

口水外公

■岑昊卿

他是我的“后生外公”，“后生外公”者，一个长得很“后生”的外公也。

我们家对于亲戚的称呼非常奇怪，他是我妈的姑父，由于他长得年轻，我叫他“后生外公”。我妈的一个表弟很喜欢吃黄桃，我叫他“黄桃舅舅”。我的曾外祖母，我称她“正月太太”，因儿时我与她来往不多，基本要在正月里才能见到。

我出生后的那天晚上，后生外公和他的妻子——我的“胖胖外婆”赶到了医院，进来第一句就问：“四脚四手都好的吗？”当时我妈隔壁床的产妇生下六个手指的孩子，把大人们都吓着了。他走近看我，见我一只眼睛闭，一只眼睛开着，就说：“这个小孩看起来像对世界很不满。”这便是我与他的初次见面。

大人们说，他原来是上山下乡的知青，在海滨当过几年农民，一开始下地干活，后来去当地的小学教书。他对这段生活念念不忘，咸菜就米饭吃六两的故事，我听他讲过十七八次。他回城后，先学画，后以美工的身份考进了银行，又通过自考、函授，一步步提升学历，最后以副高的职称从银行退休。刚退休的十年，我几乎见不到他。因为他那时的兴趣已从绘画转到摄影，加入了中国摄影家协会。他全国各地跑，从冰天雪地的东北跑到云贵川山里山弯里弯的农民家里，与当地的农民同吃同住，拍了大量的照片。回家后，就把自己关在楼上书房里整理照片，或者就着照片写文章。

他住在城西的一个老小区里，家里颇清冷，墙上挂着一个巨大的牛头骨，酷似《西游记》中狮驼岭的背景。大牛头骨的下面，则是各种各样的石膏像，有痛苦的拉奥孔，也有长得像老婆婆脸的伏尔泰。家里有几个放东西的台子，下面的“台脚”是用盘虬卧龙的树根雕成的。有一年，他家墙壁上突然出现一大片树叶，据说是从“陈年老友”处拿来的。我觉得奇怪，在墙上挂画挂书法都可以理解，贴一片树叶，莫非要当类人猿吗？他家的门口有一个奇小无比的园子，他在那个螺蛳壳里做起了道场。他种了菜，种了树，还种了花，甚至还搭了一台灶。我第一次看到那台灶，感觉小脑都要萎缩了。原来，这台灶是用来烧垃圾的，厨余垃圾扔进去焚烧后直接当肥料“喂”植物。有一阵，他家的花园里全是菜青虫，他半夜写文章倦了，就起身捉一会虫。一开始，我很难想象一个摄影师半夜里在烧垃圾的灶旁捉虫的画面，不过后来想想，也确实有古人“秉烛夜游”的趣味。

“汉语言文学专业开什么课？”

“跟以前一样，还是什么古代文学、现代文学啊。”

“有没有哲学？”在我们浙方言里，“哲学”两个字都是入声字，他咬得很重，我眼睁睁地看着两滴唾沫从他的嘴里喷出，像装了定位器，滴落在我的蟹脚上。

“现在中文系都不开哲学了，连逻辑学都成选修课了。”我寻思着解释得详细些，他的口水能少喷几滴。

“哦……那跟我们以前不一样了。”他放下酒杯，缓缓地坐回位置。我长吁一口气，看来我的蟹脚只是受了点轻伤。

忽地，他又站起来，瞬息间再次凑到我面前。这回，我悄悄把蟹脚挪到一个贝壳的后面。他大概喝醉了，这次口水已不是一两滴，近乎天降甘霖了。

“你在学校吃几两饭？”

真是天地良心！我活到二十岁，从小到大也吃席不少，见过问我身高体重问我考试成绩问我父母职业问我有没有女朋友，甚至问我舌苔颜色的，这回我在学校里吃几两饭的，还是第一人。

“三……三两吧……”

“干的还是湿的？”

“那应该是干的吧。”我看着那个蟹脚，非常绝望。

“啊呀呀，你廿岁的小后生怎么只吃这么一点点，我当初插队的时候，就着咸菜，一口气吃了六两饭……”

“学校在哪里，是在昆明市里吗？”

“在呈贡，现在云南的几所大学都在呈贡。”我正低头吃一只蟹脚。

当然接下来，他又讲了一遍就是咸菜吃六两饭的故事。然后开始讲他近几年来拍的照片写的文章：“我虽然老了，但我对摄影，还是有感情的，你说说是不是……”

确实，他对摄影事业有深厚的情感。他六十几岁时，一口气出了很多书，有些是纯粹的摄影集。他在书里说自己“永远相信光与影的变化，不用PS”，这个理念很让我感动，我感觉那是他艺术理念中所固有的独特的人文精神与对传统的守卫。另一类书则是地方文化的记录和研究，一本叫《胶片乡愁》，另一本是《难忘老农民》，里面精选了几十年来的照片，有些是近十年的作品，有些则是上世纪七八十年代拍的。两本书很沉，每本都有近千张照片。我翻阅过这些照片，也认真读过书的前言和后记。有一段是这么写的：

他的记录，是充满感情的创作。每一次按下快门，都伴随着他内心的震动。每一张黑白构图里，都包含人类滚烫的汗和血、情感、认知，还有良心。

抬头看去，他还在那里端着酒杯跟我爸聊天，脸红到了脖颈，我不知道他们在说什么，只看到他的动作幅度小了一些，声音也低下去。我坐过去，只听到他在说：“我最希望到了八九十岁，坐在藤椅上晒太阳，一边读书，读着读着手一滑，书从我手里掉下去，我就这样走了。”

宴席结束，已到八九点钟。我想把他和“胖胖外婆”直接送回家，他却坚持说不用：“一脚板路，随便走走好了。”我想你是夸父吗，从餐馆到他们家，开车都要十分钟。不过“胖胖外婆”也说要走了去，她哈哈笑着：“你‘后生外公’今天特别高兴，他跟我说跟你在一起，真的‘后生’了不少。”

回家的路上，表妹突然说了一句：“今天来了一个‘口水外公’。”



麾下千军自激昂

胡龙召 摄

年糕里的乡愁

■孙兆琦

响，木槌落下时米饭被砸得黏软，抬起时又带着长长的米饭丝，反复捶打、翻压间，饭团渐渐变了性子。起初是疏松的饭粒，在一下下的撞击中，黏结、绵软，最终变得莹润、光滑，显出筋道的质地来。

捶好的米糕团被搬到案板上，母亲和婶子们趁着热气揉搓，掌心沾着少许熟粉，反复揉捏间，米糕团变得光滑油亮，像一块温润的羊脂玉。接着，她们把米糕团搓成长条，再用木板碾压成厚薄均匀的年糕条，然后放进木制的印模里，压出带着花纹的年糕。

每当揉年糕时，孩子们总会兴奋地在旁打转，一边帮忙把揉好的年糕摆放在两侧竹匾里；一边等待着母亲和婶子们的犒赏。刚揉出来的年糕条揉成团带着余温，蘸上白糖咬一口，软糯中带着清甜，米香在舌尖慢慢化开，能甜到心窝。我们兄妹常常是肚子吃撑了都不舍得回家，哪怕闻着年糕的香味，都是一种享受……

春初，田野草籽最是鲜嫩。母亲把它与年糕同炒，每一口都能品尝到清新野逸的春天气息。小时候在老家，常听人说：“草籽炒年糕，吃得还讨好。”这句话生动描绘了草籽炒年糕的美味。

待蒸得熟透后，父亲将冒着热气的米饭，用纱布兜起甩入石臼，整个院子都热闹起来。父亲抡起长柄木槌，击打石臼中的米饭，叔伯蘸了水的双手飞快地探进去，将石臼边缘的米团往中心一拢、一翻。锤打声震得院角的陶罐瓶子嗡嗡作

响制雪里蕻咸齑，母亲总是抓住雪花儿飘洒之前的时节。因为被霜杀过的菜叶肥厚皱缩，有丝丝的甜味。记得小时候跟着父亲去割菜，回家又帮着母亲洗菜、晾菜、堆菜，然后切掉菜根放进菜缸里，一层菜、一层盐，还让我洗好脚爬进缸里踩踏，脚下是冰凉而奇特的触感，鼻腔里满是菜的生辣与盐的咸辛，直到脚底有明显的菜卤泡沫渗出才算完成。半个月光景后，咸齑凶生出白花，已经腌熟了。若是家里来了客人或到了节假日，母亲从缸里捞一株咸齑，取其嫩心，用凉开水冲洗后切成丝，配上笋片、大蒜、肉丝和年糕一起炒，那鲜中带酸的味道，令人百吃不厌。

最寻常的快乐，是在灶膛边。放学回家，饥肠辘辘，趁着母亲在灶台边忙碌，从水缸里捞两条年糕，就着灶洞里余烬的暗红，用火钳夹着，慢慢地煨。年糕的表皮鼓起焦黄的泡泡，绽开细小的裂纹，混合着炭火与米焦的异香，丝丝缕缕地勾引着我的馋虫。我顾不得烫，撕开脆壳，内里是半透明、颤巍巍、能拉出长长银丝的软糯。一口下去，暖意从喉咙一直落到脚底，冬天的寒气被驱散得干干净净。

快到腊月时，母亲会切上一些年糕片，晒干后准备放“年糕胖”。爆米胖师傅在村头或巷弄背风向阳的角落，摆好爆米机、火炉、风箱、竹篾长圆箩等，坐在小

矮凳上，左手不慌不忙拉动风箱，右手滚动着“黑肚子”铁锅，头上雷锋帽的两边帽耳一翘一翘的，高喊着“爆米胖”。听到呼喊声，我们兄妹俩就会攥着母亲准备好的年糕干片，交给爆米胖师傅，在不远处眼巴巴地等着尝第一口鲜。直到师傅喊“放——炮喽”，紧接着“嘭”的一声巨响如平地惊雷，同时一团白烟升腾而起，竹篾长圆箩的缝隙里香气挟着热气弥漫开来。我们第一时间飞奔上前，青娃似的来回蹦跳，白又香的“年糕胖”塞进嘴里，咸甜的米香便在口腔里爆炸开来，越吃越香。在那个年代，这是最能解馋的零食，一直可以吃到春节后。

年夜饭中，梭子蟹炒年糕是母亲的拿手好菜。梭子蟹切块爆炒，那红彤彤的壳、雪白的肉、金色的膏，与年糕一同在锅里翻滚，蟹的豪迈鲜味，蛮横地侵入年糕每一处细微的孔隙，让原本朴实的年糕，瞬间拥有了海的魂魄，再加上葱姜，汤汁浓郁，年糕软糯又不失嚼劲，甚至还带着丝丝香甜。一家人围着桌子，筷子勺子“叮叮当当”碰着碗，混着欢声笑语，成了最暖的年味儿。

如今，我离开了家乡在城里工作生活，超市里一年四季都能买到年糕，机器出品，整齐划一，味道也不能说不好，只是总觉得它们过于乖巧，少了那一点出自人力揉搓的、粗粝的生命力，少了那一点在等待与期盼中发酵出的、深沉的情感。

直到母亲带来这袋乡下老法子揉的年糕，直到我们异口同声地说出那句“少了笋片”，我方恍然：我们惦念的，又何止是几片笋呢？我们惦念的是，父亲扁担吱呀的声响，是送来那截滚烫的糕头，是踩在咸菜缸里冰凉的触感，是灶火映照下母亲柔美的侧影，是那一声巨响后弥漫的、充满希望的焦香。

上海色拉

■柴隆

绿生青，这些都颇有一番讲究。这道沪式沙拉的灵魂主要是在色拉酱的调制，正宗老上海色拉须是自家调制的色拉酱，这是费力功夫的一个步骤。

当下，各种品牌的蛋黄酱、色拉酱在超市里琳琅满目，即便心血来潮想自制色拉酱的话，电动搅拌工具也是信手拈来，操作简单安全。追忆上世纪八十年代，想要调制色拉酱的话，我的上海姑妈仅靠一副碗筷，可没有电动打蛋工具。依稀记得她把白砂糖、盐和两个蛋黄放进搪瓷盆里，然后就是往一个方向搅拌，搅拌过程中，倒几滴油到打发的蛋黄里，这个油千万不可使用菜籽油、芝麻油，最好是熟豆油、花生油，逐滴滴入油后继续搅动，保持蛋黄均匀，从而避免油水分层，直至色拉酱调制完成，起码半个钟头。搅拌好的蛋黄色拉酱加几滴白醋的话，味道则是锦上添花了。

如今的沪式沙拉中，多是加入红肠丁，而在上世纪八十年代的上海，则是加方腿丁。那时候的上海熟食摊上，红肠和方腿总是如影随形，方腿又叫西式火腿，因形状分为圆腿和方腿，又有烟熏和不熏之区别。方腿是以猪瘦肉为原料，经盐腌提取可溶性蛋白，经过滚揉破坏肌肉组织、装模成型后煮制而成的冷食熟制品，吃起来多汁鲜嫩。我个人觉得，色拉拌人方腿丁，总比如今的山林大红肠味道好一些。自制色拉酱完成后倒入之前备用的土豆块、方腿丁、青豆拌匀即完成沪式土豆色拉，有的人家还喜欢掺入苹果丁，缺点是容易出水，反而稀释色拉酱的浓稠度，我不喜欢。色拉中的土豆，吃起来界于块与泥之间，口感非常细腻。再后来，奶油蛋糕“万人迷”的红宝石开业后，还有人家特意去买红宝石的鲜奶杯，调在色拉中，味道很特别。

陈丹燕在《上海色拉》中有一句经典的评述：“色拉代表着上海人的生活方式：亦中亦西，但把他们融化成属于自己的，带着自己这个城市的痕迹。”是的，老外的salad，上海人赋予它一个洋泾浜式的中国名字，这道亦中亦西的标志性上海冷盘，带着城市开埠的痕迹，连同罗宋汤、炸猪排，上海人将舶来物融化成属于自己的集体迷恋，如此刻骨铭心，如此生动而熟悉。

弹钢琴的门卫师傅

■冯志军

隔了大半月，我第二次听到门卫师傅的钢琴声。

学校大厅中间有架钢琴，迎面是巨幅书法，左边是图书馆，右边墙上陈列着学校历年来的各种荣誉。放学后或活动课时，有学生在弹钢琴，不多，往往曲不成调，叮叮咚咚在大厅内回旋，充满青春的欢欣。大概是没时间或羞于表达，还没看到过老师们坐在琴凳上。

第一次知道是门卫师傅弹钢琴，在九月中旬。

八月底学校开教职工大会时，特意介绍了几位门卫师傅，其中一位是新入职的。短发、中等身高、偏瘦、小平头、黝黑，四十五岁，保安服一穿，混在“门卫堆”里，辨不出谁新谁旧。我也就回头匆忙扫过，把他和其他师傅混为一“看”。

开学两周，搅在繁琐的始期工作中，无法旁顾。下班已是暮色沉沉，校园内漆黑一片，街旁的路灯远远地投进来。穿过教学楼走向门厅，一曲不那么连贯的《致爱丽丝》从门厅传来，铿锵有力的琴声，让人怀疑弹奏者是用小榔头在敲击键盘。哪个学生，这么晚了还没回家？

穿过走廊，转弯，景观树掩映下的琴凳上，坐着个瘦削的身影，背微驼头稍低，肩膀右倾，半空中的手掌不时凝滞、思索、落下，像个陷入沉思的哲学家——是门卫乐师傅，他正沉浸在演奏中。大概是不忍打扰正常的教学秩序，师傅才选择在这个时候弹琴，那么上周，我下班跑完步后听到的琴声，也应该是乐师傅的杰作了。

此刻，他又换了一首曲子，琴声在大厅里回响，清脆、断续，正是当下流行的歌曲。我犹

豫着不敢走上前，校工迎面走来，师傅停了琴声，不好意思地笑了，校工大手一挥：没事，你继续弹。言语间，是见怪不怪的熟稔——这样的琴声应该时常出现在此时的校园中。

顺着琴声的牵引，我轻声上前，在师傅身后站定，怔怔听了会儿。校园里的路灯已亮起，灯光洒在小路上，落在门框旁，映在玻璃中，也随着琴声，欢快地跳跃在琴键上。有晚归的初中孩子和教职员经过，女孩们窃窃私语，男孩们推着自行车，妈妈牵着孩子的手……晚风轻拂，树影婆娑，校园里书声琅琅，一切都浸润在月光和琴声中，安宁而美好。

彼时，我和乐师傅还不熟，等他转过身，发现有人默默聆听，有些错愕，不好意思地说：“跟短视频学了两年，光在家里自己画的琴键上练，不过瘾。我五十九岁了，再不学就晚了。”果然，和音乐、和好奇心为伍的人尤显年轻。

后来，在门卫室中碰到乐师傅，发现他手执凤琴忘情地吹着，面前的桌上，放着一本自制的五线谱和一张长长的手绘琴键，我也就见怪不怪了。乐师傅的多才多艺，和他的好学和坚持分不开。

学校的艺术节，乐师傅也上台亮了相，看他又吹又弹琴，眉飞色舞神采飞扬，孩子们在观众席里看呆了，继而热烈鼓掌。我知道，我得牢牢抓住这个教育契机，告诉孩子们：结束一天的学习和工作后，校园中有个默默努力的背影，还有断续的琴声和简陋的琴键……

有孩子顽劣，进出“门卫门卫”地叫。我正色：“要叫门卫师傅。”每一个在生活中努力向前的人，都值得尊敬和学习。