

算起来有三十多年啦，那一天我去了农科院，采访的题目叫做“上海蔬菜的今天和明天”。告别时，接受采访的王老师送我一件意想不到的礼物。

王老师和陈老头

胡廷楮

“茎椰菜”，他说，“过两年可能是菜市场里的新面孔。”
“很像花菜。”
“它们是隔壁邻居，花菜在我们这里叫做‘花椰菜’。”
从郊区回来，时间还早，便去老房子转转，拿出茎椰菜让妈妈看。
妈妈说：“吃惯了上海本地菜，不如尝尝。”起了油锅，炒了满满一盘。
两人你一筷我一筷。便有了体会：“外国人就吃这个东西？像是花菜的梗子。”

“王老师说就和胡萝卜一起，用开水里煮一下。配牛排吃。”
妈妈说：“总是吃一个新鲜。”
我说王老师还说到过很粗的芹菜，很小的南瓜，有各种颜色的辣椒，紫色的卷心菜，还有“水果黄瓜”“水果番茄”……

以后会有这样多的蔬菜，很是向往啊。想起灾难日子，我们用小菜卡。1961年寒冷的冬天，一天只有两分钱的菜可以买，而且要排队。
王老师的预言早就实现了，菜市场经常有新品种出现。个头大，卖相好。餐馆采购员和钟点工阿姨都直奔那些轰轰烈烈的摊位而去。
我经常在附近菜场中寻找的，是那些说浦东乡音的新场农民。
新场来的菜农很笃定，他们只卖本地时鲜菜。他们的菜摊最小，东西最不起

未向我们的 小康生活 | 百家话小康 |

如果问我童年时哪件事印象最深，那就是每天晚上一家人必在一起吃晚饭。我家一只红木的八仙桌，四周放八只骨牌凳，祖父、祖母是一家之老长辈，坐朝南的位置，父母亲则坐在祖父母的右侧，子女坐其他两侧，我是父母最小的儿子，固定坐在朝北靠右的位置。合家围坐吃晚饭在我心目中似乎是一天之盛事，动摇不得。
长大了，家庭的规模逐渐变小，我们全家一起吃晚饭的常规依然保持不变。然而，最近几年的情况彻底变了，大家都似乎太忙，全家一起坐下吃饭几

乎成为一种奢望。
科技高度发达的网络时代，信息最重要，这一点毋庸置疑。问题是人们不由自主地把及时获得信息放到了至高无上的地位。其实，获得信息的重要绝对不等于说面对面的沟通不重要，恰恰相反，后者可能更为重要。研究早已证明：面对面的沟通不仅是幸福生活、美满婚姻的保证，更能减少罹患抑郁症、焦虑症及阿尔茨海默症的风险。

夏天意味着蝉鸣、动不了的风、滚烫的柏油马路，但这些都不是夏天最可爱的地方。一说夏天的期待，重头戏可就当仁不让地落在了西瓜身上。
西瓜看上去是种普通瓜果，到了夏天那水果摊上到处都是，但西瓜的讲究可不少。先要琢磨品种，究竟是鼎鼎大名的8424还是无籽西瓜，不意地去瓜摊问一句，可不就是在这道关卡上同小摊老板打了个平手。接着要说那瓜瓤，有人爱吃沙软的瓜，说口感像冰沙，讲究一个糯，也有人偏好肉质更脆的瓜，一咬一口畅快，爱吃沙瓤的可不能买到脆瓤的，爱吃脆瓤的大多也碰都不碰沙瓤的，这可真是买瓜的第二道关卡。第三道关卡是瓜的外形，自然是要滚圆的，花纹漂亮，颜色新鲜，没有裂缝，那种小学课本上常说的为了运输方便而长成方形的西瓜基本是见不到的，稀奇古怪的瓜只存在于书本和图像上，真到挑瓜的时候，人人都爱拣最圆的那一个。最后，也是最重要的那一步就是敲西瓜。弯腰凑近“万瓜丛中一只瓜”，屈指手指，指关节朝瓜的表面轻轻一叩，哟，听这声音，砰的一下，准是个好瓜！敲的时候

一起吃饭

周炳揆

要做到面对面的沟通是需要创造条件的，让全家围着桌子一起吃晚饭是个极好的选项。规矩一旦订立，上班族或可在上下班时间上作些微调，尽可能在这天早点回家和配偶、孩子一起吃晚饭、聊天，不亦乐乎！如果在家吃晚饭难以办到，那不妨尝试全家一起用早餐。
显然，一起吃饭的终极目的是家人可以在餐桌上交谈，彼此了解得怎么样，有什么问题需要解决。当然，最好有一个共识：吃饭时关掉电视机，把每个人的手机置于静音位置。

眼。他们有些什么？那些胖乎乎的“肉黄瓜”，那些可以用来做“捏落苏”的茄子，那些冬天里菜帮冻裂的“矮青”，那些瘪塌塌的“灯笼辣椒”，那些小小的粘着黑色泥土的洋山芋，那些细细的菜梗黄色的本芹。他们的刀豆上有一根红线，他们的豇豆有一层浅浅的玫瑰红。冬天有一寸半长的小菠菜，春天有两寸不到的鸡毛菜……当令时节，他们还会带来一小箱自家树上的桃子、蜜梨，一个两个西瓜和三个五个青皮绿肉甜瓜……
那是在三十年前就有的品种。那些灾难的日子里吃不到、走出灾难之后又不是每天吃得到的菜。
“晓得你们都会来买我的菜。”新场陈老头说。他以说一口本色上海话的老头老太为菜场知音。
“统是自家地里的出产。老兄弟淘里种啥，吾就卖啥。统是夜里备好，吾早上四点半爬起来，装了车子，运过来咯。米苋叶子上还有露水，统是只掐一点点嫩头，糯咯。”
他给我一瓣蒜。“弄一只皮蛋，小老酒咪咪，一大碗饭就下去了。”
疫情期间，他一天隔一天摆摊，没有脱班过。
初夏某日，他说：“今朝有一点蚕豆，自家地里的本地豆。有点年纪的人晓得，日本豆吃没选种鲜味。”
禁不住诱惑，称了三斤。坐在菜场的长凳上，剥壳，将一塑料袋的豆壳还给他：“吃依个肉，还依个壳。”
“逃勿脱咯。”陈老头便笑，“本地菜，一个么糯，一个么鲜，一个么嫩……”他看穿了我们在某种惯性里生活。无论是当年农村灶头、弄堂的煤球风炉，还是今天的燃气灶，我们都被那一片水土默默无声地调养。
他从后面的箱子里拿出一棵雪白的花菜说：“本地的，斜好。弄点肉片炒炒？”
买下那棵花菜，立刻想起当年和妈妈津津有味品尝“茎椰菜”。它现在叫做西蓝花，隔壁摊头上就有。

最常见的甜味

荒知

西瓜的好坏，这敲瓜的精髓可就在装模作样地“敲”这个动作本身上，把这买瓜的日常“敲”出了一股子仪式感。
买完瓜，塑料袋装好，大汗淋漓地抱着瓜回到家中，便是该如何吃这瓜的问题了。我总贪图方便，要干脆切开，直接用个勺子舀着吃，最好是切好块放在碗里，不知不觉就满肚子晃荡起一汪甜水。在以前，流行用井水把西瓜“凉一凉”，先去井边打一桶井水上，把西瓜一整个都浸在桶里，晚上等到全家人都齐了，才能围着餐桌等长辈切开

西瓜。对半切开，水灵灵的瓜瓤便随着一声微小的裂声亮相，当家人再把它切成立起来的三角形西瓜片，放在餐桌正中央。自然，人人都想抢到一块最大的西瓜。如今吃上西瓜的人多了，西瓜的甜味可一点都没被稀释。会做生意的水果摊更机灵，它们通常都开在办公楼和学校的附近，卖的不是一个西瓜，而是西瓜块。他们早早地把西瓜切片，丢掉瓜皮，只留下瓜瓤，切成刚好能一口一块的大小，装在透明的一次性塑料盒或者杯子里，以供学生和办公室白领们在困倦之余解馋。西瓜接地气，它不像在日本那样“身价不菲”，在这儿，它是大街小巷夏天最常见的甜味，各种花样随着西瓜层出不穷，从幼童手中的西瓜味棒棒糖，到年轻人爱吃的各种西瓜味冰激凌和绵绵冰，无奇不有。有旧书说它解暑去热，是夏日绝佳的瓜果，可人人心里想的都是西瓜解不解暑不重要，好吃才最重要咯。

十日谈

瓜果季 责编：杨晓晖

娃猫着腰，像模像样地当起了“小瓜农”。

不久前出门下楼，看到邻楼的邢大爷在他家门前的花圃里浇花。蓦然间，我发现他侍弄的那些花草竟然郁郁葱葱地开起来了呢。他门前的公共花园里赫然竖起了一个用木棍和废弃钢管搭起来的简易葡萄架，上面爬上了枝叶，那大叶子十分茂盛，中间已经现出了一些青绿色的果实，俨然是个新景致。
“邢大爷，你这葡萄架弄成了啊？”
“嗨，没事儿干啊，浇浇花种个果儿，也不一定会长什么葡萄出来，就是个乐儿。”邢大爷美滋滋的。他那些花草周边让他侍弄得干干净净的，几盆花整齐排列，一旁又用砖头码得高高的，上面搭上一块木板，板子上又是几盆小盆栽。邢大爷是我们楼前街边那家复印店的老板，多年来我只要有复印的需求总会去他店里，这一带的居民都跟他熟识。今年疫情发生以来，给他看店的年轻两口子是湖北人，回不了北京，复印店就不能复工。几个月下来，虽然生意不能做，可邢大爷的园艺却是大大。经过了寒冬以后，看着这些绿油油的草叶和绚丽的月季花，邢大爷这抗疫生活明明是过得有滋有味。

长本事的可不止邢大爷，朋友老颜夫妇俩更厉害了。老颜的夫人小燕，退休的国企办公室主任，偶然掌握了给家人理发的“高等技术”。提起这个，小燕满脸都是骄傲：“疫情一来不要紧，我爸爸、老颜，还有儿子都没地方理发了，理发店都关张了。就看见老颜他们的头发越来越长，眼看着都快编辫子了。我没办法，去买了一个电推子，勇敢上手！”我说怎么有一回看见老颜的后脑勺像让谁三剪子砍成了几

层楼梯似的，原来是小燕在练手儿呐。后来小燕的手艺日渐精进，不但给老颜理，给老爹儿子都敢下手，且有型有样，为此受到全家的表扬。老颜说，不错，以后头发就让她理了，方便还省钱，经济又实惠。
老颜还告诉我，他现在本事也不小，能给安泊尔洗澡了。我挺惊讶的：哟！这都行啦？我早跟你说可以自己给狗洗澡，你还一直不肯动手。安泊尔是他家的牧羊犬，一只五十多斤的大宝贝。平日常都是带狗上宠物店洗澡、掏耳朵、剪指甲。这回麻烦了，有好几个月宠物店也关门大吉。直逼得老颜赤膊上阵，在家拿着淋浴喷头给狗洗澡。安泊尔不是小狗，给它洗澡和给个大人洗澡差不多，每次都弄得浑身湿透，气喘吁吁。那也不能有怨言，那可是自家的宝贝啊！与此同时，他们夫妇俩每天还带着大狗下楼遛狗，经常跟着狗撒丫子跑。据说有一回他儿媳自告奋勇要带狗下楼去，结果安泊尔一出去就开始疯跑，牵绳的儿媳完全跟不上速度，生生的让狗给拉得摔了个嘴啃泥，脸都给蹭破了，回家气得直哭。不过还别说，就这几个月天天给狗当保姆，老颜那肚子的确是明显见小了。

塞翁失马

吴霜



这是一段逝去岁月的经历。 倒塌的树木要将其烧掉才能种东西，当地人称为烧坝，西双版纳的旱季是烧坝的季节。那些在雨季时砍坝倒下的大小树木、蓬竹、草藤在旱季已经让太阳晒得焦黄。
一早我们上山，晨露中的山坡在阳光下闪着晶亮，站在朝阳的位置，举目瞭望，不见晶亮的地方记在心里，然后便去那里，不闪晶亮，一定是没有倒下的树木或者是树木稀疏之处，等到烧坝，火势到此便会被阻，所以必须将茂密的地方的树木挪过去，将空处补充，使其与别处连成一片，这是要有经验的，多少大的空处要补充，多少大的地方可以忽略不计，以免无谓的劳动。一上午的工作便是这种补充空地，午饭饭后下午一时左右，此时山坡上所有植物都被晒得几乎要冒烟，甚至可以听到那些枯枝败叶在吱吱地作响，这时便是烧坝的最佳时候了。
每人找一根干透了的竹竿，一米多长，头上用砍刀劈开若干道叉，就是一柄理想的火把。开始烧坝，每人一个火把，相隔三五十米，点火，烈日下干柴烈火，风助火势，漫山遍野瞬间便成了一片火海。这是我们最舒心的时候，找个树荫处，点上一根烟，或坐或躺，看着一望无际的熊熊火焰，非常地有成就感。一般来说这么一把火，不出意外便可一直烧到下半夜才会熄灭，夜里回到生产队，远远地遥望那山火景色还是十分壮观。好多年后我去日本京都，8月中旬盂盆节，当地习俗在东山等五座山上点上一个“大”字形的篝火，可那壮观程度则远远不能与我在云南烧坝时的情景相比，逊色多多呢！
第二天再如昨天一般烧另一片山，这样一个星期为一个段落，重新回到第一天烧过的山坡，这时烧焦的炭灰已经冷却，满目漆黑的山坡上已经绽出点点的嫩绿，那是野芭蕉的芽片，生长速度极快，当地有句谚语叫火烧芭蕉心不死，看来是十分确切的。生命力如此之强大，实在令人感慨不已！
在焦黑的山坡上进行第二次烧坝，这活就比第一次艰苦多了。首先要在没脚深的炭灰中将那些没有烧尽的树枝用砍刀砍成一段一段，再将其堆在一起，叠成一堆堆的篝火，一般篝火都找一棵烧倒下来的大树，因为大树搬不动，只好在这树的根部堆上柴火，这样烧起来便能引燃大树，那横在地里的大树犹如一根巨大的香烛，燃烧起来几天几夜不熄。篝火从早上开始堆，一般干到晌午，烈日下汗流如雨不停用手抹汗，每个人的脸都如涂了黑漆似的髹得黝亮。老规矩下午一点左右开始点火，一堆一堆地点也要比第一次烧坝麻烦且费时不少，点旺了篝火，我们也就差不多收工了。天黑了，那一堆堆的篝火蔓延好几里，是那个季节一道靓丽的风景线呢！篝火烧即便是播种季节了，因为我们还得养活自己，种花生榨油、种芭蕉芋和木薯作为饲料养猪，种菜等等。那炭灰便是天然的肥料，我们只要播种不用再费心管理，到时候便会有一个不错的收获！
种下的庄稼发芽，那山坡望去又是翠绿翠绿的了。哦，野火烧不尽，春风吹又生！

爽心园
夫俩每天还带着大狗下楼遛狗，经常跟着狗撒丫子跑。据说有一回他儿媳自告奋勇要带狗下楼去，结果安泊尔一出去就开始疯跑，牵绳的儿媳完全跟不上速度，生生的让狗给拉得摔了个嘴啃泥，脸都给蹭破了，回家气得直哭。不过还别说，就这几个月天天给狗当保姆，老颜那肚子的确是明显见小了。
疫情期间，我们每个人的日常工作都相应有所减少，呆在家里保平安成了我们的日常，于是就出现了一个情况，和周边邻居见面的机会大多多了起来，以前不大见到很少说话的如今都熟识起来了，仿佛回到了以前胡同里的日子，邻里之间犹如一家人，交流日渐增多，气氛倒是温暖了不少。
我家里的阿姨住在燕郊，属于河北，几个月都不能来上班。我就天天带着两只狗宝宝下楼遛弯，经常和邻居们沟通闲聊，最喜欢的是和邻楼的美丽讨论怎么包饺子这件事，肉馅放多少合适，是只放韭菜呢，还是加一些白菜口感更好，我发现

蓝色夏天 (插画) 铃木英人(日)



蓝色夏天 (插画) 铃木英人(日)

蓝色夏天 (插画) 铃木英人(日)

蓝色夏天 (插画) 铃木英人(日)

烧坝

祝子平

蓝色夏天 (插画) 铃木英人(日)

蓝色夏天 (插画) 铃木英人(日)

蓝色夏天 (插画) 铃木英人(日)