

## 名家

## 山中的异客

■ 白琳

冬天的尾巴，我在山上住了一阵子，大雪时节游客稀少，民宿休业。自前一年十月底开始，院落便被一把黄铜大锁关起来，直至我的到访才再次打开。两层乡间自建别墅一共有八个房间，楼下是两个普通标间，以及分区隔开的大厅、画室、茶室、会议室，楼上六个客房，每一个都有自己的名称：古典、高级、雅致、禅修、尊享、豪华。除了住宿，配套设施还包含一个并不算小的餐厅，厨师是本地村民，跟着山区的冬季一起休眠，到来年的春夏之交才会再次上岗。其实这一带地处偏僻，离景区还有一小时车程的距离，所以即便是旅游旺季，投宿的游客也很少，房间大多数时间用于提供给来山里写生的艺术创作者。过去几年，有几位书画家到访，在山中暂居留下墨宝。

这座小楼既没暖气又无人气，主人知道我要去，提前几天找来一台电暖，慢慢温着房间，即便如此，最初一周房间里始终如同冰窟。在视频里我选了一个小套房，介绍中说床是榻榻米，实物则更像是一张通铺，靠墙处是木质储物柜，房中央有条长案书桌，挨着炕沿固定，与一个放着矮几和双人沙发的隔间分界。这屋子绝佳之处是有两扇及膝的玻璃窗正好对着山坳，几乎铺满一侧墙壁，它们并排而立，向南远眺层叠山峦。无论行走到哪里，所见都是一幅白光风光，惨淡如睡。春夏秋三季这家应该澹雅苍翠明净，但冬天所见就只有肌肤裸露的嶙峋山石，以及抖落毛发的枯树残枝。

我住下当天就被山上的自然气候震慑，外面狂风大作，势要吹翻屋顶。屋内寒冷刺骨，我不得不插上电热毯，把一个小火炉搬到榻榻米上，裹起棉被，对着远山写稿。然而窗外的景象总会牵动注意，我被摇曳的树木，更远处似乎倾斜的旗帜，引入无知觉的幻游。夕云鳞起，山风猎猎，绝目所见尽是沟壑山峦，雪色浮烟。我正发呆，无意间却瞥见在离我三尺远的角落，赫然趴着只身形巨硕的蜘蛛，它弓腿站立，大过手掌，我盯着它看了好一会儿，它一定有所觉察，大约生

警惕，没有要挪动的意思。我并不畏惧这类生灵，也没打扰驱赶，为了让它安心，低头佯装做事，再抬头它已不见。

我栖身之处在一片坡地上，位于村落的边缘，再往前便没有任何的建筑，仅有一条公路跨河而去。第二天午后，我顶着烈日沿着公路往山里而去。冬季村庄冷清寥落，原本常住居民不超过四十人，天气苦寒，大都窝在家中，平日不见踪迹。独自一人置身荒野，再无他者的呼吸，世界和我进入了单机游戏。山峦静寂，河水结冰，但仍有一条涓细的流水浸润着河床的边缘，在石头上击出淙淙声响。往前走出一两公里，拐过几道弯，方才再次看到一处在坡地上的简易宅院，两只狗跳了出来，叫得热气腾腾。山风不似前一日狂躁席卷，但空气仍然凛冽，呼吸之间胸腔里一片冷冰的束缚，只不过这里海拔较高，我很快便走出一身汗。

傍晚我坐在窗前，凝视着雾气弥漫的峡谷边缘，决定做一些记录。正欲动笔，直觉却令我向窗边看去，那只蜘蛛又在相同的位置出现。前一日我原以为它会就此将自己隐蔽，没想到隔天再见仍是同处，心中不由生出被窥视的感觉。此前我并不晓得蜘蛛视力几何，查了资料得知它们的眼睛数量并不固定，有两只、四只、六只、八只不等，大多数蜘蛛有八只眼睛，但它们通常是近视眼，视力并不好。

我倒不觉得前来探望我的它视力不好，反倒是目光炯炯——尽管这也源于我自己的观感。山里万物俱寂，身体感官却一下子通透许多，有超脱外物的敏锐。这次它待的时间久些，也不再避开我的目光，而是缓缓从墙角挪到了中央。直到我写完日记，它仍未离开，又在电热毯和被子之间搁了一会儿，起身去卫生间洗漱，打开水管，冰冷的泉水喷涌出来，牙龈被激得酸痛，只能硬生生在口腔内将其暖热。热水器坏了，维修工要在下一周才有时间来看，我快速洗脸，在高速流动的寒意中，人难以舒适自在，出来再一看，它已然离开了。

接下来数日，外面刮风飘雪，我在这寒冷的房间里做自己的事，而那只蜘蛛也时隐时现，偶尔写稿累了，抬头就会看到它。我每天工作时面对一个山坳，光

秃的一片灰色，它在窗沿下面驻守，似乎知道我无害，不再仓促躲藏。山上生活简单，起初的一周也无网络，因此我时常不到十点就入睡，一觉睡到清晨五点。十天后，信号被接通，我再次陷入了熬夜恶习，有一晚半夜十二点，放下手机正要入睡，朦胧之间隐约感觉到脖子和脸颊融融发痒，伸手一摸，却分明触到某种生物。受惊之下慌忙开灯检视，发现一只直径大约五公分的蜘蛛已被我无意间拍得半死，更惊悚的是，抬头一看，头顶的墙壁上还明晃晃趴着一大一中两只蜘蛛。其中一位我已十分熟悉。

我的“熟人”死死“盯着”我，而它身边那位开始慌乱逃窜，三脚两脚钻进床缝。我手足无措，它们的形体区别难免让我进入拟人的想象，猜测至少有些亲缘关系。不论有意无意，场景都是惨烈的。一阵发蒙之后，我看着枕头上奄奄一息的小蜘蛛，心生愧疚，最后只得抽出一张纸巾上去捏住它，打开房门，放在了走廊一角。等我回来，墙上的它也消失不见。

因为这一场意外事故，第二晚我心神不宁格外紧张，迟迟无法入睡。关灯不久，头顶便传来什么东西爬上来的感觉。此前我并不晓得蜘蛛视力几何，查了资料得知它们的眼睛数量并不固定，有两只、四只、六只、八只不等，大多数蜘蛛有八只眼睛，但它们通常是近视眼，视力并不好。

不断出现的蜘蛛意味着那位“朋友”并非如我设想般茕茕孑立，同为这冬季深山里的孤独房客。又或者，每天在墙壁上与我对望的并不是一个——我连人都认不清楚，何谈蜘蛛，它们都是寄身在

这间屋子的长居者，每晚熄灯之后，三三两两携伴而来，在我身体上取暖漫游。想到这里更滋生许多焦虑，我在知乎上问，在房间看见一只蜘蛛会不会意味着有一大群在看不见的角落，很快有人给出回应说家里有蜘蛛，而且让你看见，说明种群已经成熟并且达到一定规模。

接下来的几天，我的睡眠极不安稳，然而这种焦灼仅仅持续了四五天就渐渐消散，或许我作为邪恶入侵物种的消息已经“渗透”了这个国度，或许那对夫妻和它们的两个孩子（我如此固执地为它们安排身份）是这个“世界”仅存的遗民——无论如何，在我有意或无意戕害生命之后，直到春天真的到来，山上花盛开，我都再未看到半点蜘蛛的踪影。

我逐渐习惯了山里的海拔和寒冷，日子过得快了许多。有一天我写着稿抬头一看，忽然发现庭院外侧种植的一棵桃树开花了，隔几天再抬头，粉白色的花变成了粉红色，压满枝丫。接着一场雨又一场雨下过，山里的所有植物都疯长起来，一天和一天格外不同，很快灰黄色的土地被遮盖，山石的嶙峋棱角也消失不见。小院里新移植来几棵树木，一根水管从楼下卫生间长长接到院中，将一众花圃日夜浇灌。楼上的房间也都统统打开晾晒，主人放下山上的工程，回来烧地开荒，修整院落。

在山上的最后一天又下起小颗粒的细雨，山间云雾缭绕，空气非常清新，铅灰色的山峦翠绿连绵，连河流中的浮萍都加深了好几个色度。乡道杳无人烟，有不同的鸟的鸣叫从远处的山谷传来，河流在脚边发出哗啦声，在这些充满生命力的色彩和声音中，我出了满头大汗，把帽子摘掉，淋着雨走了许久。回到住处，热水器又坏了，我只能去厨房洗头，等我包着浴巾从楼下上来，看到一个房间大门敞开，那是临时用来放置被褥的豪华客房，正在楼梯边缘。我走进房间，四处打量，在一面墙上，赫然看到了熟悉的硕大身影，它本在移动，却在与我对视中驻足。我看了它许久，最后悻悻退出。无论它究竟是不是被我驱逐的“朋友”，我都到了下山的时刻。

## 心香

## 祖母与榨面

■ 徐淇昉

榨面，是嵊州人心中熟悉的家乡味道。其历史可追溯至明朝中期，约始于明景泰元年，在明清时期已形成产业规模。它陪伴着无数家庭度过一个个平凡又温馨的日子，成了嵊州人情感交流中温暖的存在。

记得十二岁那年，祖母就开始教我炒榨面。她先教我如何浸榨面、如何把握火候，再教我如何翻炒。在祖母的耐心指导下，我逐渐掌握了炒榨面的技巧。

嵊州榨面的制作，堪称一门艺术。首先，要选用优质的大米，放入水中浸泡一段时间，让大米充分吸收水分再磨成细腻的米浆。然后，把米浆倒入特制的蒸笼中蒸煮，凝固成块后，取出放在特制的榨面机上压榨。榨面机就像一个神奇的魔法工具，将米块压榨成一根根细如发丝的面条。这些面条细长均匀，质地柔韧，仿佛大自然赋予嵊州人的神奇丝线。最后，将压榨好的面条放入特制的竹匾中，在阳光下晾晒。阳光的温暖与微风的爱抚，让面条逐渐失去水分，变得干燥而坚硬。这一过程，不仅需要耐心，更需要经验丰富的匠人把握好晾晒的时机和程度，以确保榨面的品质。

嵊州榨面的吃法丰富多样，煮和炒是最为常见的两种方式。煮榨面时，有的先将笋干菜放入沸水中，稍煮片刻，再放入榨面，几分钟后，可放打散鸡蛋在锅里，大约一分钟后，待笋干菜与榨面变软后连汤盛出，即可食用。也有将榨面放在煮开的锅里，待面完全煮软再捞出，放入调好味的汤中。那清澈的汤汁，配上翠绿的葱花、鲜嫩的青菜和金黄的煎蛋，一碗色香味俱佳的榨面便呈现在眼前。轻轻吸上一口，榨面爽滑劲道，汤汁鲜美可口。

炒榨面，则是另一种别样的风味。炒榨面时，先要将榨面浸透。这一步看似简单，但也是要有正确的时机。浸的时间过短，榨面会过硬，炒出

来口感不佳；浸的时间过长，榨面又会过软，容易炒断。只有掌握好恰到好处的时间，才能让榨面在炒制过程中保持完美的状态。炒制时，锅中倒入适量的油，待油热后，放入少量蒜末，接着加入各种配菜，如肉丝、包心菜、胡萝卜丝、豆芽等，快速翻炒。待配菜七八成熟时，放入鸡蛋，再将浸透的榨面放入锅中，与配菜一起翻炒。此时，需要一定的技术，手腕要灵活，翻炒要均匀，让每一根榨面都能充分吸收配菜的香味和调料的味道，最后再放一些葱花，再翻炒两下。

在我的记忆深处，祖母的炒榨面是最美味的。祖母的手艺十分娴熟。她总是能精准地把握炒榨面的时间，让榨面不粘锅，又不焦糊，炒出来的榨面清爽不油腻。

她系着围裙，在厨房里忙碌的身影，是我童年最温暖的画面。她熟练地将各种配菜切得很细很小，大锅中油热后，放入配菜翻炒的声音，仿佛是一首美妙的交响曲。当榨面放入锅中的那一刻，整个厨房都弥漫着浓郁的香气。祖母不停地用左手的铲子和右手的筷子同时翻炒着，让配菜的香味与油、盐、酱油等均匀融合。不一会儿，一盘热气腾腾的炒榨面便端到了我的面前。我迫不及待地拿起筷子吃着，那美味瞬间在口中散开，让我感到无比的幸福。

时光匆匆，如白驹过隙。如今，嵊州榨面已经走出了嵊州，走向了更广阔的天地。我在各地的餐馆里，都能看到“嵊州小吃”的店，菜单中也都有炒榨面这道小吃。我工作的食堂里也偶尔有炒榨面，然而，我始终觉得，祖母炒的榨面才是最正宗、最美的。

那不仅仅是一盘榨面，更是祖母对我的爱，是我童年最珍贵的回忆。于是，我也常常炒榨面吃，借炒榨面重温往昔时光。只是，每次炒面时，我总会想起祖母那慈祥的面容和熟练的动作，可如今，她已不在身边，这炒面的味道里，总多了几分思念的惆怅。

## 古村老人

■ 宁白

这两个村子，近年里，我去过几回了。不知为什么，村里那几位老人的笑容，时常会浮现出来。有时，想到他们，会成为再去村里的另一个理由。

两个村，在一条道的两端，一个在高速路不远的平原，另一个在那条道的尽头，是山脚坡地。

那年夏日，引着我到那山脚村落的，是道旁无尽的荷花，那一片的碧绿粉红，有隐隐的清香飘来。村口，两株百年大樟树荫翳满地。

窄窄的村道旁，沟渠里淌着的山水，清冽地流出了声响。一位老妇坐在小凳上，躬着背，低头洗一件小衣裳，动作迟缓，衣裳漂于水面，慢慢拎起，慢慢搓几下，再一手捏着衣角，把衣裳慢慢放进沟渠让水漂着。

她觉出旁边有人，抬起头看我。皱纹里张开着笑，有点腼腆。我蹲下身问她：“为啥不叫孩子洗呢？”“她们忙，我也好活动活动身子。”“可别累着了，有80了吧？”“86啦！累不着，你看，我每次洗一件。”说完，有点得意。

一个画面，几句闲聊，山村老人的神情，却被我记住了。

道口那座村庄，来得多。知道村里小路的走向，知道古宅、祠堂、戏台，乃至改造成咖啡吧的猪圈在哪条巷弄里。

有一年腊月入村，古戏台那边传来乐声，夹着学戏的腔音。走近，高台上，真有一中年妇女，着便装，走步甩手，应和着录音，唱出越剧《碧玉簪》里“手心手背都是肉……”，这是江南乡间妇女百听不厌的段子。

戏台隔着丈宽的石板路，是一厅堂，放置着几张八仙桌和长凳。这时，便有四五位村妇，边嗑瓜子聊天，边听着“手心手背……”。一位老太太坐在厅堂正中间，一身紫黑棉衣，腰背不弓，灰白头发光洁地在脑后打了两个髻，双手暖着火团。引起我关注的，其实是她的神情：无牙瘪嘴的脸上眯眼笑着，目不斜视，沉静、舒坦。这眯眯的笑容，让我想起小时候奶奶的慈祥。

我不禁上前问候她：“奶奶坐得真端正，她唱得好？”

她抬头笑了：“嗯，一个村的，我们挨着住。”张开的嘴里，没有一颗牙。

“您老精神，多大年纪啦？”

“92了，不大，村里还有好多更大的。”说着，把火团递给我：“今天冷，暖和口感不佳；浸的时间过长，榨面又会过软，容易炒断。只有掌握好恰到好处的时间，才能让榨面在炒制过程中保持完美的状态。炒制时，锅中倒入适量的油，待油热后，放入少量蒜末，接着加入各种配菜，如肉丝、包心菜、胡萝卜丝、豆芽等，快速翻炒。待配菜七八成熟时，放入鸡蛋，再将浸透的榨面放入锅中，与配菜一起翻炒。此时，需要一定的技术，手腕要灵活，翻炒要均匀，让每一根榨面都能充分吸收配菜的香味和调料的味道，最后再放一些葱花，再翻炒两下。

和暖和。”

我不好意思接，在火团上摸摸，暖暖的，说：“来来回，得慢点，别磕了碰了。”

“没事，现在路修得好，我等她一起回。”老太太朝戏台上指了指，又补了一句：“一路上，好话坏话说两句。”

说完，呵呵地笑出声来。

我被她的快乐、爽直感染：“您年轻时也上过戏台？”她不回答我了。

邻桌几个嗑着瓜子的村妇，都奇异地看着我，怎么与一个老太婆，有话可聊？我却在想着，有多少人，活到这个年龄，还能有这样的心绪。

已是傍晚，向着村口走。迎面走来老两口。老伯乐呵呵地朝我开口：“回啦？”我一怔：“你们也回啦？”“孙子要来看我们，今天早点关门。”老伯咧开嘴，笑得舒心。

我突然想起，这是一家杂货店的老人，前两次来村里，都在店里买过东西。第二次付款时，给我抹去零头，笑着说，你们以后常来玩。神态、口吻，像是店铺里的老伙计。当时聊了几句，才知道他就是老板，已经94岁了。我当时的惊叹，一直记着。老人大概也记得。我的大惊小怪，让他有点高兴。

转过身去，看着两位老人的背影，在巷子里走远。他们的背都驼了，没有互相搀扶，步子稳健的。

又到了一个夏天，我想起那片荷花，也想到了那几位老人。再到山脚那个村子的时候，正是午后。走进村里，安然静寂，一只很大的黄狗在树荫下慵懒打着盹。山泉依旧流淌，渠边没有洗衣的老人。老人的隐与现，有时不能多想，就好像外村一位老翁，一年前见到，还好的，聊着年轻时在杭州读书的经历，隔年再去，大门紧锁，问邻居，说已经归去了。我只是觉得，这时，洗衣的老婆婆该在午睡，醒来，便会拎一件衣服，拿一张小凳，慢慢地走到渠边来……

回来后，翻看《宇宙》一书。视野宏阔的作者把生活在地球这颗“粒子”上的人，看作“微生物”。而达尔文则认为，人是濒危的“稀有物种”，弥足珍贵。把“微生物”和“珍贵”放在一起，让我想起这些村落里的耄耋老人，他们坦然又喜乐的神情，实在是人世的豁达。在走向生命的最后时日，这些识字不多的老人，他们平和的生活态度，让我知道，什么是人“微生物”又“珍贵”的生存模态。

## 烟雨平生关淑世

域社会经济史研究领域“应该而且必须

引入文化的因子”，区域史研究又自然导向了社会文化史研究。评弹是江南社会最具典型的文化符号，唐先生又自小浸润在评弹氛围中，这一转向似乎也是水到渠成。

说起来，我与唐先生的人生轨迹和研究领域都有一些天然联系。我是皖南泾县人，泾县地接徽州，是典型的徽文化辐射区。大学毕业后，我到苏州求学、工作，得以切身体验苏、徽两地密切的经济文化连接。当我初涉评弹研究的时候，正逢唐先生的第二度学术转向。因缘巧合，我先以私淑弟子的身份投入唐门，参加到“苏州评弹与江南社会”的研究课题中。经过几年的跟师学艺，我终于有幸成为唐先生的入室弟子。

评弹研究是近20年来唐先生用力最勤、费时最多、功绩最显的领域，他的愿望是从社会文化史角度重构苏州评弹的历史面貌。他从艺人、书场、书目、听众四大要素着手，构建了苏州评弹与江南社会研究的整体框架，在具体的学术操作上，他概括为：“从苏州评弹看江南社会，从江南社会看苏州评弹。”

在传统历史学视野中，评弹是不入流的“小道”。唐先生的一大贡献就是首次将评弹作为社会史料来看，“从苏州评弹看江南社会”，这是将“大传统”与“小传统”贯通起来认识中国社会的特殊视角。当然，前贤先哲也有这样的卓见。深具历史感的清代学者龚自珍说过：“俗士耳食，徒见明中叶气运不振，以为衰世无足留意，其实尔时优伶之见闻、商贾之习，有后世士大夫所必不能攀跻者。”

从长时段来看，“优伶之见闻”也包括评弹说书人的艺术活动。说书人出身草根，流动于江南的城市乡野，所谓“一部南词半生衣食，三条弦线羁客四方”，他们的演出活动广泛而紧密地联系着社会的末梢神经，从细微处见证了江南社会的转型与变迁，这是基层社会对历史的独特观察与感受。

唐先生将这一历史视野落实到具体的学术实践中。他治学首重资料，评弹的认识价值同样需要史料佐证。他率领研究团队历时十年之功，编成了360万字皇皇三卷的《中国苏州评弹社会史料集成》。在文献资料外，他又重视口述历史，费时数年编成《光前裕后：一百个苏州评弹人口述历史》两巨册。这些重要史料都由商务印书馆陆续刊行面世，为我们观察理解江南社会乃至中国社会的百年变迁，提供了一个新的视角，增加了一重厚度，历史的丰富性和多面性再次得到了验证。

“从江南社会看苏州评弹”的关切又在哪里？那就是引发我们思考：在江南社会的现代转型中，我们需要什么样的苏州评弹？需要什么样的文化艺术？需要什么样的人文世界？

言说在江南，萦怀是中国。因为，江南社会在整体中国中是具有典型性的，这里是中国经济发展程度最高、文化资源积淀最深、创新创造活力最强的区域之一，这里的发展模式、发展路径、发展经验具有探索性和引领性。现代化的核心是人的现代化。江南地大中国式现代化的前沿，在物质富足之后，必然面临着如何增进精神富有的问题。他既强调评弹的本体特征，也关注

艺术的创新本质。他认识到文化的“存”与“亡”不同于生物的“生”与“死”，民族

文化总是在传承与创新的辩证转化中赓续前行，我们需要精心守护的是蕴藏在文化中的基因和种子。对于评弹这样一门流传在江南地区400多年的传统曲艺，我们首要的责任就是保护传承其中的文化基因、文化精髓。这就进一步启迪