

【读心】

记忆的颗粒度

□丹萍

去年春节我回家时，专门花了点时间采访我妈，让她讲讲自己的历史，结果她记得的东西真的不多，稍微较真，她就说不上来了。比如我外公曾经在某个战役中受了伤，是什么战役？哪里受伤？她上学的时候，班上有多少人？她家离学校那么远，午餐吃什么？一方面是真不记得，一方面是她认为这些信息没什么价值，懒得费力气去想。

得不到细节我很生气，我还挺痴迷细节的。比如上次在火车卧铺车厢，我看到对面床位的大哥和我一样，是从沈阳到广州，要相处大概30个小时，就和他聊天。首先问他做哪一行的，他说外贸。我说，是出口还是进口呢？他说出口。我说，出口什么呢？他说饮料。我很困惑，又问：咱们东北有什么饮料是出口的呢？出口哪个国家呢？原来，他是帮某个东亚国家在中国找代工厂，做贴牌的饮料……一路聊下来，真有意思啊，反正正经杂志上看不到这些内容。大哥没有讨厌我，我能把他的故事梳理清楚，是一个特别合格的倾听者。

上作文课的时候，我曾经给同学们放过一段访谈的视频，参加访谈的人有语言治疗师、插画师、手语老师等，我就建议同学们，平时可以多问问别人是做什么的，这样当你需要虚构一篇文章的时候，就可以不把人物都设定成老师、医生、企业家这些非常宽泛的身份。观察这个世界，还是要讲究颗粒度。作文里面说“大树沙沙作响”和“细叶榕沙沙作响”，语感上有云泥之别啊。

因为对颗粒度的要求，所以我对我妈的含混表述非常不满。

除了我妈的故事，我们家还有许多“未解之谜”，比如——

小时候听说我爷爷年轻时做过体育老师，因为上课时穿着我奶奶做的土布鞋被同学笑话。这是80年前的事，他在什么学校当体育老师，教什么内容，一个月挣多少钱，属于什么样的收入水平？

我奶奶说她的陪嫁里面有一个大盘子，比一个桌子还大，上面画着十八出大戏。那是哪十八出戏，什么剧种？盘子从哪里来的，在当时价值多少？

我爸小时候不吃早餐攒钱买邮票。他去哪儿买邮票，买回来把邮票藏在哪儿？通常早餐是多少钱一份？他一个月可以省下多少钱？

我姑姑年轻的时候从冰冷的河水里救过人，救了谁，男的女的，多少岁，在哪条河里？

我姑父在国营工厂倒闭后是唯一留下来看厂子的员工，他看了多久？都在看哪些设备，后来这些设备去哪儿了？他只有一个人，向谁汇报工作，怎么考核？他看到空荡荡的厂房，心情如何？

今年再回沈阳老家，我要把这些问题好好问一问。有些亲人不在了，可能没有答案了；有些亲人可能还可以给我一个模糊的答案。也许问着问着，又有新的故事出来了。

前段时间，有个朋友说想让我帮忙修改一下他写的怀念祖父的文章，他说，不出书，不传到网上，不做画册，就是写出来而已。我修改的时候，他还给我打了电话，他说文章中提到小时候祖父带他到镇上吃雪糕，是自己第一次吃雪糕。他说，又好像不是在镇上吃的。

按我以前做媒体的风格，我就会非常坚定地回复他：如果不确定，这段删除就行了，不确定的地方，肯定会出事。但我特别明白他的感受。我说你还是再想想，也可以问问家在镇上的同学。如果无法确定，但模糊有个印象，也可以在文章中就这样表达好了。

我觉得这些回忆很有价值，在哪里第一次吃到雪糕，或者是和祖父某一次出游。但我说不清价值在哪里。也许因为我们拥有的东西并不多，记忆就是其中之一吧。也许因为如果我们不关心这些，就没有人关心了，那“我们是谁”就会变得非常模糊，就会成为这个世界上真正的“某个人”。

对于生命来讲，这也是挺让人伤感的一个结果吧。

（本文为资深媒体人，曾供职于南方都市报、网易）

【世相】

我们的深夜食堂

□王秋女

晚归，发现弄堂的一个隐蔽死角处居然停放着一台大排档餐车。昏黄的路灯和餐车上方挂着的一盏惨白的应急灯将四周映得影影绰绰。与寒气逼人的夜晚、暗淡清冷的灯光相反的，是餐车上的热火朝天：炒锅油烟呛人、锅铲铿锵，小砂锅热气腾腾、突突翻滚……

看到这久违的场景，忍不住停下脚步。打理大排档的是一对年轻小夫妻，丈夫主打热炒，边耸着左肩歪着脑袋夹住手机接外卖电话，边往炒锅里倒油，熟练地单手磕进一只鸡蛋，迅速划散，抓了一撮豆芽、一小把青菜，快炒几下，又抓了把泡好的粉干扔进去，用铲子拌匀了，一个颠锅，顿时火苗哗啦啦蹿了上来，眼看整只锅都着了。很快，一份香气四溢的炒粉干就可以出锅了。

妻子则料理着一排小砂锅。她的手法颇有几分像中医馆里的药剂师，先抓一把鹌鹑蛋，每只砂锅里挨个儿扔下几颗；再抓一小撮切得极薄的火腿片或牛肉片，手腕轻抖，飘落下几片；最后点缀上几根小油菜。这一连串动作如行云流水一气呵成，看似很随意的样子，但我敢打包票，如果你和朋友各买上一份，会发现两只砂锅里的牛肉片数、鹌鹑蛋个数，甚至连小油菜的根数，几乎不差分毫。

我站在不远处偷偷地瞧了好一会儿，想着要不要点上一份砂锅馄饨，犹豫半晌，最终还是走开了。我将刚偷拍的那张夜排档的照片发给大学室友老薇，留言：想和你一起再吃一次“安徽料理”。

时光倒流至20年前。入夜，学校后门口，就会出现一支颇为神秘的三轮车队，悄悄地潜到我们学生公寓楼的围墙外，各人到了虽无标记却约定俗成属于自己的那小块地盘上，停下车子，拆装拼合，变戏法似的，一辆小小的三轮车很快变成了一辆餐车，有一眼小灶，料理台、煤气灶，还有各色食材，再变出几张折叠桌、一摞塑料凳。因为老板大多是安徽人，被我们戏称为世界第六大料理的“安徽料理”，就热火朝天地开张了！

炒饭、炒面、炒年糕、粉丝煲、馄饨煲、饺子煲，还有烤大饼、烤红薯、烤玉米……空气里弥漫着煎炒熏烤油炸几乎令人窒息的嚣张香气，这香气，足以让你选择性忽视大排档那糟糕透顶的卫生状况。

每天晚上，和老薇从自习教室出来，总要特意绕到后门去吃一顿安徽料理。我喜欢砂锅馄饨，老薇则喜欢砂锅粉丝，我们每天去光顾的那个排档的老板娘是位美丽温和的小姐姐，虽

然就那么点空间，很难腾挪施展得开，但她还是尽可能地排档打理得整洁有序。顾客少的时候，她就安安静静地坐在那儿包馄饨、捏饺子，她的手极灵巧，十指翻飞的瞬间，馄饨似蝴蝶般翩然落下；轻轻巧巧地捏几下，一只只饺子就像一弯弯月牙儿温顺地躺在面板上。作为小姐姐的“死忠粉”，我们每次去吃，她都会笑眯眯地多加点料，一份砂锅端上来，满得都要溢出来了。

现在回想起来，那时的胃口可真好，这么满满一份砂锅不说，还得再来个梅干菜大饼。卖大饼的家当就更简单了，一只汽油桶、一块面板，两大坨面团、三大盆馅料，就可以开张了。讲究的是馅料，肥瘦相间的肉切成极小的肉丁，梅干菜剁成碎末，拌匀，分甜、咸、辣三种，葱花单独放一个小袋。整个杭城，只要是卖这种梅干菜大饼的，几乎全是缙云人，多是夫妻档，老婆管包、擀，老公则管烤。饼擀得极薄，男主人张开大手，小心托起，瞅准了，干脆利落地贴在汽油桶的内壁，桶底燃着炭火。烤大饼的火候很重要，火不能太猛，也不能太弱，油桶底部有个出风口，装了块铁皮，可以控制火候，男主人用脚操控这块铁皮，铁皮踢开，火就旺起来；铁皮遮住大半通风口，火势就弱了。不出两分钟，生面饼就开始泛黄，星星点点的焦糊色迅速朝四周扩散开来，里面的油脂渗出来，可以出炉了。顾不得烫，一口下去，咸、香、酥、脆，吃的时候一定要用袋子托着，不然就会掉一地碎屑。

老薇是缙云人，跟老板用家乡话唠上几句，老板很开心地喊她老乡，每次卖给她的饼总是包足了料，特别大，特别饱满。

一份热乎乎的小砂锅馄饨、一个咸香酥脆的梅干菜大饼下肚，这一天和我的胃才算算帖圆满。

如今，就像刚才，我既没有那么好的胃口毫无顾忌地在深夜去吃一份砂锅馄饨，也没有勇气吃这种没法用卫生标准去衡量的夜排档，其实最重要的是，没有老薇这样的朋友陪着我一起吃了。

曾不解，为何我们对《深夜食堂》有着如此深刻的共鸣和向往；也不解，一种普普通通的食物，在深夜为何会比白天更能激发出味蕾的敏感度和食欲的兴奋度，而胃和人也更容易获得满足感和幸福感。这一刻才明白，长夜漫漫，我们贪恋的，不仅仅是食物的美味和温度，更贪恋那一刻亲密的陪伴、温暖的相守、无言的慰藉、默契的对视，可以是亲情，可以是爱情，可以是友情……

（本文为自由撰稿人、杭州金轸科技有限公司展厅空间设计师）

【浮生】

砂大碗

□牟民

居乡下伺候老母亲，习惯每天中午炒个大白菜，有肉没肉不太讲究，只要不缺油、大料齐全。大白菜是从菜园窖子里抠出来的，经过泥土的拥抱，去掉了青气，只存泥香和菜香，如此经过泥浸润的白菜，保留了它的原汁原味，好吃。别说炒熟了吃，凉拌白菜更好吃。

母亲吃不惯炒菜，习惯用那个老旧的失去原来模样的砂大碗焗白菜吃，将白菜切成条条，搁上油、咸盐即可，焗熟了，冒尖的一大碗白菜，浸软在汤里，筷子撩起，入嘴烂糊，味道鲜亮，不腻、纯净。母亲牙口不好，白菜在嘴里一抿拉，便入了胃，很省事。母亲对我费事炒菜总会念叨几句：“炒出的白菜没了那个鲜味，还费工夫，你不如吃这砂大碗里的。”言语中，含着对炒菜的不屑。

我见那个砂大碗的外表被油灰包裹了，它的紫红色早就成了黑色。我多次用清洁剂、去污剂擦过、洗过，黑色稍稍淡了些，却依旧不见那原色。油污被时间渗入了碗里，融化其中，自然难以去除。

看模样，白菜焗得再美，也让人失去了食欲，正所谓愿吃外表干净的窝囊，不吃外表窝囊的干净，人都犯印象病。经母亲多次启发，我把筷子伸进砂大碗里，捞了几块白菜叶子，吹吹，放入口中，没等舌尖品味，鲜美的味道入了鼻腔。在舌尖的赞赏下，我感觉味蕾大醒，我说：“好吃，好吃！比炒的有味道。”

母亲看我吃得孩子气，给我讲起了家史。随着老年人特有的念叨，我边吃边听，脑海里出现一幕幕砂大碗的镜头。旧年的农家，除了来客、家办喜事，很少炒菜。给客人炒菜，要有肉，要大油水，那是消费不起的。自己吃饭，往简单里去，能不吃菜，干吃干粮，便不用菜，瓜齏也省了。要吃菜了，集上花五毛钱，买几个大、中、小的砂大碗，大的可以盛汤饭，中的用来焗菜，小的可以当饭碗喝粥、喝汤。

母亲能在砂大碗里摆弄各种焗菜，除去最常见的焗白菜，还焗各种咸鱼。在砂大碗里舀上水，兑上一勺高粱面，再把几块咸鱼切碎掺和里面，放上油和适量盐，搁在煮地瓜的锅里。地瓜熟了，砂大碗里成了一碗类似面酱的糊糊。吃饭时，筷子撩起糊糊，里面有几点鱼肉，吃起来又香又鲜。一大碗糊糊，没一会儿就被七八双筷子搅得稀里哗啦，只剩碗底那点儿汤。

我们用瓷碗，母亲则善用砂大碗喝稀饭，说是味道真。我们要用，得经过考验，手捧得住碗，不要动不动摔了。砂大碗是泥土烧制而成的，没经过特殊处理，碗的外表粗糙，细看无数点点，手摸摸有凹凸感。它不抗折腾，有时候一碰便碎裂。偶尔去集市买回几个不结实的砂大碗，焗过几次菜，碗会开裂，揭开锅，轻轻端出来便碎了，搞不好便烫了手脚。父亲很少去集市买砂大碗，他不会挑选，便让祖父代买。祖父会蹲在一溜砂大碗前，用手指弹碗边，声音“啜啜啜”合乎他耳朵的，拿到跟前，再对着阳光巡视一遍。有的厚薄不均匀，薄处肯定有暗光，如此碗，寿命短。

新的砂大碗搁在锅里，紫红的脸膛、紫红的身子，笑意盈盈地接受锤炼。每次看到，我总为它们担心，能否经得住烟火蒸汽的侵袭？经过几次锤炼，碗吃了油水，喝饱了蒸汽，手里掂掂，身子沉实了，翻几个身也经得住。

砂大碗的另一用处，可以煎药。它耐火，煎出的药有效果。这跟焗菜一个道理，药保持了原汁原味，方有药效。

吃蔬菜，使砂大碗，有味道。要吃点肉了，用砂大碗更好。把肉切块，各种料物不缺地放进，用大火煮，然后小火焖，等锅开，一碗不亚于红烧肉的肉，让你有更新鲜的品味。

母亲因胆管结石，吃不得大油水，特意去买了两个砂大碗，一个焗菜，一个焗肉。母亲吃菜，我们吃肉。

但母亲仍然让用那个旧的砂大碗，她说：“旧的碗焗菜有味道，好吃。”

（本文为山东省作家协会会员、栖霞一中语文高级教师）