

新民晚报

星期天夜光杯 / 夜光杯

拜托了，好心人

简平

前几天,我的病友星星打来电话,她的声音里满是激动。星星也是胃癌患者,2013年1月动了全切手术,那时候,她过得很艰难,好在有亲人一直陪伴在身边,其中就有她养的宠物狗麦兜——真的,星星就是把麦兜当作亲人的。

麦兜是条软毛梗,模样就像温驯的绵羊,看上去就暖融融的。麦兜是2006年12月由星星的女儿抱回家的,它才两个月,尾巴被人斩掉了,这让从不养狗的星星生出许多的怜爱,她精心地喂养它,看着它一天天地壮实起来。麦兜很通人性,用星星的话说,除了不会讲话,就是个聪明的孩子。星星动完手术后开始化疗,心情不免有些低落,闷闷不乐,麦兜便时时陪护着她,陪她看电视,陪她散步,她休息时,麦兜就趴在一边,一动不动地看着她,电话铃声响了,就提醒她,饭菜做好了,它也会催着她去用餐。星星无法想象,有一天,如果没有了麦兜,她会怎么办。

2019年夏天,星星的丈夫病重,住进了医院,星星无暇照看麦兜了,经人介绍,只能花钱把它寄养到长兴岛上的一个农庄,她想等丈夫病愈出院后,再将它领回来。可世事难料,丈夫不久后撒手人寰,而星星自己也被查出肿瘤转移,在该年年底又动了一次脾脏切除大手术。星星躺在病床上,格外想念麦兜,她想要是它在身边,它一定还会像以前那样地陪伴她。她决定待来年春暖花开的时候,去一次长兴岛,看看麦兜,并把它接回家来。无奈,来了疫情,这个计划一拖再拖,直到去年12月,上海癌症康复俱乐部组织病友们去长兴岛观光旅游,星星想这次可以如愿以偿了。

得知星星真要去长兴岛了,介绍人这才告知了真相:疫情期间,麦兜走失。星星听后心疼极了,她很长时间神思恍惚,无法放下心来,想着各种各样的办法,企图找到麦兜,可她知道希望渺茫。今年元旦,夜很深了,但星星就是睡不着,心里牵挂着麦兜,于是,她打开手机上网浏览,奇迹就这样不期而降——她在新浪新闻视频里看到了麦兜。那个视频是一个网名叫“农村暖男哥”拍的,他在视频里说,他在路边捡到了一只样子如同绵羊的流浪狗,又脏又臭,他心怀惻隐,把它抱了回去。视频里,这位暖男哥在帮流浪狗刷毛,但狗狗非常胆怯,害怕得几度躲避,暖男哥只好开车将它带去宠物店,剃了毛、洗了澡后的狗狗精神多了。星星直直地瞪大了眼睛,这不就是麦兜吗?她立刻将视频发给了女儿,女儿反复看了这条没有尾巴的软毛梗后,予以了确认。这样,星星就给我打来了那通激动的电话。

我也看了视频,听暖男哥的口音似乎是四川人,我让星星给他留言。星星发去了非常诚恳的文字:“我认出这是我家走失的狗狗,它的名字叫麦兜,先前由于我家里发生变故,只得将它寄养在长兴岛的一个农庄。我看到您的视频后,激动极了,我终于又看到了日思夜想的麦兜,您对它照顾得这么好,我要衷心地感谢您!不知道您不能告诉我您在哪里?如有机会,我想去看看它。”不日,暖男哥发来了回复,他说自己在宜宾,确实是在路边捡到那只流浪狗的,他不知道这条狗狗如何会从上海的长兴岛千里迢迢地来到宜宾。他说他其实还收留过别的流浪狗,如果有朋友喜欢,便让抱走,而星星的这条狗也有了新的领养人。

星星又给暖男哥留言:我很高兴,有人领养了麦兜,如果方便,能否告知我领养人的信息,我不会要回狗狗,我只想知道它现在生活在什么地方。暖男哥还没回复。星星很想对他们说:拜托了,好心人,请你们善待我的麦兜。



上海面临东海,民谚道:“春有黄鱼,夏有乌贼,秋有海蜇,冬有带鱼”。儿时的1963到1965年是带鱼和乌贼的高光时刻,上海人戏为“一长一短,一白一黑”撑市面。而“内坚肥腴、色如黄金”的黄鱼,则是年年春节的当红头牌;此时又恰逢“梆子花开首来”的“南洋鲜”渔汛。石首即黄鱼,因头内有两粒色玉如石的小骨得名。

今年春节是防疫不松,大多菜商在沪就地过年,保证各类食材新鲜供应。就说水产品,春节期间每天供应品种140个以上,总量超过1000吨。计划经济时,吃鱼靠凭票,有段辰光凭俗称“小菜卡”的副食品购买证。1982年春节,为大家吃到黄鱼:大户(户口簿5人以上)配给的2公斤花色鱼券中,可买黄鱼1公斤;小户(4人以下)的1.5公斤花色鱼券中,可买0.75公斤。到翌年春节,配给黄鱼不分大小户,每户统统1公斤。这样,年夜饭就有了只大菜,年年有余也有了落脚载体。

黄鱼买来,外公多烧糖醋黄鱼,偶做大汤黄鱼。鱼胶洗净贴板晒干,另做炒素用。鱼身开刀,拍菱粉,开油锅炸至金黄,捞起沥干。再入锅,放水、葱姜、料酒、酱油、糖和醋等调料,配以小豌豆、笋丝、胡萝卜丝、肉丝。起锅前勾芡,上海人叫“汁腻”。糖醋黄鱼外脆里嫩,酸甜可口。如做大汤黄鱼,拿雪里蕻咸菜搭档,再配笋片。老底子做这道菜,有名气的是甬江状元楼和鸿运楼。

黄鱼在上海人心中值价钱,老话有“筒中被娶舞三台”,要典卖冬衣买黄鱼。大、小黄鱼与带鱼以及阿拉叫“鲞鱼”的鲞鱼,同为上海人吃的海鱼“四大名旦”。大黄鱼那时全凭海里捉,年产量在1976年后急降;小黄鱼在1979年后已不成渔汛。上海水产品1979年4月10日起议购议销,但海鱼“四大名旦”和七大淡水鱼不列其中。到1983年3月,只有大、小黄鱼不议销;9月又加鲞鱼。一年后,又改为大、小黄鱼。

在一个相当长的日子里,捕捞量排第一的带鱼为上海人餐桌上主打海鱼。带鱼在1963年冬汛期是汹涌小菜场,12月15日创下日销近850吨的峰值。进入1964年,带鱼高产势头更旺。自6月11日开始,鲜带鱼打7折。到21日,买带鱼1斤酱油票1两(31.25克),今天听起来像是“捏鼻头做梦”。直至1965年二季度,还在动员吃已三次削价的带鱼。

为帮大家翻花样,上海市饮服公司专出《带鱼食谱》。各帮厨师推新品,

上海人的海鱼

袁念琪

有广帮咕咕带鱼、川帮干烧带鱼,有带鱼片、条、丁、丝、块领衔的带鱼菜几十种。外公把大带鱼头尾清蒸是宁帮做法,中段红烧或油煎算本帮手段;自创的萝卜丝烧带鱼别有风味。

我欢喜清蒸带鱼头的脑子,咬开一吸;软软鱼脑随汁水入口,味道极鲜!上海人叫人笨,比喻为“黄鱼脑子”;没说带鱼脑子。黄鱼脑子我也爱,大小与带鱼半斤八两。研究早已证明,聪明与否同脑容量大小无关。上海人拿鱼脑说事,台州人则看重鱼嘴:孩儿开荤,女吃鲞鱼嘴图长“鲞鱼嘴”,那嘴如同樱桃嘴。男要吃大黄鱼,借它一张大嘴吃四方,日后财源达三江。

说起来,吃鲞鱼嘴的机会比带鱼少比黄鱼多。红烧为主,开油锅煎;油配给要省着用,有时还靠熬猪油补充。与家里不同,西餐馆用它做熏鱼,名曰“烟鲞鱼”;以新雅和德大的最佳。

上世纪70年代,带鱼产量下滑且鱼小型化,主角成稀客。在它与其他海鱼“名旦”风光不再时,斜刺里杀出两匹“马”:马面鲀和马鲛鱼。马面鲀即马面鱼,上海人叫“橡皮鱼”;要剥了皮吃。它来自东海中南部和对马、五岛新渔场,1973年探捕,五年后产量达6万吨,成为仅次于带鱼的主要捕捞对象。到渔汛期,产量占渔获比例中的第一。

家里不买橡皮鱼,吃的是又叫“青占鱼”的马鲛鱼。把雪里蕻咸菜切碎撒鱼上,蒸了蘸醋吃,颇有蟹肉味。1982年2月起,每户每月凭证供应的1公斤花色鱼中,就有马鲛鱼;而橡皮鱼敞开供应。

一马凭证一马放开。没想到,貌似身段失落的橡皮鱼却全身是宝:有各种口味烤鱼片,油炸鱼、鱼排和鱼松罐头,做鱼糜制品有鱼发和油炸鱼圆、鱼香肠及鱼糕;肝大含油量高做鱼肝油,头皮和内脏做鱼粉,鱼皮做可溶性食用鱼蛋白,还能制成蛋白胨等医药制品和化学试剂。



我的乌兰牧骑 (油画) 张可扬

上戏院长黄昌勇、同济大学中文系的汤惟杰教授和我在新天地喝咖啡。昌勇问汤惟杰:“你说历史剧,由谁写最合适?”老汤和我都还没有想出答案,昌勇毫不犹豫地说:“一定要是一个历史研究者。”

黄昌勇创作的话剧《前哨》近期搬上舞台,为了这部描写左联五烈士的作品,他一度闭关创作,每天12小时打磨剧本,不见来客,如今新剧上演,才有了和老朋友喝咖啡的时间。我们相识也有十多年了,那是在同济大学里吹牛闲扯的岁月:我是跑去组稿的小编辑,中文系的张生教授刚把美国著名的华裔剧作家黄哲伦的《蝴蝶君》译成中文,惟杰兄在苦苦地寻找资料进行上海老电影的研究,昌勇除了现代文学的研究工作之外,一直怀着一个剧本创作的梦。我们在同济的“三好坞”喝咖啡,他们几个大谈现当代文学的文人掌故,天花乱坠,绘声绘影,像亲眼看到似的,我都听傻了。

“刘和平跟我说他为了写《北平无战事》做了几年的研究准备工作,基本上成了那一段历史的研究专家。我对左联五烈士已经断断续续研究了30年,《前哨》的效果会很真,惊心动魄。”咖啡喝完,临分手的时候,黄昌勇再三嘱咐老汤和我一定要去看一下《前哨》。

我和老汤一起步行回家,老汤忽然对我说,左联五烈士中胡也频、丁玲夫妇的旧居就在新天地附近的淡水路上,何不去探访一下?淡水路,南起建国东路,北迄延安东路。1922年筑路,曾名衡山路、萨坡赛路,1943年改称英士路,1946年更名南通路,1950年改为今名。我们看到在淡水路260号立有铭牌“胡也频、丁玲旧居”,不远处淡水路268号也立有铭牌“红黑出版社旧址”。

老汤告诉我,胡也频出生于福州的一个戏剧世家,1924年在北京认识了丁玲,次年两人结婚,1928年他们来到上海,搬入了位于淡水路上的旧居,并在不远处与沈从文一起创办了红黑出版社。施蛰存曾回忆自己当年拜访红黑出版社的情景:“从文都在屋里写文章,编刊物,管家。他们三人中,丁玲最善交际,有说有笑的,也频只是偶然说几句,帮衬丁玲,从文是个温文尔雅到有些羞怯的青年,只是眯着眼对你笑,不多说话。”在淡水路上,中国文学史上颇为重要的三个青年人交汇在一起,发出耀眼的光。可惜,仅过了几年,1931年1月初,胡也频被捕,2月7日,包括胡也频在内的左联五烈士在龙华遭枪决。随后,沈从文听从了徐志摩的建议,前往北京靠手中的一支笔谋生。丁玲则继续投入了胡也频未竟的事业。之后,文学、爱情、革命成为了丁玲一生的主题。沈从文一生坎坷,晚年以文坛“出土文物”重获重视,沈先生笔下倒依旧是宠辱不惊,保持着他一贯素静悲悯、舒卷合度的风格,徐缓的畅流里兀自守住了作为文化人的尊贵。

我和老汤边走边聊《前哨》。戏剧是黄昌勇的执著,他把他对那段血雨腥风时期的理解铸成《前哨》的魂魄藏在剧本的文字里,恍同隔世,又犹如目前,没有说教,有的只是属于人性的真诚情感,在他戏剧语言的阐释下,萧萧风过后,让你体悟那个时代理想主义者的悲欢交加。

做完菜,我和老师一起把饭菜端上桌。看着屏幕另一头,我和老师做菜的时间,外婆一个人做了满满一桌菜,全家人正在饭桌前开怀畅饮,家人还时不时地和我对话。令我惊喜的是,外婆也做了这三道凉菜,说是替我为家人做的。看着家里饭桌上的食物,我仿佛正坐在家里,和家人说说笑笑。老师和家人尝了我做的菜,很照顾我情绪地夸菜好吃,且吃了很多,我一时不知道该怎么表达内心的感动。我尝了一口折耳根,竭力隐藏的泪水还是从眼角流了出来,食物的酸味和辣味就像连接我和家人的桥梁,与舌尖上的味蕾碰撞的那一刻,我回到了家中,在外地遇到的种种困难也在和家人拥抱的一刻悉数消散。

《舌尖上的中国2》里说道:“中国人总是善用食物来缩短他与故乡的距离。”的确,虽然疫情使我们与家人的距离变远了,但是食物里面蕴含的家的味道,是永远不会被山水隔断的。

新年虽然不能飞去和孩子们团聚,还是上了孩子们最爱的菜。

萧萧风过后的淡水路

沈琦华



十日谈

我家年菜
责编:徐婉青