

一
夏秋之季,我的故乡味道,除了空气中台风欲来的气息,石莲豆腐和凉菜膏的薄荷清气,杨梅酒、青梅酒散发出的香气,还有就是梭子蟹的鲜味。

开渔后,吃蟹成了头等大事。台州人能叫出梭子蟹的各种浑名。江河湖海的蟹中,吃得最多的,便是梭子蟹,公蟹长脐,称白蟹,也叫盆蟹。雌蟹圆脐,叫门蟹。雌蟹在不同的生命周期,有不同的称呼,籽蟹、小蓝脐、小圆脐、膏蟹、紫蟹。带籽满腹的,称籽蟹,也称抱卵蟹。繁殖期时,密密麻麻的蟹籽挂在雌蟹的腹部上。取下蟹籽炒咸

菜笋丝,味极鲜。若磨制加工成虾籽豆腐,更是舌尖妙物。
各蟹入各眼。在我看来,蟹中最美者,当数小蓝脐。在故乡,光说梭子蟹,而不提小蓝脐,压根儿不算对蟹如数家

秋风白蟹

王寒

珍。说到小蓝脐,那种细嫩中的丰腴,肥鲜中的甘甜,让吃货的每一个味蕾都在快乐地起舞。识货的人,一到秋天,一定会拎几只小蓝脐回家,大清早跑到蟹摊上,一言不发,小蓝脐经深、肚脐显蓝的小蓝脐下手,摊主一

见,心知肚明:面前的这个人,是吃蟹老手!言谈之间,就有了三分小心。
梭子蟹一生要经历数次蜕壳的生命历程。小蓝脐就是雌蟹最后一次蜕壳前的状态,它是蟹中的美少女,这个时候,

它的肚脐眼儿微微有些发蓝,“小蓝脐”由此而得名。宁波人则称之为小娘蟹。肥壮的小蓝脐有凸出的幽蓝肚壳,个头不大,通常一二两重。因其脐部呈三角形,又称三角脐。当小蓝脐完成最后一次蜕壳,三角脐变圆脐,称小圆脐。

等到朔风起时,雌蟹体内积聚脂肪,一身红膏,称膏蟹,亦称赤蟹。经霜后,则名为紫蟹。梭子蟹的膏脂,红中带黄,鲜中带甜,李渔爱吃黄膏,称之“油腻而甜,味甘而馥”,以“锦绣”“珠玑”“黄卷”“赤文”“琼膏”“金粟”等诸多妙词来形容它的美味。

二

至鲜至美的食材,只需要最朴素的烹饪方式。小蓝脐的鲜美,用简单的清蒸便能体现。

清蒸好的小蓝蟹,一身艳红,可以不加任何调料吃,也可以倒一碟陈醋,把生姜与大蒜切成碎末放在醋里,再撒几粒白糖,蘸着吃。那一身雪白嫩肉鲜美无比,一股



股一丝丝,这种鲜甜,可以囊括东海所有的美味。
除了清蒸,舟山人喜欢红镬干烧。我觉得,干烧比清蒸味道更好。将锅烧红,底下垫白菜叶,将蟹壳朝上,蟹脐朝下,一一摆放齐整。不加一滴水,以中小火焖,待到焦香味起,即可装盘。这样干烧出来的蟹,步足焦黑,但体内水分被逼出,肉质更加紧致,如二八少女的苹果肌,吃时有条条缕缕的肌理感。

新荣记的家烧梭子蟹很出名。八月开渔节,《海鲜英雄》剧组来台州拍东海海鲜,我陪着拍了一个星期,从干帆竞发的椒江码头到蛇蟠岛的山前码头,从和合大院的海鲜排档到米其林店新荣记的人间至味。在灵湖

店,新荣记的掌门人张勇亲自下厨,示范了家烧梭子蟹的全过程,下油、炒五花肉、炆大蒜、加姜丝、洒老抽、泼老酒,梭子蟹一切两半,焖烧几分钟,鲜度提高了几个等级,排山倒海的鲜味穿透味蕾,汤汁无比醇厚,用来拌饭,每一粒米饭都带着鲜香。

蟹菜中的白蟹炒年糕,也是相当销魂的。白蟹剁块,沾一层淀粉,油中煎炸后,与年糕同炒,年糕软糯Q弹,带着蟹香。

有种倒笃蟹,梭子蟹一斩两半,刀口部位朝下,蟹脚朝天,加黄酒与生姜片蒸熟,或者放入蛋羹肉糜一同蒸。随着蒸汽的升腾,蟹中精华流入蛋羹肉糜上。蒸熟后,门楣精的人会先撩蛋羹肉糜吃,哇,鲜得眉飞色舞。

霜冻以后,梭子蟹开始结膏,小寒大寒时,红膏满盖。膏蟹最宜制作呛蟹。腌好后,白肉纯净而透明,如清冷的泉水,而红膏,果冻一般晶莹弹润,细顺滑嫩。红膏与白肉融合在一起,那种咸鲜清甜,无与伦比。

三

苏浙人家,八九月,讲究吃公蟹的白肉,到了农历十月后,要吃雌蟹的红膏。肥壮的秋蟹,烧好后,斩成小件,一只就能摆满一盘。蟹肉如白玉,蟹膏如玛瑙,拆开白肉,丝丝缕缕,蘸点陈醋,鲜煞人哉。红蓼翻风,蟹蟹肥美。东篱采菊,

持螯把酒,是人生乐事。

浙东有谚语,“鱼随潮,蟹随暴”,鱼随着潮水而来,而梭子蟹受风暴影响大。九月过后,每一次寒潮和风暴的入侵,都会让水温降低,梭子蟹从北方海区开始向东南方向转移,形成秋汛,之后紧接着是冬汛。过去家乡白蟹如谷,遍布海域,一次出海,满船鱼鲜。清人朱邦华道,“一夜潮回葭沚船,花蚶白蟹不论钱。”说蟹汛来时,一网下去,满船都是花蚶和白蟹,白蟹多到不值钱。因为卖得便宜,渔民不爱捕梭子蟹,捕上来的蟹太多时,只挑结块的红膏吃,吃不完的红膏晒成蟹膏调味料。

世人皆爱红膏,我自幼爱蟹足,小时候有个很没出息的理想,就是长大

春风杨柳万千条,上世纪80年代改革开放的春风,吹遍神州大地,上海电视台的事业蒸蒸日上、蓬勃发展。随着社会公开招聘以及复旦毕业学子的先后加入,电视台汇聚了一批优秀人才,涌现出一批深受观众喜爱的优秀节目。

《大世界》《大舞台》《六十秒智力竞赛》《“卡西欧”杯家庭演唱赛》《外国人唱中国歌》《燕子姐姐讲故事》《新闻透视》《纪录片编辑室》《体育大看台》《群众中来》等,无论是文艺戏曲、新闻纪录片,还是体育和儿童片,都各具特色、喜闻乐见。就是在这一大批优秀节目中,出现了一档别具特色、风格迥异的日语节目《中日之桥》。这是由吴四海创办、自编自导自己主持的节目,我发现并结识了这位颇有见地、颇有才华的年轻才俊。

“百花园中百花开,一枝棠棣出墙来”。今年正值中日邦交正常化五十周年纪念。《中日之桥》走过了二十年,这是一档全国首播的双语新闻信息类节目,吴四海也成为我国电视史上首位日语新闻节目主持人。回眸二十年,《中日之桥》之意义,更具时代感和现实感。

说吴四海是电视主持人,除了长相英俊和声音俊美,他更像是一位多面手“外交家”。一口复旦毕业的标准日语、一副歌唱家的好嗓子、一手漂亮蝇头小楷、一项体育特长——大学生乒乓球比赛冠军。文武双全、一表人才,搭准时代脉搏,认清自我使命,凭借高度的政治觉悟和新闻敏感性,他驰骋在多个领域,且颇有成就。在他的节目和笔下,采访过的日本名人不胜枚举。有首相有总裁,有科学家艺术家,有导演演员,有歌星球星,有工匠有作家……没有对日本的深度理解和深厚扎实的语言功底以及强大的外交能力,绝无可能。

不断进取、砥砺前行,吴四海还赴英国留学。在外语台新千年特别节目中,他用英语直播了日本迎新年的盛

一衣带水,常来常住

郑礼滨

况,还用英语采访过“乒坛常青树”瑞典的世界冠军瓦尔德内尔。中日英三语集一身,他也是上海海派文化的一张名片。

当下,像他这样聪明又厚道、精致且仁义的人,难得。深厚的日语功底和中文素养,使得他在每一次采访中都能自由应对、游刃有余。他还著书立说,常在新民晚报等报发表文章,出版了《国球之摇篮——上海乒乓名将访谈录》,翻译了“日本企业之父”涩泽荣一的《论语与算盘》和著名作家渡边淳一的两本名著《优雅老去》《那又怎样》,这些书充满哲理、饶有情趣,我很爱看。神奇的是,吴四海从进台到退休,居然保持了三十八年广电系统的乒乓冠军。还梦想打遍天下,拿个世界元老乒乓冠军,志在千里!

两年前,吴四海一人策划、采访、主持的八集系列纪录片《论语与算盘》在纪实频道播出。不仅以一档节目验证了中日两国文化一脉相承的深远内涵,更为中日两国关系走可持续发展道路提出了一个具有独创性的观点和前瞻性的建议。正如节目结束语所述:“《论语与算盘》,不仅是中日两国可以深入交流的一个相同话题,也是中日两国贡献给全世界的一个共同价值。”六赴日本,足迹踏遍日本各地,视野视角宽广,远见卓识、魅力非凡。这些节目都颇具艺术感染力、极好的观察力,有深度有高度。

吴四海不但获得过中央电视台CCTV杯金话筒奖、上视十佳电视人称号、广电总局精神文明奖等,还获得过“日本外务大臣表彰奖”。

一衣带水一座桥,《中日之桥》人来往。山水相依手牵手,传统友谊情谊长。吴四海和他创办的《中日之桥》,极具现实意义和深远历史意义,值得在上海乃至中国的电视发展史上浓墨重彩大抒一笔。

一起闯关与相互成就

陈佳佳

当今社会,很多年轻人由于各种原因处于单身状态。5年来,我饶有兴致地做着家族成长和传承道路上的陪伴者,我不是婚姻专家,但是我抱着祝福的心情,也关注着家族学员的婚姻选择。
朱晓音是我发起的“全球家族传承领袖”项目的第一批学员,她是浙江家族企业的新生代,现任总经理,作为独生女,成功实现了女承父业。虽然她尚未有婚姻经验,但是她对于恋爱的思考也给人启发。对于爱情,她既有自己的“一帘幽梦”,也有对于家族企业传承责任的清晰认知。她说:“我的恋爱对象,不一定需要为我的事业提供直接帮助,但是请支持我的事业。”

她用两个字总结了自己对恋爱的诉求:闯关。她说:“作为家中独女,我承接了家族事业,经常会遇到危机,不管我是否擅长,我都必须挺身而出。我的男友,有时候需要陪我翻山越岭,有时候需要陪我迎战杀敌,我们一起闯关。”

我们看到,越来越多的家族女性新生代,海外求学回国后在家族企业里分忧解难。只是不知不觉中,她们把自己的终身大事给晃远了。欣慰的是,我们发现优秀的她们,已经把目光投射在各方面条件不见得优于或等同自己的男生身上,以便扩大择偶的选择面,门当户对的“规矩”开始变化。

比如,浙江省出现女婿接班家族企业的现象。女婿的家庭实力或许弱些,但是他可能有高学历和能力,或者从徒弟、打工仔做起,经历了时间和忠诚的考验,这在某种程度上维持了天平的平衡。正如之前热播的电视剧《赘婿》,打破了男尊女卑的传统观念,才子凭借智慧与才能,与富家千金双向奔赴,共同传承家业。
朱昱昱是一家艺术空间合伙人,她先生的家族企业已发展了20多年,目前由其先生作为二代接班。她称得上是家族二代女主人,也是在婚姻中彼此支持和陪伴的受益者。朱昱昱坦言:“我们大家庭的事业,是以男性为主,我扮演辅助角色。正如两人跳舞一般,要确保节奏,必定是有退有进,各有分工。”

朱昱昱在诠释贤内助的同时,也没有忘记自己的事业追求。在这点上,她又是幸运的——当她想要创办自己的摄影工作室时,先生给予了她极大的支持。她在工作中的付出,非但没有疏远夫妻之间的关系,反而为两人的沟通提供了更大的助力。她说:“我开始更加理解他为什么这么忙,也更加理解他担负起家族事业背后的辛苦。我曾经有一段时间对他的口头禅是,‘你开心就好’。”

这对夫妻,让我想到了“晶刚夫妇——郭晶晶与霍启刚”,他们相识、相恋、结婚多年,依然稳稳地幸福着。在我看来,从小在豪门这个讲究丛林法则的强者世界中长大,阔少们或许会因为怜惜同情走到过美貌弱势的女孩身边,但他们欣赏接纳并由心底敬重的,终究还是自强者。

婚姻中不只有分享,更该有分担,双方的价值观和沟通力变为同频,并成为能够给对方力量的人,这样的婚姻就会变得有趣和可持续。



佳节良秋

(中国画)

沈舜安

六月伊始,宝山区图书馆仍未正式开馆,但馆里的朋友们已入馆开始工作,于是我迫不及待与大家约着碰了面。

走上熟悉的楼层,走入熟悉的办公室,燕倩、艳红等朋友们都在。这两个月的日子不算长,只是这两个月后的见面,如这升温的天气,大家显得愈加亲切、愈加亲热。艳红为我倒上了水,燕倩、小雪陪我说起了话,小朱在我身旁坐下,甜甜地笑着,说:“唐老师我们真想拥抱你。”小朱曾与我同住一个新村,两家前后挨着,从我家二楼的厨房,望见她家四楼的阳台,她总后悔小时候没认识我,否则可以来请教我作文,她哪里知道,我当年的作文其实根本文词不通。这天恰是小马的

生日,他打开刚团购送到的蛋糕开始为大家分蛋糕,他为我切了大大的一块,奶油的香味一旦入口,便瞬间融入心底。

2014年末我自北京念书回到上海,由于家距离宝图走路不过10分钟,自此与宝图多了联系。我最喜欢宝图宽敞敞亮的阅览室,每天阳光透过那一块块高高大大的玻璃斜照在一排排书架上,书香顿时弥漫开来。我在阅览室里读过许多书,查阅过许多资料,我很享受这一段段温馨的时光,与读者们安安静静地坐在一起,双耳只听得到书页翻动的声响。

除了文学创作,我对展览策划同样有着极大的兴趣,《周

有光先生逝世一周年纪念馆》《文心灿烂·中国近现代学人手迹展》《纪念宝山命名610周年文献史料手迹展》是我从文二十年来最重要的三件展览作品,都在宝图相继展出,过程中宝图除了无偿提供展览场地、

与宝图续写友情20年

帮着张罗,更让我们结下深厚的友情,成为要好的朋友,而之后,宝图竟带给我许多感动。他们馆内没有食堂,中午大伙儿有的带饭,有的点外卖,逢年过节,他们偶尔带了面皮、馅料自己包馄饨、包饺子,也不忘叫我;知道我爱吃宝山罗泾特有的四喜凤糕,专程为我订过

几次并邮寄给我,由于我不在家,弄得我母亲每回不好意思收下,要付来人钱,人就跑了。

前年围绕一张老明信片,我为宝图写了一篇稿子,介绍了宝山城内一座建于明朝的镇海楼。镇海楼供奉着南宋名将韩世忠和他的妻子梁红玉,它的第三层,正是宝山最早的图书馆——宝山通俗教育图书部,藏有各种图书数万册,可惜这数万册图书相继毁在了1932年、1937年两次淞沪抗战之中。

稿子刊发后获得了不错的反响,我与宝图遂生了共同的心愿——“书写宝山历史文化、传承宝山历史文脉”,开设了“宝山风华”的专栏,每次艳红

负责“催”稿,伟钢负责编辑设计,每月一期,至今已20期。

宝图新馆开馆于2012年8月29日,新馆落成10周年,这是属于宝图的节日,大家无一不感到高兴。这些年,宝图在我心里始终是满含着干劲与情怀的,除了常规的书刊借阅服务,每年线上线下400多场延伸活动,他们满满当当都能扛下来,只为给读者带来更为丰富的精神文化生活。我想专栏的稿子我能接着续写20期,与宝图的友情,定能续写20年。

十日谈

我与图书馆
责编:王瑜明

明起请
看一组《月有阴晴圆缺》。
责编:郭影。