

ShenJialu

葑门横街三月天



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

上海这几年对小菜场的改造力度很大，中心城区的露天菜场基本被消灭，取而代之的是面貌一新的室内菜场。前几天我与太太特地去乌中市集看了看，门窗被漆成相当洋气的豆绿色，风格上居然有点像欧洲的老火车站，底楼营业面积不算大，蔬菜瓜果排列得相当整齐，北端还开了一间花店。上得二楼，可以坐下来喝杯咖啡，蛋糕、面包、冰淇淋、熟菜样样有。不足也是明显的，蔬菜价格有点小贵，品种与数量比较少，有点办家家的味道。这样的市集能不能持久发展，又能否满足居民的日常所需，我这个家住老南市的“圈外人”不免有点杞人忧天。

像上海这样的“国际化大都市”，小菜场是不是都要进店？凭我小时候的生活经历，希望保留一些露天菜场，就像保留一些小吃摊、剃头店、修鞋摊、茶叶蛋摊、爆米花摊、修自行车的小店、花店、书报亭，甚至方言等等与老百姓生活密切关联的东西，这是城市的肌理，也是人间烟火的所在。

现代化并不意味着一刀切的“新”，旧的东西也可以表达鲜明的现代性。欧洲的许多城市都有露天菜场，露天菜场是一枚别在现代都市里衣襟上的胸针。

吃了早饭，我们就来到葑门横街，前一天晚上下了一场小雨，路面还是湿的，但没有菜皮、鱼鳞、鸡毛等王安忆在《长恨歌》里所描写的种种污秽。小街两边的店铺并不大，有些还是前店后工场的格局，黄底红边黑字的百脚旗挂在屋檐下，白云出岫似的飘出一团团蒸汽，师傅们在案板前、灶台上忙个不停。买菜的居民挤来挤去，或吃着刚刚出锅的油墩，表情闲适。

杜三珍、赵天禄、老陆稿、杨裕兴等老字号在此开了分店，泡泡馄饨、青团子、肉末粉丝包、烧

麦、红糖馒头、牛肉锅贴、鸳鸯大饼、萝卜丝大饼、粢饭糕、蟹壳黄、麻油馓子、咸甜汤团等风味小吃应有尽有。附近居民在街上走几步，早餐就解决了。

鱼肉菜蔬相当丰富，蚕豆与竹笋已经上市，在上海姗姗来迟的毛笋，这里已经像炮弹一般摆得满满当当。香椿芽也比上海便宜，扎束叠起，紫红色的嫩芽上噙着露珠。塘鳢鱼与昂刺鱼也是俏货，塘鳢鱼卖到120元一斤，鲜蹦活跳。黄鳝剥出白肉养在水里，称半斤回去，与春韭一炒，味道不要太好噢。

摊春卷皮子的摊店有好几家，摊出来的皮子就有苏州腔调，干净利索，无洞无损，边缘不焦，雪白粉嫩，一斤面粉可以摊出60张。供应春卷皮子，还兼售袋装豆沙，苏州人喜欢吃甜的，店家早就想到了。你要吃咸的，也可买现成的，10只荠菜肉丝春卷装一盒，卖你10元。

青团子是当令小吃，有一家正仪来的沈记青团子店，门前排起的队伍足足有三十米长。有一家卖麻球的小店在玻璃窗口上方贴了一张红纸，上书：65岁以上老人、退伍军人、环卫工人，买十送一。

葑门横街的绝大部分建筑仍保留明末清初枕河人家的格局，前街后河，河街并行。在这里做生意的有当地人，也有外省人，他们带来了各地的方言和风味，涓涓细流般地融入了千年古城，为苏州的经济、文化发展做出了微弱而不应被忽视的贡献。

横街中段有一个室内菜场，入口处有一副对联：人掩塵声缓缓流风接城外藕花洲，一生心道苏州好何事摇船出葑门。

江南烟雨姑苏春，保留一条600米的街市，并没损害古城风貌，却因为弥漫着人间烟火气，而成为中外游客的打卡地，在城市形象上是加分的。☑

这是城市的肌理，也是人间烟火的所在。