

做罩衫长裤就安静得多,我也只有在一边看的份了。

外套的料作也讲究得多了。家父的罩衫,怎么也得直贡呢,家母的,当然要绸缎;裤子么,家父的往往是哗叽,家母则偏爱轧必丁。我们的当然用卡其。

俗话说,新老大旧老二破老三,尽管大哥每

年几乎都有新罩衫做,但我们即便当年不做新的,也要改一改,染一染,弄得像新的一样。

接下来的就是无限期待。盼着大年初一的天亮,起床就可以穿新衣裳了!

谁说年纪大了,就不期待过年的新衣裳了?

心底的心底,依然狠狠期待的呢。

(摘自《上海穿堂风》,上海文化出版社)

## 吃的雅趣

乔兆军

民以食为天,中国的“吃”文化源远流长。文人雅士善吃,更善借文以抒之,阅读这些美食文章,字里行间,弥漫着老派的情趣与才思。

章诒和在《伶人往事》里写她的父亲章伯钧请京剧大师马连良吃饭:“刚过午休,几个穿着白衣白裤的人就进了章家厨房,用自备的大锅烧开水,等水烧开,放碱,然后用碱水洗厨房,洗到案板发白,地砖见了本色才罢手。再过了一个时辰,又来了一拨人穿白色衣裤的人,肩挑手扛着整桌酒席用具,还有人扛着烤鸭用的大捆苹果木枝。院子里,肥鸭流油飘香,厨师在白布上使用着自己带来的案板、炊具……”

章伯钧请马连良吃饭,结果只用了自己的火和水。马连良这样的艺人吃的是一种腔调、文化,更是自己一份独特的感受。

人是桩桩要靠衣裳,食品也如此,用精美的餐具来呈现,能达到珠联璧合的效果。《红楼梦》有一回,大伙儿去栊翠庵,妙玉奉茶与贾母的茶具是成窑五彩小盖钟。成窑五彩指的是成化斗彩,这样的杯子,质体轻薄通透,色泽莹润雪白,更能衬托出茶水的清透。一杯在手,细细啜饮,香郁回甘,自然惬意非常。

吃是一种享受的过程,最是心急不得。比如一盘红艳艳的大闸蟹上桌,得慢慢地吮,细细地

嚼,缓缓地品,间或抿一口老酒,用李四的话说,那种三两分钟就解决一只螃蟹的吃法,简直是“暴殄天物”。李四是我的朋友,做销售,整天在外面跑,旅程寂寞,他就从包里拿出两只清蒸大闸蟹,一车厢人昏昏欲睡,唯有他双目炯炯,不慌不忙地对着闸蟹掏、挖、敲……吃得意趣万千,余味无穷,不知不觉,几小时的车程,已抵达终点。

吃不宜奢华繁复,美食家李渔认为,越是简单的食物,吃起来越美味,越能见真功夫。被誉为“华人谈吃第一人”的唐鲁孙,从前家里招厨子,上门第一件事就是让他做一碗蛋炒饭,厨子手艺好不好,一碗蛋炒饭全知道。台湾作家叶怡兰在《终于尝到真滋味》里说:“入口那一刻,为着发现了美食的原点而流泪,而且此生铭记。朴实之味,沁心的温暖,无关排场……”

我老家有一位老者,是位唱山歌的高手,可如今知音渐少,老者常于集市上沽得美酒一壶,一边哼哼唧唧唱山歌,一边对壶嘴抿一口。至家,酒已告罄,意兴阑珊,其情其状,虽比不得“羽觞随波泛”的风雅,倒也了“野饮”之趣。

如今,在忙碌之余总让我心生怀念。怀念那种舒缓与闲适的生活方式,那份走进生活内核的宁静、清新、朴素与淡泊。

(摘自《西安晚报》2015.11.17)