

過期



人生在線 姚文冬

如果你留心，會發現身邊有不少過期物品，仍一本正經地待在你生活中，甚至還享受著特殊待遇，比如我酒櫃裏那些紅酒、食品、藥品多標有明確的保質期，是否過期，一目了然。如果你有時間清理冰箱、儲藏室、櫥櫃，許多過期物品會原形畢現。以前，我壓根沒聽說過米麵也會過期，那白花花的大米，顏色正常，亦無異味，從小就愛惜糧食的我，怎麼捨得扔掉？

藥品最易過期，因為不常吃，又得備著，一摞就時間長了。肉眼能分辨的如創可貼，看顏色就知道過期了，別的藥得對照藥盒上的保質期和生產日期。有次我清理抽屜，發現九成藥品都過期了，有的已過期六、七年。有兩盒膠囊，還是二〇一七年春天買的，上一年夏天，我去寧夏旅行，因水土不服病了，在銀川的旅店裏，熱心的店主給了我退燒藥，還說有一種藥水可治水土不服，可惜店裏沒有了。但我記住了藥名。於是來年春天出遊前特地去買，藥店說沒有藥水，只有膠囊，效果一樣，於是就買了兩盒。只是那次旅行身體舒暢，並沒用上。藥過期了，可記憶還鮮活。

有段時間我天天喝紅酒，因為酒過期了，或者再不喝就快過期了。房子裝修時，我做了兩個酒櫃，買了紅酒放進去，後來又有親戚朋友送，酒櫃就滿了。我平時沒酒癮，這些紅酒多是做了點綴，隔不長時間擦拭一番。有一天一邊擦一邊看商標，吃驚不小，這酒，過期了？再看其他的，也大多過期了。酒也過期？不是說時間

越長越好嗎？有懂行的朋友說，紅酒沒有過期一說，過期也照樣能喝，別扔。兩難之下，我選擇喝掉。打開的第一瓶，足有十幾年了，記得那是帶兒子逛超市買的，當時他還上小學，我說：「等你考上一中，就打開這瓶酒慶祝。」那酒挺貴，我咬咬牙才買。如今他早已上完中學、大學，工作也好幾年了，酒還原封不動。我喝的時候，嘗到的不僅僅是酒味。

看著這些過期物品，不禁感慨——人總是被時間甩得很遠，怎麼追都趕不上。

過期的豈止是物品呢？去年三月九日，我喝了酒，一時興起，給一位久不聯繫的朋友打電話，說咱們五個人聚聚吧——我們有一個五人組合，兩男三女，分住在五個城市，年輕時總找機會相聚，輪流請客，去其中一個人的城市。後來不知不覺就斷了。我打電話的這位是最年長的大姐，她說好呀，只是疫情又嚴重了。我說多加小心就沒事，你等我聯繫好他們三個，給你回話。她說好。結果，那三個人都是空號！我挺掃興，把手機一扔，昏沉沉睡去了。數日後我才想起這事，我竟放了大姐的鴿子？於是自作聰明，索性不解釋了，等明年三月九日，再打一個遲到一年的回電吧，是不是挺有趣？於是，今年三月九日，我特地打過去，我猜她會吃驚地說，你這一覺，睡了足足一年啊！結果，又多了一個空號。我的心沉到了冰底，臉卻臊得燥熱。我不確定她換號是因為我，但我知道我在她心裏過期了。其實比我倆更早過期的，是曾經友好的五人組合。去年打那個電話前，並沒擔心聯繫不上，擔心的是聚會會受疫情影響。如今，疫情也過期了。



圓明園內秋色濃



市井萬象

深秋時節，北京圓明園內層林盡染，園內種植的銀杏、白蠟樹、楓樹、槭樹、黃櫨等彩葉觀賞樹種，色彩斑斕，形成多個彩葉觀賞區，吸引眾多遊客駐足觀賞、留影。

新華社

時間的醇釀



自由談 吳捷

秋將盡，蟹正肥。大閘蟹放題，怎能少了醋？中國古代好以器喻人，也許因為人的心胸肚腹都有容量，恰似器皿。孔子非常欣賞學生子貢，說他像貴重的祭器瑚璉，又說當朝權貴是狹隘的「斗筲之器」。《左傳》用「挈瓶」（汲水的小瓶）代指有限的智力，後來陸機寫《文賦》擔憂才思枯竭，「患挈瓶之屢空。」人們謙虛，會說自己是「半瓶醋」，那是自比作醋瓶了。

上古以酸梅調味，大約於商末周初開始釀醋，稱「醴」。用醋等佐料醃的肉醬是「醢醢」，也代指一種酷刑，《封神演義》裏商紂王常用。後來，醋成為百姓「開門七件事」之一。烹飪之時，用醋如用鹽，能將食材中的本味都誘出來，醋只在背景裏隱約著醇香酸爽。燉肉時加醋，易於熟爛。炒菜時噴醋，口感鮮脆。醋溜魚。臘八蒜。川北涼粉。糖醋裏脊。岐山臊子麵。川菜「荔枝味」的鍋巴肉片。熱菜冷盤，湯羹主食，醃製保存，消毒殺菌，過日子離不開醋。古今中外，人們釀出了五花八門的醋。

在中國，多用穀物釀製的黑醋，濃黑清亮。食螃蟹，宜搭配薑末和酸味較淡的鎮江醋。《紅樓夢》寫螃蟹宴，寶玉作打油詩：「持螯更喜桂陰涼，溼醋搗薑興欲狂。」黛玉笑道：「這樣的詩，要一百首也有。」剛來美國時我只認鎮江醋，後來因好奇，買回意大利香醋和蘋果酒醋，做菜時加一點：嗯，不錯！前者偏甜，後者清酸。米醋口感溫潤，做壽司最好。又試製油醋汁：醋、橄欖油、第戎芥末醬（Dijon mustard）、黑胡椒、碎羅勒葉攪成稀糊，澆在沙律上，晶瑩玉潤，活色生香。嘗一口：嚶嚶嚶，不是一般的難吃……原來是調味料的比例不對，中看不中吃。屢敗屢試，終於成功。

日本有許多「酢」屬於油醋汁一類的混合調味汁。日本料理的小菜「酢物」是以醋拌海鮮、蔬菜等等。高知縣，古名土佐，盛產鰹節（鰹魚乾）。土佐醋添加有鰹節高湯，可提升「酢物」風味。川上弘美的小說《センセイの鞆》（老師的提包）寫到師生二人吃章魚火鍋，飛薄的章魚

片蘸ポン酢（ponzu，柑橘類果汁加醬油、味醂、鰹節、醋等製成），章魚甘美，柑橘芬芳，合而有「玄妙之味」。

山西人喜食醋，因土壤鹼性大，需醋來中和飲食。曾去太原市「東湖醋園」參觀釀醋流程：高粱磨碎，先蒸，再酵（釀酒），繼而薰（酯化，使醋增色、添香、加酯），然後淋（以沸水將醋醱裏的醋酸等有益成分濾出），最後陳釀（夏伏曬、冬撈冰，使醋中水分蒸發）。在發酵車間，幾十口近一人高、兩人合抱的大陶缸盛滿深色液體，彷彿有遠古生物藏匿其中，不斷緩緩吐出小氣泡浮上表面。陳釀房的大缸中滿是漆黑濃厚的醋膏，整個房間酸味刺鼻，同行之人喘得不斷咳嗽，於是相攜逃入鄰室，不料那裏悶熱潮濕如桑拿間，酸嗆味更重，呼吸、睜眼都困難。朦朧中，往有亮光的地方摸著走，聽到一遊客吼孩子：「別閉著氣兒！用嘴呼吸！」

酒和醋在原料上同源，釀醋須先釀酒，如《齊民要術》記載的「動酒酢法」，即用酒摻水後封壘暴曬成。英語vinegar就來自法語vinaigre（酸酒，源於拉丁語「酒」+「酸」）。《聖經·路得記》寫大衛的祖母路得拾麥穗，午餐吃餅蘸醋。此處的「醋」，幾種《聖經》英譯本或作「酸酒」，或作「酒醋」，皆說明當時（約公元前十一世紀）已用發酸的酒調味，後來才有意識地釀醋。《圍城》中，趙辛楣追求蘇文紈，蘇文紈卻和方鴻漸曖昧著。鴻漸席間被趙辛楣灌酒而嘔吐，蘇文紈用萬金油替鴻漸擦太陽穴。辛楣見了，「一肚皮的

酒，幾乎全成酸醋。」懂得了先有酒、後有醋的原理，可知《圍城》這句話在化學過程上也是無懈可擊的。

當年唐魯孫看山西人釀醋：麥麩蒸熟，攤在熱炕上發酵，生出綠微後拌入熟高粱裝壘，每天攪拌，釀成後再至少經三夏三冬的暴曬冰凍，蒸發去全部水分，方稱「陳醋」。如今，有以醋精兌水的化學醋，還有混合鹽、色素、香精而成的化學醬油。如此勾兌，有時是因釀造條件不足，有時卻因急功近利，等不及三年五載。帶「酉」字旁的漢字專指發酵過程，醋、醬、酒皆然。心思和精力都下在缸裏，然後把一切交給時間。學生時代有位學姐告訴我：寫論文就像釀酒，分為好幾個階段；讀書漸多，思考漸深，每一階段都釀成它應當釀出的成分，最後涓滴匯合而酒成，不可能一步到位。光陰往來，她的話在我心裏漸漸釀成了醇醪。

舊日食物滋味濃郁，只因捨得用好食材，也捨得花時間。陳醋有種「醇」香，皆酒令人「酣醉」，朱自清說黃酒「醱醱有味」，《紅樓夢》裏薛姨媽家晚飯後「釀醱的沏上茶來」，佛教以「醍醐」（牛奶中提煉出的乳酪）喻最高佛法，日語「醍醐味」（daigomi）指妙趣，而這一切都需要時間來「醱醱」，耐心等待它累月經年，陰陽升降，震盪回薄，雲興霞蔚，紛紛紜紜，點點滴滴，滋潤出層疊繁複的味道和樂趣，再下功夫去慢慢發現、體會、品味、把玩。

為學、做事，都是心血加歲月熬出來的。如果急於事功，就容易成為「半瓶醋」——是不是很像「酉」的字形？



釀醋是使酒精進一步氧化成醋酸的過程。資料圖片。

「心」字景觀



如是見 劉賢心

泉州開元寺是我國漢族地區一座集宗教建築藝術、人文遺跡的重要佛教寺院，寺內現存眾多聞名中外的國家級、省級文物實體景觀，煙生輝，都流淌著悠久的歷史回音，著名的東西塔名冠全國，壯觀精美，是泉州這座千年文化古城的地標。

在西塔底座邊立著一塊「心」字石刻，在四周綠茵花草映襯下，給人酣然其趣，這個石刻讓人遐思。

看上去這個字是人人都熟悉的心字，但卻又不是心字，整個字又似被挖空，中間那點掉落在下面托著這個字的身體，從漢字規範的字典內是找不到這個字，但這個字實實在在是心字。漢字書寫很玄妙，一點、一撇、一勾、一捺、筆畫大小、輕重、粗細、移位都是書寫的創作，也呈現出書寫人不同的意境、意念、個性、感受，這個「心」字蘊含著書寫人的密碼、身世。

對著這個「心」字，它像要對你說著心裏話，講它的故事、書寫人是



▲泉州開元寺「心」字石刻。作者供圖

在以心情意境寫出這個字，這個「心」字也是悟人悟己一種學問。

我看到這個「心」字，沉思良久，令人情感交融，內心夾雜著冰冷，映出了書寫者其孤獨、煩事無奈，背後有憂傷、惆悵，我看到這個「心」字為平淡生活帶來一縷縷遐思，這個「心」字要用心靈去理解，這個「心」字也展示出書寫者有深刻的哲理與藝術魅力。

人皆有心，常言道，心者一身之主，心去意難留，萬事留心，佛法：萬法內心生，心圓五臟寧。願人心淨化，天下和諧於心。

泉州開元寺內西塔底座邊這塊「心」字石刻成為一處遊客觀賞的靜物靜思打卡景點。

這次歐遊，路過了英國一個平凡的小鎮，叫格雷特納，格林。它坐落在英格蘭和蘇格蘭邊界，是被譽為全球最著名的婚禮場地之一。這到底是啥名目，敢這樣吹牛？它一下子引發了我的好奇心。

原來這裏還真有故事，影響已近二七十年了。據說中古英格蘭婚俗較粗獷，盛行搶親或買賣婚姻，勢大者為王。可是一七五〇年代頒布新法律婚齡必須二十一歲且得父母同意、在教堂結婚。這新法極大限制了年輕人。但跟英格蘭交界的蘇格蘭卻不循此法，它仍然依照十六歲即可自由結婚的古俗。

話說一七五四年這個冬夜，一對年輕戀人棲棲遑遑奔逃在鄉間小路。他倆是貴族表兄妹自小青梅竹馬，但海誓山盟的青澀愛戀不受長輩認可，按當時新頒婚姻法規定他們不足結婚年齡，於是決定逃婚，逃往婚姻法寬鬆的蘇格蘭。可惜寒風淒厲且準備不足的青年人在這個雪夜已然身心俱疲，前途未卜卻後有家人追捕，眼前景色茫茫，他們幾乎陷於昏迷。陡然，地平線上出現一盞油燈。二人踉蹌奔跑到有光處，發現這是一

個鐵匠鋪。

在昏黃的舖子裏，他們欣聞這已然是蘇格蘭的土地。但可惜現在沒有教士證婚而且後有家人追逼情形甚急。善良的鐵匠知悉內情後叫起熟睡的妻子馬上證婚——根據蘇格蘭習慣法，年滿十六有二成年人證婚就合法。可不幸還是遇到了技術性難題：婚書需要宣誓和印章。情急智生的鐵匠想到鐵



▲鐵匠鋪院子裏的「愛的雕塑」。作者供圖

砧可以做宣誓台，而印章嘛，他看到自己剛剛鍛出的馬蹄鐵，這不就不是一個現成的印章嗎？

於是，這「鐵匠牧師」夫婦在簡陋的作坊裏見證了後來舉世聞名的砧座婚禮。等到貴族和家丁追來的時候，這對戀人已然在鐵匠夫婦騰出來的寢室裏成就了合法婚姻。後來，他們婚姻美滿幸福持續了六十多年，在晚年他們帶著近百位後代來這小村莊感恩並回顧當年鐵匠證婚的奇跡。其後更趕上了維多利亞時代，這個故事隨著英語流行而廣泛傳播到整個英聯邦世界。從此，每年從世界各地到這個小鎮來慶祝婚姻、補辦婚禮，紀念銀婚金婚鑽石婚者無數，無形中把這個無名小村打造成了世界婚姻的聖地和殿堂。

有趣的是，當年這位善心鐵匠的成人之美之舉居然成就了他事業的第二春。根據村史介紹，他的善舉受到了世人的褒讚，在當地，後來「鐵匠證婚」居然取得了合法執照跟教士證婚效力同等。這位鐵匠雖然沒有完全改行，但他證婚生意卻也紅火，後來居上超過了他打鐵的收益。而他的後代居然放棄了打鐵營生幹起了專職證婚人。今天這個鐵

匠鋪仍在，它已然成了全村人的驕傲和世界級的景點。它不再打鐵而成了博物館，鐵匠後人也因勢利導，自百多年前開辦經營婚姻服務和旅遊餐飲一條龍服務。

現在，這座建於一七一三年的鐵匠鋪仍在，就在四通八達的村口成了地標性建築和招牌。因為在當年鄉村鐵匠鋪是村莊的命脈，他們製作馬蹄鐵、修理馬車和農具，是鄉民樂聚的場所。自那次偶然證婚後，鐵匠證婚和這個小鎮成了專有名詞。小鎮有鐵匠兼職牧師的傳統，這裏也是離家出走的戀人的避風港。據說，有許多名門望族的女兒選擇逃到這裏「嫁給無賴」。二百多年來，這裏鐵砧聲響過教堂鐘聲，馬蹄鐵響過官印。

這個小鎮故事成了英國文學史上著名的母題，很多文學家都寫過它。在《傲慢與偏見》等一大批現代影視中它更是熱點。現代媒體給這個素樸的小鎮加上了「私奔」「夢幻」的關鍵詞，賣點是「幾個世紀以來富人和名人的首選離家出走的目的地」，似乎有點變味。但每年世界遊客到這裏見證浪漫卻是不爭的事實。特別是那些憧憬美麗婚姻的準新娘新郎，看到這篇傳說，有沒有心動？

鐵匠證婚



域外漫筆 海龍