

母亲有点骄傲了

郑亮

那天,我将松江中山西路老街及周边的照片,通过微信发给母亲看,并解释:去了你们过去老家附近,重点拍了几座桥:秀野桥,秀塘桥,秀南桥——松江人称的“三秀桥”。还有一座桥是在母亲旧宅前的小桥:蒋泾桥。那天天气好,天蓝云白水清,桥周围,仿古建筑和现代民居建筑参差相对,有水波潋滟的花树倒影,母亲看了,很感慨,“沧海桑田呀”。

98岁的母亲人在养老院,足不出屋,耳不闻天下音,但她记忆和思维的活跃度令我们惊叹。她手指灵巧地在手机上写字,语言顺畅,兼有人文情怀的表述。比如讲南埭路边蒋泾桥的变化:它原是座破窄的小木桥,现在看到(照片)改成了好几个孔的大石桥。过去桥下的水干涸了,现在桥下是条水波清清的大河。从桥走下来左拐,就是老家宅前的南埭路,南埭路前方本是一片水稻田,稻田随季节更替,会很丰富地变化颜色。讲到“三秀桥”及蒋泾桥的具体位置、走向,她写:“七十多年前,我叫中山西路为大街,秀野桥就在大街上,而秀南桥和蒋泾桥在中山西路南面的小街上。这三座桥,全是东西走向。而秀塘桥,则是横跨市河南北方向的。你说是吗?”

我回看自己拍的照片,全对。然后说起她小时候走的秀南街(她指的小街),“这条街倒也蛮长,有碎石路,也有石板路。小路边有各种小吃店,卖菜摊,农具店,还有热烘烘的打铁铺。一直向西,过小仓桥,再往西走,就到了横跨南北的五孔大仓桥,像条大卧龙。大仓桥西面,又有一座南北向的桥,叫跨塘桥。然后从最西面的高处向东眺望,天气好,可以看到一座座桥的桥洞。”

一张松江老家老街的“清明上河图”,在母亲清晰的诠释中徐徐铺开。疫情让我们很少见到母亲。去看她,就像窥望国宝级待遇的人,得申请上报,获医院专职医生批准。探望的人去之前,要做核酸检测,并有电子报告为证,方可入院上楼探视。一见到长久未见的母亲,我们便会一下安心。母亲却说,你们安心,我心不安。你们这么想方设法绕着弯来看我,这个晚上,我会睡不踏实。

一次,又是老姐隔了很长时间去医院,拍了几张母亲开心的照,放在母亲也看得到的“本家群”里炫。我们都觉得好,我还讲了句:老妈好像有点胖。字一点到群里,老姐马上私信我:“老妈对胖很敏感的。”再看本家群,母亲点名了:“阿亮,你说我胖是吗?”接下来,有关母亲胖的话题,在群里热议,持续好几个版面。

母亲其实没责怪我,而是坦承“我是稍微胖了些”。而胖的原因,她说起来像洋葱一层层地剥开来:主要是医院



食堂的伙食有改善。怎么会改善?因为她提了改进建议。有些菜,烧得硬,她牙齿不好嚼不动,提出意见后,煮烂了,吃得动了,荤菜如肉片肉丁肉条,蔬菜如青菜豆腐豆制品。再具体到一块红烧素鸡,原来又厚又硬一大块,提了“要烧软”。下一次烧软了,可还是一大块。再继续提:“要切薄。”意见再被采纳,一大块被切成了薄片几片。这样,原来无法吃的菜可以吃了,让她多吃了好多菜。所以,“最后我就胖了一些了!”

老姐说你这点胖不算胖,正正好。母亲说会警惕,不能太胖,她会调控好的。因为太胖了“会行动不便”。虽然她已是那个日夜在床上坐享其成的人,但有好多事要她自己去做的。

母亲说的好多要做的事的其中一桩,就是以自己切身的经历感受,去监督医院里的工作。医院大楼的护士长,楼道的护理长,对母亲有殷殷期待,都亲口来请求她。你想想,一个将达期颐的知识型老人,既善解人意,还是性情中人,会发点小牢骚,使点小脾气,这样的老人,监督性最强,哪里去找?于是,母亲积极性高涨起来。尤其对三餐,她对食物咸淡和烧煮软硬的意见受重视后,更在医院的饮食意见栏里题写改进措施。有一次,为两个不可口的菜讲了不满意的重话,吓得护理阿姨贴着母亲耳根说:有事说事,知错即改,但话不能太重啊。你的意见是重头戏,每次院长点名看的。这饭师傅,怕要被炒鱿鱼了。

这饭师傅,跟阿姨是东北老乡。关系说开,母亲说你这老乡,是不是把红烧素鸡切成薄片的那个?阿姨说正是。“那就抢救回来啊。”先把护理长找来,再把院长惊动了。而院长,正要找个“全面提升服务质量的典型”,便明确指示:“让这个饭师傅跟老太太正式道歉。服务不能一点一滴马虎。我把话挑明了,老太太不原谅,我也没办法。”



露台上的洛特夫人(油画)安德烈·洛特[法]

化则教人求善求美,唯有具备人文文化,才能真正找到客观的规律,也就是真理。意外听到如此隽永的真言,我自觉十分幸运,于是好奇问他如何走上科学之路的,他说,那是因为父亲陈伯吹。

那年陈佳洱才5岁,夏季的一个傍晚,电闪雷鸣,陈佳洱被吓得哭了起来,以为是雷公发火……陈伯吹告诉儿子,打雷是正电和负电相遇时放电的结果,并和他解释了摩擦生电的道理。

小佳洱似懂非懂,追问:“摩擦真能生电?”见他有兴趣,陈伯吹找来一块玻璃板,再剪几个小纸人。他把两本书平放在桌面上,左右各一本,随后将玻璃板架在书上,将纸人放在玻璃板上,接着用擦眼镜的绸布包住小佳洱平时玩的一块长方形积木块的外面,快速地在玻璃板上擦动,板下的小纸人随之在桌面和玻璃板之间一会儿上、一会儿下地跳动起来了。

于是,那个憨憨的东北老哥们——饭师傅,在医院院长亲自陪同下,穿着白色的烧菜服,站到母亲床前,致歉工作中的疏忽。母亲则拉着院长的手说:“这个把素鸡切成薄片的师傅,不能走啊。”皆大欢喜。阿姨后来对母亲说,你把事搞大了,我这老实地像输米疙瘩的饭师傅老乡,才来一个多月,因为你,院长和他交朋友啦。

母亲在微信群里总结:塞翁失马,焉知非福。

老姐见到母亲总结的话,私信我:一是在我们看不到母亲的日子里,她干了些挺有成就感的事;二是感觉母亲有点骄傲了。担心的是,母亲一旦兴头上来,意见一大堆,会把不该得罪的人得罪了。

疫情难见面,彼此心挂念。母亲的喜怒哀乐,比以前更让我们牵系。两天前她打破惯例,一早起来不向我们好,反而说了句:“今天我要安静一天,不讲话(写字)。”我们几个子女在云端上急,私信问阿姨,又出啥状况?阿姨说,你们知道每天给老太太做理疗按摩的小钟医生吗?平时她俩一边做疗程,一边嘻嘻哈哈。老太太喜欢她啊,人小巧玲珑,嘴巴甜如蜜柑。可钟医生谈了七八年恋爱的人,却是她大学同窗,人在镇江。上海物价贵,上海买不起房,来上海难,去镇江易。是老太太说服她“快去跟你喜欢的人在一起啊”。人家今天真走啦。告别时,老太太在睡觉。小钟医生在老太太和她交流的写字板上留字:“阿姨我走了,到镇江会想你。”现在,“老太太正在床上,看写字板上的字,手里拿一盒要送小钟医生最喜欢吃的黑巧克力,掉泪呢。”

掉泪的母亲我们看不到。但这一天,原来母亲说好“安静不讲话”的,却在晚饭前换了好心情,突如其来一句话,蹦入本家群:“你们说,医院是不是在把我当百岁老人来培养啊?”真是的,有点骄傲起来的母亲,这次,让我们怎么回答你?

169.阿姨开完会回房,一看大惊,马上去请负责母亲的小王医生。小王医生匆匆跑来,做“紧急处理”……没听说啊,那天母亲在本家群言谈正常。老姐便策略性一问:“昨天小王医生有没有给你高血压药?”母亲这才说了事情原委,很平静,没护理阿姨的一惊一乍,没一字嗔怪。最后小王医生的“紧急处理”也被她轻描淡写:“小王医生带来一片小的白药片,让我含在舌头下,说不要紧的,药片含得没了,就好了。后来果然是的,药片含得没了,人舒服了。再以后,阿姨把饭盒送来,我就吃饭了。”

母亲和阿姨间彼此的保护和默契,不需说透。

疫情难见面,彼此心挂念。母亲的喜怒哀乐,比以前更让我们牵系。两天前她打破惯例,一早起来不向我们好,反而说了句:“今天我要安静一天,不讲话(写字)。”我们几个子女在云端上急,私信问阿姨,又出啥状况?阿姨说,你们知道每天给老太太做理疗按摩的小钟医生吗?平时她俩一边做疗程,一边嘻嘻哈哈。老太太喜欢她啊,人小巧玲珑,嘴巴甜如蜜柑。可钟医生谈了七八年恋爱的人,却是她大学同窗,人在镇江。上海物价贵,上海买不起房,来上海难,去镇江易。是老太太说服她“快去跟你喜欢的人在一起啊”。人家今天真走啦。告别时,老太太在睡觉。小钟医生在老太太和她交流的写字板上留字:“阿姨我走了,到镇江会想你。”现在,“老太太正在床上,看写字板上的字,手里拿一盒要送小钟医生最喜欢吃的黑巧克力,掉泪呢。”

掉泪的母亲我们看不到。但这一天,原来母亲说好“安静不讲话”的,却在晚饭前换了好心情,突如其来一句话,蹦入本家群:“你们说,医院是不是在把我当百岁老人来培养啊?”真是的,有点骄傲起来的母亲,这次,让我们怎么回答你?

真是的,有点骄傲起来的母亲,这次,让我们怎么回答你?

常山是座什么山?有人说是三衢山。三衢山是衢州的母亲山,恰巧在常山境内。又有人说是湖山。高山之上有个湖,湖里出大鱼,那座山叫做湖山,也叫常山,县遂以山名——总之,常山是座山是没有错了。在交通不那么发达的年代,人们坐船骑马,千里迢迢来到常山,一定觉得是个大山深处,遥远极了。从前谢灵运游山,“伐木取径……从者数百人”,以致被人疑为山贼。现在去常山,无有什么可以阻碍行程,高速公路和高铁四通八达,常山之山,其实不那么明显,反倒少了许多趣味。

这是时代的变化——现在山在倒是好事,是独特的山水资源。水不在深,有龙则灵。山不在高,有仙则名。总之要有水有山才好。上海没有山,要靠人工造出一座山来,花大力气,也花大价钱。造出来,也不过是个小小的土坡,作不得山来看。所谓风景,中国画里,大抵是要有山和水构成,万里平畴,一览无余,算不得风景。山高水长,山环水绕,山势起伏,溪流跌宕,这是常山的妙趣所在。常山有什么呢?从前不太好说,不太敢讲;现在,大可以自豪地说,有山。人对山还是向往的。山中何事,松花酿酒,春水煎茶。所谓“文章本天成”,人在山边,才成其仙。仙气谁不喜欢呢。所以,常山是可以多去的佳处。

入常山,要有仙气飘飘,还可以茹素。茹素以澄其气。山里的食物,大多取自山野,一年到头都有洁净的食材可用。从前山家,恪守不时不食的规矩,看起来一成不变,实则乃是乡村山野生活的典范。山中万物,因循四时生长,人呢,到了什么时节吃什么菜,这是传统乡间生活的日常。菜园子里有什么,当下便吃什么,食材极新鲜,也极清鲜,沾着雨露与天气,滋味最是甘美。

春日里的野菜真多,譬如马兰头、荠菜、蕨菜、蘑菇、地衣、笋。长江绕郭知鱼美,好竹连山觉笋香。常山的山,各样的竹出各样的笋,从冬笋吃到春笋,吃到栽不笋,再吃到夏至的鞭笋,从春到夏都不会断档。还有漫山的水竹,长出的黄泥拱小野笋,清鲜无比,绝非凡间之物。小野笋哪里出的为好,自然是山茶园黄泥里为第一。山家对此最有发言权。小野笋以短肥为佳,也是山家最有发言权。城里人到山间,看到长得又瘦又高的小笋,大呼小叫,拔得亦不亦乐乎,而对脚边刚出泥不久的矮胖小笋无暇顾及,实乃一叶障目耳。小笋的做法,以刀背拍扁,切段,下汤为佳。春笋可蒸可炒,雪菜炒笋片益佳。春笋最简便的吃法,是用沸水焯一下,切成丝,加入食盐、香油、醋等佐料,凉拌即成,可下粥,可佐饭。清炒笋片、油焖春笋等方式也好。袁枚在《随园食单》中记载诸多笋的食法,煨三笋、同政笋丝、笋脯、玉兰片等等,皆可一尝。笋多了,吃不完时,山家自有妙计,煮熟晒干,一年到头都可以享用。

至于马兰头、荠菜、蕨菜、野芝麻菜等,自与他处无异。又因山中实在常见,并不怎么招人待见。如不嫌麻烦,在雨后拾取地衣一兜,耐心水中漂洗干净,清炒或做汤,都是美味。常山县城中的餐馆,无论大小,多有此菜备用。《药性考》说地衣,“清神解热,痰火能疗”。地衣也叫地耳,我乡人称之“地皮菇”,其一般做法,是用雪菜同炒。

山家菜园里,四时蔬果不断。春则菜心,夏则蚕豆、苦瓜、丝瓜、黄瓜、冬瓜,夏时蔬果极多,门前种两株丝瓜,一夏都吃不完。秋,则红薯、板栗、葛根、南瓜、桂花、芋艿。红薯煮粥甚好。南瓜煮粥益佳。我听说有人一年到头,三餐食粥,真是懂得养生之道。冬则白菜、萝卜。

苦瓜素为我所喜。画坛巨擘石涛,自称“苦瓜和尚”,餐餐不离苦瓜,并把苦瓜供奉案头朝拜。其笔墨之中,弥散淡淡的苦瓜之味。我常山乡人,门前屋后多植苦瓜,常用干菜炒之,夏日傍晚就粥食之,有山野清气。冬瓜自不必说,亦是消暑佳品。《菜根谭》:“进德修行,如草里冬瓜。”此话有深意。山上种冬瓜,便要时常去深草之中寻觅,时有惊喜。

常山乡间,做南瓜干为一绝。南瓜

切片,晒干,拌辣椒、生粉、豆豉,上笼猛蒸,又晒干。此种小食,是常山民间的零食,又以极辣为正宗。乡人只说是“南瓜干”,颇有点轻描淡写的意思,实则制作的过程极费工夫,极费力气,并非一个“干”字了得。

春去秋来,光阴流转,光阴总是飞逝去也,山家是在这样一日一日的劳作与饮食里,感知到时光变幻的。到了秋高之时,一整个常山胡柚飘香,家家采摘瓜果。胡柚是个好果子,果壳有诸多药用价值。乡人拣皮厚的一部分用清水洗净,切碎,拌入南瓜干中,一道蒸出来,使得南瓜干之中又有了别样的风味。我总感觉,若是要拍一部常山版的《小森林》,秋天最好的镜头,便是跟随主人公做一回南瓜干。晨昏之间,日升日落,伴随着整个制作的过程,大概半个月过去,这便能把山里人家的缓慢与宁静、美味与珍重,一点一点地缓缓叙述出来。这是常山的味道。这也是常山的山野生活的味道,虽然是已渐行渐远了。以及,到了冬天,山中落雪,雪将山路渐渐掩藏,天地一白,此时人藏在山中小屋,守着一炉炭火,慢慢地烤一个番薯来吃,以待春天。

这情景,让我想起水上勉的一本书《今天吃什么?去地里看看》,书里写到春天吃笋的情景,也写到冬天煮一锅“无名汤”来招待客人,“无名汤”是把不管什么东西都放进去煮。水上勉有一回到杭州来,卓先生带着去白马庙巷看一件什么古老的文物,要穿过人家的屋子。屋子主人不让过,只让他们趴在窗子看了好一会儿。这个情景,上次听说后很是亲切。我还以为水上勉是很早以前的人物。这一本书,也是缓慢的山家的节奏,一直从一月写到十二月,写的都是吃——他从九岁开始,就在寺院里生活,这样的光阴,算是真正的山家了。

还有一本书,《山中四季》,目录很值得记录下来,如:山之雪、山之人、山之春、山之秋、过年、开垦、早春的山花、季节的严酷、不知寂寞的孤独、夏日食事、十二月十五日、积雪难融,等等。薄薄的一本书,也是很喜欢。如有人到常山,找一座山来住下,住它一年两年,也是可以这样写一本薄薄的书的。山中医道多,友人黑孩的民宿,建平兄的民宿,都可以看花喝酒,写诗抄经。便是只记录山里人家的饮食,从一月到十二月,怎样的松花酿酒、春水煎茶,怎样的握笋与吃野菜,怎样的摘丝瓜和晒南瓜干、晒番薯干,又怎样事无巨细地筹备农历新年,也都是有无穷的意蕴藏在后面。至于吃什么,怎么做来吃,只须带一本宋人林洪的《山家清供》,就足矣——倒并非一定要亦步亦趋跟着操作,只要跟随时节,人得散去,便不会空手而归,也怎么样都是可以吃得趣味来。

常山这座山,其趣味性的发掘,现今是还不够,大约也是因为,应着时代生活节奏的加快,能守住缓慢生活的人不多了。写到这里,想起白居易在杭州当刺史时,约请韬光禅师人城吃饭,写了一首诗《招韬光禅师》:“白屋炊香饭,荤腥不入家。滹泉澄葛粉,洗手摘藤花。青芥除黄叶,红姜带紫芽。命师相伴食,斋罢一瓯茶。”

韬光禅师自然是没有去赴宴。白刺史的诗是好诗;藤花、葛粉、红姜、青芥想来自然也是清鲜无比的;只是要去城中赴宴,真是了无意味。这样的吃饭,自在山中才算好——若是依着一座常山,就更好。

科学研究,自己制作发报机、收音机,最有成就的是他们给学校做了一台大功率扩音器,每天早上上课用它来播放广播体操。他们还编了一本《创造》杂志,刊登的内容大多是四人做收音机的经验,和翻译美国《大众科学》(Popular Science)杂志上部分看得懂的文章。我问他几十年过去了,有否留一份杂志做纪念?他说:“当时四人分工油印,只传播于学校,早已没有了。”不过他的眼角闪过一丝神采,说大公报一位潘老先生,当年刊登了他的《我们是怎么去出版“创造”的》。

同班同学中,陈佳洱印象深刻的有钱绍钧,与他一起坐在第一排,由于他的脸生得圆乎乎、胖乎乎,同学们便叫他“面包”。钱绍钧后来成为中国工程院院士,是我国实验原子核物理学家。坐在陈佳洱身后的是田长霖,曾任加州大学伯克利分校校长,著名的热物理科学家,那时候他头长得大,所以得了“大头”的外号:“他坐在我后面,上课时大家都专心听课,听得高兴,他就轻轻捅我一下跟我开玩笑。他很聪明,数学考试老是第一名,谁也没考过他。”佳洱校长说。上世纪九十年代,田长霖与陈佳洱有回见面,田长霖跟他打趣,是他用铅笔插出了一个北大校长。

我尊敬这样睿智、简淡的长者,尽管谈话中他说的有些科学用语我无法理解。他的科学之路,犹如兰花,犹如暗香,在我心头萦绕飘拂,久久不去。

人在山中

周华诚

常山是座什么山?有人说是三衢山。三衢山是衢州的母亲山,恰巧在常山境内。又有人说是湖山。高山之上有个湖,湖里出大鱼,那座山叫做湖山,也叫常山,县遂以山名——总之,常山是座山是没有错了。在交通不那么发达的年代,人们坐船骑马,千里迢迢来到常山,一定觉得是个大山深处,遥远极了。从前谢灵运游山,“伐木取径……从者数百人”,以致被人疑为山贼。现在去常山,无有什么可以阻碍行程,高速公路和高铁四通八达,常山之山,其实不那么明显,反倒少了许多趣味。

这是时代的变化——现在山在倒是好事,是独特的山水资源。水不在深,有龙则灵。山不在高,有仙则名。总之要有水有山才好。上海没有山,要靠人工造出一座山来,花大力气,也花大价钱。造出来,也不过是个小小的土坡,作不得山来看。所谓风景,中国画里,大抵是要有山和水构成,万里平畴,一览无余,算不得风景。山高水长,山环水绕,山势起伏,溪流跌宕,这是常山的妙趣所在。常山有什么呢?从前不太好说,不太敢讲;现在,大可以自豪地说,有山。人对山还是向往的。山中何事,松花酿酒,春水煎茶。所谓“文章本天成”,人在山边,才成其仙。仙气谁不喜欢呢。所以,常山是可以多去的佳处。

入常山,要有仙气飘飘,还可以茹素。茹素以澄其气。山里的食物,大多取自山野,一年到头都有洁净的食材可用。从前山家,恪守不时不食的规矩,看起来一成不变,实则乃是乡村山野生活的典范。山中万物,因循四时生长,人呢,到了什么时节吃什么菜,这是传统乡间生活的日常。菜园子里有什么,当下便吃什么,食材极新鲜,也极清鲜,沾着雨露与天气,滋味最是甘美。

春日里的野菜真多,譬如马兰头、荠菜、蕨菜、蘑菇、地衣、笋。长江绕郭知鱼美,好竹连山觉笋香。常山的山,各样的竹出各样的笋,从冬笋吃到春笋,吃到栽不笋,再吃到夏至的鞭笋,从春到夏都不会断档。还有漫山的水竹,长出的黄泥拱小野笋,清鲜无比,绝非凡间之物。小野笋哪里出的为好,自然是山茶园黄泥里为第一。山家对此最有发言权。小野笋以短肥为佳,也是山家最有发言权。城里人到山间,看到长得又瘦又高的小笋,大呼小叫,拔得亦不亦乐乎,而对脚边刚出泥不久的矮胖小笋无暇顾及,实乃一叶障目耳。小笋的做法,以刀背拍扁,切段,下汤为佳。春笋可蒸可炒,雪菜炒笋片益佳。春笋最简便的吃法,是用沸水焯一下,切成丝,加入食盐、香油、醋等佐料,凉拌即成,可下粥,可佐饭。清炒笋片、油焖春笋等方式也好。袁枚在《随园食单》中记载诸多笋的食法,煨三笋、同政笋丝、笋脯、玉兰片等等,皆可一尝。笋多了,吃不完时,山家自有妙计,煮熟晒干,一年到头都可以享用。

至于马兰头、荠菜、蕨菜、野芝麻菜等,自与他处无异。又因山中实在常见,并不怎么招人待见。如不嫌麻烦,在雨后拾取地衣一兜,耐心水中漂洗干净,清炒或做汤,都是美味。常山县城中的餐馆,无论大小,多有此菜备用。《药性考》说地衣,“清神解热,痰火能疗”。地衣也叫地耳,我乡人称之“地皮菇”,其一般做法,是用雪菜同炒。

山家菜园里,四时蔬果不断。春则菜心,夏则蚕豆、苦瓜、丝瓜、黄瓜、冬瓜,夏时蔬果极多,门前种两株丝瓜,一夏都吃不完。秋,则红薯、板栗、葛根、南瓜、桂花、芋艿。红薯煮粥甚好。南瓜煮粥益佳。我听说有人一年到头,三餐食粥,真是懂得养生之道。冬则白菜、萝卜。

苦瓜素为我所喜。画坛巨擘石涛,自称“苦瓜和尚”,餐餐不离苦瓜,并把苦瓜供奉案头朝拜。其笔墨之中,弥散淡淡的苦瓜之味。我常山乡人,门前屋后多植苦瓜,常用干菜炒之,夏日傍晚就粥食之,有山野清气。冬瓜自不必说,亦是消暑佳品。《菜根谭》:“进德修行,如草里冬瓜。”此话有深意。山上种冬瓜,便要时常去深草之中寻觅,时有惊喜。

常山乡间,做南瓜干为一绝。南瓜

切片,晒干,拌辣椒、生粉、豆豉,上笼猛蒸,又晒干。此种小食,是常山民间的零食,又以极辣为正宗。乡人只说是“南瓜干”,颇有点轻描淡写的意思,实则制作的过程极费工夫,极费力气,并非一个“干”字了得。

春去秋来,光阴流转,光阴总是飞逝去也,山家是在这样一日一日的劳作与饮食里,感知到时光变幻的。到了秋高之时,一整个常山胡柚飘香,家家采摘瓜果。胡柚是个好果子,果壳有诸多药用价值。乡人拣皮厚的一部分用清水洗净,切碎,拌入南瓜干中,一道蒸出来,使得南瓜干之中又有了别样的风味。我总感觉,若是要拍一部常山版的《小森林》,秋天最好的镜头,便是跟随主人公做一回南瓜干。晨昏之间,日升日落,伴随着整个制作的过程,大概半个月过去,这便能把山里人家的缓慢与宁静、美味与珍重,一点一点地缓缓叙述出来。这是常山的味道。这也是常山的山野生活的味道,虽然是已渐行渐远了。以及,到了冬天,山中落雪,雪将山路渐渐掩藏,天地一白,此时人藏在山中小屋,守着一炉炭火,慢慢地烤一个番薯来吃,以待春天。

这情景,让我想起水上勉的一本书《今天吃什么?去地里看看》,书里写到春天吃笋的情景,也写到冬天煮一锅“无名汤”来招待客人,“无名汤”是把不管什么东西都放进去煮。水上勉有一回到杭州来,卓先生带着去白马庙巷看一件什么古老的文物,要穿过人家的屋子。屋子主人不让过,只让他们趴在窗子看了好一会儿。这个情景,上次听说后很是亲切。我还以为水上勉是很早以前的人物。这一本书,也是缓慢的山家的节奏,一直从一月写到十二月,写的都是吃——他从九岁开始,就在寺院里生活,这样的光阴,算是真正的山家了。

还有一本书,《山中四季》,目录很值得记录下来,如:山之雪、山之人、山之春、山之秋、过年、开垦、早春的山花、季节的严酷、不知寂寞的孤独、夏日食事、十二月十五日、积雪难融,等等。薄薄的一本书,也是很喜欢。如有人到常山,找一座山来住下,住它一年两年,也是可以这样写一本薄薄的书的。山中医道多,友人黑孩的民宿,建平兄的民宿,都可以看花喝酒,写诗抄经。便是只记录山里人家的饮食,从一月到十二月,怎样的松花酿酒、春水煎茶,怎样的握笋与吃野菜,怎样的摘丝瓜和晒南瓜干、晒番薯干,又怎样事无巨细地筹备农历新年,也都是有无穷的意蕴藏在后面。至于吃什么,怎么做来吃,只须带一本宋人林洪的《山家清供》,就足矣——倒并非一定要亦步亦趋跟着操作,只要跟随时节,人得散去,便不会空手而归,也怎么样都是可以吃得趣味来。

常山这座山,其趣味性的发掘,现今是还不够,大约也是因为,应着时代生活节奏的加快,能守住缓慢生活的人不多了。写到这里,想起白居易在杭州当刺史时,约请韬光禅师人城吃饭,写了一首诗《招韬光禅师》:“白屋炊香饭,荤腥不入家。滹泉澄葛粉,洗手摘藤花。青芥除黄叶,红姜带紫芽。命师相伴食,斋罢一瓯茶。”

韬光禅师自然是没有去赴宴。白刺史的诗是好诗;藤花、葛粉、红姜、青芥想来自然也是清鲜无比的;只是要去城中赴宴,真是了无意味。这样的吃饭,自在山中才算好——若是依着一座常山,就更好。

2022年3月1日



“文汇报”微信公众号