

新民晚报



江南水乡,几乎每条河沟都有河蟹,农家十有三四捕蟹,或网或簖。晚上芦苇深处渔火点点;吃蟹便是寻常小事,于是也养成了多数本地人嗜蟹的风俗。大概河蟹的鲜确实要比别的什么都鲜,不然自古至今为什么有这么多人成了蟹粉丝,古代叫“蟹痴”,李渔就是一个;苏东坡竟说“不到庐山辜负目,不食螃蟹辜负腹”,难怪当今的蟹粉丝们把去阳澄湖的公路堵塞了几公里。

古代诗人骚客吃蟹是一件雅事,持蟹赏菊,激发诗情;贵族讲究排场,讲究环境气氛,看《红楼梦》贾府吃蟹就可见一斑。农家吃蟹更质朴得多,尝鲜下饭而已。我可不爱吃蟹,又是咬又是剥,又是舔又是吮,忙了半天,两手沾满蟹腥却吃不到什么,舌头反倒碎了。况且我吃蟹时只能吃蟹,吃完洗手吃饭,下饭菜依旧不能少,这未免被家人奚落。

我的那位尊夫人才是地道的本地人,蟹粉丝。饭桌上只要有蟹,便可津津有味松松爽爽地下饭了。看她蘸一点佐料,咬一口蟹,细细剔去壳,慢慢地辨着滋味,然后划一口饭,蟹尽饭毕。检查她吃下的壳真是无可挑剔,干干净净,那壳好像水里洗过一般。这很好,买菜时只要买上几只蟹就可通过了。

吃蟹那些事儿

钟明德

物资匮乏的年代,鱼虾绝迹,大家艰苦奋斗。一年暑假,我带妻儿回老家过。我家宅后有條小河,水静清澈,童年,在这河里游泳洗澡,偶尔摸几只小蟹,母亲一见就唠叨,这要来干吗?好久未闻河鲜腥气了,想起摸蟹旧事,于是再次下河。河水有点浑浊,蟹比过去少了,但总算没有辜负我,让我摸到了三只小蟹,正要丢弃,妻舍不得,煮了吃。她十分珍惜,连蟹的小腿也剥开,挑出一丝肉来。她很高兴,总算填补了吃蟹的空白年,由此我也才知道她喜爱螃蟹的程度。

1960年10月,小女儿降临,凭出生证领到鱼肉蛋各一斤票证,我兴冲冲去买蛋,营业员见我面生,在柜台下摸了半天,净挑小蛋给我;买鱼给了我一条一斤一两的小鲤鱼。那时南桥镇很小,不是亲戚朋友便是邻里同学,鲫鱼草鱼是有的,熟人可不凭票。那时手里有食品即可向南而坐。越是处境困难,越容易显示人性。你一个外来教师谁买你账,我尝到了被欺生的味道。不久,我要带学生去十多里外的齐贤白沙支援三秋,和贫下中农同住,妻子只能带着婴儿去姨家暂住。

重阳节前一天,气象预报要大幅降温,为照顾学生回家穿衣服,下午提早收工放假。我和大队长商定明天劳动安排后又去宿舍检查一番。去南桥的车站已是夕阳西下夜色苍茫了。车站上有三四人候车。刚站定,有个青年靠近我低声问:“蟹要吗?”随即从身后提上用细草绳扎好的一串两只蟹,一公一母;蟹很大,确难得见到,说正好一斤,一元钱。正是天助也,再贵也得买。旁边两个人轻声地谈论:“这是有钱人吃的。”呵,我算是有钱了,受宠若惊。南桥骑车到妻子姨家,一灯如豆,妻抱着婴儿正要吃晚饭,一碗蓬蒿菜,一碗老毛豆,见蟹喜出望外,立即挑大蟹速煮下饭。昏黄的煤油灯下,我呆呆地看着她吃蟹扒饭。这大概是她一生中最高兴的蟹下饭了。过去将近六十年了,此情此景,至今历历在目。

此后物资逐渐丰富,吃螃蟹渐渐不当一回事了。但有一年几乎又中断,那个特殊的年代。一天晚上我写好交代回家,街上空无一人,拐进小巷正将到家时,只见一个东西在路灯下向我滚滚而来。我以为是风吹落叶,走近了原来是只中等个儿的蟹,捕捉回家,轻轻地放进砂锅盖好,孩子和妻都已熟睡了。第二天早上,我告诉她这么件事,她说蟹横行,是凶兆;我说是吉人天相,管它是祸是福吃了罢!这是我生活史上唯一的全家只吃一只螃蟹的一年。

改革开放,蟹越来越多,孩子买菜图方便,买上一串或蒸或煮,她们都能像妻子一样螃蟹下饭。随着养蟹事业的发展,吃蟹也时有花样翻新,先是阳澄湖大闸蟹、太湖蟹、高邮湖蟹,再是崇明蟹、松江蟹等等,吃法也多种多样,蒸煮之外,清炒蟹粉、蟹粉狮子头、蟹粉豆腐羹、蟹粉蛋炒饭、蟹粉饺子等等,反正在外边吃到新花样就仿制山寨版,成功失败,都有乐趣,都有收获。旺季,妻子几乎天天吃蟹。晚上,我炒了一两个菜,一碟花生,一小杯酒,端详着妻子吃蟹时那种专注安详的神情,是我告别又一天最愉悦的时刻。



夜光杯

美食

记忆中的福州,四季凝碧重翠,这座闽地首府,我寻访过无数次的祖籍地,人行道、马路中央、墙内外,乃至墙缝中的榕树虬枝漫展玉树临风,形如华盖的树冠平添一城闲情。它们或遗世独立,或独木成林尽显千军万马之势,或又在水桥间屈曲缠绕绕尽酣舞之美。在不落幕的绿荫帐下,丝丝缕缕的须髯像一挂一挂深浅不一的紫色面纱,把福州笼在半空半梦半醒之中。

树下,店铺鱼圆、花生汤、鼎边糊、橄榄汁的醒目招牌让人眼神一亮,壮观的自行车、电动车如过江之鲫蔓延出市井的烟火气。非机动车族的庞大,让闽都较少堵车,每次光临这方福地,都让我安逸到只想吃吃喝喝。在福州老舅的眼里,上海的外甥女愿吃啥就来,早餐都是米粥、糕饼、紫菜虾皮,蘸料放了满满的一桌。姑舅表亲就像可以倚靠的枕头,想睡就睡的那种,以至于半生过后的我感觉到自己依然是他们眼里的少年。

所以,八十年代,大学毕业实习被分在福州组的我是何其幸运!那时舅舅家住仓山,像浦东之于上海,暑伏中的每个周末我坐着飞奔的公交从鼓山跨

又见榕树

林筱瑾

越闽江回到那个叫小岭巷的舅舅的蜗居蹭饭。那巷子才二三十米长,容两个半人通过,高高的红砖围墙上一棵参天的古榕穿墙而出,砖缝中黑黢黢的树干迸发着强悍的生命张力而摄人心魄,但在我眼中,这棵遮天蔽日的古榕指着家的方向,善感温和似会言语,予人暖暖的庇护。曾经背靠它仰望天空,定格为一帧青葱的画面,也曾以之为对象画它的速写,

因一段少不更事的情感,它伟岸的身躯里还多了分小巧的细碎心事。

舅舅九十年代就搬到福州城区,再没回过仓山。那么,阔别三十年间,在全城拆日和新建中,它是幸存还是消失于瓦砾之间?

谜一样的问号,忽然激起我心里好奇的巨浪。这些年,福州闽江两岸早已今非昔比,查阅高德地图,上面不见小岭巷的地标。走在仓山的放坡道路,人皆摇头,在放大地图的蛛丝马迹中搜索,只找到小岭新村的定位。冥冥之中顺着指向,因着记忆中那个坡道,我向高处的



扫一扫,关注“夜光杯”

地帯寻觅。还来不及在万千感慨中唏嘘,在一幢多层的住宅建筑边上、一个坡道的转角处,记忆中的地标终于再现。已届傍晚时分,那个未曾改变的坡度叠映着昔年凝望的角度,让人怔怔地驻足,三十多年的时间凝成丈把远的距离。

百年沧桑话义利

——愚园路拾遗之六 徐锦江

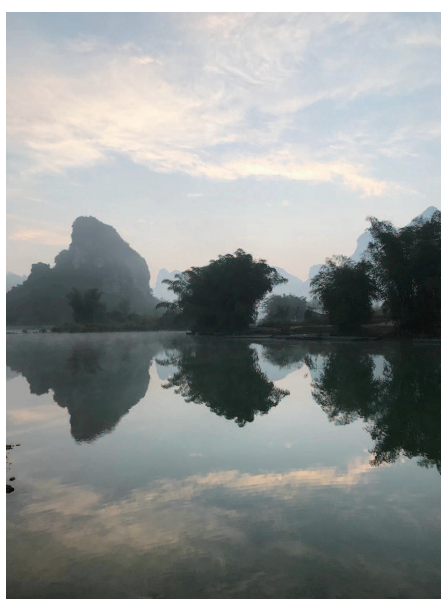
据说,40岁以上的北京人都吃过“义利”的面包或饼干,但老北京可能勿晓得,有近百年历史,生产糖果巧克力的老字号义利洋行最早是在上海创办的,解放后才整体搬迁到北京。而我感兴趣的,是这个横跨上海滩和北京城、迄今屹立不倒的“义利”品牌最初厂址竟是愚园路1489号,如果问下老上海,可能还会有几个知道义利洋行的食品,但知道它在愚园路上创设的怕真是凤毛麟角了。

其实,记不记得,义利就在那里。据刘宁元、王淑英、王蓬三位作者的《百年沧桑话义利》一文介绍:1906年,一个名叫詹姆斯·尼尔的苏格兰人来到上海,在南京路摆设了一个小摊位,自制自销苏格兰风味的西点、面包。詹姆斯·尼尔原是一英国海轮上的司厨,他在南京路设的摊位就在福利公司的附近。这家公司在外商中也算是老字号了,至少在1886年之前已有相当规模。詹姆斯晚间做,白天卖,虽然辛苦,但租界里的洋人都喜欢他味道正宗的点心、面包,生意很不错。福利公司老板看中他的才干,特聘他来经营公司的食品部。从此,詹姆斯的西点面包从小小的街头摊位跃升上了一个台阶。一晃几年,詹姆斯在商海里历练成了经验丰富的生意人,手里也攒了一笔款子,便自立门户。他雄心勃勃

不完的一律切片烘烤后再销往外滩饭店。义利食品包装纸上印有出厂日期,买家一看便知。食品讲究特色,面包、蛋糕、苏打饼干都叫得响。1915年,义利“星”牌奶油巧克力参加巴拿马国际博览会荣获金奖。1937年,在上海家庭日用工业品展览会再获金奖,人称“金奖巧克力”。该洋行在上海享有盛誉,到20世纪20年代成为江南著名的食品企业。

1939年,詹姆斯·尼尔逝世,其子来华继承父业。未几,第二次世界大战爆发,小詹姆斯回国服役,遂将义利洋行转手卖给了一个叫维克的犹太人。上海沦陷后,日本人逮捕维克,强占义利洋行为日军的军需食品厂,生产罐头和压缩饼干。

1945年,维克出狱,但义利的状况却令他十分沮丧。(上)



界河晨曦

夏培莉 摄

仅看菜谱,已然让人垂涎欲滴。所谓鸳鸯黄鱼冻是撇黄鱼的鱼子和鱼肉熬制成汁,冷藏凝冻成块,滑爽鲜美,入口即化。这道冷菜,令人想起儿时小年夜前,几乎每家用钵斗盛满黄鱼拌黄鱼熬制的汤汁,搁在朝北的窗户外,让凛冽的寒风将其凝成鱼冻,食来既感时令季节酸甜,又得温馨年味,那滋味岂是现代冰箱能幻化了的?

席中一道酱香黄鱼,某人大大朵颐,不慎噙着黄鱼腮腔内有鸳鸯黄鱼冻、藤椒黄鱼粒、相思黄鱼、酱香黄鱼……热菜有酸菜黄鱼鱼肚、红焖独蒜黄鱼胶、泉水芥菜敲黄鱼、蟹粉黄鱼狮子头……还有前后点心二十多道。未尝“黄鱼宴”,

黄鱼宴

戴民

发出声响,它们在海里喜吟欢唱,引来无数捕捞船只。过去曾有一种“敲梆船”,渔夫站在船头,寻得黄鱼的鳔声,用竹梆、锣鼓、音叉等器物只管海敲打,黄鱼颅内长有发达的鱼石,对噪音十分敏感,霎时晕头转向,鱼肚朝天,纷纷漂浮海面,任人捕捞。经不起“敲打”行事

麦穗从小喜欢画画,由于家庭变故,她只得放弃学业进城打工。不管生活多么艰辛,麦穗始终坚持画画。最后,麦穗终于学有所成,回到村里开设画馆,教留守儿童学习户县农民画,这就是根据红孩的《风吹麦浪》和《望长安》改编的史上第一部散文电影《风吹吧麦浪》的梗概。

我想强调,《风吹吧麦浪》是一部轻励志片。所谓的轻励志,是我从“轻资产”引申出来的一个概念。可以理解为,用最少的情节最大限度地励志。在当下,“变轻”是一种明智的选择。对于一部电影而言,只要成功地传达了编创人员的思想就可以了,不需要明星的烘托,人物和素材都从生活中来,又忠实地还原生活,这样的折返就如一个日照镜子。

整个片子看完,我最大的感受是,编创人员摒弃了五花八门的调料,端出来一碗小火慢炖的鲫鱼豆腐汤,虽然平平常常,但却原汁原味,鲜美可口,因为他们知道,虚浮是大忌。既然选择了轻励志,就要本色真实地激人奋进。

女主角麦穗,一个关中农村的女子,她直爽坦率,不卑不亢,典型的陕西人性格。我周围就有像她这样的女子,甚至连我自己也是这样。所以,麦穗是在演我们身边人的故事。

影片里的每一个角色,爸爸、麦穗、奶奶、柱子、菊子、医生、病人、文胜、足浴师、丹青、应教授、村支书……无论是主角,还是一闪而过的配角,都真实得让我们想要对号入座。

演麦穗的演员,那眼神、表情、台词、动作、行为,都和角色相一致,好像她天生就是那个人。医生欲行不轨时,麦穗给了他一耳光。在足浴店碰见菊子那玩失踪的男友文胜,麦穗直接把一盆洗脚水泼到了他身上。面对两名技师一唱一和的冷嘲热讽,麦穗不急不恼,绵里藏针地回击。这段对话区分出了有梦想和没梦想的两种人。在现实生活中,大多数人得过且过地混日子,但是还有一小部分人,虽然折腾,却梦想着有一天展翅高飞。

麦穗的挫折,相信许多从农村来到城市打工的女孩子都经历过。迫于生存的压力,她们不怕苦脏累,只求能有一份工作。麦穗在医院做过护工,在KTV做过酒水推销员,在按摩店做过足浴师,这三个能出戏的地方,影片一反常规套路,竟然没有特别的情节发生。煽情也许能产生高潮,但煽情的东西往往没有回味。返璞归真,是编创人员对于素材的自信。谁也忘不了麦穗的刚直和麦穗的独立。

《风吹吧麦浪》的原作者红孩和编剧王洁都是作家,表现人性的真实,不夸张,遵从生活,方能体现出文学的深厚来。散文电影讲究的是细节的积淀与生活流的魅力。我们体会到了。



边看边聊

打工女麦穗

刘云

七夕会

家对食物有着天然的灵感,却对一盅黄鱼羹大为赞赏。那道羹取雪里蕻和猪板油,文火炖煮黄鱼肉,熬成奶色汤水,品来鲜美无比,大黄酒水里来,汤里来,此羹本色臻萃,全是“黄鱼宴”中的精品,诚如君子处世,心性自然,活色生香。

“黄鱼宴”的收官菜名叫“有舍有得”,令人臆想憧憬,端上桌面,却举座哗然。原来是一盘碧绿纤瘦的青菜心,翁先生一本正经说道,青菜除腻爽口,厨师剥掉青菜老黄的外叶,意味舍,留下稚嫩的芯子,以为得,在座的都是我多年风雨患难的老兄弟,我们之间舍弃了似水年华,换来的是兄弟情义,但愿我们的情谊永固常青。