

出东阳城时遭遇大雨。在路边避雨时,一个老奶奶问:你们骑车有人给钱吗?这个问题有很多人问过。当得到否定回答后,不解地再问:路上吃住花费用谁付钱呢?我们说老婆付钱。她更加迷惑地追问:为什么你们肯赔钱不赚钱?看来在商品经济发达的浙江,光讲“意义”不讲“利益”,是无法让她弄清楚的。于是我用她的逻辑耐心地解释:因为骑车不打麻将,不输钱了;因为骑车身体好了,少进医院少花钱了;因为骑车我们高兴,老婆也跟着高兴,所以老婆愿意花钱让我们骑车。老奶奶点点头又摇摇头,似乎有点明白,又还不明白。

是啊,我们自己明白了吗,为什么要长途骑行? 此行 929 公里,花费 890 元,几乎花一元钱买了一公里骑行。这花钱买来的,不是舒适的座位,不是凉爽的空调,而是烈日、高温、爬坡、遭雨,既花钱又受罪。好坏如此明显,对比如此强烈,而我们心甘情愿,出于内心认为值得,深感快乐。到底乐趣何在?是增加了阅历还是磨练了意志?是山谷骑行时猛吸一口的沁人心脾,还是清晨起身发现潮湿的衣服居然被空调吹干的惊喜?是在路边吃杨梅,啃西瓜,一口喝完一瓶冰红茶的透心凉,还是小饭店的几瓶啤酒、几菜一汤的光盘行动……可能都是,

近几日,整理书架,翻出几张读书卡片。一看日期,吓了一跳,三十年前的旧物,已经发黄,字迹也漫漶了。有些可辨的,写着:鲁迅说……,高尔基说……, 罗曼罗兰说……所谓名人名言。当时,我还在师范上学,偶尔读几本书,或坐会儿阅览室,抄几行字。习作时穿插几句,同学面前显摆两句,怕是难免,总之都是装。现在想来很是幼稚可笑矣。

闲读《李国涛文存》。先生曾任《山西文学》主编,以文学评论名于世。退休后,写了不少随笔,散淡有味。我喜欢读。里面有几则谈到抄书的,有识,也有证,证也是抄的书。我也就心安理得地抄些来。

古人求书不易,不比现在购买方便,不易购的,还可以扫描复印。古人借得一本书,想慢慢读,除抄以外,似乎也没有其它办法。清代学者朱彝尊,大藏书家,受康熙皇帝赏识,入直南书房,参加纂修《明史》。按理说,他可以看很多的书,但老夫子不知足,居然把一位抄手悄悄带进内廷,为他抄书。终事发罢官,不思悔改,说“私心不悔也”。大才子王湘绮也喜欢抄书。从二十二岁起,天天抄,他有十个女儿,每个女儿出嫁,都送一部手抄的经书。可见他抄书之多,不为别的,就是喜欢。

也有抄书抄出大学问的。梁启超《中国近三

水乡河多,桥也多。在满眼都是水泥桥的时候,一个地方能有座木桥,稀奇得很。少游村秦家垛就有座花几万元,用纯杉木搭建的步行桥。桥两头各设了四道台阶,车辆上不去,唯有步行。

记得小时候所见都是木桥。家乡秦家垛,村前有一条东西走向的河流,河上有一座木桥,差不多有十多米长,歪歪扭扭的,老得不成样子。它一头连接着街巷,一头通向村外,村里村外的人,进村、出村,都须打桥上过,除非坐船。

我的家住在河南的土墩子上,两间茅草屋。我们兄妹上学都要经过那座木桥。那木桥经不住多大风雨了,人在上面走,走一步,桥就要摇三摇,有人送它个雅号:“掉魂桥”。真有人从桥上掉下水,丢了性命的。不管怎样,我们兄妹和村上人一样,常常面对那座桥。且说上学,背着书包,扛着小板凳,经过别人家的打谷场、菜地(菜地里还有几座土坟丘,是我们幼时的心理障碍),就跨上木桥了。无风无雨的日子,过桥的心情也好,可以在桥上蹦着走,跳着走,可以在桥上停留,或是抬头看看天,低头看看水……遇上风雨天,过桥就得提心吊胆了。下了雨,桥上泥泞,打滑。有时在雨天过桥幸运些,遇到有好心人往桥上撒了稻草,能止滑,人能够从桥上直立地行走过去。有时却糟糕,胆怯

又不都是。说不清,更写不出来。似乎只有骑行了,才有体会;只有受罪了,才产生乐趣。这说法更像是个托词,为自己的拙笔笨舌寻找的托词。而事实就是这样。

路上与骑友多次议论到一个现象,似乎凡对人有利益的事,大都遭到本能的抵制;反之对人无益甚至有害的事,往往本能地迎合。如“管住嘴,迈开腿”“少吃多动”,是养生健身的共识,然而真正做起来又如何呢?我自己曾尝试过,却总是找多吃的借口、少动的理由。再如,电子游戏坑害了多少孩子的学业,高分与低分的唯一分界线首选就是玩还是不玩游戏机。然而又有多少人能克制它的诱惑呢?这样的例子俯拾皆是。《圣经》说上帝依自己的样子造了人,但又怕人超过上帝,控制不了,于是给人设置了一些弱点,其中一个就是惰性。本能地抵制有益而迎合无益有害的事,就是人的一种惰性。克服惰性的人,是强大的人。我想,长途骑行就像修行,用一脚一脚的踩动,一次一次的用力,对骑行目的地一公里一公里的接近,途中生活的一次次不方便不舒服,来克服,消磨人之惰性。它的过程是受罪,它的结果是乐趣,这是钱买不到的。这是我的理解,不知有没有说明白了?

百年学术史》论及顾炎武,说他抄书抄成文章。“他从小受祖父之教,说著书不如抄书,他毕生学问,都从抄书入手;换一方面看,也可说他以抄书为著书……若《日知录》,实

他平生最得意之作。我们试留心细读,则发表他自己见解者,其实不过十之二三,抄录别人的话最少居十之八九……”当代的学者陈寅恪钱钟书也抄,著作中引用的一段段资料,立自己的观点,不是抄是什么?周作人在谈自己的有些文章时说“文中十分七八是抄来的,惟抄亦煞费功夫,亦需要一点手段耳”。你看,抄得理直气壮,甚至还有几分得意呢。明眼人都能看得出,这种抄实非常人所能为,要读得多,记得多,还要融会贯通,方能从茫茫书海中信手抄来。要是容易,“教授满街走,大师多如狗”上的引号就该去掉了。

前段时间,某君写了一篇有关家乡前贤的文字,另有某公说系抄自其著,且标明某页某段。我好奇,看一看,记前贤于某时所作诗文确实雷同,大著中的某些观点文中也有引用,这些观点是否为首次发明,我不懂,能不能抄?不好说。

看来,抄书不易,抄成自己的文章更不易。还是知堂老人说得妙,抄“亦需要一点手段耳”。

得直不起腰,就得从桥上蹲着挪步,或干脆爬过去,弄得一身泥水。

上世纪七十年代,家乡建了一座水泥桥,且是拱桥,长虹卧波,煞是好看。水泥桥建在另一处河段上。人们都打结实、宽大的水泥桥上过,那里繁荣了,木桥及它周围的地方一下子冷清了,寂寞了。渐渐地,不见了木桥的身影。村庄建房规划,农家纷纷拆草房建瓦房,村庄膨胀了,那条曾经进出村庄的街巷也被淹没了。有一年,养鱼人家干河,我有幸看到了沉在河底的几根木桩,是那座桥的桥桩,像老人豁了牙齿,牙根还在。

想当初,满眼都是木桥,偶尔看见或置身于水泥桥上的时候,别是一番滋味在心头:水泥桥多么结实安全啊。而今,满眼都是水泥桥,看到或拥有一座小巧玲珑、造型优美的精致木桥,必然又心生愉悦。现如今,哪里才会有木桥的身影?我留心过,它们往往在景区,起着装点的作用。

既然如此,秦家垛一小河上的木桥,它的主要功能不是让人过河的,它的存在,无疑是一个符号、一个元素,它释放了一种信息:少游村作为名人村,是可以打名人牌搞旅游的。到时候,少游村人喊你去旅游,你就可以从那小木桥上走一遭了。当然不是为过河。

将台路丽都皇冠酒店会一旧友,秋季的北京天气甚是高爽。傍晚时分,气温也很是惬意,环绕酒店主楼散步聊天,转至拐角处见一小铺名为“淮扬小馆“,又自称为“面帮袁”,估计店主直接以姓氏为铺名,且直接点出食肆的特色,装修甚是传统。

苏州、扬州一带以大米为主食,亦兴盛面条,称之为“苏式汤面”,苏式汤面以白汤居多,必以鸡、猪骨、鳝鱼骨等吊取高汤,面条可硬可软,又有宽汤、紧汤、免青、重青之分。必有一丝甜味,加若干浇头,即为成品。苏式汤面自成一派,又有朱鸿兴、陆长兴、同德兴等诸多字号,各家高汤均有独到之处。镇江以锅盖面为特色。锅里煮锅盖,镇江十八怪之一。大锅煮面,以小锅盖压在面条团上,面汤全部浸入水中,以利均匀煮熟,且无面汤外溢。高邮面条,称之为阳春面,是为光面,不加任何浇头,面条劲道,功夫全在轧面和调料上。面条必加碱水,轧面必不少于六回,反复轧制,将麦蛋白充分交联,面条的劲道自然而出。阳春面的酱油,必须加里下河地区的特产虾籽炖过,称为熟酱油。

“面帮袁”竟以面为名,在京城之地开一不足 200 平米小铺,想必有独到之处。遂和友人入内。菜单仅两味面条,“皇品浓汤面”和“酸菜牛肉面”。酸菜非江南地产,亦非江南之传统食材,想必店家为适应北京交融通汇之特色,专为满足来自各地食客所开发。皇品浓汤面,以笋丝、目鱼切片,鱼翅等为浇头,面汤甚是浓郁,颇似闽菜头牌“佛跳墙”之汤汁,已失苏式汤面之清爽、高邮面条之劲道、镇江锅盖面之简捷,出落得有些不伦不类了。

我的童年是在上世纪五十年代度过的。那时物质非常匮乏,生活十分贫苦,连起码的穿衣吃饭都很困难,但大自然给我们的恩赐也很多,只要动动手,各种鲜美的野味小吃伸手可得。

俗话说,打了春,赤脚奔。特别是阳春三四月春暖花香的时候,嫩绿的小草长得旺旺的,各种漂亮的野花开遍田野。这时候,我们常常赤着双脚在草地上奔跑玩耍,玩累了就三五成群地去茅草丛中拽茅针吃。所谓茅针其实就是茅草的幼花,它就生长在茅草窝里。把那胖鼓鼓的茅针拽来剥去外包皮,雪白鲜嫩的茅针幼花就露了出来,撕下吃到嘴里既鲜嫩、水分足还有点甜,非常鲜美有味。

再后来,天气渐渐暖了起来,家前屋后的桑树结满了桑树果子。一开始很小,是嫩绿色的,后来渐渐地变成了青红色,最后成了紫黑色。这时的桑树果子完全成熟了,于是我们爬上树去摘,边摘边吃,酸酸的甜甜的,味道好极了。也顾不得两只手和整个嘴巴都染成紫色,仍然吃得津津有味。等到吃得不想再吃了,才发现闯了祸,破旧的衣服也染上一块块紫色斑块,洗也洗不掉,回到家里免不了妈妈的责骂甚至挨打。但我们属属鸡的——记吃不记打,头一掉又被好吃的桑树果子把魂勾去了。不过吃桑树果子还真有好处,它对眼睛好。

春夏之交田野里好吃的东西多了起来。有野玫瑰花新长出来的嫩茎,把它折

我的老家,在汤庄镇行政中心向北约一公里处,名叫朱家庄。朱家庄是我童年、少年、青年成长生活的地方,那里的田地沟渠、河流桥坝,我了如指掌。其中朱家庄庄台中的河中央一个被人们称为猪食槽的地方,给我留下印象最深刻。

这是一个巨型猪食槽,长约 50 米,宽约 10 米。现在只要你站在朱家庄中间穿村而过的大河桥面上向西一看,就能看到庄台河面中央有一段狭长的渚水土墩,它就是人人皆知的、远近闻名的猪食槽。

人们一定会产生疑问,这么大的猪食槽,是怎么形成的?提到它,只要是上了岁数的朱家庄的老人都会说出一段典故来。

传说明初年间,开国皇帝朱元璋为了巩固新朝统治,搞了一场大移民,史称“洪武赶散”。即把当时江南的苏州、松江、嘉定、湖州、杭州五府老百姓,移民到经济较为落后的江淮地区来。我们朱家庄姓朱的先人就是随着这场迁移而来到这里的。最初到这里的移民都姓朱,且源自一个家族,故人们将这块村落称为朱家庄。姓朱的先人移居到这片土地上后,尽管辛勤劳作,省吃俭用,生活却总是过得紧巴巴的,人丁不兴,灾难不断。于是家族中有智长辈提出,是不是这里的风水有

“面帮袁”既又名“淮扬小馆”,亦有几个淮扬菜系之经典菜,从经典菜中才能看出主厨的手艺和用心。煮干丝,关键在“丝”。传统煮干丝,必以豆腐干为原料,用刀劈成

若干薄片,再细细切成丝状。薄,要薄如纸且厚薄均匀。持刀要平且稳。持刀不平,则豆干片一边厚,一边薄;持刀不稳,则豆干片呈波浪状一会厚一会薄。切丝,要细如发丝,切完后置入温水中,瞬间散开。温水中养半个多小时去除豆腥气后,再以高汤、笋丝、火腿丝、姜丝、虾仁微火慢炖。刀工细腻是淮扬菜厨师的基本功,煮干丝一道菜,没有十年八年的功夫下不来。

正因为刀工难以磨练,多数餐馆以百叶(北方也称千张)代之,省却了第一道工序。传统工艺,从豆干切下的,干丝上下左右均匀一致,而百叶所制,上下两面为原百叶的表面,硬且不能吸收高汤,仅左右两侧为厨刀新鲜切出,味道差多矣。“面帮袁”的煮干丝,则坚守了传统工艺,高汤吊得又恰到好处。经典菜,经典做法,当然也是经典滋味。

这个“淮扬小馆”,有河豚鱼,那也是必点的。尽管是家养的,差了太多的滋味,也聊胜于无。河豚的汤汁做得不错,甜度适中。皮已拨开,翻转盖于鱼身;肝取出,改花刀,置于一侧,整个菜上桌的造型甚为不错。河豚皮的食用方法尤需注意,因其皮有诸多小刺,故将鱼皮翻转,内侧在外,表皮包裹在内,入口吞咽即可。河豚肝入口即化,甚是丰腴。

寻觅美食,偶得美食小馆,如诗家无意中偶得佳句,寻觅时种种不顺,而得到时又是如此偶然。没有寻觅的烦扰,凡事均唾手可得,又怎能体会偶得的乐趣。

来撕去皮就可以大嚼,又脆又鲜还有点甜。但折玫瑰茎和撕皮时要小心上面布满的小尖刺,稍不注意就被刺了。一旦被刺着又

疼又痒,但我们毫不在乎。肥嫩的麻菜也抽蔓开花了,我们又多了一个野味小吃——麻菜羹。麻菜羹虽然鲜嫩,但有一股辛辣味,和芥末差不多。有人不喜欢,我却很爱吃。

到秋天的时候,野外的小吃更多了,只要动动手嘴里就会有。什么毛桃子啦,山药果子啦,野葡萄啦,大木枣啦,石榴啦,灯笼泡泡啦,柿子啦。不过柿子必须熟了才好吃。我们常把快结熟的生柿子摘下来,埋在家里的米缸里,焗上几天捏得动了也就熟了好吃了,很甜,一点也不涩嘴……还有种野梨子,又细小,又酸牙,还涩嘴,我们很难得吃,即使摘了吃也是换换口味吃了玩玩而已。最有意思的野味小吃要数麻皮瓜了,细小得仅有鹌鹑蛋大,很有弹性。我们常把它摘来当玻璃球弹着玩,有时又向空中你抛我接比输赢。更多的时候是猜单双数,左右手各握一个或两个让人猜单双,猜对了算赢猜错了算输,简单方便快捷见效快很刺激。玩过了将麻皮瓜往衣服上搓两下就一嘴一个大嚼起来,既酸又甜,快活极了。

童年时代虽物质匮乏,但有大自然的恩赐,我们这些小馋猫还是蛮有口福的。如今自然生态环境大变了,很难找到这些迷人可口的野味小吃了……

问题,请个风水先生来把村庄的风水看一下,改变一下家族运势,趋吉避凶,以利兴旺。于是朱氏先人特地从外地请来一位堪輿大师。在族中长辈恭敬虔诚的陪同下,大师手托罗盘,将村庄前后左右、四面八方认

认真地察看了一番。最后停下脚步,念念有词,默默掐指,然后对陪同的朱氏长辈说,你们姓朱的过得不顺,是缺一个吃饭的食盆。朱(猪)没有猪食槽怎么行!建议在村庄中间建一个猪食槽,姓朱的就能过上好日子了。大师的一番话如同醍醐灌顶,让朱氏先人们终于找到了命运不济的根源。于是遵从大师的指点,合族出力,经过一个冬闲季节的辛劳,在穿村而过的河北岸边开挖了一条长十六丈、宽四丈、深一丈的深水沟,这就是被人们一直叫到今天的猪食槽。它虽历经五六百年的岁月侵蚀,仍能依稀辨识它的风貌。现在看到的庄台河面中央那一段狭长的渚水土墩,就是当年开挖的猪食槽的南帮。

开挖猪食槽,在那生产力低下、认知愚昧的时代,其行为也无可非议。风水改变命运之说肯定是无稽之谈,但却使得人的精神得到激发,人们有了改变命运的追求和奋斗目标,家族凝聚力增强,相互提携帮扶,日子越过越兴旺。

猪食槽

朱禄山