

上海人家的猪油，现在到哪里去了？它原栖身的碗橱没了，皮之不存，毛也没了附的地方。如今打开冰箱，寻不见伊人的身影。在上世纪80年代之前，上海人的碗橱里多是有猪油的；在蓝边大瓷碗里，在有盖的大搪瓷杯中。

说起来，与猪油相伴的日子不短。上海自1954年3月1日起，实行食油计划供应；1962年市区居民的定量每人每月0.125公斤，后提到0.25公斤；逢节庆还略有增加。为补吃油不足，在1981年推出高平价、低价议价的半高价油，上海人叫它“中价油”。它只有菜油，每人每月供应0.25公斤；到1983年9月，升至0.5公斤。吃油敞开了，那是要到1993年的4月1日。

上海人的猪油

袁念琪

俗话说，十补九不足；没有油就自力更生。城里种不了大豆油菜，自然做不成豆油菜油。我下乡在农场时，连里采购员老汤房前屋后种芝麻，也不知熬了多少麻油？而居都市是无土种植，只能熬猪油。猪油哪里来？来自肉膘，也叫“板油”，业内称“肥膘”或“白膘”。熬猪油要肉膘也要肉票。市区居民每人每月配给猪肉2元，可买肉1.18公斤。节日吃肉增加，春节加2元，元旦、五一和国庆各加1元。若要熬油，就要把家里肉票存量盘一盘，统筹安排。

熬猪油比炼钢铁简单。把白白花花的肉膘切成小块，入锅翻炒煎熬；猪油会不断溢出，肉膘则日益缩小，直到变成金黄渣粒。这时，舀油入碗或杯，冷后为白色固体，状如凝脂。猪油虽是替补出场，却可是“实骨挺硬”的荤油，而配给的都是素油。

猪油渣是熬猪油的副产品。碰到外公熬猪油，我和妹妹就候在厨房，打劫他的下酒菜。猪油渣吃要趁热，洒点盐，入口香脆，还咬得出未炸尽的油来。

曾参与朋友的《财富人生》节目，访过“领带大王”曾宪梓先生，他是金

利来集团有限公司董事局主席。在上世纪八九十年代，“金利来领带，男人的世界”风靡一时。他出身贫苦，回忆艰苦日子是买便宜菜落时菜，还有他至今心心念念的碎肉：“把它炸猪油可以炒菜，猪肉渣可以配菜，那是个很香很好的菜。”

家里的猪油，其实把它烧菜并不多；用起来相似用味精。上海人家常做紫菜虾皮汤，点睛之笔在放油，有滴麻油的，但多是放猪油。当油花涟漪于汤面，才算OK。同样场景还出在吃面，用筷子挑一小撮放入，就是最普通的阳春面，顿时别有滋味。当然，也有偏爱用猪油炒菜的，觉得这才香，这才味道好。

猪油在平常的汤和面中出奇，也在上档次的菜里能显身手。蟹季里，制作名气“乒乓响”的“秃黄油”，没它不行。听王宝和厨师说，烧蟹菜是一定要用猪油。一开饭店的朋友烧鱼也用，而且是现熬现烧；先把肉膘开水里氽，再入锅熬油，油出煎鱼。

到了春节，猪油更是一位少不了的角色。蛋饺是上海人过年必备的，形如金元宝借以讨口彩；一只只勾肩搭背，金灿灿地铺叠在热腾腾的砂锅。那时，上海人的蛋饺都是自家做的，做就要请出猪油；准确地说请它的娘——肉膘。但用不着熬猪油，直接上勺即可。先用一小块肉膘擦汤勺，揩过油后，再放蛋液；成蛋皮，放肉馅，合成饺。

被叫做“猪油”的肉膘，还现身在汤团。外婆做甜甜的黑洋酥馅子，要在黑芝麻里融入它。有了它，咬上一口是：嗅觉闻得了香，味觉品了清爽，视觉享受了黑洋酥从雪白糯米团里如泥石流滑出。

真是环球同此凉热，老外也知猪油的好。做蓝莓格子派的派皮时，虽放黄油，还要放猪油。只有放了它，做出来的派皮才会酥脆。

1997年在多伦多君悦皇朝海鲜馆，那橄榄菜炒带子，凉后现出白乎乎的油来，显然是猪油炒的。此时，大多上海人家已用精炼油，告别猪油。不用是为了健康，现在生活好了，“三高”多了，对荤油趋之若鹜转之不及。

虽青菜萝卜各有所爱，但该记着猪油对上海人的贡献；不仅只是对于小家。我在当财记记者时得知：1991年，上海食品公司还特建一个油脂经营部；扩大剥膘回收油脂业务以适应日益增长的市场需要。剥膘回收油脂，就是剥3厘米以上的膘，熬猪油。

四月，国内疫情好转，市场开始复苏。我国政府已时采取了一系列惠民生、促消费的政策措施，有效激发了城乡居民的消费潜力。

宅家期间，很多朋友到“盒马”网上定菜，生菜熟菜，手机一按，闪送到家，倒也方便了吃客。有人说现在生意难做，各行各业竞争厉害，其实呢，商家要多动脑筋，做活生意拉动消费有窍门。

曹杨八村农贸市场有一家卖河鱼的小摊，我的朋友杨兄生意做得很活，他每周两次半夜开着货车出发去昆山进货，清晨赶到上海出售，有时则请同行去昆山进货的朋友带点鱼虾来上海，他选购的鱼很有特色，有阳澄湖、洪泽湖、太湖、淀山湖等地来的鱼、虾、蟹。杨兄和他女儿网名“丫头”的拉了个“吃客”群，附近的老吃客近200人，还弄了个昆山水产微店，每天一清早发布鱼货信息，有籽虾、青虾、白虾、龙虾、水库花鲢、野生的鱼虾也蛮多，有河鳗、鳊鱼、扁鱼、黑鱼、黄鳝、塘鳢鱼、鲫鱼等，还有太湖大龙虾、昂刺鱼、穿鲈鱼等；兼营的海鲜有满膏皮皮虾、鲍鱼、蚝等。对于上班、老人等不方便的客户，摊主送货上门，还家里代加工把烧好的鱼虾送货上门。在群内，吃客还晒出自己

在井冈山，有一种竹叫苦竹，苦竹没有毛竹那样修长匀称，亦比不上凤尾竹的婀娜多姿，它瘦瘦的不起眼，叶片绿中带黄。它的笋儿，更无法跟肥嫩的麻笋相提并论。苦笋细长细长的，只有拇指大小，还有一种特别的苦味，比苦瓜还苦，但苦笋质地脆嫩、色白，清香，回甜滑口，尤其以春末入夏出土的笋筍为佳。

入夏，大山里溪水潺潺，竹香浮动，满山的笋拔节而出，肆意生长。苦笋也从土里蹿出，掰开小竹笋和苦笋的外皮，可以看到小竹笋是空心的，苦笋是实心的，如再尝味道，小竹笋宛如山泉般甘甜清雅，苦笋则味道苦涩。

扯苦笋要吃尽苦头，苦竹大多长在人迹罕至的深山老林里，林中几乎没有路，到处是荆棘野藤和蜈蚣百足，还有毒蛇出没，所以，采苦笋时，全身除了双眼外，头上要包头帕，手上要戴手套，衣袖裤筒也要用绳扎紧，从头到脚全要严严实实地捂着。

扯回苦笋，揉碎笋尖，分作两股，一股缠在右食指上旋转，随着手上下翻飞，笋壳去了一半，把另一半再缠在食指上三绕两转，娇嫩的笋肉露出来了，有的青绿，有的黄白，玉簪般可人，惹人爱怜。

宋代文学家、诗人苏东坡称赞苦笋“待得余甘回齿颊，已输岩蜜十分甜”；宋代另一大诗人陆游还亲自烹制笋，有诗曰：“蕙实炊明珠，苦笋饌白玉……山深少盐酪，淡薄亦味足。”

苦笋还可入药。李时珍《本草纲目》载“苦笋味苦甘寒，主治不睡、去面目及舌上热黄，消渴明目，解酒毒、除热气、益气力、利尿、下气化痰，理风热脚气，治出汗后伤风失音”，可见苦笋是医食俱佳的珍稀竹笋。

在缺少少盐的年代，老表吃有油的小竹笋煮酸菜都吃怕了，便不敢再拿苦笋当佳肴。它的美名远扬还是这十年八年的事。日子过得滋润了，总想换换口味，于是苦笋上了桌上了席。苦笋焯水后无论炒食、凉拌、熬汤、烧火锅，都味甘鲜美。素炒的小竹笋，满盘翡翠绿，人口鲜嫩爽脆，渗出微微的苦。

井冈山老表喜欢吃苦笋，苦笋炒酸菜，苦笋炒鱼干，苦笋炒腊肉等，自己吃得美，便想把它弄到山外去，让山外的人也尝尝。这一尝可就一发不可收，吃刁了嘴的山外人对这深山之物赞不绝口。起初，一斤苦笋也就一斤米的价钱，而如今，它的身价已跟猪肉不相上下。

苦笋之味，犹如回顾人生：初入人口时也许会感觉苦涩，难以下咽；待回味时，却让人体会到浓浓的甘甜。



袁晓赫

苦笋

袁晓赫

四月夕阳下漫步于辰山植物园。在竹林深处的小路边，蓦然间有几朵金黄色的小花映入眼帘，它们在阳光的照射下显得格外夺目。碧绿色的叶子衬托着花朵儿，有些茎秆上顶着朦朦胧胧的白色冠毛结成的绒球，如絮如纱。啊，那是蒲公英吧。记得左河水在思佳客里写过：“飘飘羽，逸如纱，秋来飞絮赴天涯……”看来蒲公英在春光下已耐不住寂寞了。

蒲公英是一种遍地生长的具有顽强生命力的野花。小小生命在田埂旁，石缝中，在生满幽绿苔藓的墙基上，在铺有古朴青瓦的屋檐下随处可见。看似这“无缘名分”的花，但我对它情有独钟，每次看到蒲公英，我脑海里总会浮现出一个画面，那是我儿时时在《收获》杂志中曾看过的，一个扎着小辫的小女孩跪在草地上，撅着小嘴吹着蒲公英。那毛茸茸种子散开，飘荡，就像打开了的小降落伞一样，随风飞舞，然后越飘越远……不知为什么，这个画面几十年来一直在我的脑海里。

有一次在呼伦贝尔大草原上，我看到了蒲公英。我惊讶在离上海这么远的地方还见到它。我忍不住在遍地的蒲公英中摘了一朵，脑海里又浮现出那女孩的画面。我悄悄地环顾了一下四周，毕竟我已经不是小女孩了，但我还是腼腆地想吹它。后来在德国的慕尼黑，我又一次看到了蒲公英，它与我在国内看到的是同样的模样。原来，在大洋彼岸也有蒲公英的身影。

在《本草纲目》里是这样记载蒲公英的：“小科布地，四散而生，茎、叶、花、絮并似苦苣，但小耳。嫩苗可食……主治：妇人乳痈肿，解食毒，散滞气，化热毒，消恶肿、结核、疔肿……但对阴虚体寒之人忌用。”而一些能识别蒲公英的人们也会在春天的田埂或路旁，挑一小篮子蒲公英回家做成凉拌菜，炒菜和汤类，还有的人做一些有蒲公英加肉馅的锅贴和煎饺等。用自己采摘的野菜做成的菜肴往往滋味特别鲜美，因别有一番情趣在里面。

蒲公英刚长出来的时候茎很短，几乎是贴着地面展开叶子的，绿色的边缘起伏的叶子分散在两侧。不久，茎秆就会渐渐长高，花苞在茎的顶端会开出黄色的小花，在阳光下金灿灿的。傍晚的时候，花瓣会闭合起来。几天后蒲公英的花朵慢慢凋谢了，在花蒂处结出白色的绒球。蒲公英不像名贵花卉那么高贵，它只有一身的纯朴，蒲公英也没有扑鼻的香味，但有着大自然特有的气息。

每株蒲公英都希望有属于自己的风。风能够带着它翱翔于天际，而它像一个舞者那样，随风飞向遥远的地方，天涯海角，随遇而安。当一缕清风轻轻地托起它时，蒲公英便知道它就要离开母亲的怀抱了。它也许是伤感的，但更多的是迷恋，是渴望，是去追逐自己的梦想。母亲或许也是伤感的，但它不会为后代设计要走的路，而只给它们翅膀，任它们自由地飞翔，散落到各个角落繁衍生长。

我想，最终被风吹散了蒲公英是快乐的。一阵风，一颗种子，一片蒲公英的辉煌。蒲公英，你的回忆里有风，而我的回忆里有你。

双桥（油画）

熊建奇



母亲的坛子菜

贺小林

一次朋友请客，特意点了一碟坛子菜。又酸又辣的坛子菜嚼在嘴里，使我想起了母亲做的坛子菜。小时候家里穷，坛子菜下饭的时日很多。

坛子菜的种类繁多，制作的工艺也极有讲究，原料大多是农村自家栽种的蔬菜。其中辣椒、生姜、大蒜头是必不可少的香料。在我家，做得最多的是豆角酱和辣椒酱。母亲这种勤俭持家的理念，使我们的餐桌日益丰富。

关于坛子菜的制作已忘了许多，模糊地记得豆角和辣椒摘下洗干净后先在太阳下略微晒干水分，然后把豆角切成一寸见长的条状，整齐地放在坛子里。每放一层，撒把细盐，再撒上姜末、蒜泥等香料。做好后用塑料纸密封，一般半个月后便能食用。揭开坛盖，扑鼻的酸味使人胃口大开。

真正使我对坛子菜没了兴趣，甚至于流露厌恶情绪的是读初中的三年。每个星期下午返校总要带上一罐坛子菜当作一个星期的下饭菜，坛子菜吃多了吐口水也能感觉到一股酸味。

许是母亲过意不去，偶尔也会在坛子菜里埋上一个用油煎得焦黄的荷包蛋，这个秘密只有我和母亲知道。那时的家境，一个鸡蛋可以换取五盒火柴或者一斤大米，母鸡下的蛋通常是积累到一定数量，然后全部拿到集市上去卖，能享受一个鸡蛋自然是再奢侈不过的事情。关于荷包蛋的秘密，母亲不让我说，怕引起一向节俭的父亲的嗔怪和姐妹们埋在心里埋怨。母亲不让我说，我也就一直没说，只是在领会到母亲用眼神暗示着油煎荷包蛋的存在后，我的鼻子一酸，大颗大颗的泪珠就会滚落下来。在学习成绩下降时，在畏惧生活的种种竞争时，一想起母亲，想起坛子菜里播撒的母爱，我就会获得一种无形的动力。

我知道，在偏远的山村，走出大山的路只有靠读书一条路。每次，走在崎岖的山路上，落寞的感觉不时侵袭身心，一种加紧赶路的潜意识支撑着我走过童年、少年，走出大山、乡间。

现在回过头来，我还得感谢母亲的坛子菜，是她养育了我，同时陪伴我度过了最艰难的日子。我身心的每一个细胞里都盛装着坛子菜，每一滴血液里都有着坛子菜的身影。还有那个我与母亲一直珍藏的秘密凝成内心深处对于母亲永远感动的泪滴。



十日谈

称心遂意乐淘淘

责编：龚建星

还退我二百元运费。呵呵，我总算为促进消费也出了点绵薄之力……

一下子买了12本书，心情舒畅。

换了一只大冰箱

杨忠明

烧好的鱼、虾、蟹的小菜交流互动。我经常买到野生塘鳢鱼、鳊鱼、河鳗，味道鲜美。有一次买到难得一见的青浦淀山湖里的野生激浪鱼（上海人叫鲫格朗鱼），尖头、眼大、细鳞，红烧一尝，鱼肉肥嫩。其实呢，现在上海要吃到野生鱼虾比较难，我就是冲着他家的野生活鱼虾去的。

朋友圈里的美食达人“玫瑰公主”做的是“接龙”形式的销售美食，利用微信小程序

功能，把震泽的老严酱鸭、油豆腐、定胜糕晒出来，推荐给朋友，喜欢的人可以一个个“接龙”买，点进美食图片下单付款，美食从吴江快递到家，生意火爆。这些都是成功的拉动消费的案例。最近，上海“老京口”烤鸭也拉了一个“老京口宠粉烤鸭群”，每周四开奖烤鸭一只，不多时有140个老吃客入群，搞活市场，八仙过海各显神通呀！

网上购物，大到小汽车，小到一只计时鸣叫器6元一只，免运费，都可以下单。广西小米蕉，20多元可以买10斤，下单后三天到