

作家频道

马克·吐温和猫

王濠

美国批判现实主义文学的奠基人马克·吐温，在康涅狄格州哈特福德市有幢“红房子”，在这里他居住了十七年，是他七十五岁生日中最长的时光。

“红房子”后来被作为马克·吐温故居博物馆对外开放，每年吸引大量的游客前来参观。“红房子”建筑很有特点，既有古老传统的风格，又有现代意识的风貌。马克·吐温非常喜欢，在这里创作了大量文学作品，同时也跟家人度过了一段美好幸福的时光。

“红房子”里有一些悬挂在墙上的旧照，与建筑浑然一体，更能让参观者从中了解马克·吐温与家人生前在这里生活的片段及细节。也许是相同的感情，共同的喜爱，最吸引眼球也更能唤起我好奇心的是那几幅马克·吐温与猫的照片。照片上马克·吐温怀抱着或者抚摸着猫，还有猫站在马克·吐温的肩头上，依偎在身边，而马克·吐温则微笑着，满脸快乐与幸福状。那和谐的画面让人看了心头顿时一暖，马克·吐温的形象立时也变得更加慈祥、亲近。

喜欢猫是许多人另一种“感情”的表达。据统计，截至2022年3月，全世界共有宠物猫3.7亿只，平均每20个人就有一只。庞大的队伍足以说明，猫与人的确是好朋友、好伙伴。

马克·吐温一生据说养过十九只猫，可谓勤劳的“铲屎官”。他有句名言：当一个人爱猫，我就已然他的朋友和伙伴，不需要更多介绍。在马克·吐温的“红房子”顶层，摆有一张写字台，一个台球桌。平时马克·吐温写作累了，就打一会儿台球，或者撸一撸陪伴在旁边的猫，解解乏，缓解一下情绪。马克·吐温写作时无人来打扰，但唯独对猫例外。随时可以来去，任意立卧在身边。猫似乎也很懂事，马克·吐温聚精会神写作时，从不去主动讨“宠”，但当马克·吐温起身去打台球或伸懒腰时，猫便会趴在台球桌上，随着球杆的挥动，不停地挪转位置，甚至会弓着身子在马克·吐温的身上蹭来蹭去，“撒娇”“卖萌”，惹得马克·吐温禁不住搂搂抱抱、撸撸摸摸。日久天长，撸猫已经成为马克·吐温生活中不可缺失的习惯与动作，假如哪天没猫可撸，马克·吐温会变得六神无主，像热锅上的蚂蚁。甚至在外出的时候，想撸猫了恳请朋友可否花钱租一只猫来“过瘾”？

开始马克·吐温并不喜欢猫，是小女儿病了，需要住院医治一年。漫长的时间，苦闷的生活，加上陌生的环境，马克·吐温知道，女儿一定会很痛苦，也很郁闷。于是他送女儿一个礼物，陪伴女儿，并让女儿欢心，尽快好起来。想来思去，决定送一只



插图 阿占

猫。女儿很高兴，但同病房的病友却怕猫。无奈之下，女儿只好把猫还给了马克·吐温。就这样，马克·吐温开始了充当“铲屎官”的角色，并由此与猫演绎出深厚的情感。在居所凡有人给他拍照，他一定抱着猫一起出镜；如果猫玩累了想睡觉，他发现后会立刻叫停家里所有的娱乐活动，先让猫睡着了再干别的。在他的作品里，猫是“精灵”是智慧的化身，又特立独行，个性鲜明。他说：“猫的天性不会服从于任何人，从天堂到人间任何一种生物都有不得不服从的时候，即使国王也有不得不服从的人，然而猫却没有。”马克·吐温写猫的作品虽不多，却深得读者喜爱。他的短篇小说《迪克·贝克的猫》，是美国总统罗斯福的枕边书，爱不释手。

马克·吐温的猫都有名字，而且颇为奇特，甭说肯定是马克·吐温的“杰作”。“吹牛大王”“圣经中的恶魔”“德国矿泉水”“水牛比尔”“酸麦芽浆”“爱说废话”等等，听听这些稀奇古怪的称呼，就知道马克·吐温观察留意猫花了多大的心思。他将其幽默风趣的创作风格，同样也应用到了猫的身上，真不愧为喜欢到骨子里去了。

在“红房子”里，我留意到许多人在马克·吐温和猫的照片前驻足，欣赏观察得很仔细，久久不愿离开。他们在想什么，难道也跟我一样是爱猫者，惺惺相惜，还是别的原因？此时我想起了马克·吐温《傻瓜威尔逊》里的那段话：一个没有猫的家——没有一只吃得好、被爱抚得好、被人好好爱着的猫的家，也许是一个完美的家，但怎么能证明这是一个真正的家呢？

或许更多的人正在思考：我们的家像马克·吐温所说，是完美的家吗？



城市秀场

老字号里的美食 王开生

对于老字号餐饮名店，我有种莫名的钟爱，真是情不知所起，一往而深。

中国饮食界诸多老字号的名馆酒楼，虽饱经岁月洗礼，朝代更迭，但凭着“一招鲜”的独门秘笈，依然行走美食江湖，起承转合间，流芳百年。北地著名的，吃挂炉烤鸭的“全聚德”，吃涮羊肉的“东来顺”，吃烤肉的“烤肉季”，吃烧麦的“都一处”等，皆是；物阜民丰的鱼米江南，则有以西湖醋鱼闻名的“楼外楼”，以松鼠鳜鱼扬声的“松鹤楼”，以肥肺汤饮誉的“石家饭店”，扬州早茶界的代表“富春茶社”“冶春茶社”等；食在岭南，更有品烤乳猪的“陶陶居”，啖烧乳鸽的“太平馆”，叹粤式早茶的“泮溪酒家”“广州酒家”等，皆是食客心目中的传统中华老字号，各有拥趸，各取所好。

我素来喜食烤鸭。上世纪八十年代单位引进挂炉北京烤鸭后，一朝尝试，爱不释手，同事遂送外号：烤鸭先生。北京的烤鸭，大店小馆吃了不少，全聚德的名头大，自然去得最勤。二十年前赴北大进修时，顺道在“便宜坊”又尝过一回焖炉烤鸭，味道不在全聚德之下。便宜坊也是响当当的老字号，创建于明代，清代开店的全聚德在其跟前，还得尊称一声“前辈”。

春江水暖鸭先知。江南水乡河渠纵横，水系发达，鸭子生长环境得天独厚，传统上也爱食鸭。扬州八宝葫芦鸭，苏州甫里鸭羹，杭州酱鸭，皆是经典名饌，其中尤以金陵为最。南京市民青睐盐水鸭，美其名曰：桂花鸭。饭店食摊，现做现售，口味几乎没有太次的。盐水鸭宜即买即食，凉吃；置于冰箱过夜或真空包装之品，则不入流。昔年品尝南京清真百年老字号“马祥兴”卤制的盐水鸭，鲜咸，味腴，回味无穷，果然名不虚传。有句话说，没有一只鸭子能活着走出南京城，足见“鸭都”食鸭之盛。

“涮肉何处嫩，要数东来顺。”位于王府井大街东安市场旁边的“东来顺”饭庄，昔年去的也频勤，凡至京城出差，多有一餐在此，打牙祭。除了来自锡林郭勒盟的传统手切羊肉必食之外，老店的芝麻酱烧饼，皮儿酥脆，芯儿咸香，逢吃必点，再配上一碟老店自腌的糖蒜，合口儿。另一家老字号“西来顺”的烤鸭子和油泼羊肉，味道也棒，其亦是清真名店。

京城北海公园里曾有一家著名的老字号饭庄：仿膳，即是仿清宫御膳之意，餐馆坐落在皇家园林，雕梁画栋，漆金描银，有些贵气。黑地金字的招牌，为老舍先生所题，敦朴可爱。上世纪九十年代初，我曾带着恋爱对象硬着头皮走进去吃过一回，点的何菜已忘记，倒是两款点心入心入胃，一种叫豌豆黄，是老北京的传统小食，色澄黄；一种叫小窝头，色鲜黄，坊间传言说是用栗子面做的，慈禧老佛爷最爱。其实仿膳的小窝头主料是细筛过的玉米面，掺少许豆面、食糖和桂花，蒸制而成，个头比栗子稍大，近乎冬枣大小，一口一个，细腻，香甜，倒是隐约能尝出栗子味来。

山外青山楼外楼，西湖歌舞几时休。杭州西湖孤山脚下的“楼外楼”，创建于清代道光年间，借用南宋诗人林升的这首诗，店名起得应景，巧妙，上口。上世纪七十年代电影院放映，正片之前经常会有“加演”，我在加演的纪录片中首次看到“楼外楼”西湖醋鱼的制作过程，大开眼界，无限向往。只见自西湖水中捞出活鱼后，现宰杀，现加工，现烹制，行云流水，赏心悦目。鱼上桌后，鱼嘴还在“呼达呼达”不停地喘气，留下烙印，也馋得不行。十八年前，终成行。楼外楼的食客，素来多得离谱，你方吃罢我登场，店堂内人流熙攘，宛若闹市。点了宋嫂鱼羹、东坡肉、炸响铃等一干招牌菜，立点立上，店家早已提前加工备好。饮食之道历来讲究“人等菜”，菜品着“镬气”，方显其鲜活生机，食相可人；若烹调出品失当，沦落至“菜等人”的境地，菜肴定会沾上“暮气”。此为美食之大忌！

岛上餐饮老字号，旧时的顺兴楼、聚福楼和春和楼，被称为前“三大名楼”，如今仅存春和楼。老店出品的香酥鸡、油爆螺片等传统菜，遵习旧法，宜堂食。春和楼、聚福楼（东记）、三盛楼，亦被称作是岛城后“三大名楼”，除春和楼外，尚余三盛楼仍顽强坚守在老沧口地界儿。上世纪九十年代我在三盛楼附近住过几年，老店的鲁菜家常菜和三鲜锅贴，曾给我留下舌尖上的美食记忆，那段时光，甚为眷恋。此外，老沧口锅贴铺、万和春排骨米饭等美食老字号，硕果犹存，或可为青岛人留下一点乡愁的滋味，也是一座城市饮食流变史中的活化石。

诗坛新作

云·霞

隋同玄

一朵朵火烧的云
构成西天最热烈的画卷
晚霞
你在为太阳送行
那么壮烈
用烧红的身躯挥手
望着远去的太阳
抹去群山山顶的余辉

染过晚霞的云没有散去
只是在连绵起伏的山后
悄悄地看月亮升起
无意辉映每一块云彩
宁静的让大地脉脉生情
蕴藉含蓄的月光
是初涉情场的遮挡

蕴藉含蓄的月光
是萌发爱恋的温床
蕴藉含蓄的月光
是拥吻在柳梢头上的瞭望

伴着安详的月光
夜色在云中穿梭
一夜朦胧的云
一夜朦胧的雨
一夜朦胧的云雨
朦胧不住旭日
又将在东方升起
鱼肚白的云儿重新汇集
迎着万丈光芒
化作漫天朝霞
簇拥着蓬勃向上的新太阳