



□许志杰

眼看着卡塔尔世界杯就要结束了,突然觉察到自己的心理状态发生了不小的变化,以往那种貌似心有所属,极其在意某队或某球员所在球队胜负的偏狭思绪飘然而去。虽也关注各队战绩,看了一些自己认为好看的比赛,沙特打败阿根廷,日本打败德国、西班牙,葡萄牙输给韩国,这样激荡澎湃的对决,亦在心里荡起微澜,却总是芳心无主,过去了便不再乐道,兴奋,闭上眼就睡着了,一觉醒来好似什么也没发生。

我想,这是为什么?因为年龄,不至于;对世界杯的追逐,依旧;世界杯的精彩,不减往届。后来想,可能与季节有关。自我上大学开始看世界杯,算下来,40年中,世界杯举办了11届,都是在炎热的盛夏。1990年意大利世界杯主题曲《意大利之夏》,至今犹回荡在耳旁。除了韩日世界杯与我们的时间差小,其他都是在半夜三更,黎明前黑暗的那个时段,熬夜成了世界杯的小名。因此不少人写回忆世界杯的文章,都喜欢说他(她)的世界杯之恋始于一个让人惊心动魄的夏天,典出于此。习惯了穿着裤衩、背心,约上三五酒友,一手抓着“花毛一体”,一手端着大杯冰镇啤酒,看着那个飞来飞去的皮球,吆三喝四,像是在干正经事儿。突然改在北风呼啸的大冬天与世界杯共眠共息,踢球的满场飞奔,大汗淋漓,现场观者情绪跌宕起伏,我却蜷缩在开着暖气还要盖一层薄被的沙发上,懒洋洋的,打不起精神,总觉得有些别扭,陷入阴阳割昏晓的混沌中。好有一比——酒过三巡,往桌上仔细一瞧,原来那盘油炸花生米还没端上来,我说这酒喝得不带劲呢。咱们看卡塔尔世界杯,缺的就是夏天那股流火冒汗的劲儿。

想起有次去拜访读大学时的老师孔令仁先生,正值2006年德国世界杯比赛期间,那会儿我因写1994年世界杯随笔《隔岸观火》和始于同年的甲A联赛球评《言午看球》而有了一点虚名。孔老师的先生由其文老师,执教于山大经济系,是一位相当资深的具有专业水准的足球爱好者,据说上大学时他就是因为一脚好球而赢得正在西南联大读书的孔令仁先生芳心的。见我来了,由老师兴致盎然,说世界杯踢到半决赛,他一场未落全看了。这令我惊讶。当时

【人生随想】

世界杯像一棵树的年轮

没好意思问由老师年龄几何,后来才知道,他比生于1924年的孔老师还大4岁,那时已是86周岁。我们谈了很多,从世界杯到中国足球,由老师给我留下印象最深的一句话是:看世界杯,看到的可不仅是足球。后来我把这句话写进了一篇与足球无关的文章中,刊发出来时不见了。过了很久,见到编者,说起这事,我得到的答案是:别胡乱联系,足球怎么踢也成不了乒乓球。想想,也是道理深刻。但我还是比较热爱前者,在这里再次引用,以纪念97岁高龄辞世的由其文老师。

前些天与著名书法家梁修聊蒋维松先生往事,梁老师说,蒋先生是一位超级体育迷,尤其喜爱足、篮、排三大球。有一年,蒋先生到梁修那里串门,午饭后蒋先生要休息,就在客厅的沙发上将就一下。躺下后,蒋先生跟梁修说,把电视机打开,过会儿有中国女排的比赛。了解蒋先生的人都知道,他是勤于动手,基本不进行体育活动和锻炼的“懒人”。上大学时,我们历史系1979级的学生曾有幸邀请蒋先生讲文字、书法,他文质彬彬,惜字如金,说话也是慢条斯理,讲解起文字和书法,却是相当有弹性,听得我们鸦雀无声,看得我们一片惊叹。那会儿还没有世界杯直播,知道世界杯的人也不多,因而没有听到蒋先生关于世界杯的妙论。听说蒋先生也

是极爱世界杯的,后来有直播了,能看的比赛他都不会落下。梁修老师还讲了一个故事。有一年他们一起参加一个学术活动,在大巴车上谈论体育,有人说韩国女篮有一位水平很高的运动员,忘记叫什么名字了。那边话音未落,这边蒋先生脱口而出,令全车人惊讶。一位有着深厚学养的文字学家、书法家,如此精准地记着包括中国在内的世界著名运动员的名字,可见隔行不隔山,只是看你站在山的哪个地方。

写到这里,想起我厚交几十年的忘年球友宋遂良老师,就给先生发了一个微信:宋老师看世界杯了吗?很久没有得到宋老师回信。脑海中浮现一件与宋老师看足球有关的旧事。1995年,当时的山东泰山将军队夺得足协杯冠军,翌年再次打进决赛,与风头正劲的北京国安争冠。我随队进京,在决赛地北京工人体育场外遇见风风火火的宋老师,原来他也是来看比赛的。我们互相拥抱、祝福,为泰山队加油助威。很久以后,宋老师告诉我,那张球票是他从黄牛党那里高价购得的,位置是北京球迷的所在区域,整个比赛过程中他没敢喊一声“泰山队加油”,好一个憋屈。离开球场后,尽管那场比赛泰山队输了,他还是放开嗓子大喊“泰山队加油”,把压抑释放出来。第二天一早,我收到宋老师的微信,他列了卡塔尔世界杯八强阵容,并附言:宋某的预测,阿、巴、法、葡进四强。谁进决赛看运气。但他并未回答我前一天的问题,于是我再问:宋老师看球吗?他回复:大多场看。相比年近90岁的宋老师,鄙人惭愧,到八强产生,就看了一场午夜之后的比赛。得奋起直追了,从此后一场不落。

冬天,本来就不是看世界杯的日子,前有《意大利之夏》回荡,今却无《卡塔尔之冬》唱起,确与人的情绪不符。中医说人如四季,春生夏长秋收冬藏,世界杯犹如四季里的盛夏,有的是旷野青青无落英,看的是急风骤雨、雷鸣电闪皆暴烈。于是我想到,世界杯像一棵树,我们看到的只是这棵树曾经的根深叶茂、峭壁挺立,可从来没有看见过这棵树被深深包裹在自己那层历尽风吹雨打,寒风刺骨的树皮里的年轮。世界杯更像一棵树的年轮,四年长一圈,把整个世界都圈在了里边。由其文老师说,看世界杯,看到的可不仅是足球。可不是吗?四年之中,来了多少,走了多少,院子里四年前栽上的那棵小树已有树荫,夏天站在树下,便有清风徐来的凉意。卡塔尔世界杯的顺利举行,说明过去四年全人类的共同努力是成功的。下届世界杯将在加拿大、墨西哥、美国举行,期盼世界杯的年轮再长一圈,圆圆满满,当为人类福祉。由此又说,世界杯是没有季节之分的,像一棵树,无论春夏秋冬,都在悄然寻找着年轮的契合点,等待着最圆满的那个时刻。

该不该把宋老师发给我的“宋某的预测”公之于众呢?这是一个高风险行当,也有五五开的机会。一旦预言成真,宋老师可要爆得大名;即便失准也瑕不掩瑜,宋老师已经有著名学者、教授、评论家、书法家等诸多头衔,反倒为冬天里的世界杯添一把火,让大家暖暖身子。忽然,凌晨响惊雷,人家四强产生了,“宋某的预测”五五开,可喜可贺。像摩洛哥这样的队伍打进半决赛,神仙也猜不着,接下来就是“谁进决赛看运气”了。

日本有个球员这样说:从卡塔尔回家就是踏上了下届世界杯的漫长征程。感动得我泪花闪闪。歌里唱道“没有人能随随便便成功”,世界杯为每一个人数着往前的步点,再见就是一圈。

鲈鱼之美

□萧萧

鲈鱼虽小,名气颇大。早在明代时,它就和黄河鲤鱼、长江鲥鱼、太湖银鱼被并称为中国的四大名鱼。江南鲈鱼以产于松江者为最佳。《吴郡志》载:“天下之鲈两鳃,惟松江之鲈四鳃。”四鳃鲈鱼并不是说鱼有四个鳃,而是说鱼在呼吸时,两个鳃盖同时一张一合,看着像有四个鳃似的。这种鱼属于洄游的鱼类,嘴大、体长,呈银灰色,背部和背鳍上有小黑斑,栖于近海,也入淡水,平时以鱼虾等为食,肉质鲜美。

一提到鲈鱼,自然就会想起“莼鲈之思”,这个典故在《世说新语·识鉴》里是这样说的:“张季鹰辟齐王东曹掾,在洛,见秋风起,因思吴中菰菜、莼羹、鲈鱼脍,曰:人生贵得适意尔,何能羁宦数千里以要名爵?遂命驾便归。俄而齐王败,时人皆谓为见机。”西晋时吴郡人张季鹰(张翰)在洛阳齐王府上任东曹掾。有一年秋天,他与友人相聚,相谈甚欢,忽然一阵秋风起,张翰隔窗望去,乡关之思涌至心头,对家乡的菰菜羹和鲈鱼分外思念。有多思念?一首传吟至今的《思吴江歌》可见:“秋风起兮木叶飞,吴江水兮鲈正肥。三千里兮家未归,恨难禁兮仰天悲。”此念一出,张翰便再也坐不住了,索性向齐王请辞,且切切表达了“人生忽已秋,贵在活得开心,功名利禄不须在意”之心意。齐王是个痛快人,也可能觉得留个吃货在身边不思朝政也无甚用,竟然许之,于是成就了一段流传至今的美食佳话。

这段佳话走进古人的诗词,便有了别样的情思,说鲈鱼是古人心中的“网红”毫不为过,范仲淹、杨万里、范成大、陆游等一众文人墨客夸之毫不口软。江上风物千百种,范仲淹最忆鲈鱼美:“江上往来人,但爱鲈鱼美。君看一叶舟,出没风波里。”杨万里对鲈鱼的描写细致入微,回眸的思念意趣颇浓:“鲈出鲈乡芦叶前,垂虹亭上不论钱。买来玉尺如何短,铸出银梭直是圆。白质黑章三四点,细鳞巨口一双鲜。”范成大则直叙胸臆曰:“细捣枵薑卖脍鱼,西风吹上四鳃鲈。雪松酥腻千丝缕,除却松江到处无。”鲈鱼的鲜美就这样从字里行间表露无遗。再往后,南宋诗人陆游一往情深地写道:“空怅望,鲈美菰香,秋风又起。”彼时,他把肥硕的鲈鱼和鲜嫩的茭白细细煮成羹,新碾的荞麦加上刚炸的麻油,制成外

焦里嫩的油煎麦饼,浓稠奶白的鲈鱼羹,泡上撕碎的煎麦饼,形同陝人今日的羊肉泡馍,但那一口鲈鱼、一口荞麦饼的鲜香又是今人望尘莫及的。于是乎,有了陆游的《初冬绝句》:“鲈肥菰脆调羹美,荞熟油新作饼香。自古达人轻富贵,倒缘乡味忆还乡。”

鲈鱼之美,美在其味。烹调鲈鱼的时候非常有讲究,史料里说它一定要配紫芽姜,但大量的文献都把它跟另外一种菜放在一起。这个菜叫“菰菜”,在水里生长,其最大特点是表面有一层啫喱状的胶质层,入口丝滑,所以菰菜又名莼丝。菰菜清淡,鲈鱼细腻似银,煮汤做羹明快如西湖的水。白居易尝过之后,诗兴大发,深有感触地道:“鲈缕鲜仍细,莼丝滑且柔。”暗想一下,菰菜肥美,鲈鱼鲜香,二鲜合一,怎能不好吃呢?老饕们说,这道菜最微妙的感觉是菰羹细微仿若无物滑过舌尖的一刻,若想单独品鲈鱼或者菰菜,须用舌头轻轻拦一下。

除了经典的莼鲈鱼羹,古人尤爱鲈鱼脍。脍,即细切的生肉;鱼脍,生鱼片也。吃生鱼片在隋唐时非常风行,《隋唐嘉话》中记载:“吴郡献松江鲈,炀帝曰:‘所谓金齏玉脍,东南佳味也。’”金齏玉脍,就是生鱼片蘸着调料吃,上佳之选就是鲈鱼脍,鱼肉洁白如玉,齏料色泽金黄。鱼脍最讲究的还是刀工,而且是有章有法的刀工。清代《南起笔记》记载:“细脍之为片,红肌白理,轻可吹起,薄如蝉翼,入口冰融。”生鱼片薄到可以吹飞起来,食之如冰雪在舌尖消融。在惊叹其刀工确实了得之时,不禁对孔子所说“食不厌精,脍不厌细”有了开悟之心。

吃鲈鱼脍,最重要的乃是齏酱。齏酱在中国传统鱼生蘸料中已经使用了上千年,主要是由韭菜末、姜末、葱末、蒜末、醋、酱油腌制而成的,鱼脍的蘸料通过齏酱来调味,其鲜美程度可想而知。齏酱在周王室由专设的醢醢之人负责,《礼记》对鱼脍蘸料有着更为细致的调配方法记载:“脍,春用葱,秋用芥。”不时不食,古人的生活智慧往往就在于此。

《松江府志》记载:“作鲈鱼脍,须八九月霜降之时,起鲈鱼浸渍讫,布裹沥水令尽,散置盘内,取香橙花叶相间。细切和脍,拨令调匀,并要配香菰,不仅味佳,而且色美。”灯前不放箸,愈咬愈味长。细品,这当是属于每一个如张翰般思乡游子的“莼鲈之思”了。



扫码下载齐鲁壹点
找记者 上壹点

编辑:孔昕 美编:陈明丽