

新民晚报 | 星期天夜光杯 / 夜光杯

我的夏天，必须要有酸梅汤，最好是冰过的。

爱好生活的中国人，发明出的夏季爽快美味强身健体冰饮，简直是花样百出。宋朝人的《武林旧事》里，一下子就记载了17种“凉水”：甘豆汤、豆儿水、鹿梨浆、卤梅水、姜蜜水、木瓜汁、茶水、沉香水、荔枝膏水、苦水、金橘团、五苓大顺散、紫苏饮、香菊饮……这里的“卤梅水”就是最早的梅汤。

但一直到了元代，才正式出现了“梅汤”这个名字。《饮膳正要》里记载的“白梅汤”，可以“治中热、五心烦躁、霍乱呕吐、干渴、津液不通。”另有一本《居家必用事类全集》，听起来很玄乎的“醍醐汤”，其实就是用乌梅和蜜作主料，这和我们如今的乌梅汤，已经没有很大的区别了。明朝人再接再厉，继续花样翻新。明朝人的夏天，有青脆梅汤、黄梅汤、凤池汤、橘汤、茴香汤、梅苏汤、天香汤、暗香汤、杏酪汤、绿云汤、绿豆汤、橄榄汤、茉莉汤、豆蔻汤、干荔枝汤、柏叶汤、桂花汤……所以，《金瓶梅》里写着西门庆夏天爱喝一壶“蜜煎梅汤”。

《红楼梦》里，贾宝玉被贾政一顿打之后，也“只嚷干渴，要吃酸梅汤”。袭人因为“酸梅是收敛的东西”不让他吃。我每次读到此，都很为贾宝玉鸣不平，袭人真是讨厌，被打了屁股，连口酸梅汤也不

我在学习适应人生的新角色。儿媳妇怀孕了，我和90后相差的可不是一个代沟，方方面面的理念都不一样，不学习怎么能和和睦睦地生活在一个屋檐下呢？

育儿，从细节开始。一岁之内不吃糖和盐，半岁之前不喝开水，摸脖颈知冷热，用尿不湿，不用尿布，等等。过日子比树叶还飘，稍有不慎，就会造成难以弥补的隔阂。大儿子告诫我，千万不要用你的老经验指手画脚，一切听孩子妈妈的。我说：好，只要他们不给我孙子吃屎，别的我一概不管。儿子说：你看你，又带情绪了！老妈，你必须明白，你孙子首先是别人的儿子，然后才是你的孙子！我说，我无条件地爱和包容，这总可以了吧？他说，记住四个字，静默，陪伴。学会闭嘴，这是准婆婆们的一项必修课，修成了，就是一项功德。

用儿媳妇的话说，我就是个书呆子。其实她不知道，我远远没有一个书呆子省事省心。从小当男孩儿养大，扛麻袋、拉大车、犁地、种庄稼，都不在话下。大学毕业，入职新闻行业，编辑、记者一肩挑，还当过专栏写手。风风火火，舒心又写意。我可拿不出手的，就是烹饪洗刷，更别说是熨烫收纳，最简单的叠衣服都不会。老了才知道，一个连一碗面都懒得给自己煮的女人，她的人生至少失败了一半儿。强势的后果，是把自己活成了一块生铁，没有半点柔，更别说绕指了。而今迈步从头越，首先要把自己的强势扳弯，就从买菜、备菜入手。让儿子开菜单，他知道儿媳妇想吃啥。让儿子下厨，他能很好地把握孕妈妈的口味儿。这不是讨好，这是一个长辈对晚辈儿的亲情。谁说婆媳是天敌？两个女人掏心掏肺地爱着一个男人，这不是天然的纽带是什么？

作为婆婆，对儿媳最好的盔甲就是放下所有盔甲。我看到网上有不少毒鸡汤，最常见的一个就是引导老年人捂紧自己的钱袋子，抓紧生命的最后时光享受生活，你只管跳舞、旅游、打麻将，儿孙自有儿孙福。这话听起来似乎很有道理，细究起来，却是在制造社会矛盾。常识是，一代人的成功，是要几代人托举的。

儿女婿由父母来到这个世上，父母对他们就负有一份沉甸甸的责任，他们过得好与不好，都与你血肉相关。在如今全世界都在爬坡的大环境下，你有老本儿，让困境中的孩子喘口气，不但是对子女的托举，更是对全社会共克时艰的一种担当。一个婆婆只要在物质上不存私心，倾其所能，承担了能承担的，又何必为那个尚未到来的生命终点斤斤计较、煞费苦心呢？



酸梅汤

李舒

让喝。在《红楼梦》成书的清代，酸梅汤非常常见。《清稗类钞》中说：“酸梅汤，夏日所饮，以冰为原料，属梅干于中，其味酸。”“行道之人辄止而饮之。”清朝的《证俗文》里说：“今人煮梅为汤，加白糖而饮之；京师以冰水和梅汤，尤甘凉。”可见那时候，酸梅汤的调味料已经由蜜转向白糖了。

酸梅汤还是北京的好。我小时候只吃过酸梅晶冲制的伪劣酸梅汤，到了北京，才知道真正的梅汤滋味。和我同样热爱梅汤的南通人，还有大诗人卞之琳。他竟还给酸梅汤写过一首诗：“今年再喝一杯酸梅汤，最后一杯了。……啊哟，好凉！”

梁实秋四处找酸梅汤的方子，结果被信远斋的老板呛了一鼻子灰：“请您过来喝，别自己费事了。”信远斋的招牌是酸梅汤，老板当然不肯把梅汤的秘方和盘托出了。我才不像信远斋的老板这么抠门，酸梅汤好喝，其实不难。主料不过乌梅，山楂，桂花，甘草，陈皮，大致比例是2:2:1:0.3:0.5。

梁实秋在《雅舍谈吃》对酸梅汤的要求是：“冰糖多，梅汁稠，水少，味浓而醇”。我不喜欢这样腻歪的梅汤，我的秘诀，在冰镇梅汤里点一点盐桂花，喝到嘴里，酸与甜，还有一点桂花的香，在舌尖上抵死地缠绵。

金庸的失子之痛

茶本

作家俊人，原名陈子隽，另有笔名万人杰，是上世纪六十年代至七十年代香港最著名的言情小说家之一，刘以鬯在《香港文学作家传略》记录他创作出版言情小说超过二百三十种。一九七四年二月九日他的爱子陈孝昌病逝美国。陈孝昌不仅是俊人的独子，而且即将完成硕士学业，却被病魔夺去了生命，愤恨以终，年仅二十四岁。俊人伤子之痛，在《星岛晚报》他主持的“牛马集”专栏，用了二十多期，写了长篇怀念文章《悼亡儿》，回顾了爱子的一生，字字血泪。金庸写了一段话给俊人表示安慰：“连日阅读尊作，甚感悼悼。天下父母爱怜子女之心，俱是一般，弟深体吾兄之悲，‘节哀’之功，殊不足以减伤痛于万一。惟念世事倏忽，人生修短亦一时事耳，数十年后你我尽皆物化，俱为尘土，还祈达观。”

此时的金庸，万万没有想到，他深体他人之悲，却未能预料切身之痛。一九七六年十月，金庸寄予厚望最是喜欢的长子查传侠在美国自缢，年仅十九岁。金庸得知噩耗，当即悲不能言。时隔多年，金庸回忆说：“当他想找我谈心时，我却说要写稿，拒绝了他，我为此后悔，没机会跟他多谈，他想谈论人生问题……”多年以后，金庸依然无法治愈这个永远不会愈合的伤口，他把多年的思念和伤痛写到修订版的《倚天屠龙记》后记里，他说：“然而，张三丰见到张翠山自刎时的悲痛，谢逊听到张无忌死讯时的伤心，书中写得太肤浅了，真实人生中不是这样的。因为那时候我还不明白。”

海明威对菲茨杰拉德的深情

赵松

在巴黎，德朗布路路的丁戈饭店酒吧间里，海明威认识了菲茨杰拉德。那时海明威刚出了《我们的时代》，还没写完《太阳照常升起》，而菲茨杰拉德早在四年前就已凭《人间天堂》成名，刚出了叫好但不叫座的《了不起的盖茨比》。菲茨杰拉德比海明威大三岁，但从当时两人的精神状态来看，海明威倒更像是年长的。他们都是很直率的人，但表现出来的状态截然不同。海明威是个骨子里很骄傲自负的人，能让他看上眼的人不多，也不喜欢在公共场

合侃侃而谈。而非茨杰拉德则更像个毫无城府的单纯大男孩，不管什么场合都是想什么就说什么。因此当他在那个酒吧间里当众对海明威的小说大加赞美时，海明威确实是尴尬得受不了的。

他们的互相吸引，主因当然是才华，其次是好奇。对于与自己个性截然相反的人，人们总是更容易好奇的。他们的个性刚好就是两个极端。海明威是绝对的自我中心主义者，在他的世界里，只能是他主导一切，绝不会允许别人从任何意义上掌控或

干扰他的自由，更不用说影响到他的写作了。他无法想象，像菲茨杰拉德这样才华横溢的人竟会为顾及妻子姗尔达的感受而牺牲自己的写作。他无法理解，菲茨杰拉德对姗尔达的爱近乎疯狂。他不知道，菲茨杰拉德跟其笔下的盖茨比一样，是那种会为了自己所爱而牺牲一切的人，而且让他们作出决然选择的并非一时冲动，而是源自灵魂深处的那种非如此不可的生命动能，对他们来说，生命就是一场比赛不惜代价始终保持强烈的幻象。

在海明威死后出版的《流动的盛宴》里，有三篇是回忆菲茨杰拉德的，文字量差不多占到了全书的四分之一。在海明威的写作生涯里，以这样的篇幅和细致的笔触怀念一个故人是极为罕见的。从他那平实温和的文字中，不仅能看到他发自内心的给予与成就的高度肯定，对其英年早逝的无尽痛惜，以

皮埃尔·马克·奥尔兰创作的歌曲，无论是由哪位歌手演唱（录制），无一例外都用上了手风琴做伴奏。我的朋友莫尤塔认为：手风琴是一种宜于表达刺客情绪的乐器。刺客？我当时听呆了，怎么一下子音乐就和江湖凶险、人命关天……扯上关系了！不过很快我明白了他所说的“刺客”只是一种比拟，当手风琴拉响的时候，一种人生的奔波、逃亡以及追逐和幻灭感就铺陈开来，左手旋律的绵长配上右手节奏的急促，起起伏伏、松松紧紧（有人戏称手风琴为“松松琴”）正是在旅途的怅然、未知和诡谲。

后再想起类似奥尔兰这样集诗人、流浪汉、音乐人、小说家、演奏手于一身的“多面手”，尽管他们没有真正从事过“刺客行当”，但他们混迹江湖、跌宕起伏的生活模式不啻于亡命途中的悲情杀手……当然，也正是这般的“身体力行”，他才创作出那些真实不虚的作品。除了歌曲创作，电影史上那部“诗意现实主义”的开山之作《雾码头》，正是由奥尔兰的原著小说改编的。导演马塞尔·卡尔内把这部“厌世”之作《雾码头》拍得极富生命能量——氲氲码头、都市景观、舞女浪子、爱欲死亡，一个明知对抗现实世界终将会败下阵来的心碎故事，可谓残酷中长出了诗意，厌世里喷出了热爱。忽然，夜与雾中飘荡出来了音乐声，是雾码头上那个巴拿马旅店的老板抱着一把五弦琴在弹拨。巴拿马旅店就像龙门客栈，过客匆匆，忽而一闪又投入另一个陌生。影片女主角扮演者米歇尔·摩根，当年才十八岁，设计师可可·香奈儿为她量身定造的贝雷帽、一袭束腰雨衣的忧郁扮相永远定格在影迷脑海里。奥尔兰创作的民谣和小说异曲同工，作品中那些看似消极的人物实际上却渴望生活，就像“黑色电影”里陷入命运漩涡的一个个角色，哪一个不是真真切切地追逐着生活？

你如果看过这部片子，一定记住了那句台词：“每当太阳升起，我们都认为有新的事情发生。接着，太阳落山了，我们也就睡去了。”奥尔兰曾借一个他笔下人物说：“消极的冒险是一种智力体操、一种艺术形式，是理解的飞跃。”他歌曲里那些戏剧因素，以及时而带出的俚语和黑话都是活泼泼的喜剧日常，摇摆着滑稽与惊悚，一个休止符之后的悲苦转调，竟给了失意者意想不到的新生！

再一次我被奥尔兰所打动，那之前我觉得由于某种低落的情绪快把自己消耗没了，但他笔下那个人物把我带去了一个隐秘且勃发的地带，于是我也拿起手风琴唱了出来：“人们并非因为过去而哀伤，而是因为未来而惋惜，在迷雾中，你思索着这一点……”

及对姗尔达的厌恶，还有他以往写作中少有出现的含蓄深情——尤其是那次诡异搞笑的里昂之行，他们开着那辆豪华敞篷车在多雨的天气里回巴黎的狼狈而又失快意的过程，在时隔三十多年仍能写得如此清晰鲜活，若是没有深情，是无法做到的。

多年以后，有好事者根据小说《巴黎之死》里虚构的桥段，伪造了一封海明威回复菲茨杰拉德的信。在信中，海明威肆意恶毒地嘲讽打击了菲茨杰拉德，而当时后者正处在人生低谷。2020年，某TikTok博主据此谣言制作的点击量超百万的短视频，更是引发了对海明威的海量咒骂，甚至连海明威缅怀菲茨杰拉德的那些隐含深情的文字都被充满恶意地曲解了。

当然，随后学术界的证伪也来得很彻底，还了海明威的清白。《海明威书信集》主编桑德拉·斯潘尼在访谈中说道：“（海明威）他从未试图伤害菲茨杰拉德，那些伪造信件是对两人关系的拙劣模仿。”《美国现代文学史》（牛津大学出版社，2017）第8章则指出：“网络时代关于菲茨杰拉德与海明威的阴谋论（如谋杀建议、器官诗歌）……是后现代文化对‘迷惘一代’的消费主义重构，与真实历史毫无关联。”



何人不爱牡丹花（扇面）章玲云

“风到这里就是黏，黏住过客的思念”，唱的是江南，而江南最黏的，除了气候、方言，就是糯米。这几年上海也效仿几十公里以外的苏州城的古早味，连绿豆汤里都加了糯米团，还少不了薄荷水。

当然，在上海成为魔都前，代表江南文化之冠的苏州可算是上海地理和文化的母体。糯米可塑性极高，糕团是糯米的子婿，不但是对境中的托举，更是对全社会共克时艰的一种担当。一个婆婆只要在物质上不存私心，倾其所能，承担了能承担的，又何必为那个尚未到来的生命终点斤斤计较、煞费苦心呢？

小时候我对粗放型质地的糕团比较有好感，比如有些上

海老字号的赤豆糕、玫瑰豆沙糕等，它们不甜腻，却会冷不防出窜出水晶猪油。如今我对糕团瓷实细腻、甜不甜咸不咸的糕有点上头，耐人寻味就在含混复杂、难以言喻里。曾有农业论文将中国年糕分为四类：第一类以糯米为主，以苏式年糕、上海崇明糕为代表；第二类以粳米为主，代表作是宁波水磨年糕；第三类以杂粮为主，代表作是北京年糕、塞北黄米糕等；第四类是花色年糕，各色馅料糕等。我有位崇明朋友，家传一种崇明糕，每年在春夏秋冬各做一次，制成后会专门来送一方给我。这崇明糕的尺寸像12寸奶油蛋糕，沉得像块砖头，坚果蜜饯等用料复杂实在，保证每一口都能吃到“内容”，且有一定舒润度，不柴，轻

糖，不会窜出水晶猪油，它用的是熬好的猪板油。切这方崇明糕很费刀。

农历蛇年春节，在娘家的佛龛前我看到供奉着一方桂花

糕团，黏住过客的思念

何菲

糖年糕。这让我很欣喜。糖年糕像个时光机，让人瞬间穿越到少年时代。宁波籍上海人家，年里的早餐不是汤圆就是年糕，大年初二早餐时分爸爸果然在煎糖年糕，还裹了一层蛋液。糖年糕定然是油煎才脆，吃起来有独特的丰润。上海年糕还会拉丝，素食相对单调木讷。有一阵子我时常琢磨糕与团有何区别。后来我琢磨出来，糕以方形、长方形、花形为主，而团多为圆的。糕相对比

较硬，密度高，团含水量大。糕可以无馅儿，比如桂花拉糕，而团必定是有馅儿的。双酿团就是赤豆沙加黑洋酥的组合，李生姐妹是金团，金团外皮裹一层面粉，馅料是芝麻花生，不香也难。

青团在每年惊蛰节气前后就会如约而至，至清明，销量达到顶峰。青团还是比较强调碧青油润的色泽的。据说制作中要加少量的石灰，功效如同定妆粉或定妆喷雾，让妆容固定。豆沙的馅，需要拌上点猪油，更考究的，会有糖腌过的猪油碎粒，吃起来有独特的丰润。上海的点心，无论甜咸，都少不了猪油，猪油把一切点石成金。

青团价廉，上海老字号“王家沙”固执地坚守古法，需要耗费极高的人工和时间成本，选

取鲜嫩艾草捣碎融入面团，虽貌不惊人，却仍有老味道，也没有多少溢价空间。不似许多西点店里售卖的所谓青团，保质期动辄60天，风味寡然，在我看来只是青团造型的饼饵罢了。

不过青团在清明节气过后，会倏地消失，毫不含糊，只待来年。这段留白时间刚刚好。在我看来青团能保持吸引力的关键在于：留白、界限、分寸感。

上海人为了吃一只王家沙青团，有耐心排队两小时，是限定版的春日奇景，是春天的一个执念，也是属于魔都的田园牧歌。

一般吃客是买肉馒头的，老吃客欢喜的是菜馒头。

十日谈
上海传统美食
责编：沈琦华