

外摆位上看风景

沈嘉禄

腻地品味周遭的异域风情。有一次行走慕尼黑,一座百年大教堂前,数十个老人坐在外摆位上,每人膝盖上压着一块毛毯,双手拢着咖啡杯,听一个流浪歌手弹唱民谣。歌声甫落,教堂的钟声响起,当我回过神来,同行的伙伴已不知去向。

还有一次在新加坡海边沙滩的外摆位吃晚饭,我们点了辣椒蟹、沙撈肉串、椰浆饭、烤魔鬼鱼,一样样吃过来,最后再加了一盘马拉盏通心菜。炉子前的师傅烈火烹油地炒好,然后一勺兜住菜,“嗖”地一下抛向空中。当菜从我们头上划过时,桌边的美女们都尖叫起来,而桌子边早就候着的帅哥服务员,操起瓷盘妥妥接住,连一滴汤汁都没洒出来——这才是我们要点一份马拉盏通心菜的初心啊!

去年在澳大利亚旅游,我特意去了悉尼鱼市场体验。室内一半是鱼档,一半是餐位,端着餐盘找位子的中国游客很多。门口的外摆位正对着大海,风轻云淡,空气清新,美中不足的是得提防“不速之客”偷袭。白羽红嘴的海鸥,每顶帐篷上都站着一只,个个

眼观六路、耳听八方,又专爱欺侮美女。更难防的是垃圾鸟,当地人称之为 ibis, 体形比海鸥大一倍不止,土耳其弯刀似的喙又硬又长,是垃圾堆里的“淘宝利器”。这厮停在铁栏杆上,好像失恋中的男人,暗中用余光窥视,食客稍有懈怠,它们翅膀一抖就叼走你的食物,吞咽时又仿佛呱呱发笑。令我想不通的是,昆士兰州民众反而将它视为城市景观的亮点。甚至,2032年布里斯班奥运会的吉祥物候选名单里,居然也有它!

果真,坐在外摆位上大啖龙虾、生蚝的美女们。既怕它不来,又怕它乱来。

回到上海后,我一直心心念念着淮海中路星巴克店门口屋檐下的那两张小圆桌。那地方进深不过一米左右,边界感却格外强烈,每次路过,我都看见它们被他人占着。唯有一次暴雨过后,我一个箭步冲过去,在湿漉漉的椅子上坐定。那一刻,我仿佛像鲁滨逊身陷孤岛,可眼前却是繁花似锦、百舸争流的都市景象!

这几年,作为都市风尚代表的消费外摆位,在上海越来越多。尤其是一到夏天,漫步在色彩缤纷的时尚街区,走累了就往外摆位上斜斜一靠,拍段小视频,左美女右帅哥,感觉不要太好!

尧舜禹时代的
谦抑美德

李向伟

帝尧在位时,深知儿子丹朱不肖,不足以授天下,根据大家推荐,选择舜作为接班人。

尧九十岁退休,舜代行天子之政。二十八年,尧去世。三年之丧毕,舜让位丹朱,自己躲到了“南河之南”。尧让贤、舜谦抑,成上古时期天子之位传承范式,曰“禅让”,影响深远。

舜在八十三岁时,把德能并臻、治水有功的禹定为继承人,并告之于天。而他的儿子商均,很早就被排除在接班人之外。

禹极力推辞:“朕德罔克,民不依。”紧接着,又推荐皋陶做接班人:“皋陶迈种德,德乃降,黎民怀之。”说皋陶品行好,有能力,群众拥护。舜坚持说,禹治水之功,天下无人能比。禹仍不接受:“举枚卜功臣,惟吉之从。”——用占卜来决定吧,谁的卜辞吉利,就让谁做接班人。舜仍然坚持说,有疑惑的事情,才需要占卜。接班人这事,舜说自己已经过多年考察,百官也都很支持,无需占卜。禹这才不得不接受。

十七年后,舜在百岁时去世。“三年丧毕,禹辞辟舜之子商均于阳城。”禹躲到阳城,欲将天子之位让给舜子商均。但情况和舜辟丹朱时一样,“天下诸侯皆去商均而朝禹”。禹不得已,“南面朝天下”登天子位,国号“夏后”。

其实,禹并无传天下给儿子的打算。他选择的接班人,是跟他一起忠心耿耿、兢兢业业辅佐舜帝的皋陶。皋陶主管刑罚,断案公平,百姓信服。可惜,皋陶还没等到接班,就去世了。之后,禹又把曾经和自己一起出生入死治水的益,确定为接班人,还让其代理国政。

十年后,禹东巡时去世于会稽,临终把天下正式授于益。相同的故事再次上演:“三年之丧毕,益让帝禹之子启,而辟居箕山之阳”。益辞让大位给禹子启,自己躲在箕山脚下。只是这一次,结果却与之前大相径庭——“禹子启贤,天下属意焉”,于是,“启遂即天子之位,是为夏后帝启”。

上古时期,不光帝位传承彰显谦让美德,臣僚百工,也都是谦谦君子,荐人辟己,蔚然成风。可惜这种风气,在益让启之后,就荡然无存了。

《史记》说“及禹崩,虽授益,益之佐禹日浅。故诸侯皆去益而朝启”。事实上,益代政十年,经“三年之丧”,理政已十三年,“佐禹日浅,天下未洽”之说,未免有失公允。“禹子启贤”,“贤”的成色,却让人生疑。见诸史册的事实是,启的上位曾引发部落冲突,有扈氏部族不服,“启伐之,大战于甘。”“诸侯皆去益而朝启”只是表象,背后发生了什么? 难免让人浮想联翩。



「星」光灿烂的夏夜

于昌伟

同样的星光下,有人高谈阔论,有人用指尖划走。

顶花带刺的旧时光

周春梅

醋、糖精(那时白糖也是要省着用的奢侈品)和凉白开腌渍半天,晚餐就有了下酒或佐饭的爽口凉菜。那些架子上逐渐变黄的老黄瓜,奶奶会细心地腌渍成酱瓜。具体工序,我这个懒丫头已经不记得了。只记得要吃时,就从酱缸中拿出几片,洗净,沥干,切碎,炒毛豆或鸡蛋,酱色配上毛豆的绿或鸡蛋的金黄,颜色好看,味道也鲜美,我这个馋丫头放学后经常冷茶泡冷饭,就着酱瓜毛豆或酱瓜鸡蛋,连吃两碗,然后才有力气写作业。

想起来写黄瓜,一是因为正好到

了吃黄瓜的季节;在金宇澄先生的《绿细节》一文中,读到他称为“关于新鲜蔬菜的一个过目不忘的例子”:河北有一所冬季菜园,从清朝延续到1970年代,专为特定需求供应暖棚培育的小黄瓜。园子继承古代的包装和物流方法,采下新鲜的黄瓜,夹藏在对半剖开的大白菜菜心内保鲜,每一棵大白菜保存一条黄瓜。当时普通人都过着四季分明的生活,鲜黄瓜只有在夏天才见得到。

没想到普通的黄瓜,竟也曾有过这般“特殊待遇”。黄瓜的清甜里,仿佛也浸润着岁月的厚重与世事的变迁,的确让人“过目不忘”。好在今日读来,已成往事、奇事。写完这篇文章,我就去吃一根清甜的黄瓜,好好享受这份如今早已稀松平常的“口福”。

小时候,一早跟大人去吃早点,弄堂口就有两三家饮食店。鼓风机嗡嗡作响,油锅上的青烟滚过来滚过去,案板包油条可以边走边吃,要是再来一碗咸豆浆,或者单吃阳春面,就必须坐下来。店堂里只有两三张八仙桌,顾客端着烫手的面碗找座位,一不小心被人撞一下,面碗里的汤汁险些就要泼洒出来。

好在门口有外摆位,桌子凳子七拼八凑,新鲜的阳光像金箔一样洒在路面上。外摆位上的大叔功架端正,两眼放光,看到刚从菜场回来的邻居,那一声招呼脆生生的。其实我并不乐意暴露在光天化日之下,大概是怕见到路过的女同学。随着时间的推移,才感觉到外摆位的好处,一是随意,二是快捷,三是可以打量路过的各色人等。

新天地如今是上海的高端地段,而在四十年前却是人间烟火的所在。鳞次栉比的饮食摊店从早到晚人声鼎沸,烈火烹油,汇聚的各地小吃有二三十种。我与同学常去那里吃小馄饨、油豆腐线粉汤,有时候没座位了,我们就端着碗站在灶台边,狂撒胡椒粉,不亦乐乎。

上世纪八十年代,知青回城后一时找不到工作,加上下岗工人面临再就业难题,而餐饮行当成本小、收益稳,于是电烤鸡、葱油饼、烤羊肉串都上街设摊了。最让人留恋的是“柴灶馄饨”,夜幕降临,年轻人将流动性很强的餐车推到街角,生火烧水,不一会儿就围起一圈顾客,馄饨滚烫,鲜香扑鼻,“胡椒粉多加点!”升级版的就是排档,酱爆螺蛳加冰啤酒,不知熨帖了多少游子的乡愁!

当然,昼伏夜出的“游击生意”势必影响周边居民休息,也给城市日常管理带来了不小压力。如何对其进行合理疏导与规范,便成了那个阶段需要妥善解决的民生问题。

后来我去欧洲旅游,发现那里的大城小镇里,咖啡馆、杂货店、快餐店、西餐厅……都在竭尽所能地利用有限空间打造特色。喷泉旁、凉棚下、拱廊外、树荫里、花丛中,处处都能寻得一方小天地,足以安顿一颗漂泊的心。

第一次在外摆位安坐下来,是在欧洲的某座城市,不是巴黎就是维也纳,也许是克鲁姆洛夫或伊斯坦布尔。一杯咖啡的工夫,足以让我更细

童年时在乡下,苹果、香蕉、橘子都是珍贵而难得一见的水果,梨、桃、柿、枣,则常栽在田头河边或宅前屋后,树是美丽的风景,果是圆满的清甜。它们的成熟季节,就是孩子们的节日。

除了梨、桃、柿、枣这样家常的水果外,西红柿、黄瓜这类果蔬,也是我们喜欢的“零食”。我们会眼巴巴地盼着架子上的它们一点点长大——一日看几回,增加了不少运动量。这里单说黄瓜。黄瓜慢慢长大,碧绿生鲜,浑身带刺,头上还顶着一朵金黄鲜艳、可以入画的小花。我把小花别在软塌塌的小辫子上,黄瓜则用冰凉的井水洗净,急急咬开——我咬到了夏天的滋味!

奶奶会把新鲜黄瓜切成薄片,用