



更多精彩内容
敬请关注橙周刊公众号
本版投稿邮箱
zjssh2004@126.com

橙周刊



橙美文

A03

一点表里

·王岩

襟怀

衣襟内的胸怀。

“天上星河转，人间帘幕垂。旧时天气旧时衣，只有情怀不似旧家时。”南渡后，李清照依然身穿翠贴莲蓬的旧罗衣，衣襟内情怀，已经是南方的阴云低垂、台风不息了。

古中国女子，身上棉质衣扣，一般盘缀为蝴蝶形、凤形、祥云形，从脖颈向右臂以下深幽处，逶迤而去，让布或丝绸完整地覆盖胸前丘壑。再加上衣襟内衬衫、肚兜的重重封锁，那些暗香和芳心，就不会泄露于他人。蝴蝶、凤、祥云，飞过李清照们的胸襟和梦寐。

现代女性自我意识的觉醒，从调整衣扣位置、简化衣扣数目开始。金属、珠玉等等质地的衣扣，竖排于胸前，一分为二，便于直抒胸臆。内衣层次不断删减。部分女性掀起“不戴文胸”运动，胸怀动荡，令男性目光热烈、飘忽。襟怀自由且放任，甚至宣言：“一件不想被男人脱下的裙子不是好裙子。”

木心对上海时尚女性衣饰很敏感：“春江水暖鸭先知，每年总有第一个领头穿短袖旗袍的，露出藏了一冬天的白臂膊，于是全市所有的旗袍都跌掉了袖子似的，千万条白臂膊摇曳上街。”千万衣襟内满怀上海的媚艳与妖冶。

成语“襟怀坦荡”中的衣襟，大约有天空般的尺寸，只能用阳光和月光这些棉线细细缝纫，方能围拢起一个人的辽远身心。一个大写的人，无边无际。成语“襟怀坦白”中的衣襟，有云朵和星辰作为刺绣图案，只配壮士、侠客或隐者高人来穿，满怀白露和小雪。

“清风吹我襟，忧思独伤心。”吹动阮籍衣襟的清风，少了，只有一副铁石心肠才能适应工业时代？“黄河落尽走东海，万里写入襟怀间。”李白衣襟内，一条大河波浪宽。“少年人须有老成之识见，老成人须有少年之襟怀。”张潮在晚年穿少年华衫，能重新做一场春梦，抵御身体凋零？“东坡之词旷，稼轩之词豪。无二人之胸襟而学其词，犹东施之效捧心也。”王国维知道苏与辛的衣襟尺寸——旷也，豪也。

凡书生，大都善良、懦弱，故做阴险状以自保，两肋用胶水粘若干牙签冒充刀子去吓人。偶尔斜觑政商界领袖的衣领袖扣，心情就不太平静。所谓“领袖气质”，就是衣领袖口泄露出的气息品质。他们衣领袖口间，是全球化背景下的大胸怀，暗藏熊牛相斗种种风云，如沪、深、港三城股市。

喜欢陶渊明《闲情赋》中如下句子：“愿在衣而为领，承华首之余芳。悲罗襟之宵离，怨秋夜之未央。愿在裳而为带，束窈窕之纤身。嗟温凉之异气，或脱故而服新。”愿成为女子衣襟，紧贴其芳胸，又恐在深夜弃置一旁，或脱去故衣穿新人！这样的衣襟和胸怀，充满春情和不安。

喜欢美国诗人拉塞尔·埃德森的《新父亲》一诗：“女孩换上他父亲的衣服，对母亲说：/ 我是你的新任丈夫。母亲责骂：你就等着你父亲回来吧。/ 女孩说：他已在家了。母亲说：不要这样对你父亲，他很辛苦。/ 女孩说：我知道，他需要休息一下。/ 父亲穿着女孩的衣服，跨进家门就喊：/ 嗨，妈妈爸爸，我回来了！”这衣服和爱，带来新秩序和新奇迹。

从陶渊明，到拉塞尔·埃德森，衣襟可蔽体，可言志、载道、抒情，像水果表皮，明确宣示体内的甜蜜或衰败。

形式等于内容——衣襟等于怀抱，像爱，等于一个人的喜怒哀乐悲恐惊。



本版配图 / 文徵明



一夜骤冷，天上飘起细雪。每年一下雪，味蕾有了条件反射，就想吃大白菜。去超市，货架上堆着小山似的大白菜……挑了一棵，老叶早被悉数撤去，唯余股黄而娇嫩。

解冻几两瘦肉，爆香京葱段、姜片，一起煸了，酱油少许。这边将黑砂罐坐上另一灶头，将肉块倒入罐中，少许滚水没过，小火慢煨。铁锅洗净，重新置热，少许素油，京葱段、姜片依旧，大白菜汇入，爆炒十余秒，祛除菜腥气，一股脑倒入砂罐，不要翻炒，让瘦肉留在罐底，小火慢焖……别管它了，忙于别事去。或把洗手间的袜子洗洗，一只一只理平展，晾在暖气片上，再拿一枚柿饼吃吃……琐屑事做好，去厨房，揭盖，香气扑鼻，肉菜齐烂。大白菜无论秆叶，皆烂成一滩，入嘴，菜的甜气布满口腔，似忘记放盐？实则故意的，以无添加的先市酱油当盐即可。确乎淡了，再浇一撇儿酱油。

逢上特价，买回一箱酱油。凡午餐一人食，菜里极少放盐。一两米饭，就着大白菜，无上满足。

近日下班，未及五点半，太阳早已落山，冷风旋着落叶，天一霎时黯淡下来了，人行于路，精神上格外孤独凄惶。路边正停一辆皮卡，满满一车大白菜呀。小电驴停下，去车上搬三四棵下来，贡献一份微力，让寒夜里守望的人早些回家。回头以薄膜将大白菜仔细包好，放在南阳台背阳处，月余不腐。吃时，从外望里，掰几片叶子，重新包裹好，一点不冻着它。

红烧羊肉吃完，剩下的汤汁不要倒掉，翌日丢些大白菜进去焐好，透鲜。

早年，我生活的芜湖，每到冬日，人们喜欢囤些大白菜。芜湖人称它为“黄芽拔”，听得久了，有了江水滔滔的意味。后来想明白，应该是“黄芽白”吧。彼时，爱吃青菜，不太钟意这一款大白菜，很少买它。

我是近年才喜欢上它鲜腴滑腻的口感，像一个缺牙的老人，非要将之焖成菜糜状，用勺子挖一坨到米饭上，趁着一点点湿淋淋的汁水，哗哗而下。年岁愈长，愈喜好蔬菜。高蛋白等荤腥，只能偶一为之，唯有蔬菜永远吃不厌，几同粥饭。

扬州菜里有著名的狮子头，六瘦四肥五花肉，切丁，与荸荠丁、香菇丁一起搅拌摔打，淋上姜汁，团至一个个拳头般大的圆子，干蒸半小时，再入砂罐，以鸡汤，小火慢煲四小时。讲究的厨师，喜欢在狮子头上下各铺、盖一片大白菜叶子。上桌前，挑起上面那片菜叶，薄脆透明，经过四小时慢炖，依然不溃。我是从美食纪录片中见识到的，看着那片湿浆过的菜叶子，唾液肆意翻涌，总觉着，这片菜叶的滋味，一定胜过狮子头。

外出酒宴，每逢海参上桌，四周必围一圈绿茵茵的西蓝花——热气袅然中，我

总是举箸向花。西蓝花确乎比海参可口，以参汁浇灌过的，食其本味。归根结底，还是一颗平民的胃，简直买椟还珠。

居所附近菜市，有一对来自东北的夫妇。每及寒冬，必腌酸菜。近期去，一遍遍打听，酸菜可腌好了。东北男人不急不缓：再等几天哈。终于有一次，再问，好了吗？老板抱歉地说，一罐全被饭店抢去了，没辙。为了打捞我失望的心情，补上一句：我又腌了一坛，再等等哈。

东北人的语调非常适合唠嗑，嘻嘻哈哈的，地，原来日子并非这么艰难，说着笑着一日也就过生了。

除了大白菜，我还喜欢青麻叶，因为好看。有一年秋，在云南普洱开会。中途悄悄溜出，去菜市玩。当地老人菜篮里总有一棵青麻叶。竹篮长而扁，足够青麻叶躺进去。梳着疙疤头穿了青竹布蓝褂的老人拎着青麻叶，让凌乱喧嚣的菜市，顿时有活了活气、诗性……

当时，不知它是青麻叶，误以为这就是云贵高原环境下生长出的变种大白菜。直至去年，我这座城市的超市里，也出现了它们的身影，既惊又喜，一连数日，买来吃它。

无非爆炒，口感甜糯，比大白菜紧实，历经高温后的绿叶更加翠绿了，适合以白碟盛装，翠白相间，平常生活里微小之美。

好菜需美器。一日逛进口商超，发现几只韩国菜盘，五六百人民币不等。流连久之，确乎有购买冲动，最后一刻，放弃了，使劲劝自己，美则美矣，但它又不能使我的菜更好吃。只是，常常想起它来——人是矛盾而复杂的。果真买回，想必有犯罪感，太过奢靡了，平凡的我配不上。

为了青麻叶，我查了一下资料，原产于天津。抄一则：

植株直立，包心紧，叶球呈长圆筒形，顶部稍尖，微开，球叶拧抱，叶色深绿，叶面皱缩，呈核桃纹状。叶片长倒卵形，深绿色，叶缘锯齿状，并有波状折叠。中肋浅绿色，较长，宽而薄，叶柄薄，纤维少，叶肉柔嫩，烹调易烂，被称为“开锅烂”。味道鲜美清淡，可炒、炖、煮，并可做馅料、汤料，还可加工成泡菜、酸菜、冬菜。心部嫩叶可生拌，爆腌。

通篇名词，无一形容词、副词，读起来却流动着的，青麻叶的形象跃然纸上，这就是阐述白描的高超。

正修改一部书稿，为了追求简洁不芜，埋头大肆删改，完毕，一数字，完蛋，只剩七万字，还得现写。现写也是不易的，写文章并非拎水龙头，一开便汨汨而流，不可能的，还得立意、构思、布局……急得什么似的。让朋友寄一本书给我参考，以激发灵感。末了，一本书花费数夜读完，也没写出几百字……急不得，慢慢来。这就是书写的珍贵。

小食谭记

黄芽拔、青麻叶及其他

钱红丽