刘邦与项羽的祖籍沛县与宿迁同属西楚，离开湘鄂何止千里，要他们听南楚山歌不啻听鸟叫，更不要说“强烈共鸣”了。项王的“苏州兵”尤其如此，听湖北山歌（正宗楚歌）应该完全无感，还当你劳军春晚；同样的道理，感化东北爷，须得“二人转”，秒杀西北哥，非得拉秦腔。故“垓下楚歌乃两湖民歌”之说可以排除。

不过，汉军与楚军江淮籍不少，韩信的楚歌会是“江淮民歌”吗？

东汉应劭注汉书曰：“楚歌者，谓‘鸡鸣歌’也。”此说值得注意，一查，鸡鸣歌盛行于豫南及皖西，为故楚之地，其声音特征是啼极无声而哀，婉转如鸡啼，颇能感染人的情绪。

问题是若用“鸡鸣歌”来告诉楚军河南已归汉，甚至连两淮也归了，则坐困“垓下”的项王根本不会在意，这一大块肉不正是他刚弄丢的吗，焉能不知？何至于如《史记》言，闻之“大惊”呢？据其原话“汉皆已得楚乎？”可以推断，此时尚拥军十万的项王被“四面楚歌”之前，至少认定汉军远未拿下“楚地”，他的根据地江东（东楚）还在他手里，以他们叔侄俩经略江、浙（吴越）的多年威望，天下大事还未可知呢！

说起江东，非同小可，孙吴据此，“三分天下”，东晋据此，南北对峙。正如乌江亭长对项王所说，江东地方千里，众数十万人，亦足王也。何必放弃呢！

因此，韩信所选的“楚歌”，一定是项王一听就崩溃的乡音——东楚的吴歌，甚至直接就是苏州谣。只有它们才能闪电般击碎项王的玻璃心，如同一支沪籍的军队，异国他乡乍听得万人齐唱“笃、笃、笃，卖糖粥……”会是什么感受？

此时此地，被超限战忽悠的项王只因吴歌烧耳，既误判江东六郡皆为刘邦所有，退路已绝（汉皆已得楚乎？）；又误判江东父老背弃项氏，大量的子弟加入汉军，故有万人传唱之盛举（是何楚人之多也！）。结果意气销尽，托词“天亡”而拒绝东渡，一歌之殇，让他生当人杰，死为鬼雄，羞于吴歌，不过江东。

只可叹，韩信骗过了项王，却骗不过老太。也是一场千古之骗，居然被刘邦老婆区区一老妪骗进了钟室枉送性命，否则，以他和项王的本事还真“卷土重来未可知”。

也说二餐

朋友最近多次与我激辩，缘起二餐。他自诩“二餐”了，似乎加入了什么“勋业”似的，很高光的气象，这本无可，疫情期间根据自己的囤备而裁定餐桌之丰俭，很正常，但由此而高谈二餐的养生优越性并称“古人都是二餐的”，言外之意还是“优秀传统文化”，就未免矫情了，好比宅家日久皮肤白了，头发长了，就大谈“苍白的高贵性”与“蓄发的飘逸美”，有意思么？

然而辩论一向是推动考据的，首先这个“古人”的古，“古”到什么时候呢？考证了一下，“二餐”之最古，而且成“制度”的还是殷商时代，那也未免太古了吧！甲骨文中常有“大食”与“小食”之说，据考，分别指一天中的朝、夕两餐，相当于现在的早饭晚饭，那么根据书证，殷代基本是两餐，卜辞是记载王室贵族的活动，贵族尚且“二餐”，平民不可能有更奢侈的三餐，然而，殷人二餐，并非因为营养学上的优越性，更非“断食修炼抗疫”，而实在是“米𥽿里米忒少”也，彼时生产力低下，农具不是木头就是石头、骨头，比如木犁石铲骨耜，绝大多数还是人力拉犁，那地里你能指望多少产出？

《周礼·膳夫》有“王日一举”的记载。举，就是杀牲为肴，东汉郑玄解释，周王每日早饭都要开荤（杀牲）的，但中饭与晚饭则不再另杀新牲，而是吃早饭吃剩的肉食，这至少说明东周时的显贵都已一日三餐，爰至春秋战国，铁制农具的普遍应用，使生产力更为飞跃，粮食多了，遂在全社会确立了“三餐制”。

成书稍晚的《战国策》中《管燕得罪齐王》章有“士三食不得厌，而君鹅鹜有余食”一语，意思是你养的鹅鸭饲料吃不完，而你的食客却一日三餐吃不饱。

显然战国时的“食客”包括孟尝君门下的冯谖都是一日三餐制的，后者“食无鱼”还不干。查《庄子·逍遥游》“适莽苍者三餐而返，腹犹果然”，意思是如果郊游，往返只要备好三餐之粮就不会喊饿。也说明时人皆以三餐为习。

到了汉代，人们还给一日三餐赋予了专称，早饭叫“饔”，午饭称“饍”，晚饭谓“飧”（音“孙”），《说文》“饍”，昼食也。读音与“晌”相同，专指午饭。

可见先秦以下，汉唐宋元，一日三餐的习惯早已确立而且普遍，自然这是指正常的市井社会，广大农村乃至穷乡僻壤，“二餐”还是常见的，如若乱离之世或穷苦人家，则一日能一饭尚属幸事，更遑论“三餐”“二餐”呢？朋友之论，失在“都是二餐”，未免武断了。

至于“二餐”是否具有养生的优越性则完全因人因时因地而异，我之蜜糖，焉知不是彼之砒霜？

坊间盛传，在朱元璋手里，“二餐”差点成为制度，说他即位后似乎提倡过“过午不食”，那是他出身贫苦，而且深受佛门影响的缘故，恰如他所言，“天下已平，国家无事，封赏之外，正宜俭约以省浮费”，正好提倡廉政节俭的好风气。

问题是，贫苦人只吃二餐，是为无奈，出家人只吃二餐是为修行，你朝堂之上，倡廉可以，但“廉”到一天仅二餐，简直就枉为天朝了，须知所谓早朝，就是凌晨起床，清晨四点进宫列班，因为隔夜是空腹的，很多人非但肠胃受不了，而且极易“低血糖”，上朝“启奏陛下”时必然呈半死不活状，七八点散朝后方能进食。午时的概念是十一点至十三点，则午饭十二点开始到翌日四点的十多个小时又必须空腹了，真有类似的规矩，不要说大臣们会隔空“喊饿”，就是他的龙子龙孙如朱棣朱权诸王以及往后的宣宗英宗武宗之类的又有几个能遵守祖训不喊饿的，故而朱元璋真有类似的旨意，我也以为是“圣主乱命”——而乱命照例是应该不从的。终明一世，还不是该三餐的

仍然“日食三餐”吗？在圣旨与身体之间，当然是身体更诚实啦，一个简单的道理就是，中午摄入的能量能够让你撑过慵懒的下午，穿过漫漫长夜直到翌日早晨吗？况且旧时农民晚七点一过即睡了，而你的“夜生活”晚七点才开始，还说天天上网到子夜，你当你真能“禁足日久皮肤既白，须发复长，正好枵腹大谈苍白的高贵性与蓄发的飘逸美”吗？

言甫及此，门铃骤响，朋友一个箭步冲了上去。

居委米到！

中华辣椒

门口的“大食堂”如今是“辣虎堂”了。原本二十分之一的菜肴放辣，现在则十分之九的菜放辣，持筷游移，几无下箸之处。

重口味正以摧枯拉朽之势席卷南北，以至于上海的本帮菜也沦入了辣帮，“不可一日无辣”的喧嚣充斥耳畔，于是便想，我们的历史粗算也有五千年了，没辣的日子是怎么过来的呢？

须知辣椒的入境还是明末的事，最初是网红的观赏植物，清嘉庆年间名医顾仲1818年出版他的烹饪名著《养小录》时根本就没辣椒的事，可见辣椒进入主流调味至少是“道光”后的事了，迄今两百年还不到，那两百年前就不做人了？

源自《内经》的五味说——酸、苦、甘、辛、咸，辛是指花椒、芥末、茱萸、生姜，它们只是味觉与嗅觉上很“冲”一类的器官打卡，就像甘不等于甜，辛也不等于辣，差异是很大的。

然则中国从来就没有辣？其实吾国有“辣”，又岂止千年，三千年前就有了，不是花椒，不是生姜，也不是芥子——它们都缺乏“辣蓬蓬”的火感。

类似“火烧火燎”的辣物叫“辣蓼”，《诗经》里至少有四首诗提到了辣蓼，说明我们的先民已经发现了“辣”。

《郑风·山有扶苏》“隰有游龙”，专家指出，“游龙”即辣蓼；《小雅·采绿》“终朝采蓝，不盈一襜”之“蓝”（辣蓼蓝）是染色原材料；《周颂·良耜》“其耨斯赵，以薅荼蓼”，抱怨辣蓼疯长，危害农作物；《周颂·小毖》中的“未堪家多难，予又集于蓼”之“蓼”，是借用蓼的苦辣之味，比喻生活艰辛。

但距今二千五百年左右的《礼记》则明确地把“辣”纳入了皇家调味，《礼记·内则》说：“濡豚，包苦实蓼；濡鸡，醢酱实蓼；濡鱼，卵酱实蓼；濡鳖，醢酱实蓼。”反复出现的“实”，就是“塞进去”，全句意思是，腌制猪、鸡、鱼、鳖等美食时，都必须先将辣蓼塞入它们的腹腔浸渍。意图很明朗，爱其辣味长精神。

辣蓼到底多辣？我有体会。那年还在皖南支内，我们进山挖假山，忽然内急，见周围一片辣蓼地，火一样的蓼花开得粉红骇绿，看看蛮有诗意，便冲了进去（此处自宫三十字），但事毕发现没纸，便顺手薅了一大把辣蓼草行礼，尴尬的是那地方立刻像着了火，辣得你烫，辣得你跳，最终我们是撑脚蟹一般一瘸一拐地拐回宿舍的。

但故事还没结束，回到宿舍觉得眼睛痒，顺手一揉，立刻辣得我三尸暴跳，眼圈几个小时“辣蓬蓬”地烫。

过了几天请教当地老乡，老乡说，蓼草分旱辣与水辣，春夏开红花，全株都有浓烈的辛辣味，乡间人见人弃的杂草，六畜不碰，孩子们拿来石臼里捣烂，用来小池塘“辣”鱼，鱼便昏厥，捞它们就像捞豆子一样。酒坊还普遍地拿它榨汁做酒曲，酿酒用。

多年后，我做调查记者，南北奔波，辗转各地，每每在路边、田间、宅旁见到辣蓼的蓬勃，除了东北，长城内从河北到广东广西，可说无处不见，无数的河岸、沼泽、池塘、湖泊与洼地，因为有了它而“接天赤穗别样红”。

它的别名很多，白辣蓼、水红草、蓼子草、水蓼、柳叶蓼、水胡椒、辣马蓼、辣椒草、青蓼、辣柳草，还是一味中药，止泻，止痛，外用可治毒蛇咬伤，皮肤湿疹。染布、酿酒、入药，看来浑身是宝，却落得个寂寞，日晒过，风吹过，雨打过，霜压过，就是没人把它栽培成中华的辣椒，更别说二千五百年前，《礼记》就款款地排出它的系列菜单，俨然王室的舌尖宠儿，如果它的味道乖张，那是一定上不了天子餐桌的。

但它被遗弃了。一如《孔子家语》也曾被遗弃。没人搭理的辣蓼，似乎汉以后就被删帖了，时间一久竟成野草，一如《孔子家语》曾被几多鸿儒打压成伪书。

二十世纪九十年代，我因调查毒品现状而在昆明采访了冯国楣先生（江苏省宜兴人，我国著名植物学家、园艺学家、昆明植物研究所创建者之一、昆明植物园第一任主任）。

因为被狠狠“辣”过一次，我采访中问及罂粟时也带到了辣蓼，亦即辣蓼为什么没像南美的辣椒一样在本土被成功培植成“中华辣椒”。

冯老略加沉思后说，一个民族食谱的形成，因为人为因素、气候、温度、水分、光照、土壤酸碱度、土壤微生物而形成不同特点，既有偶然性也有必然性。比如我们熟悉的小米（粟子），它早春耐旱，入夏则能在雨热同季的环境中迅速成熟，故能从狗尾草演绎成黄河文明的骄傲，首先是黄河流域的“气候、温度、水分、光照、土壤酸碱度、土壤微生物”能满足它的演化条件，这就是它的必然性；而辣蓼没能进入人工栽培的序列，可能属于偶然性，本来它经过千年的栽培是可能成为“中华辣椒”的，气候、温度、水分、光照、土壤酸碱度、土壤微生物应该都能满足它的“辣化”要求，但“人设”没有。没有一代又一代的坚持，它就无法修成正果。

直白地说吧，没有一个族群长期地不折不扣栽培它，它就挂了。反观印第安人，从公元前九千年接触野生辣椒，经过几千年坚持不懈的培植方始成功，容易吗？那就是历史的宿命，辣蓼命定地不能定辣于一尊。

事实上，类似的遗憾仅此一例吗？就说人人知道的猕猴桃吧，也是原产我国，个头既小，口感又酸，被国外引种改良后却摇身一变，既大又甜且浑身金黄地改名“奇异果”而衣锦还乡了。

每念及此，我就摇头。

风雨旧书缘

如同好马肥死厩下，好书也往往死于豪华。相信很多人有相同的感受。

不说别人，说说自己。所藏之书，但凡包装豪华的，几乎翻都不翻，比如李渔的《闲情偶寄》，平装本时还偶尔看看，一旦有了《李渔全集》精装本后干脆碰也不碰了，就知道直挺挺地耸在那里装。

大概穷惯了，穷措大的手摸不得缎子封面。捧着硬封总像硌着锅巴或搓板，横竖不顺，似乎书就该欹着、折着、卷着、侧着读，读后则倚着、仰着、掖着、撩着、合仆着，抛来掷去，丢三落四地才像书。

我知道这样很没教养。读书人就应该敬惜字纸。但内心里就是亲近平装书，翻书不就讲个随意嘛！

那天偶上“孔夫子旧书网”，忽发奇想，五十年前看过的旧书还能“茵梦重圆”吗？记得那时周围都闹书荒，我们家不知哪里弄来一本破破的《林海雪原》，我看得津津有味，但读到某处突然缺页，而且是种恶缺，参看目录，原来整章的“白茹的心”被人截去了，“生活”极清爽，用利刃齐根割走。那时年少，觉得“白茹的心”大概有点“黄”，便挖空心思地再借，可连续借了几本，居然都是没“心”的，直到半个世纪后已大致明白了她的“心”，却仍没看过这一章。由此又想到，彼时好不容易借来朱生豪先生翻译的《哈姆雷特》，也是大缺页，而且缺的也正是最想知道的老国王对哈姆雷特的谆谆教导，亦即怎样做人的诀窍，这次干脆一起买来，前者竟然只要一元，后者则是朱译的单行本，十元。然而“白茹的心”事实上干净到爆，想不明白，那些“齐根割书”的“贼”是颗什么心，而老国王的话的确隽永警策，诸如“不要想到什么就说什么，凡事必三思而行；对人

要和睦，可是不要过火狎昵；相知有素的友人，应该用钢圈箍在你的灵魂上，可是不要对每一个泛泛的新知滥施你的交情；不要轻易和人争吵。可万一争端已起，就应该让对方知道你不是可以轻侮的；倾听每个人的意见，但只对极少数人发表你的看法；尽你的财力购置高贵的衣服，可是不要炫富炫新，必须淡定而不浮艳，因为服饰往往可以彰显人格；不要向人告贷，也不要借钱给人；债款放了出去，往往岂但丢了成本，而且还失去了朋友……”如此精彩的警世通言，五十年后读来除了汗如雨下，就是相见恨晚，因为几乎每一条我都没做到，怪不得做人那么失败。

书荒时代还流行“克书”。一本好书借人往往就要不回来了，把你克了，理由可以无穷。最简单的就是，没了。我最心疼的就是《拜伦抒情诗选》，封面有拜伦图像，手写体书名，1957年新文艺出版社版，译者是查良铮（穆旦），但因为特殊原因只能署名梁真，求借的是邻里的一位“文学青年”，但事后她把书“克”了，我至今不能忘怀她面对我，故作惊愕地反问“我啥辰光借过侬书啊？！”的刹那，那眼神相当流氓，潜台词就是“我知道你知道我在撒谎，你也知道我知道你知道我在撒谎，但我更知道你知道我撒谎而毫无办法”。

的确没办法。但四十多年后我意外地发现，旧书网上点一下，“拜伦”们就联翩而来了，你信不信，我一口气拍了三本，都是1957年11月新1版，原始定价都是七角五分，书都已旧得不像样，除了封面都还完好外，书脊剥落，扉页污损比比皆是，与我当年的那一本岂可同日而语，于是，我也“毒毒地点点头”，快递了一本给她，物流跟踪到她签收。想象她重睹旧物后的再一次的“惊愕”，我乐不可支地在我那半地下室里独自扭了起来。

人，总归要有点脾气的，对伐。

不过，静下来，端详着一堆网拍旧书不禁浮想联翩。一本硬封的袁可嘉译的名著《试论独创性作品》（爱德华·杨格著）可以印证我早年的学习，“改开”后的“上图”我曾被它迷住了一个多星期，没

有外借证，我天天排队借来阅读，看得我血脉偾张，茶饭不香；现在拍来的同名旧书盖着上海译制片厂图书室的长方形图章，编号00355，那么，那上面有过邱岳峰的手泽吗？或者毕克与曹雷都在一个蝉鸣的下午翻过它？旧书的原始定价七角六分，如今的拍价是四十元。

它下面压着的是《雷公炮制药性解》，乃我当年深恨的一书，其时家里情况也“特殊”，为防弄堂霸凌，父亲不许我出门，敕令抄书，抄这本文言的药书，考虑到我那时才十二岁，抄文言真是苦了我，佶屈聱牙，枯燥乏味，活活剥夺了少年儿童的自由，恨不得烧了它。如今睽违五十年又见面了，细看，倒觉得它的叙述十分简洁且骈散相间：（水银）“入耳能食脑至尽，入肉令百节挛缩，倒阴绝阳。性滑重，极易入肉，最宜谨之。能下死胎，可灌尸骸。内传极言其炼服之功，然后世食之者，往往丧生，可为妄信者戒。”我后来能跌跌撞撞地读些古文是不是要感恩它呢！

如同良马不驰则瘕死厩下，好书，则无论新旧亦如好马，最好常常读它，不读，它也会瘕死的。

相信很多人作如是想。

那本赤脚医生手册

今年的“世界读书日”，不知怎的想起我们家那本神秘的、不给孩子碰的什么“手册”。

我不说你也猜到了是不是。是的，它叫《赤脚医生手册》。

我叫了书名至今都有犯罪感似的——那本手册在我家曾长期“猥琐”。它名义上不是禁书，在那个十年里，它至少被印刷了几百万册，能是坏书吗？但也不是什么“好书”，父母不让碰，说明它有见不得人的地方。况且后面还印着“内部发行”，也说明“不宜公开”，不能畅行于阳光之下，是以父亲不但从不推荐它，还常常有意无意地藏它，掖它，有一次还被我撞见，他和母亲深夜的捧读，颇有前人“雪夜拥衾读西厢”的温馨。这么看来，它既是家庭“显学”，又是家庭隐学。反正它混得不好，溜边，一直插在书架的最侧面。书脊还被贴掉了书名，不让鬼祟可疑的视线特别注意它。

彼时正从童年走向少年，我们兄弟的身体已经渐渐起了变化。

首先是无法安静，心痒，脚底也痒，四肢肿胀老想跑出去，在家哪怕静坐十分钟也像坐牢，一旦跑了出去，却又不知道想干什么，身体里老有只小野兽在耸动，老想喊几嗓，或者豁一个虎跳，打一个二起腿，潜意识地希望大人们注意我们，更希望路过的姑娘注意我们，但一旦真被注意，却又慌得不行，说话打战，走路欹侧，整个人都走样了。

私处有了微黑的茸毛，还不至于吓我一跳，因为我们早就在公共浴室见识过父亲那地方的“乱头发”了，知道自己早晚会那样，兀那“微黑茸毛”的级别还是汗毛，只是加黑版的，我那声音还是童声，却如加了一层笛膜，说话间常会有破竹似的杂音侧漏。

除了悄悄地有了小小的喉结，我们开始对所有异性的信息都高度敏感，每每看到女性内衣和特别用具的晾晒就会心咚咚地跳，走进公共厕所更会觉得异样，隔壁的动静老在提醒我们，“那里是女人！那里是女人！”女人？多么神秘的人群！她们的身体是不能公开谈论的，否则就是下流，就是流氓，甚至扭送派出所！

但这却让我们更在乎她们，她们是磁石，我们是铁屑，有不可抗力使我们不能不注意她们，多年后我才知道，其实每个男人都在乎她们，都惦记她们，谁无所谓谁一定是装的，区别只是，在她们面前管好自己的，叫“文明”；放纵自己甚或失控的叫“流氓”，就是犯罪。比如那些年的那一刻，在下水道相通的男女公共厕所里，好像大家对隔壁的声音都是假装充耳不闻的，便是“好人”。

拿一面小镜子，在那里偷窥的就叫“下流”，就是流氓，捉进去判刑。

事实上，公共厕所里多少人前赴后继地栽在那里，已不可胜数。

我同龄的孩子中有几个据称还能闻到女性身上特有的气味，举例说，我们正撅着屁股扎堆地玩，他会突然叫一声：“我阿姐来了！”然后跳出人堆跑了，我们回头一看，果然是他姐姐奉命抓他回去。

事后我们问他，他说，女人身上的“味道”不是每个人都有的，有的浓，有的淡。是不是狐臭呢？他说不是。完全两样的。前者像甜甜的“哈喇”味，略微熏人，但是蛮好闻，后者就不行了，刺鼻，像老鼠身上的味道。

事情的突变是缘于一次偶然的“听壁脚”。我说了，我家那本书“时隐时现”，它的来历已不可考，反正极破，父亲“饱读”后，总是晃几下，就不见了书影，某夜我听“壁脚”，听到父亲轻轻对母亲说，“那本书我收起来了，不能给小赤佬看到！这本书有个特点，一翻就翻到这一页，根本不用查目录……”

我知道他们的意思。那本书事实上也被我“晃”过一眼。那天父亲看了来不及收起，被我一个箭步上去，飞快地翻了几页，因为“那一页”被人翻得实在太多，以至于像有书签一样，一顺手就到了这一页，吓了一跳，赫然一整页的画页，已被高度磨损得像一张翻毛鹿皮，乍看黑黢黢的，奇奇怪怪，像早饭吃的“老虎脚爪”，不懂，还想细看，已被父亲察觉，一把收走了，面色非常峻厉。

从此就一直想有机会细细地端详“那一页”，无奈这样的端详几乎遥遥无期，一直等到“一打三反”期间，父亲再次被关进“牛棚”，我才捞到机会——照例像有书签似的，一翻就翻到这一页，纸质都快磨破了，再翻下去，其实相关内容有好几页，那图已像毛玻璃一般，一根根黑色横线拉出来，本来说好是标注零部件的，然现在的标注线如此磨损不堪，都不知谁标注谁了，说起来那图都如此“卖相”了，还是老被人惦记算计。

然而还是看不懂。平日弄堂里流行的各种粗鄙不堪的通俗叫法，那上面一句都没有，所有的术语一律陌生得让人莫名，此种感觉就像长大以后看《旧唐书》发现，说书先生口中的、我们熟悉的“秦叔宝”“程咬金”都被正规地称作了“秦琼”“程知节”一样，非常别扭。

说白了，那时节，这是一本“不是黄色书的黄色书”。

说起此书，除了男女通吃的“那几页”翻毛鹿皮，还有许多简易的保健防病知识，对面一栋房的杜利基，说好只借一晚的，等到翌日去讨书，竟然硬说没见过，他姐姐戴一副眼镜，高中生，满脸青春痘，一看表情就是她蓄意卡下的，当年叫“剋书”，但死不承认，你拿她什么办法？我们在她家门口闹了很久不果，当天深夜就把她们家的玻璃窗给干掉一扇。

五十年后老邻居聚会，杜利基的姐姐已是个鸡皮鹤发，眼昏牙豁而年届七十的丑陋老妪了，问她当年还记得此事否，她居然哈哈大

笑，说，“你这样的书，当年一起插队的一百多个兄弟姐妹一共才三本，‘那几页’都翻黑了！也多亏了这书，靠着它我们自学针灸，学防疫，学避孕，防溺水，防触电，防蛇咬，防中毒……当然，那一晚的玻璃窗，是你砸的是不是？！”

我们握手言和。同时对自己父母表示感恩，别看他们表面严厉，其实很多父母对此书都是故留一条华容道的，那就是不建议阅读，但你偷看了也算了。

看了那几页“翻毛鹿皮”，我们才明白男人或女人。谢谢他们！

跨年的“叮咚”

世上悦耳的声音固然多，但对我而言，最动听的声音就是跨年的叮咚声。

又是一年了，手机又开始欢快地“数来宝”，那是学生们暴雨般的问候，在读的、刚毕业的或已毕业十多年的……

叮咚！叮咚！——那一刻，他们是单纯的，我是幸福的。

第一次迎接叮咚大潮还是2007年的春节，彼时还是短信称雄。此前一年我受聘华师大新闻学院，讲授《外国经典新闻作品评析》，没想到这门课会大受欢迎，说实话，突然接到如此多的短信真有点手足无措。

被学生认可的感觉多少会让人“骨头轻”的。那是突如其来的真诚与直白，不需人设或众筹。

我是兼职的。但学生恰是最不讲功利的，管你兼职教授还是专职教授，只要喜欢你的课，就过来听，就下课后拥着你架着你走，脚才是硬道理，争相提问，热烈讨论，激烈辩论，密密匝匝的一群，在秋风浩荡的大夏路上，在柳色新新的丽娃河畔。

渐渐地，同学间呼朋唤友，跨专业的狐群狗党都来蹭课，教室坐满，走廊站满，倾听一个已经过气的当年国内最老的调查记者剖析一个个他亲历的案例，讲述他一生的嘚瑟或教训或遗憾。

渐渐地，师生的互动从线上到线下，有学生希望登门畅谈，已经就业的希望你去讲课，更有更热络的弟子希望拜年的，便与他们约定，每年大年初一的下午，是本尊的公开日，上午且让我伸伸脚，睡个懒觉。

他们总是结群而来，又呼啸而去。年轻的声音把天花板撼动。

按沪上习惯，我们以“水噗蛋”待客，拌入糖、酒酿和桂花，这是江南一带最隆重的款待，内子的“水噗蛋”手艺已臻国宾级，能使蛋黄溏心而不流不溢、如膏如酪，最受江浙沪的学生追捧，但发觉晋冀鲁的学生并不待见，他们忸怩地互视着，嫌甜，其习俗无法想象煮鸡蛋居然会放糖。

那就通通公分母，发现油炸春卷才是真正的南北学子共好，馅则韭黄肉丝冬笋丝，皮则清油透炸金蝉衣，南人可蘸辣酱油，北人允试蒜辣酱，近年来又发现了网红春点“常州豇豆饼”，沸油一炸，外脆里嫩，爽极，吃得他们期期艾艾地改称“老师”为“师父”。

小时有过很多志向，就是从未想过会当老师。如同孟子见梁襄王“望之不似人君”，我也曾揽镜自照，似乎也“望之不似人师”，不是很有威仪的。但不知何故，和年轻人投缘，和学生投缘。

自2006年至2016年，“华师十年”，教了十届本科，也教了六届硕士，后又受聘于上海视觉艺术学院，执教迄今，或曰，束脩不多，何利可图；抖音不彰，无名可显。你风里雨里图的什么呢？

我说我就图这个一年一度的暴雨般的“叮咚”。它让我幸福。

幸福是什么？都说幸福只是一种感受而且历来都是“各表一枝”，陶渊明只要酒瓮常满即幸福；卖炭翁只要木炭售罄即幸福。

而我，确切地知道人最幸福的不是财富无限，不是乌纱盖世，而是在最需要的时候被爱、被惦记。

被天寒地冻时——“叮咚”！

他们的面影



雍和 摄

瘸腿“丁克勒”

上海市的南部，有个已经取消了行政建制的老城区叫“南市区”，它和黄浦区合并多年，但习惯上那些地方我们还是叫“南市”。

我和南市区的缘分不浅，小时候我的养父养母就住南市局门路，我在那里生活过多年，1991年我所供职的《康复》杂志分房，我分到了蒙自路的一套“一室半”公房，觉得很幸福。蒙自路的隔壁就是局门路，局门路的隔壁就是制造局路，三条路紧挨着，当然制造局路是老大，制造局路因著名的“江南制造局”而命名，辛亥革命期间，新军沪督陈其美曾率军“三打制造局”。战事打得非常激烈，制造局路与局门路附近血流遍地，但如今制造局路却因“上海第九人民医院”而出名，这家医院以整容外科、口腔颌面外科之成就卓越而驰誉全国，而我和丁克勒的相识却是很“小儿科”的。

1995年的暑天，儿子刚读小学，入学不久就感冒发烧，进儿科急诊室挂盐水，旁边一个女孩也在挂盐水，看她和儿子聊得热乎，一问才知道居然是同班同学，家住制造局路，陪她的胖老头，是她外公，年近七旬，腿瘸，医院里的人头很熟，大家都叫他“丁克勒”。往后三天，两个小孩约好了同样的时间来挂盐水，我也就和丁克勒聊了三天，从此很熟了。

上海人习惯把生活方式洋派、仪表举止西化、人情世故通达的人叫作“老克勒”，上迄晚清，上海十里洋场就流行“克勒”这个洋泾浜名词，就是英文Color的谐音。Color的原意是颜色、色彩、特色、个性、漂亮……在英文里就有Color Man这个词汇，意思就是弹眼而有个性特色的男人。这已经接近我们上海人说的“老克勒”意思了，老，不是说年纪大，而是形容纯度高、级别高，传说首饰店就把三克拉以上的钻石称作“老克拉”，后来的延伸义，变得非常丰富，大抵

行事老到，功夫老到，凡事深通窍坎而带点洋绅风度的，都被叫作“老克勒”。

因此丁克勒能被医院上下如此认可“克勒”，当非泛泛之辈。

他大了我三十多岁，那种胖，比较油腻，因为瘸，就拄了根黑漆“斯迪克”（拐杖），反倒像拜伦爵士一样，瘸得饶有风度。不知何故，聊着聊着，又是我们所熟悉的“中央商场”——四十多年前，丁克勒靠着中央商场发了不少财。

坐落在南京东路的中央商场源于抗战胜利后，1945年，有人以高价引入了沙市二路16号底层大楼，开设“新康联合商场”，内设九十多个柜台，再加上外面中央弄、沙市一路、沙市二路的马路摊贩，这一带成了倾销美军剩余物资的福地，统称为中央商场。据记载，新中国成立前，这里每只柜台的租金要五两黄金，美国大兵在上海登陆，善于经营的上海人，用各种方式从他们手里获取剩余物资，除了大量的医疗器械与餐厨杂具外，办公用品、克宁奶粉、牛肉罐头、旅行刀具、望远镜、呢大衣、皮靴、玻璃丝袜等美国货大受欢迎，也形成了“老上海人”普遍爱用美国货的风气，但长期以来的一个疑问是：当年的上海人，具体是如何从美国人手中拿货的呢？

丁克勒听了哈哈大笑，说，我就是当年的拿货人之一，而且大家都拿不过我！中央商场“美国货”柜台的朋友都要看我的眼色行事。

我听了不断地打量他，快七十的人了，还是油头粉面的大背头，那套老旧西装虽然过气了，但穿在他身上反而很“克勒”，因为“合时令”。

但凡老克勒的西装，冬有冬装，夏有夏装，决不能混淆。冬天的西装之用料，因为要御寒，不是哗叽就是麦尔登、羊绒；夏天的则不是凡立丁就是派力司或毛麻，讲究一个透气挺括。

眼下的丁克勒就是一身浅灰的“派力司”，与人交谈“接口令”很快，属于眼观六路、耳听八方的那一种，问题是，这一类头子活络的生意人，大上海比比皆是，他丁克勒并非特别出挑，而且还瘸了一条腿；那么是不是丁克勒的英语格外好呢？丁克勒的英语的确好，可问题仍然是，当年上海英语出挑的多了去，为什么就偏偏他最拿得到美国货呢？

且听丁克勒慢慢道来。首先，很多生意人虽然英语好，但不去了解美国人，不知道美国水手的心态，他说，一见面就迫不及待地要货要东西，很让美国兵看不起，你急什么呢？其实他有大量的剩余物资要脱手，猴急的应该他。问题是，一旦你比他还急，他就发飙放刁了，上海老话所谓的“发翘头”就是这个意思。

你想，战争一结束，美国兵最想的是什么？赌博？嫖娼？强奸？不！这恰恰是我们一个最大的认识误区，当时过度的舆论渲染使大家相信美国兵都喜欢性暴力，其实美国兵最想的是回家！众所周知，美国是个新教徒占其国民百分之八十的国家，多数的美国人私生活都很保守，循规蹈矩。尤其是在性问题上，美国人的保守态度可能在世界上也属于前列。

在美国，政治人物竞选时都渲染自己对家庭的爱，包括对自己宠物的爱，强调自身私生活的严谨，做出一副好爸爸、好丈夫的形象。如果政治人物包养情妇，无论是在议会还是政府，必然会丧失支持，甚至身败名裂。此外，许多非政界的公众人物为保持良好的社会形象，也保持私生活的严谨。去过美国的人都知道，在美国很多城市，夜生活并不丰富，晚上根本没有我们想象的那样灯红酒绿。在一些宗教影响较强烈的地区，夜晚简直死气沉沉。

因此，美国兵并非都是喝得烂醉而滥嫖滥赌或开着吉普乱撞人的形象。他说：“我当时所接触的美国兵，大都是停在高雄路码头、公平路码头、高阳路码头或军工路码头的军舰上的水兵，他们只能在规定的时间上岸，并非随时可以离舰，我当年小本本做过一些记录，当

时先后来上海的巡洋舰为巴尔的摩级的圣保罗号（CA-73）、海伦娜号（CA-75）、洛杉矶号（CA-135）和芝加哥号（CA-136），还有轻巡洋舰克里夫兰级的斯普林菲尔德/春田号（CL-66）、阿斯托里亚号（CL-90）和亚特拉大号（CL-104），都曾经到过上海。”

“远离家庭的水兵当然很寂寞，也性饥渴，但一般都很胆小，军舰上到处是色情画报和照片，他们就拿那些东西解闷。所以，我的诀窍是，一上船就给他们讲故事，讲东方色彩的家庭故事和言情故事，故事的来源你可能想不到，大都是从鸳鸯蝴蝶派小说比如张恨水的小说里搬来的，后来发现水手们仍嫌传奇性不够，我就直接从‘三言二拍’里搬，什么‘蒋兴哥重会珍珠衫’啦，‘卖油郎独占花魁女’啦，我大肆篡改，加入很多原先没有的色情细节甚至直接就是黄段子，当时社会上有很多不堪入目的淫书坏书，比如《绣榻野史》《灯草和尚》，我把它们剪辑了塞进去，听得他们抓耳搔腮，狂吹口哨，而且上了瘾，你说，我会不受欢迎吗？每次去，很远他们就叫了：‘看！瘸子来了！瘸子来了！’”

说到这里，丁克勒不断发出猥琐而带点歉疚的笑声，说：“说实话，我这么做，不太道德，利用美国人的精神空虚做他的生意，但那时也是为了生计，那些美国大兵一旦高兴起来，只收我很少钱，什么派克金笔，蔡司照相机，有的甚至不要钱，特别是美国靴子和大量的罐头食品、棉被、羊毛毯，统统低价卖给我，只要航次结束，回到基地，这些物资都要被当作生活垃圾处理，现在碰到我这样的‘知音’，何不大做人情呢？”

“我一旦在高雄路码头、公平路码头、高阳路码头或军工路码头拿到了货，就雇车直接运到家，整理分类后，送到中央商场上柜。”

“我发了几年财，结了婚，可惜我这样的坏分子一到1949年以后就没有好日子了，里弄里揭发我和美国人接触密切，我被判劳教，后又改判徒刑……”

“我原来是个坏人……现在只是个退了休的老家伙，”他说着不断地擦着汗，“人民政府给我出路，我就过过太平日子，当然，对我来说，最幸福的日子还是1945年到1949年初的日子，在美国军舰，在中央商场，我被大家追捧着，那些日子虽然不很长，也算是难忘的啦！”

五十年前的美国货，他现在只剩了一支派克金笔与一条军用皮带了。他得意地掀起派力司西装给我看，那皮带扣子是黄铜的，相当厚实，皮带更结实，用了五十年了，居然还在用。

当然，他还带着一只卡地亚山度士金表，那可不是美国货，而是为了“老克勒”的腔调而淘来的二手货，因为罩着“Color Man”的光环，谁都会觉得那表，丁克勒至少戴了四十多年了吧！

我们在儿子快进中学时搬离了蒙自路，从此和丁克勒断了联系。

前些年听说他去世了，享年九十岁。

薛扣代

不好意思，又要“吸口痰”了。

薛扣代是我四十年前的同事。那年刚认识他，我就暗暗吃惊，听着谐音不正好是“吸口痰”嘛！

我的个天！竟有如此姓名。我知道自己想法乖张而不便声张，每每叫他“薛扣代”时，肚里却是“吸口痰”，而且也暗暗纳闷，为什么别人没有意识到类似的谐音呢？是我太猥琐吗？

他的聪明是全厂闻名的，买土特产所有人都买不过他，叩其窍门，其实很简单，他说，农副产品要买好，就要熟悉物性，要研究哎。

比如买冬笋，切忌看到就买，“褐泥厚，红泥薄”，冬笋根上沾的是红泥，那土就是非常贫瘠的山泥，笋子也不会肥，买它干吗？

再如鸡鸭，最好现场采购，旱鸭子坚决不买，吃不到水里的活食，它怎么会肥？更有“假草鸡”的，貌似草鸡，也是草鸡的种，但吃的是激素满满的合成饲料，长得飞快，肉头之劣就别提了。

所以鸡群，最好附近有谷仓或打谷场，有竹林，它们的肉才嫩肥，不到现场，怎么可能知道呢？

眨眼间多年过去，我有一次在浙江北路散步，猛听一声熟悉的吆喝：“爆开西瓜，不甜退钱！”

一瞥，这不是薛扣代吗？！上去招呼，他也一愣，称自己已下海，做小生意。问题是小生意不也要“熟悉物性，要研究”吗？！

听我调侃，他大笑，说，“当然要‘研究’。比如这西瓜怎么可能‘只只甜’呢？神仙也有走眼的。不瞒老兄，就得‘打针’，把‘甜味素’打进去，绝对‘只只甜’了。其他水果，以此类推。他还给我讲卖鸭贩鸭的糗事。贩鸭苦，最苦是路上，我是押车的，头一次坐车后，突然‘下雨’了，再一嗅，‘雨’怎么介臭！一摸，满手的鸭屎。原来这鸭子有个脾气，和人一样，一紧张就想尿急尿急，超多的鸭子在笼里一颠一颠的，它们从未经历过，所以免不了紧张，免不了拉屎。有了这个教训，以后每次押车，我就戴一顶大草帽。不仅如此，拉了屎，鸭子分量会减轻，所以我们一卸货就给他们填黄沙，俗话说，胀不死的鸭子饿不死的鸡，窍门是，黄沙里要多掺点地沟油，油性的黄沙，鸭子才不会填死啊！”

自那次见面后，老同事们有了一次空前的大聚会，薛扣代出场却令人大吃一惊，但见浑身珠光宝气，再不是小贩模样了。据说开了一个“学车公司”，教练车拥有五十多辆。

他也奇怪，见了我就拖我一边，主动要求讲故事，“知道我会暴发的吗？改革开放给了我们机会，这是前提，但也得有脑子才行”，他嘚瑟地说，“还是那句老话，做生意一定要‘熟悉物性’”。

二十世纪九十年代中期，我在老挝的南塔省芒新县打工，当地相当贫穷落后，农民的吊脚楼虽然很大却破旧不堪，说实话我老家的柴房都比他们强。有一天我坐在那路边，细细“研究”，突然发现他们屋子虽烂极，睡觉看得见月亮，下雨时，外面是大雨，里面是中雨，再大的风而屋架不倒，可见木材非同寻常，趁他们修屋，我悄悄去取了个样，回去一琢磨，居然都是红木！

只听说整套的红木家具，有听说过整幢的红木楼房吗？不要说沈万三不曾有过，兀那紫禁城里又何尝有过！

细细一想，漫山遍野的破屋不都是祖先传下来的吗？百年前，甚至更早，当地红木多得像杂木，农民造房子无不就地取材，岁月一久，谁还记得先人用什么料呢？

薛扣代不动声色，调集资金，运作关系。以“大面积改善村居条件”为由，为大批山民修路架桥，建造了新居，新式吊脚楼高敞漂亮，“以旧换新，各得其所”——家家都有了自来水与化粪池，而大量的“朽木”“烂木”则作为建筑垃圾又以极低的价格被薛扣代全部收走。

薛扣代完成了当地政府久久没能完成的愿景，同时又发了一笔大财。如今退了休，又积极参加里弄小区的各项活动，救死扶伤，帮困扶贫，全国至少资助了百名贫困生上大学，是街道里出了名的“大好人”。

“钞票用勿忒！”“钞票用勿忒！”每次大开宴席他都要反复咕哝这句话。

问他为啥喜欢行大善，他一撇嘴：“赎赎罪哦，早年干了不少糗事，现在多少可以扳回来一点伐。否则后代子孙真要被人‘吐痰’啦！”

胖子面痴

上海的路名常常令人意外。“咸瓜街”分“外咸瓜街”与“里咸瓜街”，但你真以为它们和腌制咸瓜或酱瓜有关，你就被耍了，因为这个“咸瓜”其实是福建人的“咸瓜”——咸黄鱼也。

广东路的来历也这样，这条路排在“四马路”（福建路）的后面，旧时叫“五马路”，但你若认为和“广东”有关，那你又错了。它以前曾叫宝善街和正丰街，和广东人无关，只不过是租界当局用中国行政省命名而已，真正被广东人集结的倒是虹口美租界内的天潼路附近，一直到二十世纪二十年代，不少上海人仍然习惯地叫天潼路为“广东街”，时至今日，天潼路北面的“铁马路菜场”周围仍是“老广东”较多的居住区。

广东路上并无粤菜馆，倒是广东路与福建路之交界处，有一家本帮菜馆在上海滩极负盛名，那就是“德兴馆”。

德兴馆虽然有名，但如果没有朋友的故事，我也不会特地写它。

上海人喜欢将百年老字号叫作“金字招牌”，德兴馆的门口还真高悬着一块金字招牌，上书：百年老店创建于一八七八年光绪年间。

迄今快一百四十年了，这家老号从未搬迁过，日日爆满。梅兰芳、杜月笙等名士曾时时光顾，浓油赤酱的代表虾子大乌参、青鱼秃肺、草头圈子、糟钵头精彩至极；寻常人家都吃得的苏州红汤面，焖蹄、脆鳝、高汤辣酱、开洋咸菜、浓汁熏鱼等著名浇头，经过几代大厨改良，逐渐形成典范，但他们大概也不会想到，从2001年到2011年，有一位台商几乎天天要吃它的头汤面。

朋友叫温俊，诨号台胖子，因为痴迷上海滩的面而成了面痴，痴到把房子也买到了广东路湖北路口，那是一套有煤卫的老式公寓房子，2001年的行情居然喊价二百万元，胖子二话没说果断拿下，他最恨人背地叫他“台巴子”，巴子者，洋盘也，但事实上，即使是个老上海，对上海面的研究也不及他那么深。

买下老房子，他踌躇满志，说：“从此向北可吃福州路‘老半斋’的刀鱼面，尽管一年一度，只有春天才有，但人生苦短，能够享受几个春天呢；向东折北可吃老正兴的浓油赤酱的上海炒面，如果是夏天，则稍微跑远点，还可去威海路陕西北路交界的‘美新点心店’吃冷面，全上海的冷面都是先蒸后煮的工艺，唯独他家冷面，不知什么诀窍生面直接下水煮哦！那些面条根根分明又带点湿润柔软，既弹牙又糯口，如此则浇头和酱汁与面条不违和也，至于以‘沪上第一面’驰誉南北的‘德兴馆’，如今站在路口看也看得见啦。如果房子买到西郊、北郊的别墅，守着一院子花草，其奈口福何？！”

茶有茶道，花有花道，面有面道。说起上海面道，胖子认为吸收了北方面点讲究嚼劲韧劲的“弹牙派”优势，也是大陆“面浇头”精致化的代表，兼具南北冲和之特点，极其讲究“浇头”与“过桥”的优化组合，比如“德兴馆”的葱油拌面，如果放开洋（虾米），则开洋必然先用黄酒隔夜浸泡，再加白糖适量，上笼蒸半小时才能用，哪像有的地方的粗糙，开洋放沸水里一滚就用。

胖子温俊是二十世纪九十年代中期来大陆的，最大特点——好吃，尤好苏昆点心，多年来一路吃过去，举凡昆山苏州所有面店没有不曾去过的，诸多“名面”虾脑、蟹粉、焖蹄、焖肉、爆鱼、爆鳝、鳝丝、鳝糊、虾仁、虾腰、三鲜与香菇，包括昆山的奥灶面等都尝了，最终眼睛还是盯上了上海，认为上海面点深受苏州影响，但又不全然，苏式“红汤”里面含有本帮“浓油赤酱”的徽派滋味，德兴馆可谓苏式面点与本帮联姻的典范，尤其值得称道的，是德兴面馆的清鲜与浓郁相结合后的惊艳。清鲜是一碗阳春面打底的鲜而不寡，浓郁

则是几百种浇头营造的荤而不腻。除去夏季的冷面，它所有的底面清一色都是阳春面，也就是光面，每日清晨、晌午必得两次自制面条，仅广东路店，一天就要三百公斤面粉。用两种精粉不加一点杂质压出的银丝面，细劲圆长，柔韧弹爽。清晨六点开门，不少精明老客五点就到了，就是为了吃最早入锅、最为弹爽的头汤面，胖子温俊素喜懒觉，“为了格额断命额头汤面”，搬来广东路后，几乎天天蓬头垢面地早起赶趟，“德兴馆”的早晨，也总是这几张老面孔，滴着大汗呼啦呼啦地吃面，时间久了，又注意上了德兴馆的鲜肉月饼，在他看来，现做现卖的德兴馆鲜肉月饼，本身就是一首性感的宫体诗，和所有的鲜肉月饼不同的是它的蛋黄色的塔状外形，塔顶圆圆如摩顶，油亮而轻盈，高高坟起又含胸拔背，一口进去，先是虚空的酥皮，再进则是紧裹着的鲜嫩猪肉矣，咬一口自有温热的汤汁溢出，热腾腾的美快无比！很对上海人的胃口，鲜甜可口。有一年中秋节前夕，为了买鲜肉月饼犒劳他所有的客户，他叫来公司员工居然排了四个小时的长队，一口气买了四十盒，此举激起了全体排队市民的民愤，最后在阿姨爷叔的仇视与怒吼中落荒而逃。

他接着又把沪上鸡毛小店的特色面尝了个遍，什么“阿娘黄鱼面”“吉安路大肠面”以及祥和面馆的“辣肉面”……没想到那年冬至后突然被查出患了晚期肝硬化，在此之前，已经和我唠叨，说近来胃口不太好，以前看到德兴馆的鳊糊面，会馋得像有一只小手从贡门处伸出来，如今看了有点腻，我就说他吃得太多，审美疲劳了。

没几天和他去大浴场，发觉他身上多处赤痣（蜘蛛痣），手掌的大鱼际（近大拇指的掌面）也红得反常，建议他去医院检查，他还是不以为然，说胸口的七颗赤痣是“北斗七星”的排列，还有人说“贵不可言”呢！

之后很多天没见他，突然得到消息住院了，仁济医院，肝硬化晚期，肝功能基本正常，但门静脉高压，腹水，医生意见，可以先考虑做一个“脾肾静脉吻合分流手术”，减缓食道静脉曲张，避免上消化

道出血，但他执意要“根治”——换肝。换肝是极有风险的，电影演员傅彪、何明志都是换肝后不久去世的，所谓的“根治”根本还是没影的事。

有人劝他回台湾，他也不听。说，“换了肝后继续留在上海，还可以继续享受上海的面点”。然而换肝后才一年他就去世了。德兴馆的早市，从此也少了一张老面孔。而“脾肾静脉吻合分流手术”，虽非根治，但医院意见，术后再活个六七年，甚至十年也没问题。

按照他们家的习俗，他最初的灵堂就设在他广东路的居室。我那天特地去了不远处的德兴馆，买了一碗他生前最喜欢的鳝糊面供在他灵前。

胖子面痴，也算死得其所了。

高伦布

尽管被看作“疯子”，尽管被看作“骗子”，但是伟大的哥伦布在我们最沮丧、最晦暗的日子里，仍像一支通天的火炬，熊熊地照亮着我们的生活。

那是1976年的岁末，我第一次跨进冷雾笼罩的“小三线”的深山沟。想想可能一辈子将要在這裡度过，我绝望得天天酗酒。某日经过黑板，发现一首励志歪诗，虽然拙劣，署名倒令我感到好奇——高伦布。他居然要高出哥伦布一筹吗？什么人如此狂妄？看那首歪诗的水准，我不认为他这辈子还有什么指望。

很快我就知道，“高伦布”是林步阶的笔名，这家伙喜欢投稿，外号“淋巴结”。我走进他的寝室，才发现他原来是个“哥伦布”迷，墙上、桌上、蚊帐里到处是哥伦布的画像。那时候，“那个十年”刚结束，很多人还不知道哥伦布是谁，林步阶却能将哥伦布的逸事娓娓道来。

不久，高考恢复了。高伦布和我们一样积极投入。如果说哥伦布奋起扬帆的动力是财富，那么毋庸讳言，我们的目的便是通过高考回到上海。然而底子太差了，一场秋闹，全线败北。高伦布的数学尤其糟糕，居然是零分。大家笑话他，他却无所谓地耸耸肩，私下里对我说，这些文盲懂什么，哥伦布也曾被人看作疯子、骗子，结果还不是发现了新大陆？他的伟大就在于，把看似不可能变成可能！

为了给大家打气，他还说了一段哥伦布的逸事：“一次宴会上，有人问哥伦布，你不过就是发现了一个地球上本来就已经存在的地方，怎么会因此出了名？”哥伦布却答非所问地对他说：“你能将生鸡蛋竖直放在桌子上吗？”那人想了想，回答道：“不能。”“我可以。”说着，哥伦布拿起一只生鸡蛋，竖直地将它撞向桌面。鸡蛋虽

然破了，却立在桌子上。然后哥伦布对那人说：“这就是我出了名，你却沒有出名的原因。”

从此，在凤凰山麓，每天都可以看到一群发奋的青年晨昏不辍地诵读着。当然，最突出的还是高伦布，他不但口袋里塞满了各门功课的知识卡片，就连蚊帐里、墙壁上也到处挂着卡片。“我就不信！”他对我说，“虽然底子差，但是如果把教科书整本整本地背下来，还怕它不行？什么理解不理解的，老子把所有习题都做烂熟了，还愁不行！”

然而，厂领导已经对他们那无休无止的“毅力”不耐烦了，每逢开会总要批评大家“不安心在三线工作，想跳出去，高考动机不纯”。最后，厂里干脆宣布取消所有考生的“高复假期”。高伦布急了，找我商量，我说：“你何不学学哥伦布？”

我是调侃他的，没想到他认真了。某日，他悄悄把我叫到他寝室，平静地指着一对大哑铃，对我说：“把我手指砸烂，随便你挑哪一根。”

说实话，我的腿肚子一阵阵地转筋。他倒果断，蹲着，将左手小指和无名指垫在一只哑铃上，催我站在凳上，用另一只哑铃砸它。于是，我就像孩提时代弄堂里“钉橄榄核子”一样，硬着头皮瞄准了，一闭眼，砸了下去——一声闷响，当然骨折了，三个月病假。

三个月的病假帮他完成了最后的冲刺。那一年，他已经二十八岁——成人高考的最后年限。最终，他一举中鹄，且是全厂唯一。可怜的教育科长迎风摇着头，一遍遍地说：“不可思议！不可思议！”严格地说，他就是文盲，但是，他把不可能变成了可能！

如今，快四十年过去了，高伦布早已是商界大佬。那天碰见我，他还是喋喋不休地说着他的哥伦布：“好比擎天的火炬，他照亮了我

的一生。我们都想到了别人没有想到的，他用鸡蛋来表达，而我则选择了哑铃！”

那拉塔老爷

1989年我租房潘家湾那会儿，隔壁老谭家来了个北京客人。八十开外，矮个，红脸膛，短脖。一身略显油腻的中山装。神情倨傲。老谭神秘地说，还是个“贝勒爷”。他远房大舅。刚把胡同卖了，来上海住一阵子。

“什么，把胡同卖了？！”我们都惊得说不出话来。看老谭可是出了名的老实人，不像胡扯啊。老谭说，别细问了。就叫他“那拉塔老爷”吧。

奇怪的是，“老爷”什么行李都没有，就托一鸟笼——黄雀笼。精致的漆竹圆笼，封闭底，内铺薄布垫。

招呼他，他只是淡淡地颌个首。偶尔开口说话，我静候着那股蒜味，不料，倒没有。有机会他纠正说，京城人不是每个都吃蒜的。而且哪里有什么贝勒爷，公啊侯啊，都是祖上的事，实话说，我就一旗人，镶黄旗的，到上海来，叫我“北京大爷”就行了。

“老爷”的起居习惯还是很“旗”的，早晨起床漱口后，先沏上小叶茶或高碎高末（香片），空腹喝完茶，才准备早餐。

都说旗人的早餐讲究，在京城时，不是油茶、面茶、包子、丸子汤，就是炒肝、豆腐脑、炸豆腐、吊炉烧饼、马蹄烧饼、墩饽饽，可到了上海什么都没了。但那拉塔老爷不肯将就，老谭给他买馄饨、汤包他都嫌甜，生煎或锅贴，也嫌甜，但还勉强接受，因此而老数落上海，从气候到点心到菜肴甚至米饭，一无是处。

只有每天侍弄黄雀的时候，才是他心情最好的时候。那是他性命。

说起玩鸟，上海人最推崇画眉，但那拉塔老爷对此不屑一顾，说，“太糙”。

黄雀又名黄鸟，那黄雀的雀字，他说：“得叫‘翘’，那是真正老北京叫法——黄翘（雀），不这么叫的，一定是个歪货。”

“是不是成语‘螳螂捕蝉，黄雀在后’的黄雀？”我问。他说正是。但黄雀可从来不吃螳螂的，它只吃苏子、稗子、黄小米和其他植物种子，每天给一两条小皮虫或面包虫以及适量蔬果。那句成语绝对有问题。

而黄雀却从此进入了我们的生活。它相貌平平，黄胸黄背，翅间黑纹，大概怕生，刚来时沉默了几天，但一开口我们就明白为什么那拉塔老爷那么宠它了，那是一种滚动的金属声与竹笛类颤音相混杂的爆破式旋律，同时缀以喘息状华彩音调。或缓慢鼓翼，像蝙蝠样炫耀飞翔时进行鸣唱，在笼里上下翻飞，喉间漱玉，大珠小珠般地跌落在五彩琉璃盘里，叮叮当当，铮铮琮琮，一只黄雀，就是一支皇家乐队，小小的身体简直由簧片与琴弦包了，每当这时，那拉塔老爷就也斜着路人，不无显摆地展示着来自京城的优越感。

“这还不是最拽的”，见有人听得出神，那拉塔老爷得意地说，“我这黄翘（雀）的‘京三口’可是你们上海人一辈子听不到的。”

这么说着，黄雀还真叫了。那“京三口”一下子把百鸟比了下去。

注意了，每天早上的第一口叫，是仿喜鹊，嘎嘎嘎，嘎嘎嘎，北方人的大喜庆，象征一天的吉祥，开开心心。

接着就是仿“红子”叫。红子又名沼泽山雀，是一种体形比大山雀稍小的鸟类。前额、头顶至后颈灰黑色，脸颊至颈侧月白色，颞部

黑色，叫声高旷飘逸，极具云雀的风采，身居闹市，直接把你带进心旷神怡，清新无比的湿地早晨。

最后是学“油葫芦”叫。说来绝了，百鸟之中，只有黄翘（雀）具备这个本事，只有它学得惟妙惟肖，“稀溜溜溜……”——如此则你一天的菜单就都在黄翘（雀）的口中了：早晨你载着喜鹊的喜庆节奏出门去，然后听着“红子”高逸的鸣唱，硬是盘桓在“言师采药去，云深不知处”的幽谷意境；有顷，“油葫芦”的“稀溜溜溜……”一串叫又让你重回了碗筷叮当的市井烟火。

李贺有诗赞箜篌，“昆山玉碎凤凰叫”“二十三丝动紫皇”“石破天惊逗秋雨”。我觉得尚不够用来形容黄雀鸣叫的美妙，因为它最妙的是接地气，续人间烟火，讲市井闲话。

有一天，我呆呆地望着那拉塔老爷出神，想着，把一条胡同给卖了，大气都不喘一口，没事人一样，这得有多大的底气和眼界啊。我去过北京，一条胡同相当于上海一条弄堂，甚至比上海的弄堂还大，还深，那得多少房子呢？他祖先的财产得多海呢？据说，那“十年”后清退资产，只还了他一条胡同，没还的胡同，那拉塔老爷就算了，说，事实证明，财多祸多，够用，够活，就行了。没几年，就把胡同卖了。

这又是何等的见识与气度啊。我痴痴地想着，被那拉塔老爷发觉了，问，想什么呢？我说，想你卖胡同。他笑笑，说还是给你说说“黄翘”（雀）的故事吧。

这黄雀吧，我从小就养，宫里带出的窍门，我还学了点。但是，养个好黄雀还得有缘分，就像蚰蚰，有的人一辈子挖空心思养蚰蚰也没养着一条“虫王”，黄雀也这样，卖胡同前，几十年没养着一只称心的，一般能学会“一叫”，最多“两叫”，那就不错了，有的黄雀一辈子就会学喜鹊叫，我们叫“笨翘”（雀）。

就说卖胡同前，我正养着一只“笨翘”，你知道驯养一只黄雀学“三口”有多不容易？

首先，必须将幼鸟严格隔离，隔离的意思是不让它听到任何鸟叫声，那你就得住大院，大四合院，小户人家大杂院的环境是断断不可的！

然后，你得天天提着鸟笼到有灰喜鹊栖息的树林中去遛，途中要将鸟藏好，听到灰喜鹊叫时再打开笼套，使黄雀静听。这样经过二十天左右的听、学，可逐渐学会喜鹊叫。学沼泽山雀的鸣叫，以前得去郊外，跑很远的路，现在可将沼泽山雀的录音，放黄雀的一旁让其听，一学即会。

学油葫芦的叫口最难，得是自己养油葫芦，先把油葫芦养好了，才能驯鸟。养好油葫芦的最高境界是：把葫芦放桌上，油葫芦自己爬出，爬到葫芦的背上，叫三声绕一圈，再自己爬进葫芦……

晚上油葫芦爱叫，过了子夜叫得更欢也更好听，你得放弃睡眠，将黄雀放在葫芦边听学。

可我那时养的一只又是“笨雀”，连喜鹊叫都学不像！那天我正在院子里拾掇，忽然听得一阵吵架似的乱喳喳鸟叫，一看，一只野黄雀停在笼顶，对着那只笨雀大声聒噪，像是训话似的，我矮着身子悄悄过去，从下面托起笼子，蹑手蹑脚往屋里移动，非常慢，非常慢，终于移进了屋子，用脚一踢，关上门，把那野黄雀逮住了。

先饿上它一天一夜，再渴上它一天，然后先给水，让它看着我感激。然后喂食。黄雀最爱吃的是苏子，在它饿极后，我第一次喂食就是苏子，它又把我记住了。然后让它又渴上、饿上一天，又是我供水喂食。这样重复三次，鸟儿不怕我了。然后教它“三叫”，没想到是只七窍玲珑心，一学就会，没半年，就把整个崇文区的黄雀都比下去啦！

“这不，咱们来闯大上海啦！”那拉塔老爷自豪地说。

那天邻居里听那拉塔老爷聊小黄雀的人越聚越多，结果它的故事迅速传遍了潘家湾。

鸟笼挂着，那拉塔老爷把鸟笼里里外外打理得比自己的卧房还干净，每天特地来看黄雀的络绎不绝。那拉塔老爷不许人逗它。看，可以，逗，不行。

他笑眯眯地坐个小凳，瞅着，为小黄雀替他在大上海挣脸而自豪，有一次我问他，到底有一条胡同开心，还是有一只小黄雀开心？他回答，当然小黄雀啦，胡同只是个数字！

老谭常因此背地埋汰他，旗人就这个脾气。痴得不行。

大门旁的一个旮旯，向阳而背风，那拉塔老爷常坐那儿，抽着水烟，小黄雀呢他用一根长长的晾衣竿叉住笼钩，倚在身后的墙角，那天对一旁的老谭说，听说群力烟纸店来了“贡字牌水烟”，我去看看，你给看好了！他指指小黄雀。

一共只在店里盘桓了十分钟，回来就只看到老谭那张哭丧的脸，叉在墙角的小黄雀不见了！

“我只不过去撒泡尿，回来就……”知道闯下了大祸，老谭的声音比乌鸦还沙哑。

可怜的那拉塔老爷把眼睛瞪得老大老大，挣扎了一会儿，就一头栽在了地上。

开头几天躺床上还有意识，每想起小黄雀就老泪纵横，还一个劲地催我去公安局报案，后来不行了，深度昏迷，一种慢性的脑出血，毕竟八十多岁了，医生一开始就不打算开颅的。

那拉塔老爷，一个镶黄旗的后人，没倒在京城而倒在了上海，他倒下的那个地方后来很有名，就叫“中远两湾城”。

饭包兄弟

正在给学生上课，那个电话来得遥远而蹊跷：“我是阿大啊，老二不行了，求求你，快救救他……”

我一时没反应过来，以为骚扰电话，就摁了。没想它第二次打来时竟是满屏的哭声，并叫着我小时的绰号：“……‘奶粉’，老二真的快不行了！你还记得我们当年在光新饭店‘抢饭包’吗？他还救过你……”

如同雷鸣电闪，如同被人揭了短，我突然震颤着穿越到五十年前。

那个十年的第一年，我家就“出事”了。里弄的狠人，不但对大人狠，对我这样的十一岁小孩也一样。窗玻璃没有一块是好的。房门无论白天还是黑夜都被人擂着玩，并且用木榔头擂得战鼓般山响。

细节就不说了。反正妈要去重症病房为父亲陪夜，临走只留下三元五角钱，粮票若干，说：“你一个人过一个月吧，省着点。”

我想到是立即逃离。那个外号叫“药死他”的天天在追打我，我要他从此找不到我！想着，我又捏了捏钱。

这看上去像是一笔巨款。上海那时食堂的糙米饭是一分钱一两，以每顿三两计，一天就是九分，但如果想“下饭”的，那就是妄想，我便把早餐改成三分钱一张的咸大饼，晚餐呢白饭加持一份一分一碗的清汤，虽然顿顿是白饭，这个月总不至于挨饿吧！

同学赵永康的爸爸管着一个农机仓库，我就住仓库，虽然脏破，总比家好。

顿顿糙米饭的日子撑了三天就撑不下去了。我们家原先是“双职工”，在上海怎么也是中等生活水平，天天沾不到油盐顿觉浑身无力。那饮食店我故意挑得很远，叫“光新饭店”，不让熟识的人看见，但陈年糙米饭毕竟粗粝不堪，便非常垂涎别人的菜肴，哪怕只是一撮萧山萝卜干，一盆咸菜毛豆。旧上海的底层社会有一种营生叫“抢饭包”，就是哄抢食客留下的剩菜剩饭。我们那时不知不觉地承袭了这个旧习。

我的冤家是一对双胞胎，不知何故兄弟俩都长着兔唇，不但五官一模一样，兔唇位置也一样，唯一的区别就是老二的兔唇有紫斑，紫得发亮，一旦发现剩菜总是狼一样最先扑上去，舔个精光，我开始是很不齿的，以为很贱很没羞，但日子一久，到底还是服从了身体的诚实，那些残羹余汤的不可抗拒，一如骨头之于狗、鲜血之于鲨鱼的不可抗，于是几乎不可遏制地和他们一起抢，一起舔，事实上早就馋极了，第一口舔上去，真是琼浆玉露，天上人间，舌面突然会接触到一种柔柔的侵略性的瘫痪美，所有味蕾刹那间集体暴动，饿极的我几乎把整个脸都贴了上去，腮帮子妥妥地挂满了残羹。

我已是“瘪三级”的流浪儿童。“舔盆子”旧社会叫“抢饭包”，饥饿使人根本没有尊严可言，然而与双胞胎相比，我还是嫩了很多。首先，我抢不过他们，这可不是体力的问题，也不是速度的问题，而是谁比谁更不要脸，每每我抢到了盆子，那阿大或者阿二冲上来就对盆子“呸！呸！呸！”连吐几下口水，我端着它就傻了，想着唾沫被氧化后的气味，心里泛起阵阵恶心，就这一刹那，他们把盆子抢了过去，嘻嘻哈哈地舔了起来……

我气懵了，以后只要抢到盆子就先一口“呸！呸！呸！”，或者对着他们的盆子也来个“呸！呸！呸！”，以为这俩舔盆狂魔会见“呸”而逃，不料人家根本无所谓，无论你怎么“呸”，对人或对自己，他们都凑上去狂舔。时间久了，才知道他俩比我更惨，就连一分钱一两的糙米饭都没钱买，厨房丢进泔脚鬻的焦锅巴才是他们的主

食，舔盆子于我是“下饭”，是“开小灶”，对他们则是性命，因此餐桌幸存的残馐饭疙瘩我是从不与其争抢的。

那时的普罗大众菜单，番茄炒蛋的残羹最美，鸡蛋浆与番茄酱的混合物往往还没等我等凑上去，已经先被客人自己舔光了，这些客人好比饕餮，最后的一幕是自己吞噬自己，我们自然无与争锋。

糖醋小排的残体乃兵家必争之物。肉早没了，酱汁酸中带甜特别可口，而软骨脆脆可口，骨白以下的骨头嚼之有髓质如酪，所谓食髓知味，一旦吮出了髓汁则胜过肉质无数；至于拼抢最常见的“肉丝黄豆汤”，那活可是有危险的，肉丝早没了，沉底的黄豆已经涨得扁豆那么大，一不小心会呛入气管，就麻烦大了。而有一次，我恰恰就被呛住了，那是我先得手，为防双胞胎的毒手，我一手捧着搪瓷碗直灌，一手支挡着最先冲过来的阿大，慌乱之下一粒黄豆呛住了我的气管，刹那间我的脸憋成黑紫，双手抓着喉咙一屁股坐到地上，两眼暴突地挣扎，幸亏阿二从旁一步跨上，右手猛拍我的后背，又猛打几拳，“噗”的一声吐出了黄豆。

为感谢二兄弟，我请客，买来食堂的黑锅巴，一分钱可以买三两，二分钱买了六两，去破仓库猛煮，放点盐，狠狠地饱餐了一顿，足以敲着肚皮唱歌。

我们成了好朋友。阿二还是摸蟹吃生蟹的高手，他一眼就能辨出蟹洞，那时上海郊区的螃蟹乃寻常之物，蟹洞很多，阿二手到擒来，河水里豁嗤、豁嗤洗几下，一手捏住蟹壳两端，一手轻轻掰开蟹的肚脐，突然拗断肚脐，蟹疼得立即两螯往下护脐，阿二便趁势扳去蟹壳，一折二，直接吮吸蟹斗里的蟹肉。手法之熟练，令人瞠目结舌，多的时候，他一天可吃六七只，我们一旁揩油，也能吃个几只，营养固然得到改善，但腥味实在受不了，多年后吃醉蟹醉虾，虽然也都是“刺生”的，但风味迥然不同，后者才是真正的酒渍美味。

我两个月的短期流浪随着父亲回家而结束了，分手时，我们学着大人的腔调山盟海誓，“永不相忘，永远兄弟”！

我们都哭了，都觉得自己是少年英雄。可事实上，一旦进了中学，又毕业分配，职场冷暖，人海沉浮，为五斗米，忽而暴躁，忽而折腰，炒股，动迁，出国，风风雨雨不知多少，早把这对“双胞胎”忘了，如今突然的穿越，叫人傻了。

毕竟半个世纪了，走在路上，哪怕他俩的特征再明显，我也一定认不出他们。

当年的“生死之交”，现在见面非常别扭，毕竟长达五十年的陌生了，他们的经济条件之窘，只要看所住医院就明白了。

婚否？子女？家庭？医保？这些都来不及问，只问医案——肝癌晚期。

细问，主治医生一个劲地摇头：拖日子了。患者有长期食用生蟹虾的恶习，肝吸虫导致肝硬化，乃至晚期肝癌。

生蟹虾。肝吸虫。我心里暗叹一声，把材料传给老朋友、肝癌权威杨秉辉教授，杨教授的回应更不乐观。现在的状况，就算有条件换肝，也迟了。

只有阿二还满怀希望，他脸色蜡黄，兔唇深紫，还一个劲地对我扮着笑脸，不断地问，“记得吧？光新饭店抢过饭包？……当初，一粒黄豆，我还救过你！‘奶粉’！救我！你一定有办法的……我电视上看到过你！救救我……”

这一声声的呼救，堪比一记记的打脸。我这样的微末之人，只能贼一样地留下一笔钱，匆匆逃离病房，唯心里一遍遍地念叨着：

别了，饭包兄弟！别了，饭包兄弟！

乡医鲍三

认识鲍三是怎么也想不到的一個因緣。

1982年的盛暑，我从皖南的宁国县城赶往地处深山的单位，班车因为洪水暴发而停运，只能沿着公路徒步。

公路四十里处有一株据说是明朝种下的大桂花树，亭亭如华盖，遮阴五六亩，快走到大桂花树时真是青筋暴绽，汗出如浆，嗓子冒烟，幸亏远远就看见了树旁人家，急急叩门求一口水，应门的老头冷冷地打量了我一下，给了我一大碗凉水，然而接着的举止又让我目瞪口呆，只见他顺手抄过一撮糠麸往我碗里一扔——这，什么意思嘛？！还能喝吗？！我怒视着他。

老头五十开外，窄脸，三角眼，皱纹多，瞅了我一眼说，上海人吧，慢慢吹，慢慢喝。说着径自进去了。

我这时血脉偾张，喉咙干得像有小手从里伸出，但也只好忍着性子小口小口地吹、小口小口地抿，俄顷一大汗淋漓的粗壮小伙子也来叩门，老头见状，伸手就是一大碗凉水，那小子头也不抬咕嘟咕嘟地喝完，说了声“鲍三爷，谢谢”，抹嘴就走。

老头乜着我。我说，老乡，你如果看我不顺眼，干脆就别理我。

他看了我一会儿，慢悠悠地说：“你不懂，这是为你好！将来你会谢我。”

我干脆停下，看着他。他反剪着手，看着小伙子的背影继续悠悠地说，你和他比？他是什么身体？你是什么身体？老话说，你是“膏粱之体”，他是“藜藿之体”，这么热的天，赶路的浑身就是个火

炉，一大碗凉水下去，就像烧红的砂锅淬入冷水，他“藜藿之体”可以承受，你行吗，痛快是一时的，病根是一世的，懂吗？

“膏粱”与“藜藿”，我当时还是第一次听到这样的说法，老先生蹲在地上写给我看，我发现他的字写得非常好，对他顿生尊敬之心，“我叫鲍三，此地都叫我鲍三爷”，他介绍自己的时候也很淡然，按照他的说法，穷人家栉风沐雨从小锻炼的身体，叫作“藜藿之体”，藜与藿都是野菜；城市里吃细粮娇生惯养之人，就叫“膏粱之体”，膏，就是油脂厚味，粱就是白米细粮，不同的体质当然不同对待。

我对鲍三爷佩服得五体投地，山野之处居然有如此高人，以后每次经过大桂花树都要拜访他，他喜欢上海的肥皂和牙膏，我每次都带一点给他，时间稍久，便发现他其实是当地很有争议的乡医，没有执照，也没有卫生院的背景，但农民什么病都要找他，内科、妇科、儿科。

他原来大有来头，乃上海中医大家程门雪麾下的“江西小药童”，1942年十五岁就跟了程门雪。因为出身婺源药工世家，天性聪慧，自学勤奋又得程门雪的点拨，很快成为药房柱石，想那程门雪是何等样的人呢？只要知道他的启蒙老师是皖南名医汪莲石，深造之师是海上中医巨擘丁甘仁，他长期担任上海中医专门学校的教务长，1956年创建上海中医学院并任首任院长，海上名医半出其门，就连国医大师裘沛然亦出其门下，就知道他在上海中医界的地位了。

在“以阶段斗争为纲”的时代，程门雪居然“公然”把病人分为“穷人”与“富人”，认为前者是劳苦大众的“藜藿之体”，筋强骨壮，力主用药如“降龙十八掌”般的“迅猛彪悍”，以张仲景的经典方药为基本模版，加减后大剂量进出。对富人呢，程门雪根据病人“易虚易实”之“膏粱之体”的特点，遣方则从丁甘仁的云淡风轻，用药轻灵机巧，重视精确配伍和精准炮制。

悲剧是，他固然治愈了不少危重急症，声誉鹊起，却被人私下嘀咕：对劳动人民“下手真重、真狠”！后来就被贴了大字报。

程门雪去世于1972年，鲍三却在更早的时候被劝退下乡务农。虽然是个药工，但因为得之程门雪的“一缕仙气就可成道”，他用药和程门雪一样善走两个极端，要么大刀阔斧，要么杏花细雨，如一中年船工患阳明实热，他狠用白虎汤，其石膏（著名大寒之药）居然用到200克，省医院都束手无策的热症被他一鼓而下。又一次遇到风火水肿者，是个刚插好秧的农妇，他大胆用越婢汤，麻黄（限制类药）用至60克，在卫生院的惊叫声中，农妇霍然而愈。相反，他对合肥或芜湖市来的干部却“温柔有加”，用麻黄则3分至5分（0.9~1.5克）亲手蜜炙，桂枝1分至3分（0.3~0.9克），煎水炒白芍；他用苍术，一定要用米泔水先浸，熟地细细炒松，再用砂仁或蛤粉捣拌等，常常“四两拨千斤”，轻剂而起重疴。人或讥他“媚上”，他总是很痛苦，不是认官有多大，是认体质啊！认病不认人，“膏粱之体”不得不如此啊！

但是一个药童，到底不如程门雪的精妙和老到，有成功，有失手，成功无人揄扬，而失手屡遭攻讦，故而只能长期沉浮于乡里，辗转于“藜藿之体”，治好无数的农民而依然没有上升的空间。

还有收费的困境，他长叹一声：“不收费我吃啥？收费呢又非法，好几次我宣布歇业，乡干部和老乡又找上门……”

根据贫富辨体质，根据体质决清浊，那是二十世纪八十年代的一个乡间中医的故事。其见识不知比同侪高明多少。

2014年的时候我去看他，他已先一年去世了。到死，还是个农民。

非常言行



雍和 摄

“茧房”故事

同学聚会，因一张网红照片而热议是事先不曾预料的。

沃特·阿鲁法特是“二战”期间的一名美国海军士兵，1945年10月至1946年2月，因为随军执行任务，在上海停留了五个月。在此期间，喜欢摄影的阿鲁法特拍摄了不少反映上海市井风貌的照片，其中一张题为《吃蟹》的照片近年来风靡了朋友圈，每到蟹秋，这张“上海人狂吃大闸蟹”的老照片总会疯传。它的真实性是毋庸置疑的。讨论的焦点是：新中国成立前的上海市民真的有这么好的“口福”？

那天，网上的争论居然延伸到了同学聚会。一女生称当年大闸蟹不但不稀奇，而且还是“当地一害”！四十年前她在安徽巢湖某地做过小学老师，当地大闸蟹不但贱得没人吃，而且大面积地毁坏水稻，屡屡造成减产，县委号召广大基干民兵，发动群众，“除蟹害，保丰收”，为此很多青年推迟了“国庆婚礼”而投入“战斗”，我们那女同学也动员了所有的小学生，利用大闸蟹的趋光性，在稻田四周拉起渔网，点起火把，通宵杀灭。

以后的日子，当地农民把她尊为“女强人”，因为她“敢吃蟹”，而且顿顿吃，没承想大闸蟹是万万不能“当饭吃”的，她连吃了一个多星期，不但例假乱了套，而且腹如刀绞，头晕目眩，从此落下了例假期间偏头痛的顽疾……

几乎所有的同学都为她的“信口开河”而目瞪口呆。大闸蟹居然会沦落到“贱如糟糠”，大家伙不知该附和还是质疑。

看女生尴尬，我说，我当年下放的地方也是安徽“宁国县”，附近是著名的水网地区——宣城。我可以负责地告诉各位，上海职工刚去“小三线”的时候，皖南地区也是不吃蟹的。蟹也有大年与小年，

大年的时候，无数的大闸蟹会集群迁徙，卡车在土路开过，轮下顿成一望无际的厚厚的“蟹糊之路”，老乡们居然用铁锹铲起喂鸡鸭鹅猪。

一同学听了大发感慨：明明珍馐，不知珍馐，即是信息茧房；知其价值而无法流通，即为“价值茧房”，任何有价值的人或物，一旦进入这两个“茧房”，立马死翘翘。

所谓“吾之蜜糖，彼之砒霜”，东北的农垦大军最先见到的场景不也是“棒打狍子瓢舀鱼，野鸡飞到饭锅里”吗？苏东坡当年被贬黄州（今湖北黄冈地区），也为当地猪肉“贱如泥”吃惊——“富人不吃，穷人不懂”，盖因猪肉腥膻，当地人不懂“多加酒，少放水，小火炖久成美味”的道理，便满大街的万人嫌。

“想听听我的‘茧房’吗？”旁桌一直听着我们的热议而保持沉默的老人突然开口了。年近八十的他，脸上的沟壑密密麻麻。他说，我是当年的上海赴疆知青，因为常年放羊而练成了一手绝技：扔石头。《水浒传》里面有个“没羽箭张清”是吧，一块鹅卵石，想打你鼻子，不会打到眼睛。你们信不信，我的本事绝对不亚于他。那是放羊练的，天天打，用满沟的烂石头代替羊鞭，当地的老牧人是我的师父，他做个“面靶”戴着，天天训练我，面靶上画着五官，他手执羊鞭，要我打他脸，打错位置，“嗖”的一声，他的皮鞭就抽过来，百发百中，我越打越神，他也越站越远，直到有一天，我能精准地打到五十米甚至百米之外，远远的头羊，我一块烂石头就能左右它的方向。

我们的放羊地就是和田地区的皮山县附近的塔里木河畔，那里的古河道水源不稳定，时而湿润时而干涸，我们也就跟着水草漫游，除了肩背帐篷，我们的腰上永远悬着一个大皮袋，里面鼓鼓的永远装满着塔里木河的烂石头，打羊，后来干脆练成皮弓打鸟，和我师父烤着吃。

多年后，我回了上海，有一天突然发疯似的用头撞墙：那满大街卖疯玩疯的“和田玉籽料”，不就是当年我们扔羊打鸟的“烂石头”嘛？！

什么“糖皮”，什么“羊脂玉”，我敢打赌我当年扔出去的每一块都是！

我扔下家里的一切，直奔当年的牧羊地。但师父早死了。我们的放羊地——偌大的古河道早成了“矿山禁区”，不要说人，连个老鼠都别想进去。

“呵呵，要说‘茧房’，这三十年里我扔掉了多少和田玉呢！”他笑吟吟地看着我。我看着他满脸的沟壑，忽而想到了高力士的咏荠菜诗：两京作斤卖，五溪无人采。夷夏虽有殊，气味都不改。

说是高力士被贬窜夜郎后才发现，一如他的今非昔比，内地视作餐桌尤物的荠菜，一到贵州碰都没人碰。

全唐诗里，高公公唯一的一首诗为今天的讨论托底，倒也稀奇。

蹭蹭蹭

你没注意到，蹭Wi-Fi也是一种新常态。

公款吃喝少了，蹭Wi-Fi的多了。两者似乎没有因果关系，但“蹭”（个人免费）的意思都差不多吧！

小区门口新开了一家咖啡厅，从酷暑时节开始，门口就不断有人冒着五六十度的高温踟蹰，不知者还以为咖啡厅的生意好到爆棚，比及探头一看，卡座里鬼都没有一个，那么，这些人半昏迷地倚着门干嘛呢？

咖啡厅收银的无奈地说，都是来“蹭Wi-Fi”的。

开通Wi-Fi要密码，也有无须密码的，咖啡厅的老板慷慨地设置了后者，于是从早到晚都炸满人，齐齐地低着头，撵也撵不动，特别是几位“宝马绅士”，浑身名牌，手机大都是iPhone6的，也在此处蹭，我无意批评他人私德，也许，贪小之心，人皆有之，我只是好奇，比贪小更形而上的心理是不是一种“无偿攫取的快乐”？一种“胜利”？

家里的宽带组合一年才一千多元钱，其中捆绑的Wi-Fi一个月才二十元，可土豪们宝马买得起、开得起，家里的月租二十元的Wi-Fi却舍不得开通，更省着、抠着使用电信“流量”，常常拿出“程门立雪”的死磕劲，擎着iPhone6，顶着酷热，汗出如浆地到处蹭，到咖啡馆蹭、到急诊室蹭、到苹果专卖店蹭，到一切有免费Wi-Fi的公共场所蹭，徐家汇一高档厕所自从有了Wi-Fi，便成天人满为患，里面的一坐下就赖着不走，外面的冒着恶臭也要“发稿”，管理者一看急了，立刻设置密码，厕所一下又没了人。

类似的成就或“胜利”还能见诸如下的一幕：每每通往虹桥机场的高架，总遇到密密的轿车一溜地路边排队等候，把路面堵得窄窄的。

“等什么呢？”我总不明白。某次朋友接我，见面就说，接你前，小弟我在机场外可足足晃了五十分钟！我大惑，问：“为什么不进车库？”朋友撇撇嘴，说：“那不要钱吗？！”

我的个天。我突然明白了，为什么一直以来通往机场的高架上总有车辆长龙泊着……话到嘴边，差点冲口而出：“朋友依也忒狠啦，豪车你买得起，停车费才多少钱哪也要蹭？居然自我流放了五十分钟！”

每每看到老同学住了豪宅，却舍不得叫清洁工，每天打扫三百平方米的大宅，长年累月的，蓬头垢面得像个泼妇，常为她暗暗叫苦，不是我刻薄你，住不起嘛就不要住，倒不失为襟怀坦荡，何苦蹭不到人就蹭自己呢，如果自认是“劳动人民”，就干脆像我一样住小户型，照样可以请钟点工。

然而最惊艳的还是最近所见的“法兰西之蹭”。因为恰巧同在巴黎旅游，接到老邻居狄的电话我便赶紧过去，说是到欧洲扫货完胜，住在巴黎富人区——16区附近的“皇家园林布洛涅”，到达布洛涅，手机联络。我坐地铁十号线过去，一路想，狄爸原来弄堂口卖油条的，狄如今还真今非昔比，欧洲扫货，还住皇家园林，也太奢侈了吧！然而到地方一看傻了，这叫什么“皇家园林”啊，就一森林，背包族夏天露营的帐篷区，天寒地冻的现在连流浪狗都走光了，那货就孤零零地蜗居一小小蒙古包，屋内简直是名牌包包大展，印象里光“路易·威登”就有十五只，其他“香奈儿”若干，“爱马仕”若干，“古琦欧·古琦”若干……而蒙古包的当下跳楼价是五个欧一晚——几乎白送——简易厕所无淋浴无暖气，照明还是应急灯。巴黎的十月，布洛涅森林地区的晚间气温往往接近零度，这不是找死吗？！他却得意地拍拍床上堆积到顶的包包说，你知道它们到了中国是什么价吗？

我只能笑笑说，你胜利了。把法兰西都给蹭了。你胜利了。要知道巴黎市内最经济型的旅馆均价也得八十欧元一晚。

因此，你胜利了。

原班人马

你说偶然，就是偶然；你说必然，就算必然。反正上海徐汇区桂林路上有两座著名的园林，差不多双胞胎一般地挤在一个位置，西边的是桂林公园，东边的叫康健园，隔着一条桂林路，呈睥睨之势而东西睽视着。更难得的是，彼此风格不同，恰好和平相处几十年。

那天也算是偶然，桃红梨白，柳眼逗绿，所谓莫负春光，我们信步走进了康健园的南门，刚一进院就后悔了，鼓乐喧天，右手一块空地，已被老头老太占满，你视觉空间占满也就算了，你不能听觉空间也不放过我吧——照例是乌糟而自我陶醉的广场舞：“秧歌”。樱花环绕的青砖地上，一只大功率录放机大肆喧嚣着老掉牙的节奏狂热的老歌，什么春光旖旎，什么春情悱恻，什么春花秋月何时了呀一刹那统统废了。可以毫不夸张地说，强震之下，娇弱的樱花也纷纷坠地，但陶醉的老太们对这一切根本就是置若罔闻。

我突然头痛欲裂。立马想走。但同道说，我们因此而原路退回也太过了吧？也许公园深处尚有清雅之地呢！

于是逃离。过了石拱桥又是一片樱花。但刚坐下，另一标人马杀到，草坪被占不算，所放的音乐竟然是暴力的迪斯科。领舞的是个老头，远远望去，脑后秃得有声有色，因为左右头发掉得不匀，整个后脑勺如同一只刨了一半的歪芋艿，我喝了一声倒彩，他回头一凝神，我们俩都愣住了：“这不是……？！”是的，我们都认出了彼此。这不是当年航道局的“闹钟”嘛，三十多年前和我同住曹阳八村，他家有外汇，买了一只“四喇叭”，装满干电池，音量开到最大，拎着，上面一副蛤蟆镜，下面一条喇叭裤，类似的打扮，那时算“标配”，两眼整天骨碌碌地看着行人——主要是女孩们的反应，白天黑夜地在曹杨地区逛，然而，包括我父母在内的老一辈，都对“闹钟”他们恨得牙齿直痒痒，因为如他这么整天拎着四喇叭闲逛的在曹阳新村有很

大的一群，这班人马有男有女，不分昼夜地骚扰着、放着彼时的“电子音乐”，邓丽君的、凤飞飞的，“世界名曲”“小夜曲集锦”……逛到哪里，噪音喧嚣到哪里，那是一种“音乐雾霾”，不管你开不开窗，都往你屋里钻，老人被搅得坐立不安，小孩被搅得又哭又叫，而“闹钟”们，却拎着四喇叭逍遥复逍遥，这帮男女当年二十多岁吧？现在都五十开外了，还在用他们的噪音继续占领着公园、广场与人行道，所不同的仅仅是用“爱疯机”的大音量放送替代了录音机……

想到这里，肚里有气，赶紧离开“闹钟”，穿园而过，直入对马路的桂林公园，殊不料，桂林公园也“沦陷”了，它甚至更闹，除了到处是“爱疯机”放送的舞曲还多了笛子、二胡、唢呐、黑管加大鼓，天呐，全世界的公园都以“幽静”为特点，从什么时候开始，唯独我们的公园以“吵闹”为特色？！从东园到西园，我们几个想安静谈诗论画的竟然找不到一个安身之处，如果允许夸张的说法，自高处俯瞰，这二地实实足足地就是个人头攒动的“大菜场”，一群白头男女，扭着、唱着、尖声呼号着丝毫不理会“一己之自由，应以不戕害他人自由为限”的做人准则，仔细想想，嘿，他们不正是三十多年前拎着四喇叭的“原班人马”吗？！

据我所知，“闹钟”们一旦出国还有在邮轮上放送舞曲而大跳广场舞的，甚至以“广场舞”占领巴黎协和广场和意大利罗马广场、夏威夷沙滩的呢！

抢吃早餐种种，抢吃海鲜种种，抢购日本马桶种种，抢景霸景，插档加塞……唉，为什么总是这几张脸？为什么总是“原班人马”？

平心而论，“原班人马”这三十年进步也不少，会开汽车，会上电脑，会开微博，会炒股票，但不知何故，他们的体内，有一种核心的东西始终不变。

如同不死的块茎，稍有光亮和水汽，它们就长成原来的丑样。

想念臭虫

我很奇怪最近怎么会有点想念臭虫。我这里的“臭虫”没有隐喻，各位无须过度解读，就是结结实实的臭虫。

曾和“80后”谈臭虫，后者表情就像听当年的达尔文谈一个新物种，“臭虫？”他啜嚅着，“上海有臭虫？”看上去很是为上海不平。

事实上，我们儿时，臭虫与我们共存的时间比蚊子还多，是大名鼎鼎的“四害之一”，无论虫格还是才艺都比蚊子高了个去。

首先，它的生存力远远大于蚊子，它怕冷，气温一低它就早早地冬眠了，如果寒潮来得早，它可以躲在木床或其他木制家具甚或板壁中不吃不喝半年没事，直到翌年的初夏才出场。上海滩旧时形容某人赤贫或极瘦常谓之“瘪臭虫”，就是这个意思。我见过一个隔年的臭虫薄得像糯米纸，完全透明，但只要一滴血，马上满血复活。

其次，它咬人时远比蚊子有恻隐之心，一样地嗜血，它却只是谦卑地、偷偷地吮吸，似乎很是歉疚似的，一边叹息一边受用，哪里像蚊子的骚扰，嚣张到宣示主权，跋扈到吸血有理，未吸先喊，未啜先嗨：“此乃我祖田，旁人休置喙！让你赔了血浆还赔睡眠。”

两害相权，我爱臭虫。既然都免不了一口，臭虫侵权时总是不声不响，不疼不痒，从没一个人说是被臭虫“咬醒的”，但都说被蚊子吵醒的，如同那个杀人如麻的齐明帝萧鸾，每次杀人前都要焚香祷告，实在令人切齿至极。

臭虫咬还有一个妙处，那就是咬后的痒，痒得让人“舒服”。“蚊子块”是越挠越大，越大越疼；“臭虫块”不然，始终那么一

块，挠时痒而不疼，无聊时不时地来几下，颇解寂寞。

故说臭虫才艺出众我没意见，但大人们对臭虫的戾气却十分深重，小时弄堂里总是定时地摆开杀灭臭虫的龙门阵，各家有各家的招式，那是孩子们的盛大节日，我们家的大员喜欢“烫”，商纣一类的炮烙之刑，初夏时分把大床搬出，往往“棕绷”或“藤绷”的，大水烧沸了，一壶一壶地浇下去，孩子们拍着手，笑着，跳着，看臭虫纷纷中招或勉力爬出，生拌成了熟漉，或仰天挣命，或趑趄待毙。也有邻居喜欢“熏杀”之刑，用雄黄或其他有毒中药比如狼毒或夹竹桃的汁液蒸汽喷灌：借蒸汽压力使有毒气体从喷头的小孔喷出，以熏杀缝隙内的臭虫和虫卵。

最常见的是“六六粉”或“敌敌畏”涂抹喷杀，效果固然极好，但后来的事实证明，这种方法杀虫一万，自损八千，“六六粉”或“敌敌畏”对人类的危害甚至要超过臭虫的危害，不但致癌，还对环境造成不可挽回的影响。

那时最经济环保的杀灭臭虫，要数弄堂里经济条件最差的“小狗子”，那人不去支边，在家待业，他杀臭虫主要是人工捕捉：敲击床架、床板、垫褥等，将臭虫震下、处死，或用针、铁丝挑出缝隙中的臭虫，予以杀灭。此种手法需要人力，我们往往就是他的帮手。他还在大伏天的毒太阳里，晒死臭虫，强烈的太阳光下暴晒一天，没有一只臭虫受得了。以此类推，“小狗子”还会在腊月里搬出木制家具，零下六七摄氏度的天气，三四天可全部冻杀。

但臭虫总也不灭，因为旧时房子的板壁都是木质的，所谓的“护墙板”完全成了臭虫们的渊薮，把“护墙板”拆了，房子也完了。

不知何故，上海的老城厢并未完全匿迹，而臭虫却不知何时突然消失，而且非常彻底。

不信，你现在给我找一只臭虫试试？为了儿时的记忆，我不怕犯众怒而常常想起它们，因为童年的记忆无咎。

哪怕是一只害虫。

大战“蚊渊阁”

我家蚊子多得都成渊藪了，故名“蚊渊阁”。

蚊子的任期当然没有法的约束，然受时令的羁縻最多也就半年，上海地区一般六月份上市，十一月歇阁，活跃期不可谓不长，细心的人都注意到，大伏天并非蚊子逞凶的日子，倒是秋蚊素称“恶蚊”，大概预感凛冬将至而拟大肆剽掠后闪人，下口之狠令人发指。那日抱起小孙囡，忽见花格子床单上有物蠢蠢然，颠预之态如同弄堂游戏的“造房子”，一瘸一瘸的，定睛一看，居然是只肥胖到飞不动而只好瘸行的大蚊，不禁一掌下去，刚好击昏，但见肚大如鼓，色如墨猪，到底吸了我孙囡多少膏血呀！一怒将其车裂，蚊血听说大补蟋蟀五脏，今年我又没养蟋蟀。入秋以来阖家苦蚊久矣。大人小孩脸上的红疱都像葡萄一样一串一串的，新疱替旧疱，徒叹灭蚊难，问题是家有小儿，蚊香敢用吗，谁知内含敌敌畏否？“雷达”也杀气太盛，电蚊拍更是个摆设，于杳晃凹陷处一筹莫展，较为可行的还是拦截，但纱门纱窗虽好，无奈快递太多，难免频频开门，每次闪进闪出都必须偷汉似的敏捷，我是一向把蚊蝇比之猫狗的，蝇性憨直如狗，蚊性狡黠似猫，它沿门框伏着，极有耐性，门稍隙开，它们便闪入，日积月累，只进不出，故堪称“蚊渊阁”也。

某晚刚合眼，耳畔就是一片嗡嗡，顺手给自己一个嘴巴，惨了，恰恰打在耳孔上，立刻铙钹磬铎一片轰鸣而且疼得钻心，这地方原是人身要害，当年看“隋唐”小罗成被单雄信一把擎起戏耍，立即双手对后者两耳一拍，疼得单雄信当场放手就是这招，叫作“鸣天鼓”。

痛定思睡，翻个身。又是嗡嗡，又一巴掌，又是疼得铙钹磬铎震天轰鸣，开灯一看，该蚊真是精品，四处寻它千百度，蓦然回首，恶蚊却在，灯火阑珊处，捋须挠足，一派洋场小开弹弹背带裤的悠闲，我干脆灯光大亮，这只蚊精却柳絮似的飘上了天花板，循迹看去，上

面居然二十余只，二次大战时，英国空军的一代名机不知为什么叫“蚊式”，曾立下赫赫战功，据说是全木质的，以“蚊”命名大概就是取其轻盈凶狠敏捷的意思吧！

想了想，忽然忆及四十多年前去同学家，墙旮旯里倚着一杆“金瓜锤”的妙用了，那竹竿上鼓着一个圆圆的纱布包，专门杀灭天花板上的蚊子，一顶一个，效果奇好，唯一遗憾的是屋顶上蚊尸累累，秽迹重重，同学的妈妈又有洁癖，遂每年都要刷一次石灰云云。我这里恰好有一个高脚凳，何不仿效一次呢！

已经是半夜了，我精神抖擞，右手一块湿抹布，左手一张湿巾纸，怀着强烈的仇恨，一只一只地收拾它们，这活，说是仇恨，万不能挟恨而作，须淡定，手持抹布对准了，倏地摠上去，再轻轻一碾，若有尸痕即用湿巾纸揩清，难点在于，彼等常常二三子鼎足而栖，若想一网打尽反而全部落空，贪多尽失，须得放弃，方有斩获。

天花板是雪白的，墙是浅灰的，反差如此强烈当然对蚊子很不利，半小时不到，入侵恶蚊就被全歼。

翌日，移师客厅。因为趋光，客厅的纱窗纱门停满蚊子，纱窗是软性的，吃不得力，歼灭效果大大不如半夜，再静心一想，忽然想起学农时面盆里涂满肥皂沫捉蚊的往事，便用皂液涂满手掌，用以粘蚊效率大增，我的手法有捻、抹、罩、兜、挥，那蚊再怎么狡黠，碰到皂液就没辙，片刻工夫鸣金收军。

检视战绩，灭蚊四十余只，“蚊渊阁”顿时宁静。

不过，快递还得频来，家人还得偷汉般地闪进闪出，恶蚊仍然“沿门框伏着，门稍隙开，便闪入”，不久，又会渐成“蚊渊阁”……

是的。是会这样的。但我绝不绥靖。恶蚊，至少不能在我家逍遥。

摠蚊

冬眠不觉晓，处处蚊子咬。在广州过冬的违和感之最强烈，莫过于“冬季灭蚊”了。

节气早已入冬，这里的小区居然还在撩人，号召居民配合物业清除积水，全力灭蚊。这在一个上海人眼里实在不可思议。

广州一年到底要繁殖几代蚊子？答曰，全年繁殖无障碍。这个一无大饼、二无咸浆、三无粢饭、四无烤麸、五无咸肉、六无大排、七无水芹、八无素鸡、九无扁尖、十无油面筋的城市，蚊子却多到爆，你就是所有门窗都装上纱窗也不济事，你会发现冬天的蚊子都是从浴缸、盥洗盆的下水口飞出来的，成群的，刚蜕壳的小鲜肉，浑身呈淡绿色，如同军校青涩的毕业生，虽然很菜鸟，飞得跌跌撞撞，却野心勃勃，渴望着血肉大餐。

苍蝇蚊子蟑螂老鼠，一定要选择，我自然首选灭蚊，它就像最话痨的小人，明明在伤害你，却伏在你耳边絮絮叨叨，似乎劝你丛林法则，适者生存，与其抗命，不如认怂云云，前人有诗感怀：“三伏凉夜好，清风吹满怀。时方爱露生，鸣镝一声来。”正好睡，恶蚊却响箭一样来袭，相信很多人会和我一样恼火：“你不就要一口膏血嘛，拿去便是！烦不烦人？！”

驱蚊之道很多，古时烧艾草熏蚊，诗人陆游曾云：“泽国故多蚊，乘夜吁可怪。举扇不能却，燔艾取一快。”其“燔艾”就是熏烧艾草，现在的电蚊香，其原理也不过一个“驱”字。欧阳修《憎蚊》诗说，“熏檐苦烟埃，燎壁疲照烛”，说明古人用光来吸引蚊子，觑机打死它，直到现在，这招还在用。当然，最有效的还是蚊帐，唐元稹诗云：“蚊幌香汗湿轻纱，高卷蚊厨独卧斜。”“蚊厨”就是蚊

帐。问题是，熏也罢，“帐”也罢，都有不便，现代卧室，最忌挂灯结彩，还不如我的独门手法：摠。

事实上“雷达”喷杀，于人体亦有害。电蚊拍，则杳见凹陷处难以施展，“小鲜肉”的特点就是不善飞翔，大片地蹒跚在白色墙砖上，若以手掌拍击，难免夹带情绪，掌风过强，彼便惊起，往往拍死一只，惊飞一片，都道蝇性憨而蚊性诈，苍蝇惊飞后往往转一圈后又飞回原处，蚊则不然，刚刚孵出的蚊子受惊后就学会了直线下坠或S形斜线逃遁，不过蚊子与人一样，过慧易折，蚊越狡诈，人越想打死它，最佳的手法便是“摠”，上海人叫作“揼”，揼煞伊——

用拇指或食指对准蚊子直接摠上去，姿态雍容，如揼门铃，即使挟着敌忾也请不必太猛，因为手指面积小多了，指风不比掌风，蚊子感受不到空气压强，信手揼去，一揼一只，应了古人那句话，轻取功名如拾芥。当然，白白的墙砖上也会留下污渍，闻一下，还有草腥气。我一般左手持潮湿抹布，右手连连揼蚊，揼一只，揩一下，或连揼十余只，一并抹之，既像揩黑板，又像当年打“俄罗斯方块”一样乐此不疲，到后来熟练了，摠蚊如点卯，嗒嗒嗒嗒雨点似的，成绩最佳的一天，居然揼掉一百余只“小鲜肉”，积旬之下，至少灭蚊七百余只，想象一下，如果姑息它们，对其一味“绥靖”，搽些驱蚊水，点一盘蚊虫香，这七百多只恶蚊将要繁殖多少后代？嗡嗡响箭将搅掉我等多少清平之夜？

冬至那日，广州的气温总算暴降，恶蚊倏然不见，但我知道，天气很快就回暖，“响箭”很快便重来。

摠蚊，正未有穷期。

种牙记

和心肝五脏比，牙齿当然最容易被忽视，因为总能混。待到混不下去的时候，找了一个认识的医生，没想他一看就一迭连声地“拔”。拔了就种。种牙最理想。

我严肃地正告他：右颊已是地坑，左颊如果拔光，两边都刮穿堂风，你要我从此鼻饲度日啊！

装假牙呢，但“空城”周围的牙齿都在摇动，假牙板旦夕滑进滑出，必然带动邻牙进一步松动，届时恐怕全线崩溃。

商量下来，还是先把右颊填满，装两颗，搭桥后，实际使用可享受三颗的福利，看着朋友那张好人面孔，我欣然付出了两万元。

嘱我隔夜不得喝酒疲劳。等躺上手术床时，朋友说了，现代齿科技术成熟，种牙就是种菜，你很快会看到的。

消毒。麻醉。齿科的十八般兵器都在小桌上，而麻醉效果非常好，割开牙龈，乃至往牙槽骨打洞，我居然毫无感觉，盖着蒙眼的手术布，我看不见外面，也不想看，反正“种一棵白菜”而已，我是真的相信现代齿科的成熟技术。

不好意思，“种菜”过程中，我还屡屡呵呵发笑，极不严肃，朋友问为啥，手术毕竟是手术，任何情况下不能排除意外。

我说你们的所有器械与操作让我想起喧嚣的金工车间，当年我也是钳工一枚，榔头凿子锉刀电钻钢钎老虎钳，今天看来都齐了，我就是个工作台，口腔就是台虎钳，听声辨音，我就知道你们在车钳刨铣，只是你们的家伙微型一点，袖珍一点，我甚至可以感受到电钻下去后，我的牙屑像车床的铁屑一样欢快地飞溅而出，没等我想哼几句

西皮散板，朋友已经在用棘轮扳手把外有螺纹的植体一记一记地拧入牙槽骨，吱，吱，吱的十分清晰……

前后不到半小时，两个植体都成功埋入了。想到三个月后就能重新咀嚼油条鲍鱼排骨毛豆子，我很想抱抱朋友。

然而事情开始不对。因为术后第三天，我的右下唇居然还是麻木的，麻药效果早过啦，为什么还是麻木不堪？正疑惑着，朋友来电了，请我马上去医院，很急。我问啥事，朋友说，抱歉，你有一颗牙齿植入太深了一点，压迫神经，所以麻感强烈。我们现在要把它拧出来一点，不让它压迫神经。我的天！想到现代齿科反正是车钳刨铣，不就捻一颗螺丝嘛，就赶紧到了医院。

然而这次不对劲，朋友让他的副院长动手，打好麻醉针后，副院长一动手我就杀猪似的急叫起来，麻醉时间未到，她居然提前动手了，身体立刻疼得铁板烤鱿鱼似的弓起来，那个痛啊，直接就是“竹签钉指甲肉”的感觉！她大概也用棘轮扳手，只不过是反向拧出，但一记一记地拧在我的骨髓上、神经上，极其尖锐的痛、酸、麻让我一次次地强直性弓起而一身身地大汗淋漓，麻药安在？！这不是“活杀”吗？关公刮骨疗毒，你拿我当关公啊？！

她却平静地要我忍忍，快好了。都意识到麻药效果未到而提前动手的失误，但说什么都晚了，他们不顾我的嚎叫，强摁着我拧螺丝，那个痛啊，再怎么说我“吃不了痛”，事后衣衫的湿透还不够说明真相吗？

每当嚎叫时，他们就暂停。上滑音，下滑音；下滑音，上滑音。我的惨叫几乎响彻医院，如是者再三而停了五次，疼到我快虚脱时，那个螺丝植体终于拔了出来。不知怎的我想起了刘伯承元帅当初不用麻药而痛彻心扉割眼睛，据说割了七十二刀而清清楚楚。他没哼一声，所以他是军神。而我只是常人啊！

朋友还是那张好人面孔，始终堆满歉意的笑。

我，还能怎么样呢？

隔壁通地狱

“咚！咚！咚！……”

隔壁装修翻楼梯，那就是把通往地下室的楼梯口封死，另开一个新口，你不能说他瞎折腾，那是他的自由，但二十四磅大锤与风镐交替发力，如同暴龙的震天动地的脚步声，一下一下砸过来。“咚！咚！咚！……”

可怜小孙囡团团才三个多月，熟睡着，“咚”一记，她就抖一下，“咚”一记，她就抖一下，如同上电刑一般，时不时地惊悸而大哭，我俩心疼得快流血，至少我的两颊如同驱蝇的马脖一样抖个不停。

如此稚嫩的神神经得起这样的暴力吗？

论购屋，隔壁与我们同时，我们曾非常希望和他同步装修，但他不动，直到三年后，我们家宝宝三个月了，他开始动手，我这么说一点也没有暗示他故意为之的意思，只是感叹小孙囡时乖运蹇，沪语“欸欸交，碰着欸欸交”！一出生就生活在惊涛骇浪中。

隔壁很守时，按物业规定，除双休日歇工，每天早上八点开工，下午五点收工，晚上绝不“偷鸡”，就是发出的声音未免千奇百怪，五花八门，几乎地底下的怪物统统放了出来：分离大理石的切割机，是腊月里的阴风，细细地持续地切割着你的肺经；打磨钢筋的砂轮机，是牛头马面的磨牙声，时断时续地啃着你的肝胆；冲击钻更是巡海夜叉的狼牙棒，一次次重复着砸你的背心，而嚣张的电锯则不知疲倦地发出猛刮搪瓷锅底般的尖利声，让你的脾胃“卷帘门”一样不停翻转；至于风镐一旦放大招，那就是朱元璋的诗了：“百花发时我不

发，我若发时都吓杀！”直接就是阴森鲁钝的榴弹炮，橐、橐、橐、橐……捅着你脑壳与肋骨，上下同步刺疼。

隔壁直通地狱。大人也罢了，你说这奶孩子怎生过活？看着她上刑似的痛苦，我几次走到隔壁，又放下了敲门的手，人家也是没办法，新买的别墅能不装修吗？既不违时又不违规，凭什么叫停？难道上什么阵势使啥兵器还得你指定？

问题是惹不起还躲不起吗。逃吧！每天早上隔壁硝烟一起，就“赵氏孤儿”一般，推着小车跟着保姆，捧着团团，拖着水壶奶粉尿片驱蚊剂湿巾纸，丁零当啷屁滚尿流地出逃，先小区里转，再马路上转，回小区又转，转啊转地团团睡着了，我们才可歇口气。

但如此“野战”了数日，疲惫不堪不说，更大的问题是，知道马路周围有多脏吗？废气痰屑飞尘悬浮物气溶胶……团团每天都得照单全收吗？隔壁起码得折腾半年吧？我们的孩子岂不废了？再说也不能整天地站马路吧，又不是交警。

忽然想到了附近的“钟点房”。和K房一样，一个时期以来，“钟点房”似乎总有一种说不清道不明的暧昧，但我们都老夫老妻了还怕物议吗，逃进去再说。

没想到真是一个洞天福地哎！窗明几净的“如家”或者“汉庭”，一百元五个小时，上午十点进棚（一般此时“地狱之声”达到高潮），下午三点出关，中午回家吃饭也罢，叫外卖也罢，丰俭由你，一天能有多少钱？有空调，有沐浴，有电视，有Wi-Fi，能看手机能上网，大堂还有微波炉，凡事差遣有保姆，一周五天也就五百元，有时候甚至觉得比居家还低碳省心轻松呐！

我现在不怎么觉得隔壁是地狱了。地狱只在我心里。视之为地狱即为地狱，视之为乐园即为乐园。

半年后隔壁的声音果然歇菜。唯一的后遗症就是团团偶尔会作“狮子吼”——呜、呜、呜……

粘蝉

敢说每个学生都读过这篇课文，庄子的《佝偻承蜩》。

一个锲而不舍，功到自然成的励志故事。驼背老人（佝偻）告诉孔子，粘蝉关键靠竹竿上的功夫，而竹竿上的功夫是苦练出来的，如杆头上放两粒泥丸不掉下来，粘十只蝉可能会飞走两三只，如放三丸不掉下来，逃走的可能是十分之一；而放五丸不掉，则粘蝉就像拾蝉一样了。

不知列位试过没有。我是试过的。练功的杆子自然要比粘蝉的杆子粗多了，而且截平了，但放一粒直径三毫米的塑料珠子（绿豆大小），然后举起，则必然半途就滚下。把圆球直径不断加大，则不断失败，直至四厘米，如乒乓球大小，才勉强稳住。一粒圆球尚且如此，更不要说放“两丸”“三丸”的了，那活，马戏团的也不见得能行，而一杆顶五丸，人生若有这等绝技又何必再去粘蝉呢？

况且还是个腰背无法挺直的残障人士。

问题是，多少年了，读过这篇课文的，有谁问过老师，“佝偻丈人”苦练这门绝顶的“屠龙之术”究竟是图什么？仅仅为几个知了？或权充夫子的励志教案？抑或为“承蜩”而“承蜩”地娱乐至死？

愚钝如我每每反复琢磨而不得要领，反倒偶尔会想起儿时最好的玩伴徐云良。

赤脚爬树的年龄，我与云良暑假里几乎天天在一起拷浜，掏鸟，叉鱼，捉知了。说到知了，他有一手粘蚱蜢的绝技，一根竹竿，笔直，杆头黏上面筋，云良稳稳地站在树下，手持竹竿贴着树干迅速地伸向蚱蜢，蚱蜢黑而胖，是知了中肉质最厚但也最为警觉的，稍有动

静，就“嘎”一声飞走了，但云良粘蝉细心果断，快接近时总是闪电般戳向蚱蝉，无不应声而擒，我没统计过，他平均十只里面逃掉几只，我们那时自然没有看过庄子的《佝偻承蜩》，反正半天下来一背篓，统统喂了鸡鸭。

他后来用柏油粘蝉，效率更高，但依然是喂鸡鸭。

我跟他学，他告诉我，先深呼吸，再伸竿粘蝉，快接近时自然憋气，然后陡然点向蝉背，不能患得患失，老担心它们逃走。

我就这么反复练也仅得其技末。不过，至少也能粘蝉时手脚不抖，身形不动了，比云良的功夫固然差远，更别说一根毛都挨不上“佝偻丈人”了。

然而突然的醒悟竟然不期而至。

某日忽然好奇，想知道周天子平日里都吃些什么，偶翻《礼记·内则》发觉有三十一种君王之食，除了牛、羊、豕、鹿等，还有爵、鸛、范、蜩。爵乃麻雀，鸛是鹌鹑，范即蜜蜂，而蜩，不正是蝉吗？

原来蝉居然是宫中美食！天子舌尖的尤物。三千年前的主流美味。怪不得大家趋之若鹜。再查下去，《荀子》还教大家如何规模性地捉蝉，与佝偻丈人一样，作为一种网红产业，要有量的产出，而佝偻丈人一旦练到“粘蝉就像拾蝉”，也就达到了商品规模，并可进入社会流通，还用担心缺衣少食吗？

至此真相大白，佝偻丈人是为他那份口粮而练到神乎其技的。是饭碗。

曹植有《蝉赋》，描述蝉的清高与归宿，为了漱朝露之清流，每天都躲避黄雀与毒蜘蛛，而最后一位敌人就是“膳夫”，亦即我们的大厨也。

可见吃蝉曾是餐桌常态，大概就像现在吃糖炒栗子一样，要剥，我跟云良粘蝉时见过他剥蝉，背心一块方肉火腿一样殷红诱人，我们也烤来尝过，像烤肉的嫩心但有点薄荷味，不太习惯。

为了优化滋味，古人还把蚱蝉做成了“菹”。菹，就是用陈醋腌过的蚱蝉，《齐民要术》还有专门介绍，蝉脯菹法：捶之，火炙令熟，细擘，下酢。酢即醋。

唐宋之前，蝉脯是一道宫廷名菜。这以后汉人忽然都不吃了。到现在就只剩一篇课文了，而且就连课文都成我的“扞”蚊指南——

秋末多蚊，且喜吸附天花板。居高身自安，似乎拿它们没办法，殊不知老汉我早备下了帖子——灭蚊八法中的“扞”法。竹竿一根，笔直，杆头绑一坨纱布棉球，或旧丝袜裹球，竖起杆子稳稳接近，粘蝉似的突然发力顶去，十顶九死，事毕再将湿巾纸擎上，略拭清场。

李白“青天若可扞”，疑似苍天难及，我这里的“扞”蚊倒是十拿九稳。

老有人问我，怎么想到这招的，我便说童子功，从小课文里学的。

“有过这样的课文？”居然没人相信。

辟谷三日

做人做到“不想吃饭”，直接动因是我的空腹血糖指标为7.2，和糖友快拉手了。西医朋友要求深入血检，中医朋友说，先别急着服药。试试辟谷。

“辟谷”源自道家养生中的“不食五谷”，以前上海有句很流行的骂人话：“侬勿吃饭的呀？！”喻指极其乖张或叵测或不通人情之人；杭州老话骂人则拐个弯喻指“勿吃饭”——“你登仙啦？”得无都是指辟谷？千古以来，国人都把吃饭视作人生头等大事。脑袋，叫“吃饭家伙”；所有职业概称“饭碗”；无论早晚，见面总问“吃了吗”。现在流行“你好”了，但若耍示好，或扮关切，也必从“吃过了吗”开始，绝不会问“睡得好吗”或“拉了吗”也。

“勿吃饭”源于先秦，首先得家境丰饶到“吃腻甘肥”吧，饥民饿殍早已“被辟谷”了，当不在议论之列，故即令盛世，估计也只是少数人的奢侈，宫廷养生千条万绪，归根结底也就四个字：阴平阳秘。平衡即健康，辟谷其实就是让过饱过奢的贵人们恢复体质的平衡而已。

“辟谷”读如“比谷”，早年读《史记》，看到张良辞别高祖，“从赤松子游”，就想，赤松子这个名字太拽了，清癯飘逸的一个半仙，能跟他的班，多荣幸。后来发现，赤松子乃神农时雨师，教神农氏祛病延年，“神农尝百草”是公认的医祖，赤松子居然是“医祖”的师父，而张良距他起码两千年，其说“从赤松子游”，当不是真跟赤松子玩，而是居家或者入山修习赤松子的祛病延年之法，如同我们的比喻一样，说走“长征路”，不是组织人马真来一下“强渡湘江”或“飞夺泸定桥”，而是一次体验式的红色之旅而已，又如说某人“想走阎王路”，只是喻指他“作死”罢了，并不意味着他真想死。

辟谷的字面直译就是“勿吃饭”，赤松子不吃饭吗？书载他是吃茯苓的，故分为服气辟谷和服药辟谷。前者主要是通过绝食、调整气息来进行；后者则在“勿吃饭”的同时，通过摄入其他辅食（坚果、中草药等），对身体机能进行调节。

我所归属的一派乃骑墙派，既服气又服药，一日三次服气（做操念口诀），一日三顿只服红枣（药）三枚，除白开水，粒米不进三日。

想想孤掌难鸣，便以“减肥”为饵把另外两个家人甚至住家保姆也拖下了水，四人一起绝食，厨下空空，餐桌荡荡，烟火绝灭，杳无人迹。我的家务清单原本只在早上煮鸡蛋、烧米汤以及清空洗碗机，现在好了，袖手游荡，整天无事，始悟人生也就忙一张嘴。

第一天的绝粒感受只像是案劳错过了午餐，傍晚才觉得饿，每顿红枣三枚嵌牙缝都不够，说做辟谷操（服气）可以消除饥饿感，试了试，有点效果。

当晚之梦都是大饼油条粢饭糕。翌日晨起唯饿，遵嘱不停地喝水，心想，熬油渣、氽肉皮尚且要加水，何况要烧掉体内的垃圾，不加水怎么行？但到傍晚，日子开始难熬，脚有点飘，文字也码不下去了，老想着当年外婆的亲历，说有一条骨灰级的老蛔虫寄生在她的胃中，只要胃里一空，它就在胃里摇头晃脑地催粮，俨然虫王风采，外婆每次都可以感受到它像一根细细的皮鞭，左右不停地抽打着胃壁，李白妙诗形容瀑布是“左右洗青壁”，外婆的胃大概也有如此喜感，如同我现在的感受，像有只小手在幽门抓挠，脑子里不断地涌现平日所喜所嗜之物，“大壶春”的生煎，夹一份牛肉汤；王家沙的“两面黄”，配一碗“单档”；老半斋的猪油菜饭，汤都不用；再不济，新天地“海逸”的三丝春卷蘸蘸“辣酱油”，或者德兴馆的硬骨头宽汤鳝糊面……

赶紧站好了“辟谷操”，眼观鼻、鼻观心地念三遍口诀：俺什瓦呢吽依本尼罗。然后两手缓缓提起，吸气，两臂缓缓张开，深呼吸至不能再呼吸为止……

饥饿太苦。已经不奢求“生煎”或“春卷”了，有一角大饼甚或垃圾食品也可以。视频里曾见饥饿的母豹因为饿疯了钻进野牛的肚子吞噬，最后竟然被活活地呛死在内脏里。

忽然想起地狱的严惩，油煎火炙刀锯之余，就是饥饿，其痛苦指数之高竟然足以刺激“人相食”，也就是让人性泯灭。饿是什么？饿，从头到脚就是湿哒哒的兽性，是让你双手震颤着发动原始的、茹毛饮血的吞咽。古希腊神话中有说坦塔罗斯王因自我吹嘘犯下罪过而遭受惩罚——忍受永远的焦渴和饥饿之苦。他站在大湖中，湖水深及他的下颌，湖岸长着果树，累累果实就悬在他的头顶。可是，当他口渴低头喝水时，湖水便退去；当他饿极伸手摘果时，树枝便荡开，清泉佳果于他始终可望而不可即。

总算是辟谷第三日的傍晚六点了。我诅咒着邻里的蒜香煎排骨、诅咒他们的面炸虾饼和辣子鸡，以如此粗鄙的香味肆无忌惮地糟蹋着我，“来一块‘观音土’吧”！如同苦守节操的女人，为了遏制大欲只好木讷地自虐。在我就是再次做操——两手缓缓提起，吸气，两臂缓缓张开，深呼吸至不能再呼吸为止……

辟谷三日。光喝水，三天粒米不进，体重并没有减轻，可见体内的“存量炭薪”有多少，“燃烧”了三天，第四天的早晨不但人没崩溃，而且还格外精神气爽，顾盼自雄，类比当年的“猪坚强”，再次觉得只要意志加水，人类挨饿的本事远远地超过任何学术想象。

坐窗前，喝一小碗山西的“沁州黄”，顿觉浑身都是力量，脑洞非常空灵，情绪格外饱满。这具皮囊，都整整六十年没有清过仓了，谁知道该有多少陈年老垢硬痂一样挂满五脏，如果是一辆旧车，论公里数，也相当于行驶了“五十万公里”，濒临报废了，我们从小就知

道，要洗净一只柏油桶是不可能的，唯一的办法就是烧，柏油桶都是烧干净的。

数日后去验空腹血糖——5.2，中医朋友大竖拇指，西医朋友微微摇头。

公允的话还是让我来说一句吧：“养生之道不可照搬，辟谷之术于我也许是良药，焉知于你就不是毒饵呢？！”

世事万物，大抵如此。

我的错别字故事

我在华东师范大学的新闻学院执教十年。

我是开课程的老师，教的是“外国经典新闻作品研究”，其实就是“普利策奖特稿研究”，乍看没有“错别字”一类问题的困扰，而且高大上，其实不然。

每届开学前，教务处给的花名册得注意了，学生的名字如果事先不熟悉一下，就易读错，社会风气多年前酿下的奇葩如今结果了——年轻父母给孩子们起名都喜欢翻《康熙字典》或《新华词典》的冷僻部，谁的名字起得高冷古怪，谁就“有学问”，只是苦了老师，从幼儿园到大学，老师们一个个受罪，没少折腾。

那天因为事先没做功课，首先给我下马威的就是来自北方的吕叅同学，恕我无知，顺口就叫了“吕尖”，下面自然是一阵哄笑，后来知道，那个字儿念“gā”，当年电影《小兵张嘎》的嘎字，也是这个读音。祸不单行，同一页花名册上还有“地雷”呢，有个同学叫“仇愬”的，我还算知道姓氏之仇当读“qiú”，可后面那字我虽然知道章太炎写过《愬书》，但按照我一贯的疏懒，哪会翻字典，结果不敢读“言”，只是有了“吕尖”的教训，便老老实实地问：“哪位同学姓仇，你后面那个字怎么念啊？”“读qiú”，他高声回答：“逼迫的意思。”

我真是一身冷汗。但事情还没有完，最后一个女同学，名字里有个“盲”字，我也恍惚记得看演义小说时五代有个凹眼美女叫“盲娘”的，但从没留心过该怎么念，如今新账老账一起算，我豁出去了，便大胆地念“目”，这下更把大家笑趴了，有的同学眼泪也笑了出来，幸好班长给台阶，说：“老师这不怪您，都是生僻字，刚入学时，我们也不会念。”

我说：“谢谢你同学，刚才那个‘叅’字的确冷僻，老师念错有情可原，可是‘戆’和‘宦’虽然比较冷僻，老师是不该念错的，因为老师自命读过近代史，明明看到过章太炎著《戆书》，但就是懒得去查这个字；还有‘宦娘’，老师也向你们坦白，看过闲书《五代十国演义》，对南唐李煜宠爱的身轻如燕的‘宦娘’也有印象，但谁高兴去查字典呢，这就是‘不良习惯结恶果’，同学们千万记取我的教训！所谓‘尺有所短，寸有所长’，学校用我，只是因为我有过二十多年的‘调查记者生涯’，擅长课堂的案例分折而绝非因为我‘学富五车’，希望同学们海涵。”

让我真没想到的是，一番大实话把人感动了，课堂忽然肃静，紧接着全体起立，响起“雷鸣般的掌声”，而且经久不息，老汉我泪眼婆娑地一时不知所措，只得连连作揖，频频拍同学们的马屁：“华师大的生源真好！华师大的生源真好！谢谢同学们的鼓励！”

顺便显摆一下，我在华师大，既教本科，也教硕士（新闻悖论研究），口碑之好可能超出了许多人的想象，期中考试，期末考试，每一届三十六个课时，从无差评，结束时届届都是“全体起立响起雷鸣般的掌声”，其他专业来旁听的也不少，不服可以去华师大新闻学院调查，老汉我胡扯可是要“晚节不保”的哦。

当然，执鞭十年我也学到了不少。说来惭愧，出过那次洋相后，我和资深语文教师丈母娘聊了聊，孰料平时低调的丈母娘轻轻一笑：“汉字太多，八九万个谁能认呢？谢觉哉教育过他的子女，读书时手边必备一本字典，不识，当场查。但即使这样，还是不断‘漏网’。我教你一个法子：点名时，拿一支笔，看到不认识的字，不要犹豫，果断跳过去，故意不念这个同学的名字，每个人最在乎的就是自己的名字，让他（她）暗暗发急，最后问一下大家，‘还有没点到的吗’？届时一定会有小手举起来：‘老师，我没点到！’你便慈祥地问，你叫什么啊？然后用笔从容地给他（她）标个音，多自在。”

既学习了，又保持了体面，从此，我最服的是丈母娘。（文中个别姓名作了调整）

妖娆杜鹃

如同“妖”而“作”的女人，杜鹃可不好伺候。

我们这里说的是西洋杜鹃。最初受她所惑应该是一次花展。纷红骇绿之际，但见牡丹堂皇，月季雍容，山茶绚烂，然而最亮眼的却是杜鹃。

她也堂皇，她也雍容，她也绚烂，但她有众芳不及处——妖娆。

妖娆是什么？是一种咄咄逼人的美，凌厉而富于诱惑……如果是亮，就亮瞎你；如果是烫，就烫杀你；如果是辣，就是涮涮辣；如果是鲜，就是蛤蜊鲜；是侧锋棱威的皇象书法，是丹凤眼“豁豁”的亭子间嫂嫂，是张大千的人物审美：麻、妖、骚。

见我喜欢，花商以优惠价一气发我十五盆，名字美，花型花色更美，有紫佳人、红宝石、粉牡丹、绿袖子、白雪公主、美国火焰……

然而回家，才知道领回了一帮“作女人”。倘若置于前庭，就不能暴晒，暴晒就蔫；搬入后院，又不能全阴，全阴无花。她要阳光，但只能斜射。所谓温庭筠的“斜晖脉脉”类。

盛夏还得临时搭凉棚，怕高温；严冬则怕低温，零下就挂。

这种“作”，是和你“同归于尽”的“作”。你不让“作”，我就挂、就撕票。

我养过月季与芍药，并非园艺菜鸟，但凡万物生长岂有不靠太阳的？苏麟所谓“近水楼台先得月，向阳花木易为春”，对杜鹃可全然无感，阳光于她只能是“斜晖”，亦即陆放翁的“斜晖忽满廊”的节奏，就像“蟋蟀要原配”的，你说是不是忒“作”了。

盆土也“作”。要“湿润疏松肥沃的酸性土”，问题是酸性土大都贫瘠板结，有谁见过湖南江西的红壤有肥沃的？市场上黄黄的“山泥”几乎就是石头，都得掺肥、掺营养土改造。

可肥忒浓，伊又焦了，落叶满地。我小学同学徐云良是莳花高手，乃教我，杜鹃亦爱荤，但忌腥膻腻肥，淑女要“清补”，须得沏透的淘米水或发过酵的豆饼水，还得稀释了用。

弄堂小姐，买油条只吃半根，“黛玉持螯”，大闸蟹只吃半只。

都说杜鹃喜湿，盆土稍干几日就蔫，但潮湿了，叶子又都垂了下来，很是颓唐。这又是什么节奏？不是说好了著名的“喜湿”植物么？云良在电话那头说：“应该潮湿。但排水不畅也不行，要湿而透气！”潮湿还得透气？！遂赶紧查看，果然浇水过勤而淤积，集体烂根，未几，又死了一批。

直晒不行，全阴也不行；太干不行，太湿又不行；没肥憔悴，有肥也憔悴——作女啊！你柳眉一竖要“作”到什么程度才不“作”？！

就这样被她们“作”了三年，总算摸熟了她们的脾性，喜阴好湿畏寒怕热，只要投其所好，无不应声而解，比如冬天“遇冰即挂”，盆外套个厚塑料袋保温不就行了嘛。

如今我的花园一片惊艳，杜鹃不仅花期特长，而且还“梅开二度”，往往春天开过，秋天又开，和她的水灵、娇黠、妖娆相比，牡丹月季都out了，都是“老实花”。

或曰，如此“作”花，何乐之有？那我就明说吧，搞定“作女”，才有成就，吃过河豚鱼刺身吗，惕惕然庶几近是。

杜鹃之魅就在“作”。唯其作，才妖娆，才亮瞎你；才烫杀依；才蛤蜊鲜；才丹凤眼“豁豁”依，才侧锋棱威的皇象书法，才张大千

笔下的“麻、妖、骚”呢！

无花的时节

窗外繁花似锦，反倒让我想起无花的时节。

考虑到菊花因斗霜而迟迟不肯谢幕，江南之无花，大抵是十二月至翌年的二月之间吧，寂寥也是够长的了，不过尽说“无花”，梅花是不同意的。

问题是，梅花如果开在春夏很可能被人不屑。

论姿，一直说它“冰肌丰姿”，事实上无论“丰”还是“腴”，它的花骨朵都远小于牡丹、月季甚至樱花、桃花与蔷薇，滋润度、晶莹感都不够弹眼，骨感美人一个；论态，说它“含章媚态”则其花形之养眼更逊于荷花、菊花，无论“态”还是“色”，不过三级颜值而已；论香，常说它“冰麝香浓”，但事实上，其逊桂花丁香之族远矣，而且还是“暗”的，“暗香”而已。

这么说它是被历代文人强行捧红的了？不！我们愿意把所有的赞美都给它，只因为它开在无花的季节，开出了气节！

当然，冬季“无花”，也不全然，三九严寒还有茶花。

茶花之含冰而妖娆，冲雪而多姿，历代都有吟咏，李白称它：“珊瑚映绿水，未足比光辉。”比珊瑚还美丽；范成大赞它：“月淡玉逾瘦，雪深红欲燃。”月下的媚娘。归有光就是激赏了——“吾将定花品，以此拟三公。”我若评定百花的品级，茶花应该是一品呢！至于郭沫若，更把话说到极致了：“人人都道牡丹好，我说牡丹不及茶。”

的确，茶花，上媲牡丹，下傲月季，素称三大类，十二花型，有单瓣类、复瓣类、重瓣类；五星型、荷花型、松球型、菊花型、芙蓉

型、皇冠型、绣球型、放射型、蔷薇型……国内目前茶花品种的总量约五百多种，全世界茶花品种的总量竟达二万种以上，真所谓强宗豪族，气焰盖世。和它相比，梅花就弱多了，所有的品种不过三十来个，且形体清雅单薄，总是在春天到来前，知趣地退隐了，所谓“俏也不争春，只把春来报，待到山花烂漫时，她在丛中笑”，不卡位，不争锋，在“无花的时节”，素体抗雪，弱姿斗寒，给你惊喜，给你慰藉，一旦百花登场，便断然归隐，不吐槽，不哀怨，难怪咏梅的诗人都比之为“质本洁来还洁去”，一种高尚人格的象征。陆游《梅花绝句》诗：“当年走马锦城西，曾为梅花醉似泥。二十里中香不断，青羊宫到浣花溪”。大诗人要为她“醉如泥”，亦可谓爆棚也。

相形之下，茶花是否少了点什么？

也是“空寂而无聊的冬天”，茶花同样在严寒中贡献了千娇百媚，常见她直接追着严寒蓄芳，偃着冰雪怒放，按理同样值得讴歌，但总觉得她的品，低了梅花一筹，那就是所有的茶花都有一个品性：不肯退场。所谓谢而不凋，残而不废，但凡十二月冒雪绽放后，就一直居功不谢，立春了，她挂着，春分了，她还挂着——那已是“挂”，而不是开了——早就像绉纸甚至破布败絮啦，还憔悴地撑着。接着应该是清明、谷雨、立夏、小满、芒种、夏至、小暑、大暑……天呐，一天天地热，直至炎热、酷热，她居然还挂着，隔年的花骨朵早已酱油色了，甚至呈高温季节的“柏油状”，她，还颀颜地撑着，“老人家”的花期是不是赖得太长了一点？

学学梅花吧，适时而退是一种大美，留点遗憾才是善终。

两只蝥蛄

枕下有两只蝥蛄，一为冬蝥蛄，一为秋蝥蛄。

冬蝥是朋友一个月前送我的，还郑重说明，“我这蝥蛄可是立冬那天孵化的，只有立冬孵化的蝥蛄才叫冬蝥。寿命特别长，可以活过春节”。此前我已蓄有一只秋蝥蛄，至此也不嫌多，养两只也是个养。但从此就有了比较，发现冬蝥秋蝥贤与不肖，差异很大。

冬蝥首先吃相不佳，喂它毛豆和玉米都不吃，只吃面包虫，挑食，这可不好，修道之人少吃荤，是谓“定性”，便于入静，冬蝥则不然，荤吃多了，就躁动，成天在笼内一刻不停地攀爬，很没风度；秋蝥不挑食，给什么都吃，荤素搭配均匀，举止淡定沉静。

当然，论颜值，冬蝥比秋蝥高很多，羽色翠绿，胸腹俊爽，而且叫声清亮。秋蝥呢，羽色深褐，胸腹老熟，叫声苍劲迟涩，像个老农。

外表也罢了，父母给的无法选择，兀那冬蝥的叫声令我不喜，一个“谀”字可以概括了它，为了讨得人们的注意，它可以不停地叫唤，“清亮”也就成了轻浮，那是一种扁平的、连续的、没有节奏、没有抑扬顿挫的聒噪，跟夜一样漫长，所谓“文章满天飞，质量很残废”，开始还以为它毕竟年轻，荷尔蒙旺盛，应原谅它的过度奔放，后来不对，一个多月下来，白天黑夜都如此，“织、织、织、织……”任何电话进来都可以听到这经久不息的背景噪音，才觉得那是它的品性。一种声音，持续地单调地没有想象力地重复着，你说烦人不烦人！

或曰，养蝥蛄不就为了欣赏它的叫声么？错，无论人还是虫，“分寸”最重要。过分热情，过分“卖力”，过分主动，都令人不

适，尤其当你不分昼夜地聒噪时，你所倾诉的对象其实已经对你审美疲劳，所以，每当冬蛭暴雨般的聒噪包围我、轰炸我时，那秋蛭的凝涩雄健的短暂叫声反而格外令人激灵，以至于花甲如我也想穿过弹网、穿过广袤的梦境去“睡”它，如同老蟾吟秋，如同锈锯割藤，如同葛帛新裂，如同麒麟童之沙哑、苍凉、粗粝、老辣的喷口，听了浑身松爽，大热天一大碗爽心应口的老白茶，江心一划数峰青，古人为什么说“好雨知时节”呢？大田庄稼极其干渴的当口，豪雨来了。古人谓“过多”为“淫”，不当的，过多的降雨叫“淫雨”，一如入冬后的连绵阴雨，谁会喜欢呢？

“谀”也罢，“淫”也罢，冬蛭的心底未尝不是善意的，就像我曾经供职的报社的一位老同志，总是过于热情地向年轻记者介绍经验，过于主动地向年轻记者提供选题，喋喋不休地分析新闻背景，结果大家见他都躲，觉得他时时处处地“刷存在感”，你说冤也不冤。

又如家务，每每我大小杂务统揽，而且持续性地埋头苦干时，就是家人习以为常麻木不仁之日，反倒长期荡荡吃吃，拱手而治，偶尔“卖力”一次，家人会感佩得热泪盈眶，夫子有言“不愤不启”，对方不需要，你就不要太主动，当别人需要时，你及时施援，这叫“及时缝一针，可以省九针”，难道不正是这个道理吗？

那蛭蛭，居家我把它空调下供着，出门则将其贴肉揣着，体温供着，到什么地方都是惹人惊喜的，夜一样漫长的长鸣。

有谁知道，我最期待的恰是那一声“沙哑、苍凉、粗粝、老辣”的喷口呢。

一个人的遭遇

写下这样的标题，一点也没有和俄国著名作家肖洛霍夫《一个人的遭遇》抬杠的意思。我的比方其实很渺小：一个人的遭遇其实和一条虫的遭遇差不多。

“小雪”那一天，几个同龄的朋友邀我观赏蟋蟀恶斗。

事情很平常。但气氛不平常，几个水泥厂的朋友都提前退休了，当年都是和我一样的“文学青年”，现在叫“文青”，三十年过去了，都已退隐，只有我还在从事一些社会活动，但彼此有多少斤两，都明白得很，隐隐地，都很感慨：“我们的才学何尝输给你？只是机遇不如你啊！”

俗话说，“小雪到，虫恶咬”——眼下小雪节气正是蟋蟀竞斗最惨烈的当口，是骡子是马，都是拉出来“遛”的时候，最突出的现象就是“伤嫩”和“败老”的结果都出来了。

蟋蟀（沪语“财积”）和人一样，有早熟型、中熟型和晚熟型，不得其时则不得其志，一条虫的命运和一个人的遭遇在本质上是同样的。小时候蓄过一头名将“黑黄”，就是这样的遭遇。

我们那时候喜欢下午捉蟋蟀，河堤旁一站，水没到胯部，然后舀水浇堤，无数的蟋蟀会跳出来，树洞下尤多，记得“黑黄”刚出土时我们都很激动：“这么大的‘黑财积’！”

那时哪懂什么“黑黄”，只看它“黑铁魄落”的一个，配一副黑牙，体魄大而且柜台型，就由它去斗，一天可斗二十余场，“黑铁魄落”只要黑牙一张，最多两口，对手一定别头就走或者被咬得倒地抽风，一时间弄堂里称起了大王，但不久就碰上了“顶头虎”。

那是一只真正的黄“财积”，浑身披一件黄战袍，六足蜜蜡一样的黄，配一对“钨钢牙”，大家叫它“油纸黄”。说来也怪，牛气冲天的“黑铁魄落”一见“油纸黄”就如同见了鬼魅一样，连连后退，双方合钳，抱夹一滚，“黑铁魄落”居然跳盆逃跑了，捉回来怎么也不开牙了，而且口水淌了一地。大家见状一起哄笑：“大王败鬼（鬼，沪语音‘举’）！大王败鬼！”

我正思想斗争，是否摔死它以挽回自己的面子，弄堂里的“老爷叔”发话了：虫废了，给我吧！

这事很快忘了，大约一个月后，“老爷叔”把我叫去，说请看“一场白戏”，进门才知道是一场恶斗。

对方赫然就是冤家“油纸黄”，但是油色好像褪去一些，“老爷叔”的“黑财积”看上去似曾相识，浑身黑气笼罩，但是“金斗丝、银抹额、乌金翅”，揭盖后撑高缓行，双须矜持地扫动着，一派大将军风度。两虫都是黑钳，见面更不打话，老相识一样，“油纸黄”故技重施，用无敌的钨钢牙夹住“乌金翅”单钳，猛力合钳，但是“乌金翅”却“吃夹还夹”，搭桥以后，用凶猛的“抱夹”还击，跌开后两虫再次合钳，“乌金翅”突发绝命夹，竟然用罕见的“举夹”（霸王举鼎）把“油纸黄”高高举起，猛摔盆壁。可怜的“油纸黄”当场昏死过去。

见我们发呆，“老爷叔”笑了：“认识吗？这就是你的败鬼（举）！”它的品名叫“黑黄”，属于晚熟大将，你早秋就逼它上阵，就叫“伤嫩”，而“油纸黄”呢，是早熟名将，一个月之前正是它当令，“黑黄”怎能是它的对手呢？现在不同了，“油纸黄”的时代结束了，它的主人却还逼它上阵，这叫“败老”；“黑黄”当道的时节来了，你如果让它退休，就叫“失斗”，一条虫的遭遇就是这样。

一个人的命运何尝不是这样。我们这代人，生不逢时，不该上场的时候，上了场，也叫“伤嫩”；该上场的时候，不让上场，亦叫“失斗”；而该谢幕的时候呢，主人却还逼它上阵，不也叫“败老”？命也运也，天何言哉！

我退休的朋友们，品茶品虫，借虫喻人，胸中颇有郁勃之气，他们哪里知道，我何尝没有尝到“伤嫩”“失斗”和“败老”呢，不说也罢。

回家偶翻班固的《汉书》，再次深深感叹命运的无常——汉武帝到郎署见一老翁，白发苍苍，衣衫不整，就问他：“公何时为郎，何其老也？”答曰：“臣姓颜名驷，江都人也，以文帝时为郎。”上问曰：“何其老而不遇也？”驷曰：“文帝好文而臣好武；景帝好老而臣尚少；今陛下好少而臣已老，是以三世不遇，故老于郎署。”

遇和不遇。一条虫的命运，何尝不是这样。

遇和不遇。使李将军遇高皇帝，万户侯何足道哉！

夜钓

几乎没有争议的，上海的秋天最迷人。溽暑已然退去，百花依旧绚烂，秋之凉夜，尤其宜人，宜微醺、宜遐想、宜读书、宜品茗、宜夜游、宜仰看天象、宜俯察秋声，但最别具一格的，我以为还是夜钓。

夜钓有讲究的，也有随兴的，讲究的除了常规钓具外，还带氩气头灯、户外强光钓鱼灯、探鱼器、猎刀、饮食包、遮阳伞、急救包甚至帐篷，基本是一次盛装远征。我则是随兴的，钓具、钓灯、钓座略备即可，倒是钓点的安全舒适更讲究。首先是安全，大水面，深水湾，晚上是不去的，洼地、石阶、沟壑以及陡岸和大树下也不去，尽管那里常有好鱼情；其次要有点“诗意”吧，钓位须选平坦、高敞、干燥、避风之处，在我更要求视野开阔，天象浩荡，近处最好有明月倒映，远处最好有蛙鸣稻香，谁说夜钓不是让我们再一次地细品人生呢！

我喜欢夜钓之灯，一束幽蓝的光，投射到清亮的水面上，河面立刻呈现出从未有过的瑰丽，红白相间的竖漂极细微地涟漪着，想象着趋光的鱼儿们都在光晕下徘徊而相互告诫着，几分静谧，几分诡异，仰首天河浩荡，银汉耿耿，侧耳秋虫唧唧，蛩吟妙曼，欧阳修的《秋声赋》状尽“天地悲凉”、人生肃杀，唯独没去注意稻香养人而蛙声怡人，深蓝色的夜空下，你嗅着、听着，醉了，功名利禄，啥都不想，就连鱼儿是否咬钩，也不重要了。

久久地俯视着水面，不可能不想到“姜太公钓鱼”。姜子牙年届八十而直钩垂钓渭上，因此而有了那句著名的歇后语：“姜太公钓鱼，愿者上钩。”

然而临池细想，这句话是个伪命题，但千百年来竟然没人注意：自古到今，倒想问问，有哪一条鱼是“自愿上钩”的？谁不知道钓鱼的过程，就是一个骗鱼的过程？既知真相，上钩之后可以说没有一个不后悔的，或曰，子非鱼，焉知鱼不是自愿的？答曰，只要看其挣扎、挣扎到“鱼死网破”的程度，便知端底，若其“自愿”，又何至于如此。

又说，姜太公是直钩钓鱼，且离水面三尺以上，那更是存心不钓鱼了，盖水族中断无这样的变态，会“自愿”地跳离水面三尺以上地咬饵，咬的又是光溜溜的“直钩”，若非食人鱼，就怕“咬住了”也得滑脱，故姜老的举止唯一的解释就是“装”，就是最早的“行为艺术”，以其长期的怪异行径终于吸引到周文王的眷顾，“不愤不启”，与其自己上门建言献策，不如让贤王降阶以迎，其钓鱼乎，其“钓文王”也。

太公可谓“装”之大师，后来者也不弱，所谓“渭水钓贤（姜太公），桐江钓名（严子陵），洹上钓权（袁世凯）”，士人只要一寂寞，便赶紧“垂钓明志”，表示不恋庙堂了，都拿垂钓当道具。事实上不管其地位多高，名声多大，都是源于功利的行为主义，都亵渎了垂钓，真正的垂钓，应该王冕一样，源于真心的淡泊和恬静，实乃草民的福利也。

几乎没有争议的，上海的秋天最迷人。于是我等草民，继续福利着夜钓，深蓝色的夜空下，秋凉如水，你嗅着、听着，醉了，功名利禄，啥都不想，就连鱼儿是否咬钩，也不重要了。

夜宿灵隐

盂兰盆节夜宿灵隐现在听去似乎是一件很奢侈又颇神秘的事了，家里有人说得好，你可以住过“钓鱼台”甚至“迪拜塔”，但就是没有住过灵隐。住灵隐，须得一张“灵隐寺客房入住通知单”，这张单子难得，因为它根本就是非卖品，上面这样写：客房部：今有某某法师的客人入住一号楼某某房间壹天，请给予办理入住。说明，凭此单及客人本人有效证件到前台办理，当日有效。灵隐寺客堂。

下面还有审批人印鉴、经办人印鉴。

禅房花木深。客房就在灵隐寺藏书楼右侧，朋友说，客房之所以不对社会营业，是因为它的功能本来就是面对各地僧众挂单（借宿）的，惟佛门节日例外，可以接待寺内法师介绍（担保）的信众，但是不收钱。

都道丛林精舍如何如何，入室方知不虚，床褥非常洁净，陈设极简，但该有的都有，室内檀香缭绕，室外古木森森，门左是几株修竹，窗右是松萝峭壁，有细细山水沿着厚厚的青苔汨汨而下，红日西坠，蝉们还在哼着，蟋蟀也丁零了起来。待到月亮初上，我决定外走走，发现偌大建筑，异常冷清，上下四层似乎只住着我们一家，不由感慨，其实寺庙自古就是和俗众往来频繁的，且不说“三言二拍”里的故事感觉一半猫腻在寺庙，记忆中文人和寺庙的过从更是不胜枚举，比现在的“00后”跑游戏房还勤，所谓“僧不离俗，俗不离僧”，苏轼曾多次夜宿灵隐，手头恰有一本苏东坡诗选，三百三十二首，涉及各地浮屠的，或夜宿，或昼游，或酬唱，或题壁的竟有近百首，在灵隐藏书楼前的青石板路盘桓时，忽然想起教育部任职时的鲁迅先生，因为辑选图书而常在广化寺食宿案劳，常说鲁迅小说的背景峻凜冷森，是不是和这段生活有关呢！

向大雄宝殿走去，路灯极少，夜幕中的灵隐，幽暗得快要沉没，白天所见的巍峨，此刻都化作了憧憧黑影，秋声飒飒，不见一人，唯见苏东坡游灵隐时“古松攀龙蛇，怪石坐牛羊”的意境，不觉肌肤粟立，在他之前，唐代被贬越州的宋之问也曾夜宿灵隐。也是秋夜，也是走向大雄宝殿的路上。宋之问见庭下如积水空明，水中藻荇交横，修竹伟柏蔽蕤，便反复苦吟白天卡了壳的诗句：“鹫岭郁岧峣，龙宫锁寂寥……”下面应该有一对更瑰丽壮伟的好句，他知道，但就是茶壶里的馄饨倒不出，却听大殿旁传来一句冷冷的挖苦：“风光就在眼前，何苦哓哓乞讨？”

当下诗坛，除了王勃、杨炯、卢照邻、骆宾王之外，就是我宋之问了，谁敢如此轻薄？借着摇曳的烛光，他发现殿内的大禅床上坐着一位老和尚。不由一凛，忙压下火气，说，“晚辈愿听教诲。”

那老僧突然双目炯炯，朗声说：“何不续‘楼观沧海日，门对浙江潮’？！”

之问大惊。这样大气场的句子当为天心直通之句，岂是常人能及，于是银瓶乍迸，脑洞大开，急急回房续句：“……桂子月中落，天香云外飘。扪萝登塔远，剡木取泉遥。霜薄花更发，冰轻叶未凋。待入天台路，看余度石桥。”

翌日，宋之问再访老僧，已不见矣。僧人说，这就是骆宾王，因兵败于灵隐寺削发出家。

是耶非耶？公案传说千年，直至道光年间，朱殿芬（曾任河南知县）等夜宿灵隐，还在问寺主“楼观沧海日”出自宋还是骆？寺主回答：“宾王当金轮（武则天曾自称金轮圣神皇帝）时避难于此，今尚有像供居中间，系宾王无疑。”朱殿芬等“视之果然”！

“视之果然！”说明至少道光乙未年（推算为1835年）时，骆宾王的画像还珍藏在灵隐寺吧？这样想着，不觉到了大雄宝殿，但听一

声梵铃，通体光明，盂兰盆节，大放焰口，刹那间，灵隐九楼、十八阁、七十三殿所有的厅堂，灿如白昼，梵音泠泠，人声鼎沸，盂兰盆节的水陆大道场正式开始了。

我却赶紧退回藏书楼，退回幽暗，退回“古松攀龙蛇，怪石坐牛羊”的清绝诡异。热闹的，绝不是灵隐。

夜宿灵隐，何尝不是一直盼着一个意外，盼着一次奇遇，盼着一方冷落的小殿里，有一位苍髯老僧，冷冷地也我一眼，说“你，且过来……”呢。

痈疽危言

今年夏秋之交逃过一劫。可谓痈疽之难。

溽热刚过，颈后大约第一胸椎处（沪语所谓“后势颈”）就长了一个小疖子，初如粟，渐如豆，最终肿得栗子般大小，开始不疼不痒，但很快又疼又红肿，而且位置很不好，正是“大椎”之处，背部的要害，定神一想，这不正是痈疽嘛，民间俗称“搭背”，儿子一位年轻同事，去年差点为此送命，最初只是一个背部小疖，微痒，渐大以后大概剥过几下，便势成燎原，症状可见十余只黄色脓头，像只蜂窝或莲蓬，且发烧，及至医院急诊，竟然已是“败血症”，生命垂危，收入“ICU”，重症监护半年，大量的抗生素上去，终至伤筋烂骨，难溃难敛。病程缠绵了一年方可下床。古人常将“养痈为患”与“养虎为患”并列，史载范增与徐达均死于痈疽，可见此病大意不得。

范增辅佐项羽打得刘邦满地找牙，却被刘邦谋臣陈平抓住了项羽多疑、自大的特点，使用反间计所害。“项王使者来，为太牢具，举欲进之。见使者，佯惊愕曰：‘吾以为亚父使者，乃反项王使者’更持去，以恶食食项王使者。使者归报项王，项王乃疑范增与汉有私，稍夺之权。”这种离间法其实是很拙劣的，项羽居然也会相信，平白蒙冤又无以自明的范增只好辞职，未到彭城，背上毒疮发作而死。唐末诗人周昙为之叹息：“智士宁为暗主谏，范公曾不读兵书。平生心力为谁尽，一事无成空背疽。”范增是被气死的，史记称他“疽发背而死”，只是疽和痈是有区别的，同样是毒疮，疽为阴性，痈为阳性。而且疽还分“有头”与“无头”，有头疽，明火执仗，属于体表、软组织之间的阳性疮疡。因其初起患部即有单个或多个白色粟米样的疮头而得名。但无头疽就麻烦了，那是“深水炸弹”，属于筋骨之间或肌肉深部的阴性疮疡。包括附骨疽、流痰、肩疽等。多因毒邪

深陷，寒凝气滞而成。我那痈疽看来属于“有头”的了，揽镜自照，赫然三粒白脓头，尚未转黄，问题是身在美国，不知该找谁，尴尬中还是急电上海岳阳医院的中医朋友，朋友看了我视频，认为病因是过食膏粱厚味，外伤感染，邪热壅聚，化腐成脓所致，所幸尚未溃破，急令：一、停止洗澡、多休息，停食参、芪类补药，停食一切油腻之物，特别是牛羊肉和黄油白脱；二、痈表立即贴上“透气创可贴”，防止半夜无意识地抓挠，停食一切发物（详细清单可度娘）。目前“搭背”未熟，不建议去美国医院治疗，可内服仙方活命饮，外用金黄膏贴敷。他有一个师兄在洛杉矶悬壶，我马上登门拜访，又服又敷，先待“痈熟”，再把脓全部吊出来，折腾了一个多月才痊愈。朋友说，幸好只是“痈”，“疽”就棘手了。

那日得闲，检视旧篋，发现当年和国医大师颜德馨谈过痈疽的笔记，那时大师还住鞍山新村，我曾多次拜访，其生前素称“内外兼修”，翻开当年的记录，彼称，古人因为没有抗生素，对于痈疽是极其害怕的，痈和疽不但有区别，而且还有内痈与外痈之别。《黄帝内经》有“痈疽十七死”，其中内痈：“痈发于嗌（咽喉）中，名曰猛疽。猛疽不治，化为脓，脓不泻，塞咽，半日死。”也就是十二小时必死。内痈生肝，就是肝脓疡，生于肠即为肠痈，但是外痈同样厉害，《黄帝内经》载：

发于颈，名曰夭疽。其痈大以赤黑，不急治，则热气下入渊腋，前伤任脉，内熏肝肺。熏肝肺，十余日而死矣。……发于胸，名曰井疽。其状如大豆，三四日起，不早治，下入腹，不治，七日死矣。发于膺，名曰甘疽。色青，其状如谷实瓜萎，常苦寒热，急治之，去其寒热，十岁死，死后出脓。发于股胫，名曰股胫疽。其状不甚变，而痛脓搏骨，不急治，三十日死矣。发于尻，名曰锐疽。其状赤坚大，急治之，不治，三十日死矣。发于股阴，名曰赤施。不急治，六十日死。在两股之内，不治，十日而当死……诸痈疽之发于节而相应者，不可治也。发于阳者，百日死；发于阴者，三十日死。发于足上下，名曰四淫。其状大痈，急治之，百日死。

千年以后，看内经之“痈疽篇”，我们只看到个“死、死、死”。德馨大师解释说，痈是阳证，发于肌肉，红肿高大，气势汹汹，这种危险是明枪，“明枪易躲”；而疽发于骨之上，平塌色暗，多属于阴症，那才是最凶险的，“暗箭难防”。范增与徐达，都是“疽”，如果以现代医学来解释，就是两人在忧愤惊恐之际，皮下毛囊受到了细菌深度感染所致，现代人叫“急性化脓性炎症”，病原菌为葡萄球菌。用抗生素治疗效果一般都很好，但抗生素的问题是常常“失灵”，一旦失灵，就“药石罔效”，全世界每年注射抗生素而仍然死于痈疽的绝不在少数。

问题是，“仙方活命饮”，与“金黄膏”并非痈疽大杀器，中药库还有没有更好的宝贝呢？

“有！”上海疾控中心的“老法师”李申生告诉我，他听丁甘仁（民国时期的中医巨擘，国医大师裘沛然的师祖）先生的后人丁景忠说过一个故事：丁家有祖传的痈疽秘膏，分3号，1号拔脓；2号清创；3号生肌，享誉全国。“文革”时，造反派抄家把秘方抄了出来，但回去一试，效果不咋地，不禁大怒而上门问罪，但当时当家的丁奶奶的态度是“勿响”，你随便怎么大吼，我就是“勿响”，方子你们不是拿到了吗，那些药，一味一味的，都是你们自己去配的，又不是我提供的药源，效果好不好，我怎么知道呢？我又不是丁家发明此药的“老祖宗”，我去问谁去？

造反派碰了个软钉子，悻悻而去。其实丁家药方是有祖宗埋下的“地雷”的，都非常“促刻”，诚如鲁迅所述之“蟋蟀必须原配、甘蔗经霜三年”，丁家老方子在采集与炮制过程中，有不少“密钥”，比如方嘱：猪胆汁捣葱白，敷外痈，清创。处方就这么一句话。岂知这胆汁，须野猪的胆汁；葱白，必须是“清明之前”的江南小葱之白；熬膏呢，必须无根水（天落水），以前丁家有自己的药坊，方子不用写明是否野猪，是否“明前葱白”，当班药工一看就明白应该如何配药、如何炮制。

又比如，“百草丹”，望文生义很容易理解为百草集约而成的妙药，其实就是羊胃里的草结石，又名羊臊子，必须塞北真正吃百草撒欢的“羊臊子”才有效，你个江南羊棚里拉来的、只吃饲料的羊臊子有毛用啊！

现如今老药工早已星散，密钥只在丁家老太脑子里，她“勿响”，神仙也徒叹奈何。

现如今，丁家老太也早已仙逝，秘方也不知下落，只留下一段瑰丽的遗响。

食与味



雍和 摄

穷人的鲍鱼

日前游览盐官古镇，饭点时渔家上菜，遽见一物，不禁拊掌大喜：“钱塘江的黄蚬儿啊，外婆家的黄蚬，可是久违了！”

大小如一元硬币，外壳是芥末黄，养眼的是内壁，堪比钴蓝的娇艳，庶几就是紫罗兰了，但终极魅力还在蚬肉，一口下去琼浆沁齿，浓鲜四溢，想那李笠翁吃了大约又要闲情一回，偶寄一下“西施舌”了。

“西施舌”就是海瓜子，我们小时不常见，常见的是黄蚬，二分钱，最多三分钱一斤，“三年自然灾害”期间，餐桌缺少蛋白质，黄蚬却贱得到处可见，暮春上市，上海弄堂几乎家家有黄蚬，对门的洪根他爹更是餐餐不离黄蚬，还高配了加饭酒，微醺之余就挥着筷子喊：“穷人的鲍鱼，穷人的鲍鱼啊！”

“穷人的鲍鱼”，自然极言鲍鱼之鲜美之珍贵，但那时我哪知道什么鲍鱼，想象中鲍鱼的味道一定是美到天上人间。

但上海的黄蚬和外婆家的不能比，不仅外壳是脏兮兮的铁锈黄，内壁青灰，蚬肉也只是“鲜”而不腴，外婆那时住杭州望江门外的三多园，一个城中村，我暑假常去——能“望江”，足以说明外婆家与钱塘江的距离，“夜半涛声常入梦”并非夸张的美谈。而且江滩上的黄蚬多得如同田里的害虫，随手捡捡。杭城有个谜语：“小小络儿小小盖，里面有碗好小菜。”“络儿”，杭州话指盒子，谜底就是黄蚬。

那年村里来了个面色阴沉的裁缝，单身，一看就营养不良，面色蜡黄，极瘦，咯血，大家暗地叫他的外号，“独头”（杭州话，指脾气古怪又十分固执之人）。盖因“独头”有两只马桶（杭州话叫马

子），一只马桶是马桶，一只马桶是米桶，对那些大惊小怪者，他常乜着眼睛反问，“簇新的马子为什么就不能放米呢？！我还用痰盂养金鱼呢，有啥关系”！

他还真用痰盂养金鱼呢，可见其“独”。

有脾气偏偏身体不争气，都说他肺癆，肺结核缠身，大概吃得太差，总是通宵地咳，外婆同情“独头”，不知哪里弄来一个偏方，要他每天吃二斤黄蚬儿。杭州话那个“蚬”的发音有点像普通话的“选”，——爆炒，或者做汤，只放姜，不放盐，连服三个月，差不多就是当饭吃了，说是专治肺癆。

钱塘的黄蚬虽然贱，但味道实在鲜美，而且肥腴糯软，常见的有炖蛋、清炒、煮汤，剥出蚬肉做羹……问题是人恒喜新厌旧，任何美味一旦天天吃，哪怕龙肝凤髓也会疲劳的，更何况“独头”那不放盐而“淡出鸟来”的黄蚬，我后来一见他碗中之物就吊恶心，唯独“独头”，还真“毒毒地”顿顿吃，先是咳嗽渐渐轻了，接着面孔也一天天地有人色了，见有效，邻里孩子干脆集中了去钱塘江边捡黄蚬，这样的话，“独头”一分钱都不用花了。

我想我永远忘不了背着鱼篓捡黄蚬的场景。那时的钱塘江边是无际的细沙，远望一片大麦黄，咸淡水交错的细沙里有着无数的黄蚬和不知名的小水族，密密麻麻，你只消排头拣去，有时候直接“撸”，手臂弯曲，自外往内撸过来，夹沙带蚬满大把，黄蚬很傻，不像有的蛤类会逃入沙里，只要赤着脚，恣意地奔，随手地撸，简直想撸多少，就撸多少。

寥廓的天空闪烁着难言的蔚蓝，似乎要蓝出水来，钱塘江水清澈而温暖，坐在那里任水波一阵阵地上脚心，最后唱着“小小络儿小小盖，里面有碗好小菜”而回家，篓里的黄蚬不仅足以供给“独头”，邻居间分享还有多的。

三个月后，“独头”去检查，肺部空洞居然钙化，也就是痊愈了！

“独头”高兴的方式就是继续沉默，然后免费地为全村不论大人小孩，都裁剪一套冬装。

我后来很晚才尝到真正的鲍鱼。非常失望。就说鲜鲍吧，那直接就是橡皮，至于什么吉品鲍、天麻鲍、南非鲍，随你怎么做都没有钱塘的黄蚬鲜美肥腴。

“穷人的鲍鱼”这个比方是有问题的，虽然蛮生猛，其实是“既生鲍，何生蚬”，可怜的洪根他爹，我觉得他根本就没有吃过鲍鱼。

杂罗羹

已经多年了，熟人聚餐我从不阻拦太太将餐余之物“打包”回家——注意，是熟人，桌面上生人一多或其他不宜场合，我们当然也是要“装”的。

周围很多人其实都和我一样好这一口“光盘”。但内中心态值得玩味。有人讪讪地说，家里养了条狗，带回给狗吃。但狗难道会吃酒香草头会吃酒酿圆子吗？每次想戳穿他们，每次都忍住了。何必呢！节俭是美德，你是带回家，又不是偷回家。老实说，有的菜家里怎么也烧不出的，你大可诚实点。

若说“餐桌修养”，上海的市井文化是一向视“节俭”为本埠优良传统的，所谓“做人家”——餐余食物的再加工或打包回家，老上海称之为“杂罗羹”（杂，沪语读如“色”，阳平）或“并百只”，尤其是物资短缺时代，我们都还记得，但凡亲友办酒水，双方长者都会备好钢精锅与铝饭盒，手铐脚镣一般，一俟宴席结束就把五花八门的“杂罗羹”五花大绑地铐回家，全家欢天喜地地吃它几天。

杂罗羹赞！但大家不说，至少不多说，似乎说多了就坍台似的。

有趣的是，旧时沪上舆论对此倒一向很点赞的，盖自清末民初以来，社会上就流行类似风气，彼时租界畸形繁荣，餐饮投资日趋狂热，酒肆菜馆密如江鲫，大量精美的餐余菜肴一概倾弃的话，未免暴殄天物，多少参翅鲍肚，鸡鸭鱼肉，没怎么动过就撤了，于是就找流量，找分享；于是东新桥、牛庄路、老闸桥一带就涌现了大量的“平民菜馆”，这些奇怪的菜馆价格便宜得惊人却鸡鸭鱼肉、参翅鲍肚俱全，唯独没有哪怕一个完整的菜式，答案不言自明，此即“杂罗羹”也。原锦江饭店老板董竹君也曾回忆，那时候有专人承包锦江饭店、大东亚饭店巨量的剩余菜肴，加工后出售，生意非常火爆。

而类似的餐余打包要上溯的话，古已有之。我们看《古文观止》或《历代文选》，第一篇往往就是左传的《郑伯克段于鄢》，里面说到郑庄公请颍考叔吃饭，餐余颍考叔有肉舍不得吃，要打包回家，庄公惊问其故，颍考叔说想让母亲尝尝御厨的手艺。那时的肉食金贵，孟子衡量一个社会够不够“王道”，重要标志就是人到七十有没有肉吃。

只是，我没有看到比这更早的“打包”记录了，稍后的《论语·乡党》写道“朋友之馈，虽车马，非祭肉，不拜”，说是朋友送孔子礼物，即使是贵重的马车，他都不作揖行大礼，但是，倘若有人送他祭剩的冷猪头肉，他一定会行大礼以示感谢。

祭剩的猪头肉，“打包”后更讨夫子喜欢，其程度竟然超过车马，看来那时打包很有面子。清宫档案《节次照常膳底档》记载乾隆年夜饭从设宴到散席的所有菜品。最大的亮点在年夜饭的最后一个节目，皇上下令把自己吃过的、吃剩的、只看没吃的百十样菜品，整桌打包赏与近臣和亲王、郡王们。

当然，打包后的肉食不能置放太久，《论语》又说夫子“祭于公，不宿肉，祭肉不出三日。出三日，不食之矣”。孔子参加国君祭祀后，打包回府的肉，从不留到第二天。祭祀过的肉不超过三天，超过三天就不吃了。

可见，打包后的杂罗羹如何享用是有讲究的。

首先得讲舍取。你总不能“龙卷”餐桌的一切吧，鸡头鸡脚就请放过哦，这倒不是“装”，而是碎渣渣的难成体量，难以加工；其次是分门别类，干湿异途，冷盆既然有分有合，海鲜鱼腥也绝不可与烤鸭狮子头为伍，发菜银丝羹更不能和白切羊肉同框，否则就不是杂罗羹，而是沪人所谓的“烂污三鲜汤”，曾见一位仁兄收编了一道“咸蛋黄锅巴”，呱啦松脆的锅巴上裹满了金黄鲜香的咸蛋黄浆，味美无

比，却冷不丁地将一碗“清炒鳝糊”倒了进去，我当场失声慨叹：这不成……泔脚了？！他听了自然老大不高兴。

岂不知我也不高兴。须知上海人就算是杂罗羹也是讲品位的。打包前，要“胸有成肴”，谁和谁搭配，不应该“预则立”吗？

另外，易馊易馁之物亦请整肃，打包忌一个“贪”字，有的人于餐桌聚敛太烈，大肠煲肺头汤、臭豆干皆不放过，这类货除非立即开吃，否则极易串味变味，杂罗羹虽则微贱也请别忘了薰菰自古不同器，往往一客孜然烤肉一包榴莲酥的强大气场足够把你相邻的佳肴乃至整个冰箱都颠覆了，何苦。

杂罗羹最后修成正果靠回烧，讲卫生配营养，同时也考验你的配菜能力，食材来路一杂，既要合并“同类项”，更要解析“提等式”，红烧的归红烧，白灼的归白灼，煲汤的归煲汤，如前所述，纵然混搭，也不能黛玉配薛蟠，李逵搭王伦，运用之妙，称职的主妇自然知晓，无须在下哓哓，我这里只想强调一句：“杂罗羹是惜福惜物的正当之举。阁下请勿忸怩作态。”

珍惜食物，天地育焉。

童养蟹轶事

离“蟹秋”还早。蟹迷已在折腾了。如果是李渔们，则去年就开始筹措蟹钱，说是“买命钱”。亦即自去年蟹市一结束就急吼吼筹备专款，丢进扑满，以待来年买蟹，虽然稍嫌夸张，但蟹之至味，可见一斑。

问题是现在的生态早已不复李渔的时代了，蟹呢早就“塑料”了，诸如“沐浴蟹”“留学蟹”，折腾的都是泪，如同嵇康的琴技只在史料里，大闸蟹的至味不也只在传说里吗？

但孩子他干爹彭彭却不以为然。那年初冬自昆山来，赠我四对蟹。时已小寒，我嫌其小气，说：“都快落市了，还这么‘抖豁’（沪语，寒酸的意思）。 ”

他听了，眼睛瞪得很大：“你可知道这是什么蟹？！”

什么蟹呢？最多不过“大闸蟹”罢，难道还是瑶池天蟹？又不是没有吃过。那蟹缚着，看去也就青壳白肚金爪，并无特别处。

“告诉侬，那叫‘童养蟹’！”压扁喉咙的腔调像是介绍毛片。

我听了不觉失笑。这个人间，只听说过“童养媳”，还是1949年以前的事，难不成这蟹，也有“童养”的啊？

“当然！”他干爹说，“这叫‘定向养殖’你懂吗？”——除了“童养蟹”，如今还有“童养茶”“童养猪”“童养鸡”“童养参”呢……现今阳澄湖顶级的蟹就是从“娃娃”抓起——童养，从小定终身。第一步，阳澄湖上先选好“蟹爸蟹妈”（也叫“过房爷”的养殖户），人要靠谱；然后一开春就买好正宗的长江蟹苗，三元左右一枚，而不能是“辽蟹苗”和“闽蟹苗”，它们仅仅三角五分一枚。种

要纯，否则长大以后的差距可大啦；第二步，将长江蟹苗交给“蟹爸蟹妈”抚养，从小就不碰厂家的饲料，而是喂养浮游植物、浮游动物、黄粉虫、蚯蚓、小杂鱼、畜禽血等。这个时候的养殖户相当辛苦，因为这些“活货”都得养殖户自己去捞、去抓捕，人工费非常贵，资金照例我来掏，养殖户叫“奶粉钱”。稍大能动大荤了，仍喂给指定的饵料，杂鱼、杂虾、蚯蚓、螺肉、蚬肉，或肉类加工厂的下脚。资金仍然专项，而价格更昂贵，因为大闸蟹食量非常大，此时渐渐加喂泡软的玉米和大豆，这笔钱他们叫“青苗钱”，这样一直保持到上市，最后按野生蟹的价格直销专售，如此则一没有农药，二没有激素，三没有抗生素，最重要的是肉质比野生蟹还细嫩鲜香，想想哪能不是顶级身价呢？！

我听了肃然起敬，暗叫惭愧。第一个反应就是视若拱璧，珍稀文物似的放进保鲜箱，供了起来。

几天后想想又不对。毕竟是活货呀，冰箱里万一发生不测怎么办？再拱璧的蟹也只是蟹嘛。于是朋友间急急招饮，打开一看，已经有一只神色不对，雌的，两只眼睛高高竖起，怒视苍穹，怎么也按不下去，窦娥似的“口眼不闭”，细细一看，又像希腊雕塑的盲眼，呈“夜壶蛋”乳液状，暗叫不好，欲待弃之，却又舍不得，到底是“童养蟹”呢，况且亲友已经到场，八个人原先算好的，一人一只，现今缺了一只，临时补刀已不及，只好装戇，下锅，悄悄掰掉一条腿做了记号。但心底还是打鼓：不是都说死蟹不能吃么？……不尽然吧，所谓“叫花子吃死蟹，只只灵”，可见死蟹不是绝对不能吃……再说闻闻并无异味，说不定刚刚驾崩呢，冰箱如此低温，还是“冰鲜”的吧……

俄顷，蟹熟。大家把酒持蟹，兴高采烈，唯独我心怀鬼胎，抢先捞过被做记号的“夜壶蛋”，打定主意：一辈子没有吃过死蟹，偏要尝尝！既然是锦衣玉食的“童养蟹”，说不定死后仍然西太后一般地不可一世呢！

果然，开壳咋一望，红澄澄的像红玉。闻了闻，香味还有，暗喜。急切打开，红膏高凸，赤脂块块，唯一蹊跷的是，那块白色的“六角”，也就是吃蟹必弃的“蟹心”怎么会像一块水发肉皮一样耷拉在红膏上？这是可疑的。常见的“六角”蒸熟后都很小，且很谦逊地藏身膏内，一般都要将蟹身一拗为二时，才悄然现身。

现在，它怎么阑尾般地自曝其光呢？而且那么虚泡。

“死蟹的一副死相！”我暗忖。尝了一下红膏，毕竟“童养”的，除味道“稍木”，大体未走样。只是心虚，狠狠地挖了一撮生姜，希望它能解毒。

可是剥蟹肉时，再“童养”也不济了。那“夜壶蛋”的肉直接趺拉了下来，不仅没弹性，而且有点揩布味，如盛夏里没彻洗的浴巾。阳澄湖蟹肉，本来不蘸调料也甜津津的，可现在木哒哒的，如嚼败絮如啜败革，而且那些蟹脚也立马成了“蕾丝裤”，怎么吮也吮不出整段的蟹肉，幸好调料不恶，到底把舌头糊弄了过去，渐渐地，权当咀嚼鱼肉——河鱼一旦死了，我们不也照吃嘛！

就这样，大家吃得如痴如醉，在一片“童养蟹顶忒了”的沪语呼啸声中只有我为挣面子而强笑。散席后，众人对“童养”继续赞不绝口，我还得佯装着自谦而附和。

但身体是诚实的。不知是不是疑心生暗鬼，口腔里一整天的抹布味萦绕，胸口也堵着，更糟的是，向晚竟开始腹泻，天亮前如厕数次，暗道不好！医院却去不得，吃了一只死蟹而致病，是很傻很被鄙视的，难道要解释，因为其“童养”而死得很矜持很皇家，故而值得我下箸？但，如隐瞒病因，又何必就医呢！便偷偷地服了黄连素片。

再挨了数天，渐觉无碍。所幸家里无人知觉。想想尊崇“童养蟹”而走到这一步田地不免觉得自己鄙吝猥琐。

舍间遂从此不谈“童养蟹”。

大麻鸭

大麻鸭可不是对某类人的暗喻，而是一只实实在在的鸭子。

说来很遥远，那是1979年的春节。我们厂附近只有山货，要鸡鸭鱼肉必须去四十公里外的宣城，或湾沚，那是百把公里外的芜湖县了。

海斌是我采购农副产品的老搭档，此次采购，父亲来信嘱我务必买一只四五斤重的大麻鸭，他在替我搞借调，手握大权的某处长之岳父，肺结核刚钙化，医嘱五斤老鸭炖芋艿，可以滋阴补元气，但上海那时哪有这么大的鸭子呢？

希望也就落到我身上。

那天一早四点出发去宣城，找遍市场都不见大麻鸭，老乡说，此地的鸭子都只有二三斤，你要那么大的“鸭王”，只有去湾沚，但绿皮车奇慢无比，到达湾沚站，居然中午了，鸭毛都没见。大概一周后，海斌搞定了一辆从水泥厂直达芜湖的货车，但凌晨三点就得出发，简直比鸡起得还早的节奏，路上颠了将近三个小时，到达湾沚正是六点的早市，我们不吃早餐，赶紧找鸭，鹅倒是不少，鸭都是三斤以下的，有一只四斤重，我心有不甘，放下了，兜一圈回来，居然被人买走，正跌足懊悔之际，一个当地小孩来报信，说有一只大麻鸭，他知道在哪，但要给他一毛钱“报信费”，我大奇，那时居然有这样的孩子，岂不是天才么，赶紧跟他走，曲里拐弯地正疑惑间，听到了一阵洪亮的鸭叫声从小院里传出，推门——这么大的鸭子啊！一问，五斤半！我表面平静，淡淡地问主人：“卖不卖？”主人犹豫了一下：“不卖！”

海斌拖了我就走，低声嘱咐：“越求他，他越不卖！”果然，刚出巷子，他追了上来，大叫：“你给个价嘛！”海斌缓缓转身，说：“鸭子太大，肉太老。”鸭主人连说：“不老！不老！这样的大麻鸭整个芜湖都找不到！”

最后达成的价，八毛一斤。彼时鸭子卖猪肉价，猪肉是七毛二分一斤，临交割，鸭主人还是舍不得，我干脆给了他五元钱，方始抱得肥鸭归。因羽色如麻雀，通常称“麻鸭”，品种很多，如广西大麻鸭、江苏“昆山麻鸭”“高邮鸭”，浙江“绍鸭”，福建“金定鸭”和安徽“巢湖麻鸭”等，鸭主人介绍，我们这只超级鸭王正是“广西大麻鸭”，属肉蛋兼用型，细细打量它，方身，大尾，细长脖子光亮得似缎子一样，一对小眼睛贼亮贼亮，扁着头看人，又傻又调皮，因为体魄硕大，那对肉掌红红的像一双肥大的塑料拖鞋，想想离回家尚有半个多月，我把它养在后窗的小夹弄里，这鸭也奇怪，见生就逃，唯独见到我，侧着头大叫，讨吃，而且胃口奇好，砵糠拌饭，食量比我还大。为防其逃走，平时总是一根绳吊着它的脚，后窗是高的篱笆，我日常的规律是：晨起放风，让它在窗后空地溜达溜达，我那根绳子可以放得很长很长，一上班就把它收进屋内，下班乘着暮色再次放风，天黑收进。

那天一不小心，上班前忘了收进，大约三小时后突然想起，都快午饭时间了，急急赶回，鸭不见了！陡闻隔壁一阵鸭香，推门进去，一大桌人围着吃鸭，看到我脸色都变了，我问：“你们这鸭哪来的？！”

一桌人都不说话，眼睛全都看着那个起重组的三角眼“小矮子”，那三角眼小矮子高踞桌头，面不改色，反问我：“你这个问题问得忒‘刮散’，不是买来的难道还是偷来的？！”我看着地上大堆的鸭毛，桌上大块的鸭肉，不是我的大麻鸭，哪有这么大的体量？！可是鸭子已经不会说话。那时也没探头，更没人愿意为我作证，捉贼捉赃，你凭什么一口咬定人家偷鸭呢？

只好悻悻地退出，背后是一阵阵的狂笑。

我心疼大麻鸭，“一对小眼睛贼亮贼亮，扁着头看人，又傻又调皮”。

以后“小矮子”每次与我邂逅，脸上都挂着诡异的笑，那潜台词直接就是：“就我吃了你的鸭，你有证据吗？嘿嘿嘿嘿……”

有时想想，鸭固有一死，总得被吃，只可惜着了魔道，化成了歹徒身上的一部分。它若转世，也四十岁了。

偶饮“鸡尾茶”

有鸡尾酒，为什么就没有鸡尾茶呢？

我一直这么想。

茶本性情事，且解渴。但时下喝得越来越装了，动辄“唐风宋韵”的，都快喝成了教条，就不好玩了。曾应邀去过几个场所，据说完全复原了唐宋茶艺，一道道的仪程，一道道的演示，那个繁琐劲，等她们秀完了，我抬脚走了。

说是为了表示对茶道的敬意，必须走程序。问题是茶本性情事，光顾“程序正义”，岂不成了司法研讨？

当然，忙里喝茶，难免造次。旅途中的茶，解渴而已，办公室的茶，驱乏而已，茶室里的茶，助谈而已，朋友家的茶，礼节而已。

是故真品茶还是独处的好，净水沏一壶，静静心，闻香，辨味，舍此即便在寺庙叙茶，也不免有点“装”，装得很“禅”、很恬淡的样子。

当然，独处就会遐想，有鸡尾酒，为什么就没有“鸡尾茶”呢。

狮峰龙井的地位无可撼动。但我的舌尖对它不敏。彼乃茶中屈原，清则清也，惜乎失之寡淡，狷介自高，孤芳自赏，世人有多少在乎的呢！若仅仅牛饮解渴，真是“淡如水”了，赏龙井须得清静时，摒弃杂念，细细闻，慢慢啜，方能体会它幽兰一样或栗子一样的王者香，一缕一缕，时隐时现，好墨好砚好诗好女子都是这样的。东坡说，从来佳茗似佳人。

但因为浮躁，喝着，老觉得淡，当天泡的，第三潜就想弃了，有一次觉得可惜，便滗出茶汁，注入新泡的“涌溪火青”——那是皖南名茶，司马迁的气质，瑰丽奇绝，香高味厚，不想一旦掺入了龙井，味道立刻发生了微妙的变化，“火青”的火气突然减轻了，柔顺了，这个变化于我，不亚于瓦特的顿悟：茶，为什么不能“混搭”着鸡尾一下呢？！

龙井掺火青，屈平遇马迁，浓淡相宜，纤腴互补，勾兑而喝，妙不可言。

我有个感觉，茶一过江便“酳”，便“苦”。虽然耐冲耐泡，醒脑甚好，但过于威猛肃杀，比如六安瓜片、信阳毛尖，山东的崂山绿、日照青，连云港的“花果山云雾茶”——既酳又苦，即令

“香”，也是杏眼圆睁，柳眉倒竖的香，是女汉子，是刀马旦，是梁红玉，是刘备的老婆孙尚香，有人喜欢，我看到是怕的，而江南的茶大抵如吴门才子，淡雅斯文，开化龙顶与老竹大方就是谦谦君子，

“嫌味淡，就掺北”，瓜片搭龙顶，老竹配崂绿，不苦了，不酳了，不淡了，每每喝得我啧啧称赞，天工开物，人设别致，勾兑一下，多好。

渐渐地，红茶也和绿茶鸡尾了。红茶一经发酵大都有“油腻”之嫌，沉稳、世故而暧昧敦厚，滇红中有一种叫“晒红”的，特别醇厚，其浓郁的果香每每令人陶醉，遗憾的是“不鲜”。“香而不鲜”乃所有红茶的通病。为此我请出鲜爽第一的“安吉白茶”，一兑，

“晒红”马上点了味精似的，鲜香满口。这样的调试可以类推，安徽茶中“太平猴魁”最鲜，体格魁梧且具兰花香，我目其为颜真卿，用它点了“茶中李煜”金骏眉，同样鲜香满口，某日还加了生普“金圣叹”，三贤相揖，茶分三色：一、猴魁最清；二、生普次之；三、金骏眉最沉郁，托底。缓缓入口，细细品之，心里还在得意，有鸡尾酒，为什么就没有鸡尾茶呢？

朋友号茶痴，从杭州来电揶揄，说这种喝法是“没格局”，茶，应守原香，混喝是“夺其原香”，野蛮。我直接怼她是强迫症。说得雅，转益多味有真趣。说得俗，麻将还分清混碰呢？怎么就“没格局”了？原香原味并非神圣不可侵犯。顶级的美味和香水，一定是材质“复合”的结果。

唐人煎茶普遍用姜，还加盐，更有撒葱而去昏，加梅而驱倦，放在今天岂不大惊小怪？唐人还有莲花茶，日初出，置茶叶于莲花蕊，取其香；有梅花茶，置茶叶于梅花蕊，取其香。这叫“花点茶”，原香何在？宋朝读书人研碎核桃与松子而入茶的，非常普遍。苏东坡上好的茶叶被太太按时俗放入了姜、盐，东坡也不以为意，说：“人生所遇无不可，南北嗜好知谁贤。”史载孝钦后饮茶，喜欢加入金银花，而唐德宗呢，喜欢在茶内加酥酪与胡椒，非常的“洋派”，他的贤相李泌还为之赋诗“旋沫翻成碧玉池，添酥散作琉璃眼”，然则他们都是“没格局”之人吗？

我同样喜欢“原香原味”。但原香原味并非神圣不可侵犯。喝茶而偶尔“鸡尾”一下妙趣无穷，君盍不一试？

尝尝食人鱼

最早知道食人鱼自然是那部著名的好莱坞大片《食人鱼》。后来做新闻，1999年《新民周刊》最早发表“食人鱼在上海市场出现”的深度调查，调查过程中还弄到了“食人鲳”的活体标本，红腹，利牙，当时看着那牙不禁毛骨悚然：怎么和人的牙齿排列很像？尤其是门牙和尖牙，更加锋利发达。

当时就想，维持生态平衡，“吃”一定是最好的方法，当下的美味大闸蟹事实上是一种食稻伤农的东西，曾经对江南的水稻危害极大。直到元朝，江南一带的螃蟹对水稻的损害还被称为“蟹厄”。

《元史》记载：“吴中蟹厄如蝗，平田皆满，稻谷荡尽，吴谚有蟹荒蟹乱之说，正谓此也。”水稻田里的大闸蟹多的时候，竟会像蝗虫一样，给水稻带来毁灭性的灾难。

可想而知，古时江南农民对为害水稻的螃蟹有多痛恨，恨到了极点，便群起而大嚼，《红楼梦》薛宝钗的《螃蟹咏》写道：“于今落釜成何益，月浦空馀禾黍香”，意谓吃掉螃蟹才能保住庄稼，“蟹厄”，是可以吃掉的。不过有一点，“痛恨之物”也得恰巧是美味才行，老鼠虽然人人厌弃，但从没人想去吃光它们，盖因口感远逊大闸蟹吧？

同理，食人鱼如此可恶，南美人为什么不去吃光它们呢？因此马上想到，食人鱼的口感如何？不好。鄙人当年做调查时吃过，肉质很木，和我们后来在古巴吃的食人鱼完全不同。

那些日子哈瓦那中菜馆“天坛饭店”天天给我们烧海参吃，海参是加勒比海参，时间一久就吃腻了，老板陶锦荣说，“换换口味吧，此地食材少，食人鱼怎么样？”大家一听都欢呼起来，很快大厨罗书

贵端来了一大盆，介绍说，食人鱼品种很多，今天这盆叫“印第安武士”，此鱼因稀少而名贵，其特征为从下颚延伸到背部有一条黑色的线，食人鱼的体形一般都呈铁饼状，唯独此鱼的背部特高，成鱼可大至三十厘米，我们尝了一下，肉质颇像“马面鱼”（沪人俗称“橡皮鱼”），虽然粗糙但很有弹性，小罗烧得也好，这种鱼，必须红烧，事先曝腌一下，让咸头进去，再油里炸透，弹牙而鲜香。

同行中，有喜欢清蒸的，吵着要吃清蒸，陶老板说：“食人鱼的肉头一般都较老，它要嫩的话，早就像大闸蟹一样被吃光了，人类‘好嫩而厌老’‘好鲜而厌木’，你别看非洲人、拉美人、黄种人或白种人，这一点上却惊人地相似，你们一定要清蒸就不妨试试。”于是小罗就挑了食人鱼中号称最嫩的“蓝背”，怕葱姜压不住，特地用剁椒蒸，端出来大家一尝，连声叫“难吃！”“难吃！”剁椒仍然压不住它的腥膻，同桌的甚至有恶心欲吐的。

说来也不可思议，食材似乎也是跟人跟族群的。大陆的水产只能用大陆的调料烹制，西洋的水产也只能用西洋调料烹制，国人用葱姜黄酒烧三文鱼，用糖醋溜鳕鱼吃，都很难吃；美国人痛恨泛滥的“亚洲鲤鱼”，也有用黄油胡椒对其煎烤的，同样难吃，这众人皆曰杀的“蓝背食人鱼”第二天被小罗用朗姆酒一浸一渍后，黄油一煎，佐以各种南美风味调料，诸如墨西哥辣酱、牙买加“朵朵”等，好吃得简直天上人间。

古巴食人鱼的来历不太清楚，据说都来自亚马孙流域或其他拉美河流，生物学家统计，目前已发现的食人鱼有二十多种，它为什么这么厉害？因为它的颈部短，头骨特别是腭骨十分坚硬，上下腭的咬合力大得惊人，可以咬穿牛皮甚至木板，能把钢制的钓鱼钩一口咬断，据说平时在水中称霸的鳄鱼，一旦遇到了食人鱼，也会吓得缩成一团，翻转身体面朝天，把坚硬的背部朝下，并浮上水面，使食人鱼无法咬到腹部。

然而食人鱼最独特的禀性是：“多数人的暴力”，亦即成群结队时它们才凶狠无比。无数次的实验证明，你玻璃缸里养上几条食人鱼，一旦有客凑近或主人做一个尺度很大的手势，这种素有“亚马孙恐怖”之称的恶棍竟然被吓得退缩到鱼缸最远的角落里觊觎不已。

恶人大都这样。

古巴龙虾

去古巴前没想到过吃龙虾捉龙虾，此前只知道龙虾的滋味以澳龙为最。

但你无法想象，哈瓦那有一家中餐馆名气比中国驻古巴大使馆还响，它叫“天坛饭店”，老板是个女的，上海人，叫陶琦，命人上菜时，大概存心要吓人，竟然是一盆颤巍巍的龙虾——要知道这里是古巴，一个穷得想腐败都很困难的地方——一尝，比寻常龙虾还要细糯，且富于弹性。价格也不贵，一大盆才十五欧（人民币一百零五元），供三人饕餮一顿而绰绰有余。

陶琦说：“不要一副想不开的样子。这不是澳龙。而是加勒比龙虾（学名加勒比刺龙虾），和澳龙是堂兄弟。长相虽然一模一样，但便宜得多。出水价十个欧一只（三四斤）。加勒比海是宝库。吃龙虾不稀奇，捉龙虾才稀奇呢！哪能？有兴趣伐？捕虾船的老板我们认识，有捕捞证。”

我们一听，顿时手脚发痒，那种久违了的孩提时代期待着疯玩的手脚痒痒。

因为和外界长期隔绝，古巴速冻一般长期被保鲜在农耕状态，缺的是现代工业，多的就是原始生态，近几年旅游开放，古巴政府划出几个景区，完全西方式的管理，供老外纵情消费，我们要去的地方叫“巴拉德拉”，加勒比海最迷人的海滩，租一艘快艇出海，当一天垂钓的海明威。

古巴的纬度相当于三亚，故清早还有些凉风，太阳一出就暴热，我们干脆泳装上船，披一条浴巾，快艇叫“奥利维亚”（加勒比海传说中一个欲壑无底的女人），驾驶员兼第一钓手叫“比戎”，西班牙

后裔，五十岁，粗壮；副驾驶员兼龙虾、大石蟹、海螺捕捞手叫“杜盖·奥利克斯”，西班牙后裔，四十八岁，霸气侧漏更粗壮。其皮肤晒不黑，只能晒红，为什么如此强壮呢？他们说无他，唯每日生啖龙虾数只，当饭吃。因此，当“奥利维亚”号从玛利亚·恰巴林港出海，一路狂奔外海的白沙岛时，我们的目标其实是一致的，我们是饱口福，他们是吃午饭。

天，蓝得不能再蓝；云，白得不能再白。水，翠得不能再翠。快艇在祖母绿的海水中航行一小时后，来到白沙岛，至此我们陷于两难，不知该沉湎于白沙岛的旖旎，还是围观杜盖的捕捞。

白沙岛直接就是天堂。椰树下的沙滩，全部是象牙白的细沙，海水就是液态的翡翠，五彩的珊瑚间挤满了五彩的热带鱼，然而我们的眼睛还是盯着杜盖，杜盖穿上鸭蹼，戴上潜水面罩前，指着海水说：

“我们得和龙虾谈一谈，它们比较害羞，只长在干净的海水里，水深不超过三四米，必须有海流经过或者交汇，饵料才会丰富，一般来说它们只是看起来凶暴，其实是腼腆的，除了棘刺它们没有自卫能力，唯一的本事就是躲，躲在石窟里、石缝里、沉船或者珊瑚间，所以捉龙虾时，最危险的倒是鲨鱼，而不是龙虾。”

说完，杜盖“扑通”下去了，白沙碧浪间，可以远远地看到，他手持特制的长钩，凭经验把龙虾从石洞或石隙中一只一只挖出来，龙虾力量极大而且浑身盔甲，简直刀枪不入，你钩它时，它只有嘴部是软肋，必须一击到位，否则它强大的尾鳍一弹，早没影了，那期间还得防着鲨鱼“剪径”，因此快艇还得缓缓绕着他转，以防一有险情就接应他上船。

而事实上杜盖下海只是眨眼的工夫，船尾就一片欢腾，杜盖腰悬长钩，举着两只大龙虾游近舷梯，比戎接过大龙虾扔到甲板上，那深红的尤物跳得满甲板都是，比戎咕哝着说：“杜盖不但活好，心也好，养着三个女人呢！”

“三个女人？！”我们表示吃惊。

见我们吃惊，杜盖憨厚而得意地说：“仅仅海里的活好，是不够的，还得床上的活好！我的床很大、很大，每晚，我们四个人一起睡。所以，晚上我总是很忙。”

大家听了畅怀大笑，问他为什么身体如此棒，他就指指龙虾，说，“刚才不是已经说过了吗，每天能吃三四只，你也会和我一样啊！”

看海底龙虾撒欢，陶琦憋不住也下海了，但龙虾根本不鸟她，她不会使钩，如果贸然用手抓，则跃动着的龙虾棘刺就是一组锋利的匕首，足够挑断你的筋。

好在她眼光敏锐，迅即发现一只硕大的虾笼，立刻招呼杜盖，一起把它拖上船，一数，六只大傻。“你们看龙虾傻不傻，”比戎说，“它们从小就钻进去，一长大，就出不来了，坐等我们收拾它。”

待到日影中天，“奥利维亚”已经捕到龙虾十八只，船上当场开宴，熟劈生刺，大快朵颐。芥末不是很地道，酱油也不是很正宗，但是微颤的虾肉其实不用调料更好吃，糯、嫩、脆生生，甜津津，海风习习，四顾碧浪，乃不知天上人间也。

忽然想起了海明威的《老人与海》。比戎指着渐行渐远的白沙岛说：“为什么不早说呢，那本书里的原型，那个永远不肯服输的倔老头，听说以前就住那……”

莱茵河边开蟹宴

朋友颜先生请我去德国波恩白相，附加的激励机制居然是：“我请侬吃德国大闸蟹！”言下之意，德国大闸蟹不知要比阳澄湖大闸蟹好吃多少。

原以为在德国吃大闸蟹是一件很奢侈很逸兴的事，不料却以惊险开头。

“这蟹，莱茵河里捞的吗？”朋友的家就紧挨着莱茵河，我想当然地问，孰料朋友连连摇头：“没有捕捞证，在德国万万不能捕捞！”

话音刚落，一群孩子在朋友孩子的带领下冲了进来，颜先生见状，大大失态，居然像堵枪眼儿的英雄一样，“呼”的一声向满大盆的大闸蟹扑上去，然后回头对着儿子用上海话亟叫：快点领伊拉出去！

儿子幡然醒悟，呼隆隆地带人跑了，我等被吓得一身冷汗，朋友忙解释：“这里是个悖论世界，黄鳝甲鱼大闸蟹一百样都能吃，不犯法，而且不贵，大闸蟹每公斤也就五至八欧元，但只能吃死的，谁在家里动刀，或见血的，甚至活货而宰杀未遂的，都会有人举报。”

我看了看“德国大闸蟹”，雌雄都三两左右，青褐色的背壳，肚子不怎么白，爪毛也非金黄色，而是枯黄色的，卖相似乎远远不如阳澄湖的喜感，只不知味道如何。

颜先生吃蟹不喜煮而好蒸，说这样的话，原汁原味毫不泄漏，但他的调料不敢恭维，认为有醋漂几根姜丝即可，内子看了大不以为

然，拿过生姜，细细剁成大把的姜末，入醋，再加重糖，马上旌旗飘扬。

说起大闸蟹被欧洲商船的“压舱水”在二十世纪初带到欧洲，早已不是新闻。因没有天敌，遂成灾害。

众所周知，“吃”，才是抑制物种最佳的手段，但德国人抵死不吃大闸蟹，从最初咬牙切齿地把它们大量地做成饲料，到如今德国一些渔业公司从易北河、莱茵河捕捞大闸蟹后，“半公开”地供应中国移民家庭和中国餐馆，不能不说是个进步，而且当然地——德国大闸蟹都是野生的。

野生的口感没话说。首先是雄蟹的膏，黏稠而微甜，那种香，沁人心脾的香，正是我们三十年前闻惯的蟹香，同样是人类的器官，我就想不明白，为什么白种人的鼻子闻上去就是“腥”呢？由此想到我们宫廷谜语级的美味，什么龙肝、凤髓、麋吭、豹胎、猩唇、熊掌……除了熊掌基本都是意淫之物。龙肝，据考证就是白牡马的肝脏。麋吭，就是小獐子的颈部肉，能比猪颈肉更鲜嫩吗？猩唇更是著名的吊诡食材，你以为猩猩的嘴唇，其实不过是驼鹿脸部的干制品而已，喻其珍贵，无非罕见罢了，哪里及得上野生蟹膏之万一呢？

雌蟹的“黄”自然也腴美，同样因为野生，蟹壳一剥开，蟹油居然立刻溢出来，似乎比雄蟹更香腻，说句实话，吃这种蟹而去蘸调料，那真叫一个“巴”！跟吃鲥鱼刮鳞有什么两样呢？

李白《月下独酌》说道：“蟹螯即金液，糟丘是蓬莱。”可见蟹肉很不寻常，也许闻惯了大陆蟹的“药香”，我们对“金液”之美已不太习惯。首先是诧异蟹肉原来可以如此有弹性，一剥出竟然还是笔挺的“一”字形，哪像我们这里的蟹脚，肉一离壳就蔫软地挂成了Ω。其次是甜，天然谷物的那种轻微的“甜津津”，你一上舌尖，就又拒绝调料了，觉得被醋姜一熏，肉又糟践了，唐代诗人唐彦谦有诗：“一斗擘开红玉满，双螯啖出琼酥香。”蟹黄不过是“红玉”而

蟹肉就是天上人间的“琼酥”了，我想他大约也是不蘸调料的一族罢。

在德国吃大闸蟹只有一点遗憾：“环境较差。”绝不是不卫生，更不是太嘈杂，而是氛围违和，没有几株疏竹斜影，没有几声吴侬丝竹，没人和你聊徐似道“不到庐山辜负目，不食螃蟹辜负腹”的牢骚，更没人和你聊李笠翁日积一文以备买蟹的“养命钱”，就知道吃。周围都是黄油面包与带血的牛排，你会隐隐觉得“蟹不是这样吃的”。环境很重要。你会觉得真正的吃货，不该只知道齜着獠牙直奔刀镬。同理，时隔多日，我还是忘不了那次去乌镇的强烈感受。

入夜的乌镇琼楼玉宇，火树银花，亭台飞红，水榭倒映，但一路蹒跚，两旁的店家已尽为各地商贾盘踞，晚炊里传出的香味不是椒麻肉片、腊味合蒸、羊肉泡馍就是腌臭鳊鱼、蒜子大肠、过桥米线；喇叭里传出的音乐不是“二人转”“黄梅戏”就是“京韵大鼓”“秦腔梆子”。

这些都很好。都有自己的味道。只是看山已不是山，看水也不是水。乌镇已没了自己的味道。

它固然世界著名，但再也不是我梦中的乌镇了。

胡适一品锅

在绩溪上庄瞻仰胡适故居。“胡适一品锅”在当地几乎无人不知，但那是现在。四十多年前，我刚到“徽州808信箱”（单位代号）时，其实就吃过“胡适一品锅”，只不过那时叫“宁国火锅”。

那日大雪纷飞，同宿舍的小丁因为迅速搭上了一个当地老乡而请我去尝尝当地菜，条件是，赴宴者必须带一块上海的“工农牌”肥皂。

这要求不高，反正我也难得洗衣服。不过也可见当时上海的轻工业产品地位有多高。

主人住“山门街”，进门但见烟雾缭绕，中央生了个火盆，梁间挂满了东西，屋内充满着腌菜与腊肉的老陈味，这一切对我们自然充满异地的新鲜感。“叫我老芋头好了”，主人伸过手来自我介绍。

其时“四人帮”已经粉碎，说话可以随便点了，老芋头自谓父亲是地主，以前家里吃的还讲究，说话间便端出了一个黑黢黢的炭炉，膛内的木炭已经通红，上面就是一口热腾腾的铁锅，老芋头说，“尝尝这里的火锅，包你们从没吃过！”

桌上气氛立刻活跃了，灯光虽然暗淡，但是锅内第一层微黄的大肥肉（当地习称“大肉”）动人心魄，它们密密地覆盖在上，被炭火炖得微微起泡，啪啪作响，物资短缺时代看到大肥肉基本就像亲爹，与此同时发生的事情，老芋头举起了手中的土烧宣布开吃，我们再三克制，面上的大肥肉仍然一扫而空，有人大喊：“大肉万岁！”有人急切地翻动肥肉下面的美味，发现是码得整整齐齐的大肥肠和猪肝，于是又是一阵欢呼，肝肠又没了，再下面是什么呢？居然是野鸡肉！可是和所有的野鸡肉不同，它们一点也不柴，反而又嫩又鲜。老芋头

解释：“这就是功夫，你们可知道，这个锅，端出前已经小火炖了八个小时？！肥肉肥肠一层一层的肥油早把野鸡肉滋润了够，才这么好吃啊！”

最后是萝卜，切成随刀块，它们是垫底的，因为久久地承受层层“甘露”，渍透肥腻的萝卜此刻远胜大肥肉了，酥软而腴美，事实上桌上很多的摆设菜（沪语叫“碗头”）我们碰都不碰，只把那口锅吃得个底朝天，“一块肥皂”——太值了！

多年后的今天，我们在绩溪县尝到了“胡适一品锅”，才明白食材可以不同，烹饪原理其实一回事。

除了作死的苦行僧，真有趣味的文人一定是好吃的，他们多巴胺旺盛，往往就喜欢鼓捣厨艺。李渔的《闲情偶寄》和袁枚的《随园食单》都尽情谈吃，胡适先生谈吃之文不多，但喜欢“洗手做羹汤”，他是安徽绩溪上庄人，在北大执教时，常常宴客，几乎每次必有火锅，宾客食后赞不绝口，请教菜名，胡适答曰：“一品锅。”众人因只在胡适家方可尝到此菜，便称“胡适一品锅”。梁实秋是这样评说的，一只大铁锅，口径二尺许，一层鸭一层鸡，肥肉之下油豆腐，上盖一层蛋卷皮，萝卜底青菜底，味道真稀奇。

这道菜据说与马叙伦的“马先生汤”，张竞生的“张先生豆腐”比肩，成为京华一时名饌。但如今条件更好了，我等为什么就不能再改一下呢？

绩溪归来，便动手，所有的食材先煨熟了，然后多次下料，多次加汤，多次焖烧，俾使菜肴徐徐入味。萝卜照例是高汤垫底，鸡鸭就免了吧，用鲍鱼和海参碾压其实并不贵，鲍参之上再码一层火腿皮（煨酥）除腥，再上油豆腐，再上大肥肉，最后金黄的蛋饺密封顶，不露缝隙，远望一锅黄金甲，足足炖了五小时，上桌后，酒精灯继续吊打。

至于味道如何嘛，呵呵，不是吹的，那天的“盆友”全部烂醉，躺了一地。

怀念延津

嘉禄兄的《黄河鲤鱼焙面》不仅看得我食指大动，也勾起我对河南延津的思念。延津县在黄河的北岸，历年盛产优质蚰蚰，近年来因为名将辈出而使沪人趋之若鹜，每年秋天此地即沪语哢哢，人头攒动，收虫名镇朱寨、黄楼等地一入夜更是火树银花不夜天，人声嘈杂，一房难求，你必须提前一个月甚至两个月预订，我们就曾经成功地在朱寨预订了一家食宿兼备的旅馆，叫“天香食府”，屋内空调电视俱全，最关键的是盥洗室干净，在内地这其实够好了。

但看官千万别以为在下是专业的虫迷，事实上我只是一名票友，私心以为苏东坡黄山谷乃至梅兰芳盖叫天都喜欢蚰蚰而附庸了一下而已，所以收虫是假，到河南广袤的原野饱览一回青纱帐的秋色，度个秋假才是真章。

天空是琉璃的蓝。离“白露”还有三天，秋气浩荡的豫北平原已初呈长空雁阵、万物霜天之象了。

无法想象还有比这更悠闲惬意的日子。首先此地多西瓜而无蚊蚋，饱睡之余起个早，晨雾未散，青纱帐一望无际，空气甜爽，鸡鸣狗吠，云雀高啭，赶着晨凉，信步踱去，鞋面都是露水，蚰蚰儿的早市人声鼎沸，匆匆看了几批虫子，就回府吃早饭，油条大馍稀粥，外加著名的“延津火烧”，火烧是豫北一绝，浑圆如饼，色如紫铜，中间鼓凸，素以个大肉多、外焦里嫩、香而不腻驰誉南北。

不久就是午饭，记得第一顿在天香食府吃到“红烧黄河大鲤鱼”时，我们都惊诧于老板娘的表情淡定：“是正宗的黄河大鲤鱼啊，咋啦。”

那口气好像上海人吃泡饭一样稀松平常。老板娘叫李静，很实在的一个人，最重要的是，盆中之物的口感骗不了人，和“延津火烧”一样，外焦里嫩，细腻鲜美，毫无土腥味，于是大家要求去厨房看看，虽然二十世纪九十年代，我们在郑州尝过“黄河鲤鱼焙面”，但黄河鲤鱼究竟长得怎么样、和各地鲤鱼究竟有何不同，据说懂行的，一看就知道，你就是把它和各地几十种杂鲤混在一起，仍能轻松辨别，所谓“金鳞赤尾，体型梭长”，黄河大鲤鱼的鳞片都是金黄色的，头部乌青色，腹部呈象牙白而臀鳍、尾柄、尾鳍下叶呈橙红色，胸鳍、腹鳍橘黄色，这种特征是杂鲤非常难以假冒的，除此以外还有一个标识几乎是独门暗器，那就是“天下鲤鱼皆双须，唯独洛鲤有四须”，你说奇也不奇，于是到得厨房，大家面面相觑，鱼在缸里喘着呢，长相跟传说的一模一样，鱼唇左右四根须。

第二天，我们观摩大厨手艺，先将鱼身两侧刮成瓦楞花纹，放入葱、姜、料酒、盐，腌十分钟；将鸡蛋、粉芡调制成糊，把腌好的鱼挂糊炸透；锅内留油，放入配料炒香，再下调料，加水，大火烧五分钟时翻身再烧，待汁烧剩三分之一时，放入香油，撒上香菜出盆。这中间有一个细节印象深刻，厨师腌鱼时，先倒提鱼尾，使刀口张开，将细盐撒入刀口稍腌，然后再浸入葱、姜、料酒，他说，“黄河鲤鱼肉板厚，非此不能入味呢”，我们就此要求天天吃黄河鲤鱼，炖的、蒸的、炸的、溜的，油泼鲤鱼、糖醋鲤鱼、煎酿鲤鱼、酱焖鲤鱼、葱油鲤鱼……论收虫，我本就是个业余的，到后来干脆没有心思收蟋蟀，专门吃鱼，直吃得个昏天黑地，吃到大厨技穷。

便宜呀，这黄河鲤，二斤多重才四十元一条。街上到处都是。

在延津的最后一天，我们走上了高高的黄河大堤，一望无际的黄河故道森林公园，总面积六万四千亩的保护区内，有四万亩的港汊湿地，正是这无数的沟壑渠塘，拱卫着国家级的黄河鲤鱼原产区，放眼但见万木撑青，浊浪滔天，黄河开封段鼓起那庞大的“豆腐腰”，如万匹金缎，向东拥去。

李白有诗：“黄河三尺鲤，本在孟津居。点额不成龙，归来伴凡鱼。”

延津的日脚真好过。食有鱼。还想去。

广东人好吃

“十一”期间，一名美食家撰文，言广东人并不好吃，而是“被逼”、被误读的结果。是“口腔虐待”的结果。而且“好生猛”也是环境所逼，盖气候炎热，食材易腐而不得不强调生鲜也。

他的说法不是没道理，但觉其言犹未尽，或者道理没有说透，故补充几句。

粤人好吃而且“尚滋味”其实是没必要否定的，外界也没有对他们“误读”，因为作为现象已经数百年摆在那里。今年“十一”我在广东过，顺德、佛山、中山、云浮等地逛了一圈，早茶午茶天天鼎沸（据查平时也一样“天天鼎沸”），后回广州，住所离著名美食街“西关”不远，又特地调查了一下，发觉当地居民的确是“西关”美食的主流，往往“早茶接着是午餐，午餐过后是午茶，吃了午茶还晚餐，晚餐之后乃夜宵，夜宵过后尽开颜”，量，不是很大，只是不停地吃喝，其间广州还发生两次“波澜壮阔”的豪吃都上了报端：一次是10月2日的“杨箕万人吃”，杨箕者，原来一个“城中村”而已，居民大都因为动迁发了财，据说最穷的也有千万身家，所以今年旧地重聚，顺德请来大厨，现场开了一千桌；一次是10月6日的顺德沙边村，何氏宗亲万人联谊晚宴筵开一千八百多席，用了近三万斤食材。

粤人之好吃，应该包括两个元素，一、好吃（食欲旺）；二、善吃（善烹调）。

彼之好吃，仅仅因为“天气热”，似乎道理没说透，常见天气热而倒胃口的，沪人所谓“疰夏”，就是高温影响食欲的例证，故我以为是长期“天气热”而造成人体新陈代谢加快，才是“粤人好吃”的第一原因。喜欢花鸟虫草的都知道，鸟类虫类和鱼类一旦温度高，就觅食勤；室温一到十五摄氏度以下，所蓄的蟋蟀就不吃食了，而接近

零摄氏度的时候，金鱼也不吃了，零摄氏度以下，诸多的哺乳动物干脆冬眠了。旧时北人很多只吃两顿，所谓“过午不食”，在南国则是断断不行的，这一切都和新陈代谢的速度有关。

但问题是，并非暖湿地区的人们都好吃啊，比如只听说过“吃在广州”，没听说过“吃在海口”“吃在开罗”啊，好吃还得有条件、有本钱是不是。一个地方只是一味地“热”，比如撒哈拉，物产高度贫瘠，那也是“欲好吃而不可得”的无奈是不是。但广州不同，不但倚山襟海，还身处膏腴的珠江三角洲，明末清初屈大均的《广东新语》称：“天下所有之食货，粤东几尽有之，粤东所有之食货，天下未必尽有也。”水陆毕陈的无穷丰富，山珍海错的恣意罗列，无疑为粤人“飞潜动植皆可口，蛇虫鼠鳖任烹调”的“好吃”准备了先决条件，是为本钱。

“粤人好吃”当然也包含着善吃、会吃的意思，然而这种烹调上的强项也并非天赋神授，而是和传统有关。广州发掘的几座汉墓中，不但“鸡鸭鹅豚牛羊俱全”，烹法精致，而且已有“炮”法制作的禾花雀。北宋末年，大批中原士族南迁，使中原的烹调技术大量流入南方，也是粤人“尚滋味”的重要原因，南宋《岭外代答》载当地“不问鸟兽虫蛇，无不食之”，说明一旦北人的烹调术和岭南的烹调术结合，“南烹”之名便开始彰显典籍。

可见“会吃”也来自一种传承，传承久了，便成风俗，事实上，广东人对自己的好吃，不但没有“罪恶感”，反而备感自豪，笔者走遍粤境，从未见粤人因自己“好吃”而自惭形秽的。

本次游粤，拜会了众位老饕，品尝了诸多佳肴，惟“八珍甜醋猪脚姜”最令人销魂，其外观亦如同热带之人，红吼吼、黑黢黢的，不甚弹眼，然嗅之隐约话梅香，啗之仿佛入口化，其甜味，似醴、似蜜、似饴，但甜中又带咸鲜，有貽贝味、松茸味、瑶柱味。更妙的是，猪脚自然是带蹄筋的，厚厚的、糯糯的，上述妙不可言的滋味一直渗透到筋腱组织的深处……

哪一家的出品？涉嫌广告，就不说了。

广州小菜场

受邀到广州居住一段时间，因为深入闾里，日夕感受，顿觉和以往住宾馆所了解的广州迥然不同，北人眼里，上海广州均为“南方”，其实两者之生活习惯、市井俚俗相差不可以道里计。

首先都是“吃大米的”，但是广州市民所好乃“油粘”，也就是上海人所鄙薄的“籼米”，没有黏性，我们所好的粳米，他们基本不碰，不过要是你以为他们的籼米和我们一样那就大错了。事实上，“油粘”的吃口和泰国大米一样既香软又利爽，但因为产在珠江三角洲，故而价廉物美，一到广州我们立刻“改事新主”吃籼米了。

早晨起来溜达，广州没有大饼、粢饭和咸豆浆，油条倒是有的，但是它的搭档不再是大饼或粢饭，而是白白的肠粉，名字也变了，和肠粉一结合就叫“炸俩”（炸两），而且这油条不像上海公然地在菜场附近现炸着，而是“偷偷地”先于后台制作好，换句话说，你不知它什么时候在什么地方炸好了，大清早突然涌现街头的点心铺，被肠粉裹着出售，一如我们那里被大饼裹着。

油条，他们也叫油炸鬼，在所有的早茶店叫“炸面”，似乎这样雅一些。

广州人没有上海人单吃油条，尤其蘸着酱油下粥、下泡饭的习惯。因此他们的油条都是冷冷的、软软的、韧韧的，热而松脆的很少。

他们的菜场叫“肉菜市场”，看蔬菜品类，和我们颇有不同，“塌棵菜”根本没看见，黄芽菜又瘦又小，我们的青菜，他们叫“上海小白菜”，民间曾暗喻上海近郊的楚楚可人的小村姑，但这里是“非主流蔬菜”，广东人主要消费的是生菜和橄榄菜。这里的葱，倒

要讲一讲，没有我们所习惯的细细的香葱（白米葱），凡事讲究精致的广州，不知何故，吃的都是我们无奈时才用的“胡葱”，虽然不是大葱，但也有筷子般粗，我们用来烧鱼的，他们却细细切了丝，拌入云吞。而你若走进水产部必须先习惯了，这里的海域已不再是东海，而是南海了，暖水系鱼类的天下，当年清政府以长江口为界把中国海域大致分为“北洋”与“南洋”，广东海域可算是真正属于南洋了，于是鱼档所见自然是光怪陆离，带鱼与黄鱼、乌贼、鲳鱼不再是主角，而是什罗非鱼、赤眼鲮、鲮鱼、黄尾鲷、花鲮，有一种黑鲷，当地人叫乌翅、牛屎 鲮，长相狂野，肉质厚嫩弹牙。还有大白腊和大头叫姑鱼，我们一看就像黄花鱼的表亲，其实它们的血统与吃口都与鲮鱼更近些，粗糙。

更多五花八门、奇形怪状的鱼类我们根本没法分辨，广州鱼市场淡水鱼的四大家鱼也不是我们那里的草、青、鲢、鳙，而是珠江流域的鲮、鲮、鳊、鳊，以及当地的主流鱼类生鱼、塘虱、蓝刀、猪婢锯，没有一个熟悉当地物产的广东朋友陪同介绍，你走近广东鱼档也就是走近一大摊模糊的血肉而已，什么也不知道，在此我要好好感谢我的广东朋友沙先生。

然而，令人不解的是，走遍广州，你无论如何也找不到“大排”，上海人过日子怎么可以没有大排呢？想我胡某，媒体三十年，走遍各地吧，哪里会吃不到猪大排呢？最北线的城市二连浩特、齐齐哈尔、哈尔滨、榆林，南到福州、海口、南宁，哪里会没有大排面呢？

但是广州没有。无论是超市还是“肉菜市场”，怎么也找不到大排骨，尤其肉铺，问他“大排”，浑然不知。广东的猪种难道很特别吗？

那天我们去广州东站著名的超级大卖场“东方宝泰”，据说规模大到上卖天文地理，下卖鸡毛蒜皮，但走进去还是不见大排，然在“生肉柜台”的“汤骨专栏”里发现“疑似大排”，就肉质而言，上

海人一看就是“大排的肉”，粉红娇嫩，碎碎地附着骨头，但一看标签，对照墙上的“整猪剖面图”，写着“脊骨”。

天呐，原来“广东宁”好汤，居然把如此精贵的大排也一律劈碎后混入尾骨、棒骨、小排骨“笃汤”了！

呜呼！

夏日的毛豆子

夏日弄堂剥毛豆的场景至今蛮难忘。

毛豆无非是黄豆的幼齿版。它的昵称是“毛豆子”，沪语称谓中是含有一份亲切的，因此被广泛用于小名，我们弄堂当年叫“毛豆子”的至少有三个。我小学同学“六毛豆”，家中排行第六，往上居然全部顺着次序叫“毛豆”。

大热天的上午八九点开始，天色还凉，老头老太，前楼阿姐，厢房嫂嫂就纷纷搬出凳子，围着小桌或两只方凳一拼，阴凉处剥毛豆了，通常是边剥边聊，亭子间囡囡的皮鞋不凭票，前客堂夫妻的揩布忒齷齪，谁谁谁“花擦擦”，谁谁谁“嘭嚓嚓”，谁谁谁“戛嗒嗒”。

剥毛豆时大抵视线向下，不与人接，故而平时不说的都说了。

其实剥毛豆是可以见人、见心、见性情的。有人手势急，飞快地捋着豆荚抢话头，这类人心直口快，火烧火燎，常常毛豆虫与蛀毛豆统统撻进，行事多半马大哈；有人喜欢攒着大把的毛豆不断捋，盈盈满握地快崩溃了，才放入容器，这类人好妒忌，赌性重，恋战恋槽贪利，上海人所谓“吃心大”，炒股容易输，为人缘差；也有人悠悠地剥着，八九粒一定放下，多半性情淡定，自控力强，操办事情有理有节，弄堂的意见领袖；更有人每打开一个豆荚就捋光毛豆归入器皿，掌心从不积攒毛豆，此君很主观，多半有洁癖，做人一板一眼，行事锱铢必较，凡事忒强调“桥归桥路归路”……

剥完毛豆，各归厨房。而夏天的餐桌怎么可以没有毛豆子呢？这毛豆也是“百搭”，好比腊月里的冬笋丁，和谁搭档都为对方增色，天生就是个“撬边”的，你能想象一盆咸菜炒肉丝能没有毛豆子吗？

除了释放自己的鲜香，毛豆往往吸取别人的精华，与肉丝咸菜勾兑后，翌日的毛豆子往往因为渍透了肉丝咸菜的汤汁而导致筷头像雨点一样奔向它。

我们小时候常吃的咸鲞蒸毛豆，以及臭豆腐蒸毛豆，如今不多见了，其实先人如此的搭配自有奥妙，盖毛豆子既“吸咸”，又“除臭”，实乃两者的“共享基金”，无论味道太咸还是太“熏”都可以多吃几粒毛豆子带带节奏。

面拖梭子蟹听上去太没诗意了，十足的市侩嘴脸，但只要毛豆子一加入便立刻碧绿生青，立马就是“遥望洞庭山水翠，白银盘里数青螺”的意境了。况且毛豆吸足蟹鲜，芡汁又拥抱毛豆，个中琼浆妙味惟食者自知矣。

茭白炒肉丝设若没有毛豆力挺，那整个菜就软得趴下。而丝瓜炒扁尖丁一旦缺少毛豆，那就等同于炒“萧山萝卜干丁”而不放毛豆的“巴子”，老上海人会轻轻地撇一下嘴：缺喜。

因为，你难道不曾有过这样的观察吗？上述几个菜总是吃到一半而毛豆子早拣光了。

夏日的毛豆子就是如此地吃香，而且还不要忘了它的另一胜场——烤毛豆。烈日炎炎如果不耐烦剥毛豆，不妨手持剪刀一把，嚓嚓两记把毛豆荚的两个尖角剪去，放盐水里一煮，那味道同样美之如酪，丢下筷子，直接手捞，并且“刹不牢车”地一口气捞下去，饭都不碰，一直捞到釜底见天。

不过，烤毛豆最好吃的要算晚熟的“牛踏扁”。毛豆品种很多，著名的有成都白水豆，南京大青豆，上海慈菇青以及“紫香毛豆”，但只有“牛踏扁”最适合做烤毛豆，老上海都知道，二十世纪七十年代前后，上海郊区特产一种豆形像牛脚掌那样扁圆形的“牛踏扁”毛豆，中秋以后上市，因其糯、酥、微甜且颗粒大被誉为最好吃、最正

宗的上海毛豆。不过，由于荚壳厚，出肉率低，每公斤毛豆剥壳后只有三四百克，而且易倒伏，台风一吹就躺地，近年来的种植量日渐减少。它的体魄明显大于寻常毛豆，扁圆且浑身金毛——注意，一定是浑身裹满密密的金色毫毛，入口酥香无渣，且回味甘甜，能够与其媲美的则是“紫香毛豆”，此种佳品近年亦不多见，上市当在每年的十月初，外观与普通毛豆无异，但开荚之后令人眼前一亮：饱满，椭圆，老翠色的球面但见缕缕紫线，丝丝绛脉，蜿蜒明灭冰裂状，粒粒都是艺术品，外观如珠如釉，入口糯香两全，你都不忍心直送刀镬庖厨了。

不过，毛豆毕竟只是毛豆而已，说了半天还是离不开“吃”，一如青菜的幼年期就是“鸡毛菜”，大豆的少年即毛豆，古称“菽”，汉代以后才叫“豆”，“喜看稻菽千重浪”，我们这代人当初可是通过毛泽东那首诗才知道豆的古称叫作“菽”的。遗憾的是，近郊眼下还有多少毛豆地呢？就像弄堂里剥毛豆的乐趣正日渐消失，超市内、菜场里如今触目都是全裸的剥好的毛豆子，你称了分量，包好就走人，谁还耐烦回家逐节逐节地剥毛豆呢？

“夏日的毛豆子”，保重。

小时候吃腻

小时候被我们吃腻的当然不会是翅参鲍肚。那时过节才吃肉。

那时只要听见楼下的“阿三”哭——那种哭是炸雷型的，现在赌场有种叫“炸金花”的，不知是不是——我就知道他们家的餐桌上的红薯了。这东西上海人喜感地叫“山芋”，有“栗子山芋”，闻起来香香的，吃口就是寡淡的淀粉，吃快了，胸闷；吃多了，反酸。有“糖心山芋”，山芋中的贵族，外皮红红的，内里黄心或红心，吃口喷香而且蜜甜，但是事后反酸更厉害，胃里像醋钵打翻，而且越好吃越反酸，反酸的结果必然是痛苦的“烧心”，弄堂里无数人因此落下了胃病。

所以那些日子往往楼下阿三哭了，我们也跟着哭，家长们愤怒地责骂我们，说我们“号丧”。哪里知道，那时候还有大量吃山芋藤的，甚至连山芋藤都吃不上的。

当然，那几乎是六十年前的事了，每个月规定二十五日是买大米的日子，大家备好“购粮证”去排队，问题是家家的大米都挨不到“二十五日”那一天的，常常二十日左右就没米了，于是杂粮登场，远远地，我们看了就哭，谁叫我们还是不懂事的孩子呢？

小时候吃腻的还有“面疙瘩”。计划大米是不够吃的，除了山芋，我们常常吃面疙瘩，母亲先放点盐，把面粉拌得像厚浆糊一样，烧沸了水，一勺子地刮成手表大小，甚至更大些，丢进沸水，熟了捞出，就是“面疙瘩”，油花，几乎是看不见的，偶尔滴一点麻油或猪油，那可要仔细闻，耐性闻，才能闻到。

弄堂里，面疙瘩大普及，使很多玩伴的绰号就叫“面疙瘩”。

海带也是我们的仇人。泡开了，现在可吃香了，放肉排，放排骨，放海参，放淡菜，放火腿。它是个势利鬼，母亲说，要“轧好道”，就是交富贵中朋友，“红二代”之类的，那它会越炖越好吃，越炖越鲜美，巨耐彼时瓮中有米即富贵，哪里有更富贵的，自来水+盐+海带，于是它就特别地难吃，第一像油毛毡，第二像塑料，第三才像道林纸，有人说“长征吃皮带”，我怎么觉得它就像皮带，进了肚子，它还会膨胀，渐渐爆发大海的脾气，翻滚而发泡，化成无数的酸水，向贲门冲击，通常那一晚是很难过的，对它，不是吃腻的问题，而是吃怕了，现在看到它，仍然想唱《大海啊故乡》。

不过世事难料，小时候吃腻的东西不知何故，现在统统变脸了。

似乎是存心想打我的脸，那天在一家会所，菜单上赫然印着：天虎翅金疙瘩。

我猜不透内里，怕人讥我“乡下宁”，又不敢问。死撑着。结果上来一看，“鱼翅面疙瘩”也！穷秀才攀上了金马门，窝囊废当上了驸马爷，我当下就失态窃笑：“老朋友，混得真不错啊！”

无独有偶，红薯也来打我的脸。那日我毫无准备，吃着富丽堂皇的“洛阳水席”，吃着，吃着，上来了一盏银盖碗，下面丁火微微烘着，打开一看。红泥一坨，还以为“红泥小炉”一类的浪漫，勺起一尝——咦！这不就是山芋吗？！至多“糖心山芋”而已，凭什么金盏银碗地折腾呢？还真土老帽假冒老克勒啊！

见大家都面色凝重地一迭连声夸奖，我不想揭它的底，做人要厚道是不是。

海带就别说了。就像同学会上猛然见到当年天天被你“吃头踢”的“小扁头”突然开着一辆保时捷过来，你再看不起他，看在众人都上去呵泡的分上，你也得给点面子吧！

忽然换个角度想，如果是贾宝玉、薛呆子那样的“小时候”，吃腻的自然是龙肝凤髓、翅参鲍肚，一旦成年后看到的仍然是龙肝凤髓，翅参鲍肚。

那，又该如何想？

小谭学烧上海菜

安徽保姆小谭刚来我家时颇有得色。自谓像她这样保洁兼通厨艺的周围不多。

然其一动手，我们却暗叫不好！完全不是上海家常菜的路数。食材不该出水的，出水；调料不该放蒜的放蒜。太太马上叫停，对她说：“我们不贬低你原来的路数，但你愿不愿意改烧我们口味的菜肴？”她说：“没问题，我姐夫就是厨师，我跟过。”

但撼山易，撼小保姆难。太太只好和她展开逐街逐屋的巷战。冬笋剥光，小谭顺手就丢进沸水里，曰“出水呀。”那为啥出水呢？她振振有词：“冬笋不出水就涩嘴，吃了喉咙痒。”太太便开导她：

“你这是只知其一不知其二。如此做的结果是冬笋的鲜味大大减损，而且口感不再脆嫩，活活成了罐头笋。我们传统上海人家的做法是将其油里煸炒，无论它的‘随刀块’，还是丁、片、丝，旺油一煸，涩味全灭，口感还是脆嫩。相反，马兰头凉拌前倒是非得开水里焯一焯不可的，你反倒不讲究了……它与做馄饨馅的荠菜一样，不焯要涩嘴的。”

小谭愣了一会儿，尝了尝太太的塔菜炒冬笋，点点头。现在轮到红烧肉了，小谭切了肉块就要下油锅煸炒，太太说：“红烧肉虽然有多种烧法，但上海传统烧法是不用旺油煸炒的，我们讲究‘酥软香腴’，可一旦煸硬了，就烧不酥了，我们也不放茴香八角桂皮，讲究它被酱油料酒吊出的本色肉香，否则肉香就被茴香们盖没啦！”小谭的红烧肉又阵亡了。但也承认，一口咬开时，肉的“本香”真香！

食材的选择，小谭原以为自己很老到了，现在看来也得重新赶考，比如冬天的青菜，不要只看绿叶鲜亮，其貌不扬的本地“矮脚青”与干瘪的“小棠菜”反而更绵糯上口；长脚韭芽卖相挺括，但嵌

牙缠齿的远远不如扁阔的黄韭；芹菜呢，碧绿生青未必好，一定要菜心暴绽大量黄芽的，俗称“黄心芹菜”的才嫩脆，至于烤麸，向有革质的与糯质的，前者适宜烧“蜜汁烤麸”，后者适宜“三鲜烤麸”，小谭的糯质烤麸买对了，拿过就切成小块，然后焯水，太太笑笑：

“切块是准备做‘蜜汁烤麸’的，我们做三鲜烤麸，都是一块块地撕下来的。”

“为什么？”小谭这回眼睛真瞪大了。太太仍然从容不迫：“烤麸这东西越切越紧，越拉越松，蜜汁烤麸本来就讲究‘过油硬扎’，所以切块无碍；但三鲜烤麸推崇的是鲜、糯、松，故非‘拉拉扯扯’不可，然后再焯煮沥干（不能滗干）入锅。”

小谭好学好思考，时间一长双方就融洽了，太太对她另眼看待，彼此的交流俨然进入“高级研修”矣。比如葱烤排骨，清烤，不得挂面浆，但小谭所烹总欠一口气，不是太柴，就是不入味，咬开还是白的。太太便开讲，第一选材要选“夹精夹膘”的排骨，红白相间不易柴；第二，排骨敲松后还得渍入老抽三小时；第三，油旺后，排骨入锅只是滑几滑，煎出香味就出锅，切忌反复煎炸，你是葱烤排骨，不是炸猪排，后者有“面粉盔甲”充当高温炮灰，前者则全裸，当然不堪沸油蹂躏啦，况且肉没渍过，外面的调料怎么渗入呢？咬开当然是白的。

小谭乃无为人，为弘扬上海家常菜，居然把太太也拉进了“无为保姆群”。太太网名“猪大大”，现在交了很多新朋友呢！