

作家频道

威士忌香氛

阿占

爱上洋酒要从十年前说起。那晚友聚,某画家携带迷你酒壶,纯银打造,U型扁弧设计,他将右手探入上衣内袋,缓缓拿出的瞬间,忽然就帅出去好几米。他没有风流的胡须和精致的装容,男人品位全凭一把精致酒壶拉动起来了。

画家在等着众人问:什么酒?此话一出他才能获得进一步释放品位的机会——于是他说在威士忌、伏特加、白兰地、朗姆酒、龙舌兰等高度蒸馏酒选项里,今晚装入的是接受程度更高的威士忌。话落便吩咐服务生上冰块。适量的威士忌,半杯冰块,这是任何时候都不会掉分的经典项。

未动筷子,味蕾尚纯洁,轻尝一小口,让舌尖被威士忌的醇美和冰块的凉意包围,香味在口腔里跳荡,然后缓缓咽下,一股暖流直抵腹腔,这份感受可谓极致。我不胜酒力,最爱却是浓而不烈的高度酒,丰满的酒体似乎能唤醒人生的每个时刻,好的坏的已经不重要,只怕经历太少。

那晚之后,威士忌被我接受,饮法也越来越从容,或加冰块、或加可乐、或加苏打,哪怕加入绿茶,都不必担心味道会变诡异——因为它的味道,只有一种,恒久弥香。2015年去苏格兰,就是那个不仅有瓦特,有工业革命,有亚当·斯密的经济学说,有约翰·诺克斯与宗教改革,更有苏格兰威士忌的神奇之地。在粮食紧缺的时候,苏格兰人竟然疯狂到用做面包的原料去酿威士忌,由此可见威士忌比命大。在苏格兰西部的小岛上,我第一次品尝了威士忌的辛辣。岛是孤岛,一年四季气候恶劣,风暴属常客,大海的气息无孔不入,酒经过浪潮的洗礼,沧桑之味突显出来。几天后我才弄明白,其中的烟熏味道与古巴雪茄相近。原住民说,他们就地取材,用岛上出产的泥煤来烘干麦芽,烟熏味道从一开始就嵌入了一起嵌入的还有柴火气息,以及橡木桶的沉香。在岛上我第一



插图 阿占

次喝到了热的威士忌,那是滚烫红茶与酒体的碰撞,一杯入怀,仿佛有古老的羊毛披肩披上身来,湿寒被挡住了……

这几年,我亦有独饮威士忌的习惯,浅浅的一个杯底而已,根据心情加入柠檬和蜂蜜。如果不怕麻烦,如果音乐恰好,孤独也正高贵,我会用威士忌做基酒,加入柠檬汁、椰浆、果味红葡萄酒、橙皮,调一杯深情的鸡尾酒。音乐是老科恩的坚果般呢喃,或者久石让的意识流,务必只开一盏落地灯,且是暖光的。

威士忌最迷人之处是可以做香氛。将酒滴入掌心,反复揉搓数秒,待酒精挥发后,威士忌自身的芳香会完全留在你的手心,这种做法同样适用于耳根和手腕脉搏处。威士忌香氛是纷繁的,根据酒的香型不同而不同,有焦糖、香草香气,有桂树香气,有谷物烘烤的香气,也有不知名的花香,甚至还有清新的海风香气,无不令人迷醉,尤其适合男士使用,将低奢的性感送给女人。

城市秀场

小妇人大手笔

王溱

在四周“虎视眈眈”一片肃杀中,猛然间发出一声怒吼,正义之声顿时响彻大地,埋藏在人们心底的悲愤与期待由此汹涌而出,让整个世界为之震动。这样的作品,这样的作家被冠以“大手笔”“大作手”,实至名归。

美国康州首府哈特福都市,斯托夫人曾经的家。某日,我和朋友前来参观。

十七间温暖的房间里,最引人注目是客厅里摆放的那幅黑白照片和那尊雕像,一男一女两手紧握。男的是美国第十六任总统林肯,女的是小说《汤姆叔叔的小屋》的作者斯托夫人。当时林肯总统面对眼前这位貌不惊人的寻常妇女深情而感叹地说:你就是那个写了一部小说酿成了一场大战的小妇人。

当我漫步在这所宽敞的大宅里,看着斯托夫人一幅幅不同时期的照片时在想:什么样的小妇人能写出这样的不朽之作,又是什么背景和实力让斯托夫人做了大男人们想做又没做成的“大事业”?

斯托夫人一家都是虔诚的基督教徒,她的父亲出身名门,曾担任过莱恩神学院院长,他曾对九个儿女寄予期望:生命当中要有使命感,要做一个对社会有用的人。我们家的儿子将来都应该成为牧师,女儿呢,则要嫁给牧师。事实是,除了斯托夫人,她的姐姐和妹妹并没有嫁给牧师。但姐姐是美国19世纪最有名的女性教育家,妹妹是当时的女权运动家,弟弟虽是个商人,却对政治也非常关心。他经常把生意途中见过的许多关于南方奴隶主暴戾恣睢、惨绝人寰的真实故事,讲给斯托夫人听,使斯托夫人对黑人奴隶的悲惨遭遇有了更深刻的了解,为日后的创作奠定了厚重的基础。

斯托夫人能够写出足以影响世界的伟大作品,除了自己的“责任感”和“天资”,还要感谢自己的丈夫。当时的美国也是“夫权”社会,男人主宰一切。斯托夫人要发表作品,首先要征得丈夫的同意。幸运的是,丈夫非常开明,而且很有同情心。他不但同意斯托夫人创作,还在她完成第一章后,认真聆听了她的朗读,鼓励她一定要继

续写下去,并预言:这样写下去,你就可以写一部了不起的书。

促使斯托夫人创作的,还有她的嫂嫂。远在外地的嫂嫂在与斯托夫人的通信中多次提出,让斯托夫人用自己手里的笔,多写一些批判残暴无情奴隶制的文章,让全国人民都能知道万恶奴隶制的实质。斯托夫人的嫂嫂之所以无比痛恨奴隶制,这与自己的丈夫是积极的“废奴运动者”分不开。斯托夫人的另一个哥哥也是“废奴运动”的主张者和实践者,曾举行过一次特殊的黑奴拍卖,当场让奴隶们获得自由。全家人一致支持“废奴运动”,这是斯托夫人创作的强大支撑和力量。

《汤姆叔叔的小屋》采取连载的形式发表在报纸上,一直连载了40周。在斯托夫人故居的二楼,有连载报纸的复印件,整张的报纸,满满的文字,凝聚着斯托夫人的悲情与心血,让人看了感叹不已。连载结集出版后立刻成为畅销书,一时间它成了十九世纪出版史上的一个奇迹。在当时的美国除了《圣经》以外,销售量最高的就是《汤姆叔叔的小屋》。到了十九世纪的下半叶,美国没有一家剧院不在上演和《汤姆叔叔的小屋》有关的剧本。斯托夫人成了一位世界注目的人物。美国著名废奴运动政治家查尔斯·萨姆纳甚至说:要是没有斯托夫人的《汤姆叔叔的小屋》,亚伯拉罕·林肯就不可能当选为美国总统。

《汤姆叔叔的小屋》之所以引起如此轰动,当然跟时代相关。十九世纪中后期,奴隶制度虽已引起许多人的强烈愤慨,但人们的思想还比较陈旧落后,更多的人敢怒不敢言。《汤姆叔叔的小屋》的出现,无异于惊天霹雳,不但唤醒了人们,让更多人更加看清了奴隶制的凶残与丑恶,同时也促使奴隶制开始了颠覆性的动摇,最终画上了句号。

斯托夫人晚年很幸福,她与丈夫在哈特福特故居里一直生活到85岁离开这个世界。一百多年过去了,人们一直铭记着她,那所保留完好的故居就是人们对她尊敬和缅怀的最好体现。



阅读有感

最美不过一碗人间烟火

祝桂丽

“人类的历史,就是一个饥饿的生命不断追寻食物的历史。”食物在人类的进化过程中也不断发展。每一种美食的背后,有其掌故或者渊源,形成不同的饮食文化。王开生的《寻味四季》,就是以二十四节气为序,把大江南北以及国外的四季美食以及其渊源故事娓娓道来。

王开生是岛城作家、书法家,著有随笔散文集《四方往事》《寻味四季》《茶叙五味》等,他还是《经济观察》专栏作家。关键他还是一位实业家、美食家。一个实业家成为美食家算正常,但要成为一个作家和书法家,实在有点不可思议。直到我看过一些关于王开生的采访,才意识到一个人的成功,绝非偶然。

对美食的热爱来自于童年,他把这份热爱当成就业第一选择。选择餐饮——舌尖上的事业,打交道的是锅碗瓢盆酱醋茶,轰鸣的油烟机,爆香的辣子酱,迎来送往各色食客。餐饮行业队伍庞大,偌大世界要做到脱颖而出,需要比常人几倍的付出与用心。周蓬桦曾经如此评论王开生:“有点海派、有民国范儿。”精准勾勒出王开生的精神气质。

在《汪曾祺家宴》中,王开生从“意外邂逅”提出疑问到“原来如此”,逻辑思维环环相扣。在风景如画,充满诗意的江南吃美食,真是美上加美,要叫我早就忘乎所以了。然而作为美食家与作家,对美食要研究,要观察、品鉴。他从“观色”上描述汪曾祺家宴,从原料产地到加工制作流程,如数家珍逐一点评,足见其学识广博。

“凉菜用来开场热身,好比是丫鬟先行亮相报个幕。热菜才是主角儿,闺中群芳依次出场。”他如此形容一桌家宴,各种菜品是登台献艺的角儿。吃的过程,更是有趣。“说实话,原本蒜香蟹黄粉皮这道菜我是不想动筷的,我的眼睛一直盯着桌上那盘色香俱全的淮扬软兜,此道的口味和食材才是我的至爱。我不动声色夹了三四筷。”“不动声色”这个词叫我在憋不住笑。一个天南海北口味刁钻的美食家,经不住味蕾诱惑的下意识动作,这是天性与客人的矜持之间产生的碰撞,画面充满张力。

一场家宴在作家笔下高潮迭起,浓墨重彩中饱含人文气息。我相信这也是王开生在美食界生活的真实写照——在经历中不断思考、研究,他秉承这样的精神气质,一步一个脚印笃定地缓缓走来。他到各地去游历,见证当地的乡土人情,品尝特色美食,食客们只是饱了眼福口福,而他却是研究细节,通过对比,把风情与文化留在笔下文字里,也对喜爱的美食事业大有裨益。

《寻味四季》在许多篇章都提到“不时不食”。王开生研究多年美食,深深懂得,百姓们应时令、按季节吃东西,既是传统民俗,又是顺应自然规律,一招一式不能乱。单单一个立春,江南江北都各有不同,江南吃“春饼”,江北吃萝卜,谓之“咬春”。“咬春”能咬出一个民俗节庆活动来,实不多见,此是青岛地区独特的历史文化遗产。”一个民族心里所有的祈祷与祝福,都蕴含在随节气变化而变化的吃食之中了。“不时不食”,也说明作家尊重客观规律,说话做事讲原则,不逾矩,不放肆,为人行事有礼有节。这些应该他事业、文学、书法艺术取得佳绩的又一基石。

读《寻味四季》,可以从中了解各地美食风俗,开眼界,涨知识,也可以领悟作家文字背后的朴素情怀。汪曾祺家宴菜单的题目是“不过一碗人间烟火”。是啊,人间烟火很寻常,然而,谁又离得了它?王开生给读者带来最美的一碗人间烟火,它包含四季风情,雨露风霜,包含生生不息的人间密码。