



# 名片那些事儿

□舒德骑

今日有闲，整理书橱书桌，竟然清理出好几百张形态各异、花花绿绿的名片来。

在岗时，由于工作关系，每天少不得与形形色色人等打交道，你来我往，人家难免会赠上一张名片。日积月累，没想到竟然积攒了偌大一堆。

这些名片久不翻看，有的都发霉生锈了。细细看来，这些名片的主人，有的曾是我的领导、下属或者同事，还有的是熟识的朋友，但大多还是些萍水相逢的陌生人，一面之交过后早已淡忘，随后就再无联系了。

翻看着这些名片，莫名地想起一些事情来。

幼时读书，便知名片在中国有着悠久的历史。早在秦汉时期，人们在相互拜访时，就开始用名帖来通报自己的姓名。那时还未发明纸张，名帖都是用竹木削成。西汉时，名帖称作“谒”，东汉时改称作“刺”。《后汉书·文苑列传》中有这样的记载：“建安初，（祢衡）来游许下，始达颍川，乃阴怀一刺，既而无所之适，至于刺字漫灭。”

汉代以后，随着纸张的发明，名帖相继被称作“名”或“名纸”，同时还沿用着“刺”的称谓。清代，西人蜂拥而入，加快了名片的普及，并开始向小型化、个性化方面发展。在官场，官位小的使用较大的名片以示谦恭，官位大的则以较小的名片以示地位。

新中国成立后，大家互称“同志”，以示平等。如此一来，若见面再给人递上一张名片，便有卖弄炫耀之嫌，似乎也显得多余。所以，名片就失掉了它存在的意义，一时间竟销声匿迹了。改革开放之后，社会上逐渐产生了“老板”之类的人物，名片这玩意儿又才开始浮现出来。先是在商界流行，继而波及到政界、学界等。到后来，大凡有点身份的人，在与别人打交道时，都会递上一张名片，以表明自己的身份。

名片这玩意儿，随着人们社会生活的需要而衍生而存在，在人们的社交活动中，也确实能起到介绍自我、相互沟通、加深印象、加强联系等作用。所以，印张名片随身携带，见人赠上一张自然也无可厚非。

在我留存下来的这些名片中，除了院长、厂长之类的人物，更多的则是各种各样的“总经理”、各式各样的“名人”。这些名片形状各异，异彩纷呈，质地差别也很大，最好的是镀金的金属片，上面的文字用雕刻机镌刻；最差的是薄薄的白纸板，上面的文字用打字机打印。

这些名片上的名头，差别也很大。有的“名人”名头大得很，头衔也多得令人吃惊。其中一张是一位画家送我的，上面密密麻麻的头衔，从联合国到省市的学会、协会、画院的“顾问”“会长”“理事长”“院长”“会员”等，竟然有17个之多。但仔细一看，全是些虚无缥缈的名头。我最感奇怪的是，既然此君自诩与齐白石、徐悲鸿等人齐名，怎么连“中国美术家协会会员”这样简单的名头都没有呢？罗列了一大堆头衔，反倒有些弄巧成拙了。

还有一张名片是一位作家赠送的，名头也有七八个，其中打头的是“国家级作家、国家级艺术家”。我拿着这张名片琢磨了半天，最终也没明白：这“国家级作家、国家级艺术家”究竟指的是什么，是职务还是职称呢？名片的背面，密密麻麻印着此君曾在某刊物、某报纸上发表过的作品。但这些报刊，无非就是地县级的一些报刊罢了，如此一来，很有点“拉大旗”的味道。

与此形成强烈反差的是，真正的名人反倒实在得很。茅盾文学奖获得者、著名作家贾平凹曾给我寄过一张明信片，上面只有几个字：写作者·贾平凹；茅盾文学奖获得者、四川省作家协会主席阿来的名片也极简单，上面也只有几个字：作家·阿来；著名作家田雁宁的名片，比指头大不了多少，上面用白纸打印了几个字：撰稿人·雁宁，名下是联系地址和电话。

这些名片中，最别致的当属成都两江公司董事长方先生，他在60岁生日时给大家发了一张名片，名片很精致，就像一张银行卡，上面印着他10岁到60岁的照片，有些纪念意义；最值钱的当属遂宁红海集团董事长舒先生的名片，镀纯金，每张价值百元以上。

窗外雨声淅沥，书房乱七八糟。望着清理出来的这些名片，一时间竟不知作何处理。留着吧，绝大多数名片都失去了它应有的价值和作用；毁掉吧，似乎又感觉有点可惜。同船过渡前世修，这告诉我们一个浅显的道理：人与人之间的相识相交，既有偶然的因素，也有必然的因素。不管如何，我和这些名片的主人，毕竟曾经谋面曾经邂逅过。无论是共同相处过的朋友和同事也好，还是萍水相逢的匆匆过客也罢，说起来也是一种缘分。

既如此，那暂时还是留着吧！将来写东西，说不定这里面哪张名片的哪个主人，会勾起一段美好的回忆，或产生出一个精彩的故事来呢……

（作者系中国作协会员）

# 三分钱一碗的白提面

□朱文新

重庆小面，随着重庆旅游热的兴盛，已成为重庆一张靓丽的名片。

“来来来，进来尝一碗嘛，味道正宗，早晨五点钟才煎的油辣子。”小面摊前，老板一边拌作料，一边招呼游客。“板凳面，板凳面，巴适得很哟！又来四位，大姐，再拿几根板凳出去摆起。”清晨的渝中区，到处都能听到这样的招呼声。近些年，重庆的名气大了，南来北往的游客，不管吃不吃得麻辣，都要吃几碗小面才算到过重庆。

作为地道的重庆娃，我更清楚作料在小面中的灵魂地位。海椒必须天天煎，花椒必须要麻得嘴皮子跳才过瘾，酱油要榨菜味的，最好是在铁锅里煎一下，猪油必须是化边油，姜水、蒜水一样都不能少。芝麻酱？对，就这玩意儿千万少不了！芽菜最好是宜宾的，小葱红头为首选……莫看这十来种作料，制作工艺讲究着呢。就是同样的作料，不同的师傅打出来的味道都大不相同。“麻辣重，多菜少面，干溜哟”“不要大蒜，记倒起哈”“老板，老味道，今天吃三个两，加个煎蛋”……这样的要求看似很小，但真要把上百名顾客的要求都记下来，那真的是一个记忆高手才行。特别是早上，上班的人心急火燎，你一句我一句的要求，虽都在点子上，但又让你难以记住。聪明的老板，都是叫师傅先打出几十碗的基础作料，然后再根据食客的特殊要求再作增加。久而久之，师傅大都能记住每一位常客的口味，“多加半瓢酱油，眼镜老师吃得咸”，我常常被这样的老板收心，决定长期吃他家的面了。那些小面的作料已经深入到重庆人的骨髓里。“老爸，你去试一下那家雀儿面嘛，老板是渝中区土生土长的崽儿，味道巴适得很！”儿子经常把他探到有重庆味道的小面摊推荐给我。所以，作料不好的小面店，哪怕装修得再好也打动不了我的心。

在上世纪六七十年代的重庆，有一种小面一样作料都不放，同样很受欢迎。那就是“白提面”。

白提面，就是面煮熟后，直接装到你带去的碗里就走的那种。我记得市中区（今渝中区）和平路的“和平餐厅”早上和中午的白提面很好卖，三分钱二两。我是他家的常客。“师傅叔叔，我的白提面提黄点哟！”我一边排队，一边朝煮面的师傅喊。“要得，提黄点，这小朋友经常照顾我们生意，给他碗里掺瓢骨头汤。”师傅一边煮面，一边提醒打作料的胖师傅。不一会儿，一碗香喷喷的白提面就出来啦。我端着面，快步朝家里走。放酱油、味精、猪油，一碗重庆清汤小面就诞生啦。

当时，白提面为什么畅销？那是因为家家户户都烧煤炭炉子，头天晚上闭火后，早上大人都很早出门去上班了，没有火，大人又不在家，小孩要弄熟一碗面的确很费事。顿顿都去餐厅吃八分钱一碗的小面又没那个经济条件。后来，随着天然气灶的启用，白提面慢慢淡出了人们的视野。

尽管现在的小面作料花样翻新，但在我心里，仍然对白提面念念不忘，仍然记得和平餐厅那两位照顾我的师傅！

（作者系重庆市南岸区作协会员）

# 系围裙跳锅边舞的男人

□陈劲

天还似亮未亮，厨房的门开了，一个“一如既往”的身影从容地走了进去，环视四周，洗手、起锅、系围裙，然后饶有兴致地跳起了锅边舞。

经过一段时间的操练，他对每天早餐的主食与菜品了然于胸，一切显得忙而有序。

先用文火煮上几个荷包蛋。随即，瞅了瞅灶边的小盆，昨晚发的面团已经膨胀了，还露出了蜂窝眼。他一番用劲揉捏，再分成几个大小均匀的面团摆放在蒸锅里。“再等几分钟，就用猛火蒸。”他提醒自己。

这当口，他开始打豆浆。先将昨晚泡好的黄豆洗净，将其放进豆浆机里，配上适量的纯净水，拧紧机盖、点击启动按钮。

二娃喜欢吃胡萝卜之类的蔬菜。他这样想着，从蔬菜兜里拿出一个大土豆、两根胖点的胡萝卜，洗净、削皮、切丝，嚓、嚓、嚓，菜板上响起了均匀的切菜声。

“可以蒸馒头了。”他看了看蒸锅。

“荷包蛋好了，有股清香味。”他关上火。

“豆浆也打好了。”他将豆浆去渣，却不急于倒入杯子中，放入铁锅里再煮会儿，等上面出现一层薄薄的油皮，这样做出来的豆浆才香，这是妻子教他的。

他看了看时间，才过去半小时，就只剩下蒸馒头和炒两个菜蔬了。

俗话说“家有贤妻”，大概是指妻子锅边舞跳得好，会煮得一手好茶饭，能把全家老小的胃照顾得巴适。但时至今日，系围裙、跳锅边舞已不是妻子的专利，丈夫也会跳呢，还成了重庆男人的标配，只要用心用力，就会跳得有滋有味，甚至“须眉不让巾帼”。

他乐滋滋地这样想着，觉得自己这段时间过得很充实，也很有意义。他回到灶边，有滋有味地做出清炒土豆丝和胡萝卜丝两个小菜。菜油和蔬菜的香味交融洋溢开来，“大功将要告成”的自豪感油然而生。

“这馒头白生生的，又圆又有弹性。”馒头的香气弥漫开来，他赶紧把馒头拿出来，放在盘子里。随后又拿出涪陵榨菜和香辣酱备用。

天亮了，他习惯性地看了看时间，想到又赶在妻子和孩子们起床前做好了早餐，让他们美美地享受，心里不免又乐滋滋起来。

这个“一如既往”的身影是谁呢？原来是我呀，是那个支持妻子做好工作、让孩子安心学习而乐于跳锅边舞的人哩。

（作者单位：重庆市万盛经开区档案馆）