



看似最简单不过的白水煮青菜,为何有着勾魂摄魄的滋味?在作家潘向黎的小说《白水青菜》里,这道菜成了贯穿全文的线索,也为文中人物带来难解的谜题。

开篇的场景平凡却温馨,丈夫深夜应酬后回家,厨房里飘溢着米饭的香气,妻子为他端上简单的下饭菜,“一个碟子是十几粒黄泥螺,并不大,但很干净,一粒粒像半透明的岫玉,里面有着淡淡的墨色。一个碟子里是香菜心,嫩嫩的酱色,也是半透明”。丈夫最期待的却是妻子最后端来的一个小瓦罐,里面是专门为他熬制的白水青菜汤,“清清的汤色,不见油花,绿的是青菜,白的是豆腐,还有三五粒红的枸杞,除了这些再也看不见其他东西。但是味道真好。说素净,又很醇厚;说厚,又完全清淡;说淡,又透着清甜;而且完全没有一点味精、鸡精的修饰,清水芙蓉般的天然”。日复一

●小说中的衣食住行

白水青菜岂寻常

李元

日,青菜汤的滋味始终醇美,丈夫心安理得地享受着,从没有思考过汤罐里的奥秘。

这对结婚十几年的中年夫妇,组成了都市里令人艳羡的“白金家庭”,既有财富,又有格调,经商的丈夫事业有成,妻子辞去工作专心相夫教子。温馨的现实却被婚姻的危机猝然打破,漂亮任性的年轻女孩嘟嘟闯入了丈夫的生活。他开始不回家吃晚饭,后来甚至不再回家,和嘟嘟住到了一起,“新鲜的爱情,新鲜的疯狂,新鲜的住处,新鲜的气氛,好像连他自己都成了新的”。

但在新鲜感过后,丈夫还是要考虑最基本的吃饭问题。外卖、饭店虽应有尽有,却无法满足他的口味,特别是喝不到能让味觉苏醒的汤。爱看日本作家村上春树小说的嘟嘟,为他做

了一顿以“另类、浓烈、丰富”著称的“村上餐”：“每人一碟三明治,切成小块的,一擦一擦的几擦,旁边点缀了嫩玉米芯和炸薯条。中间是一大盘红红的、一片混沌的东西,仔细看可以辨认出里面有腊肠一样的东西。唯一熟悉的东西是啤酒,麒麟一番榨。”吃着这顿不知该如何形容的饭菜,他忍不住说出了心声：“真的会做的人,就是一碗白水青菜汤,吃起来就够好了。”

带着好奇和挑战欲,嘟嘟瞒着丈夫,独自到他家登门拜访。妻子并不惊讶,也没有表现出愤怒。两个本是敌对关系的女子,心平气和地坐在桌边,品尝着丈夫常喝的白水青菜汤。嘟嘟对汤的美味感到难以置信,妻子告诉她真正的做法：“上好的排骨,金华火腿,苏北草鸡,太湖活虾,莫干山

满是精致下午茶和旅行大片的朋友圈里,她粗糙的家常菜显得格格不入。可再一想,谁规定朋友圈必须精致漂亮?或许当我们忙着用滤

誓约

董川北

镜修饰生活时,早已错过了最真实的烟火气。

后来我又听说,这位女同事在去年的婚礼上曾与爱人立下誓约:往后余生,除非

的笋,蛤蜊,蘑菇,有螃蟹的时候加上一只阳澄湖的螃蟹,一切二,这些东西统统放进瓦罐,用慢火炖三四个钟头,水一次加足,不要放盐,不要放任何调料。好了以后,把那些东西都捞出去,一点碎屑都不要留。等到要吃了,再把豆腐和青菜放下去。”尽管丈夫已经许久不回家,她仍然每天坚持炖一罐汤,守候着他的归来。涉世未深的嘟嘟,终于明白了汤和汤、爱情和爱情之间的不同,面对妻子“你能这样为他做吗”的询问,坦率地回答:“我也可以的,但是不必了。”

一个月后,结束了“新鲜关系”的丈夫回到了自己的家中。一切仍然和往常一样,妻子端来的汤外观也毫无变化,一口下去,却发现没了提鲜食材的助力,味道和过去大相径庭。面对丈夫的质问,妻子气定神闲地回答:“白水青菜,就是这样的。你要它什么味道?”随后告诉惊讶的丈夫,她找到了烹饪学校的工作,即将走出家门,开启自己的人生。一碗回归本味的白水青菜,折射出婚姻与生活的诸多真相。

有特殊原因,否则每天都要在一起好好吃晚餐。这看似简单的誓约,却让人感动不已,因为哪怕饭菜做得色香味俱全,但如果是孤零零一个人吃,或许会变得索然无味。反之,就算家里的饭菜做得不甚好看,但只要一家人团团圆圆,有说有笑,其乐融融,就会觉得胜似美味佳肴。

这位女同事用最笨拙的方式,守护着他们誓约的珍贵仪式感。那些看似失败的菜肴,实则是她婚后平淡日子里最温暖的证明。

学习如熬粥

张建云

学习如熬粥。要想成就一锅好粥,则需要小火慢熬。小火慢熬是《中庸》的功夫——至诚无息。

至诚,就是最真诚。不达到最真诚的状态,学习肯定不是学不好的。何为最真诚地学习?可以这样解读:不是学习,就是准备学习。而学习最关键的一步则是“无息”。就是一年、两年甚至更长的时间,对待学习始终如一,毫无懈怠。

这种学习精神不是靠父母逼出来的,而是在孩子内心有一种自发力,把学习当日子,而不是当作任务。那些为了高考“三更灯火五更鸡”,考后“人生得意须尽欢”的人,无论如何也学不成大家,甚至一不留神还会败下阵来。所有的成材者都有一个共同的素养:会学习,爱学习,常学习。

学成了,粥熬好了,看似是个成就,却充满了危险。有人开始清高傲慢,有人觉得志得意满,甚至有人嚣张纵情。这无异于自己打翻了这口亲手熬制多年的粥锅。

为了避免出现以上情况,北宋大儒程颐先生给了个标准:“情顺万事而无情”。第一个情是良知的意思。一个有高级智慧、善美道德的人从不会泯灭良知。而良知的作用在于包容万事万物,而不是被万事万物所迷。那些打翻粥锅的人就是被物役了,

被钱权名利迷惑了。所以,要无情。无情的意思是对人有情,对良知有情,对钱权名利无情。

这种境界很像月亮。光明通透,一览无余,映照万物。那些钱权名利都在月亮的映照中,而月亮不会与其发生任何感情。

月亮如明镜,明镜如良知。也就是说,良知没有一丝灰尘,万事万物在良知面前如何映照,也不会留下痕迹。这特别像《金刚经》所讲:“无所住而生其心”。明镜照物,美的就是美的,丑的就是丑的,一照就是它的真实面目,就叫“生其心”。美的为美,丑的为丑,照过之后一切都不留下,这就是“无所住”。

每个做家长的都要学习“无所住而生其心”的功夫。孩子的分数、自己的情绪无所住,映照出孩子本来面目、本来动力、本来心志,让其白发学习、自发快乐、自发应对烦恼。但前提要求我们要做到“情顺万事而无情”。不要被功名利禄扰乱了情感,迷乱了方向,自乱了阵脚。对于孩子的分数、名次做到无情,对孩子的态度、志向、人格做到有情。

如此,没有学不成的孩子,没有完不成的事业,没有熬不熟、煮不香的人生之粥!



云说

家风

明镜如良知

良知没有一丝

灰尘,万事万物在良知

面前如何映照,也不会

留下痕迹。这特别像

《金刚经》所讲:“无所住

而生其心”。明镜照物,

美的就是美的,丑的就

是丑的,一照就是它的

真实面目,就叫“生其心”。

美的为美,丑的为丑,照过

之后一切都不留下,这就

是“无所住”。

每个做家长的都要

学习“无所住而生其心”的

功夫。孩子的分数、自己

的情绪无所住,映照出孩

子本来面目、本来动力、

本来心志,让其白发学习、

自发快乐、自发应对烦恼。

但前提要求我们要

做到“情顺万事而无情”。

不要被功名利禄扰

乱了情感,迷乱了方向,

自乱了阵脚。对于孩子

的分数、名次做到无情,

对孩子的态度、志向、人

格做到有情。

如此,没有学不成的

孩子,没有完不成的事业,

没有熬不熟、煮不香

的人生之粥!

●网络新词语

静态焦虑

王锦辉

“静态焦虑”指的是一种因过度思虑、内心消耗而陷入停滞的心理状态。“静态焦虑”的主要表现为拖延、囤积任务,并在这种状态中产生自我怀疑。与动态焦虑表现出的盲目行动不同的是,静态焦虑的人常被无形的压力束缚,无法有效启动行动。他们表面上风平浪静,其实内心已濒临崩溃。面对静态焦虑,我们需要试着通过各种措施将负能量转化为积极向上的正能量。

“星汉文章”最终没能坚持下来。星汉出版的一些著作,却是很有价值的。这次在鲁迅书店,见到星汉出版的“孙犁集”六种、“莎士比亚悲剧”四种、《鲁迅先生写真集》等,都是装帧别致,也十分漂亮;还有建新之前在河南文艺编辑的“汪曾祺集”十种,是建新和张胜合作的前奏,堪为当下文学作品出版的典范。“星汉文章”出版的这些书,因为种种原因,很难见到和买到。这次我在书店就看到了朱金顺先生的《新文学史料学》,这是一册很小众的学术著作,但却在“星汉文章”出版了。其实,当下研读现代文学,或者买新文学书籍,乃至写新文学书话,朱先生的这册书都是十分值得一读的。我们有时对于自己看到的事情,难免一惊一乍,其实便是眼界不够开阔,乃至对于一些基本知识体系掌握不够所造成的。“星汉文章”的书,建新多赠我。这次在鲁迅书店,买了这册《新文学史料学》,以作纪念。

二〇二一年三月十七日,二〇二三年五月十七日修订

我与布衣书局(1)

黄裳曾有写贩书人的计划,并陆续写过几篇,诸如《老板》《记郭石麒》《记徐绍樵》等。但这个系列没有继续下去,或许相对藏书家来说,贩书人的文章比较难写,但亦有其价值。在《记郭石麒》的文章中,他写道:“在上海买书十年,相熟的书店不少,其中颇有几位各有特点的书友,事后追忆,颇有记述的价值,不但是书林掌故,他们的工作,对保存文化的贡献,也是难以忘记的。”又在《记徐绍樵》中,写道:“他们都是见多识广的,多年来典籍流散都离不开这些中间人。”我读黄裳的这几篇文章,认为都是文情俱佳的佳作,但不如他写著名学者和藏书家的文章有影响。我虽然不像黄裳那样常跑古旧书店,但在京城买书也快二十年了,去过很多的书店,也认识几位书店的老板,但最相熟的,可能还要算是布衣书局的老板胡同。

十六、梅子应该怎么吃才能发挥最大功效

梅子有着强大的保健功效,我们应该怎么吃它呢?

梅子很酸,直接吃显然是不太行的,它会伤牙齿,因此,人们会把它制成青梅酒、冰梅酱和乌梅后再吃。

梅子的上市时间很短,一般只有几周。初夏是梅子大量上市的季节,您在这时候可以多买一些备用。

●半黄的梅子,可以熏制乌梅

梅子刚上市的时候是青色的,称为青梅,可以用来做青梅酒,然后保存起来,可以吃好几年。

等到梅子黄了,变成黄梅,可以拿来熏制乌梅。

而半黄的梅子呢,可以把它熏制为乌梅:将梅子炕焙两到三天,炕下面放上干草和树枝烧,用烧出来的烟来熏梅子。熏到梅子的颜色变成棕褐色,表面起了皱皮,再焖制两到三天,直到梅子的果皮和果肉都变成黑色,就成了道地的中药乌梅,也就是煮酸梅汤的原料。

这种百草熏的乌梅煮出来的汤色是清亮的,喝起来

酸味中带点微微的苦味,还有一种淡淡的草烟味。这样的乌梅才有好的保健作用。

●“煮青梅次第尝”:喝酒的时候备点青梅来解酒说到《三国演义》这一名著,大家都不陌生,其中一段故事尤其被人熟知,那就是青梅煮酒论英雄。说到曹操和刘备在一起喝酒论英雄这一场景,大家都很想喝一喝青梅煮酒。

其实,曹操请刘备喝的是煮酒,只是在酒桌上摆了一盘青梅作为解酒之用。

因为青梅可以解酒毒,所以古人喝酒的时候,都会备上一盘青梅用来醒酒,这是古人在初夏时令很喜欢的一种风雅之事。

在曹操和刘备煮酒论英雄之后,又过了200多年,南朝大诗人鲍照写道:“忆昔好饮酒,素盘进青梅。”

再往后,又有很多诗人写过类似的喝酒、吃梅子的诗,比如南宋大诗人陆游写《初夏闲居》,第一句就是:“煮酒青梅次第

科学技术文献出版社

陈允斌 著

二十四节气 顺时饮食法·夏长

尝,啼莺乳燕占年光。”

可见古人对青梅是多么推崇,也说明古人在生活中真的是非常讲究养生的细节——即便是在开怀畅饮的时候,也不会忘记备上一盘青梅来解酒毒。

那么,是不是就没有青梅酒呢?其实是有的。当然不是像现在有些人那样,在喝黄酒的时候加一点话梅进去煮,这种喝法,其实是因为黄酒的口味可能不是很好,才加一点话梅来增添它的味道的。

一枕书梦

朱航满 著

广西师范大学出版社

三、鲁迅故居买书记(3)

有几个书架,是“鲁迅专架”,有《鲁迅全集》的数个版本,其中的两个版本,已是绝版了;还有一些近年来鲁迅研究的专著,有本黄乔生馆长在人民出版社出版的《周氏三兄弟》,装帧很漂亮,是张胜设计的作品。

鲁迅书店还有不少“星汉文章”的作品,其中书店入口处的展台上,便有一册“星汉文章”为孙郁先生出版的《鲁迅书影录》。这本小书,承建新相赠,后来又请孙郁先生题写了跋记,作为留念。但实在没想到,

连载

二十四节气

顺时饮食法·夏长

陈允斌 著

科学技术文献出版社