

# “乌龟车”

陈建兴

上世纪七八十年代,活跃在上海大街小巷的“差头”,罩了只淡绿色的铁皮壳,顶部是厚帆布做的,因外形有点像只乌龟,弄堂里的人都叫它“乌龟车”,有的孩子叫它“拉嘎下”(上海话“癞蛤蟆”)车。

弄堂里宋家的二儿子在出租车公司是开乌龟车的,他回家吃午饭时,车子停在自家的门口,我经常钻进“白相”,模仿司机开车的动作。乌龟车是没有方向盘的,只有脚踏三轮车的那种手把,前面只能坐驾驶员一人,后面可坐两名乘客。

乌龟车不是随手招摇的,用车要到医院、公园、车站、码头等租车点登记,记得当时好像是一角五分起步,以后三分钱一公里。那年头,弄堂里的人都不怎么富裕,出门要么走,要么骑自行车,或者坐公交车。只有谁家媳妇要去医院生孩子,才会舍得花钱去叫乌龟车上门来。我经常在家门口看到乌龟车开进弄堂,产妇纱巾披头,怀抱婴儿,旁边坐着自家妈妈,颠簸着开在弹路路上。产妇的老公却踏了一辆“老坦克”跟在乌龟车后面,“老坦克”的车把上挂着用网袋袋着的竹壳热水瓶、搪瓷杯、面盆、肥皂盒等,“啵啵啵”地踏着。

乌龟车虽然有些简陋,坐在里面闻着汽油味重,但小巧灵活,在狭窄的弄堂里畅行无阻,偶尔乘乘价也能承受。弄堂里的人有时去老北站乘火车、去十六铺登船,因行李又多又重,也会叫乌龟车上门。逢年过节,各地回来的知青,拎着大包小包,装着黄豆、香瓜子、山芋干、大米等,沉甸甸的,也会叫辆乌龟车载着行李回家。乌龟车尾有一块后盖可以翻下,是专门为载货而设计的,几只旅行袋叠起来,用绳子捆扎好,也是蛮结实的。母亲通常去杭州弟弟家都坐13路电车去老北站。

一次,她身体不适,哥去中山公园租车站点,叫了辆乌龟车要送母亲去车站,母亲一听开一站路要三分钱,死活不肯上车。车开到长宁支路口,母亲嚷着又要下车去乘13路电车,被哥死死拉住,才未能如愿。到了老北站,一结账,要一元多,母亲拉长着脸,把哥一顿数落,说他是败家子,一角的电车票变成了一元的“差头”票。哥很是委屈,却不敢出声,摸索着从裤子的表袋里掏出一张不知藏了多久的一元纸币付了钱,耷拉着脑袋回到了家里。以后,母亲再也没有坐过乌龟车,哪怕去万航渡路上的同仁医院开阑尾炎,也是蜷缩着身子坐在哥的自行车后座上去的。

乌龟车开进弄堂,玩游戏的孩子总要纷纷躲开,偶尔,一大帮孩子也会扒着帆布窗跟着车跑,开心得不得了。有时,我们也会使坏,一齐发力,使劲拉住车子,乌龟车马力不够,居然开不动了。司机跳出车子要来接我们,我们早就逃进小弄堂里去了。司机骂骂咧咧刚启动,我们又一拥而上想去拉车,直到被邻居们喝止才松了手。有时,乌龟车太重抛锚了,弄堂里大大小小的孩子才会上前帮着推车,直到乌龟车重新发动起来,我们才放手,可好几个孩子被黑烟熏成了“蟹壳脸”。

乌龟车开起来蛮灵活的,转弯时车速过快,后轮会腾空,坐在里面的人有点“吓丝丝”的。一次,我在秀水路看到一辆乌龟车撞翻了路边的葱姜摊后,侧翻在一边,此时,从乌龟车里爬出的乘客,拍打着身上的灰尘,摸着额头上的肿包,气喘吁吁地对驾驶员说:还要付车费吗?驾驶员连连摆手,乘客一边摸着额头,一边嚷着触霉头,朝着旁边的弄堂深处走去。路边几个打着赤膊的小伙子走到车前,对着司机说,路依推一把吧,“一、二、三”,合力将侧翻的乌龟车扶正了。司机盯着车前后看了又看,也未见有什么损坏,发了一圈香烟后,便重新发动,叫着“谢谢侬,谢谢侬”开走了。

那时候,弄堂的年轻人结婚,新娘一大叠五颜六色的绸缎被子是靠黄鱼车踏到婆家的。新婚那天,有的新娘是坐着新郎的自行车上门的。有一天,我放学回家,却看到一辆乌龟车贴着双喜字开进来。从娘家到婆家,只有几百米,却坐着乌龟车出嫁,倒也别有新趣。“噼啪噼啪”的炮仗落下后,把乌龟车的挡风玻璃炸出了一条小裂缝,马路上有邻居阿婆出来圆场,“碎碎(岁岁)平安哦、碎碎(岁岁)平安”,新郎也非常爽快,给了驾驶员一包红双喜烟和几包喜糖,还赔给他一元钱。驾驶员问邻居讨了几张伤筋骨膏贴在了裂口上,把车开出了弄堂。

别小看这小小的乌龟车,它承载着许多上海人的美好回忆呢。



马卡龙是西点里的“小鲜肉”——小巧玲珑,外表光鲜,性感饱满,层次丰富。马卡龙又有点沧桑感——至少在17世纪的欧陆就已诞生。小鲜肉和沧桑感在马卡龙身上交集,令人联想到法国总统马克龙(Macron)和夫人。作为一对模范夫妻,他们真诚,坦然,不惧世俗眼光,让人不仅没有感到违和,反而觉得是种范儿。世人用尊重的眼光看待马卡龙,当然也会用同样的眼光看待马克龙。

然而,我告诉你,正宗的马卡龙原本完全没有小鲜肉的状态,剩下的只是沧桑感,对,就像中国人喜欢吃的桃酥,你相信吗?之前我也认定小鲜肉版的马卡龙具有唯一性,说世界上还有像桃酥那样的马卡龙,等于说上海地下打出了石油,谁信?

不过,桃酥版的马卡龙确实存在,不仅几百年前如此,现今还是如此。

我看过描述法国古城圣爱美隆风光的一则视频。该处历史悠久,最早可以追溯到史前时代,世界自然文化遗产,离波尔多中心区域35公里,是波尔多最大的著名葡萄酒法定产区。那里有个老

包天笑《钊影楼回忆录续编》(大华出版社1973年9月版)中有一篇《记丙子同庚会》,文末附带提及甲午同庚会,说参与者都是“甲午那一年生”的,因“前清战败于日本,也是中国可纪念的年份”。有意思的是,由于聚会当日为1943年中秋节,与会寿翁恰好虚龄50,又共有20人参加,故称千龄会。

时光荏苒,几十年岁华如白驹过隙,匆匆而过。2016年底,“甲午同庚千龄会”聚会地旧址在康平路1号正式挂牌,然而此地原是千龄会组织者之一李祖夔故居,似与千龄会的实际举办地无甚干系。为了还原历史原貌,这里不妨展开来谈谈。

1990年,范慧静、范崇清撰文《我父亲范烟桥与千龄会》提及,“千龄会”成立时首次雅集,“曾在上海霞飞(今淮海路)路999号魏(定荣)家花园举办‘千岁酒’盛宴”。当时每位成员收得10份请帖,可携眷同往,作者的老母亲当年亦躬逢其会。可见以上种种,皆出自老人的回忆。

2014年,恰逢甲午战争120周年,李祖夔之子李名慈也对七十年前的那次尘封往事进行了一番描述。在他笔下,那天众人先在万寿山酒楼相聚,饭毕再到榕园结社成盟,并合影留念。而榕园的所在地,“据家中老人回忆”,“为避人耳目”,“寻觅了一处僻静地方,说是‘离市区较远的桂林公园附近’,即沪上名人魏廷荣的私宅。

然而钱定一转述当年的参与者、艺苑真赏社主人秦清曾的话却说,聚餐会由开设于西藏路福州路口的万寿山酒楼提供佳肴,聚会地则在魏廷荣的私家花园即徐家花园,“今已不存”。长袖善舞、阅人无数的魏绍昌更引张旭人之子张绥葆所言,称二十人合影的千龄照,是在徐家花园内的小假山石旁拍摄的,并说那天知止居士丁健行和唐大郎也“闻风而至”,丁还拍拍唐的肩膀,说如此盛

况,你不可不写。唐大郎确实留有一己见闻,却是在好几张小报上分别记述的,且详略不一。如在1943年9月11日《海报》“定依阁随笔”专栏谈及:“中秋节之千龄会,凡是寿翁,每人可另约亲友四人,共得百众,分坐十桌。愚为信芳所邀,昨日,信芳过我,以‘千龄实证’见邀,并请柬一份。愚以外,复为信芳邀请者,有笠诗、中原,及江寒汀君。”9月16日《东方日报》“怀素楼缀语”专栏,则说来宾各得中国国货公司所赠月饼一匣,席间画家汪亚尘透说,它是该公司以最低价售与同庚会的,可谓盛情可感。然而当

唐大郎打开月饼盒,只见“两枚比较新鲜,两枚已长绿毛,其馅内亦霉痕点点”,真是徒叹奈何。同日《海报》唐大郎撰有《千龄会拾趣录》,拉拉杂杂写了七百余字,分为六小节,其中“不问苍生问鬼神”一节谈及:“停云园邸,拓地甚广。入门,其左为家祠。愚初至,误入祠门。以闾者初,始得就寿堂之径。杜樊川所谓:‘可怜夜半虚前席,不问苍生问鬼神。’正可移用于此也。”停云是魏廷荣的字,其寓邸又称停云阁或停云楼,楼中所藏历代名迹颇丰。

话说1947年10月21日下午三时,文华影片公司同人在魏家花园举行

园游会,这天张爱玲也在,唐大郎与她在草坪上聊天,谈及香港的风光,恭维张小姐把香港写活了。

魏家花园究竟在哪里呢?宋路霞女士在《上海洋画》一书中披露,魏廷荣在徐家花园、高恩路(今肇嘉浜路、高安路)有一个占地数十亩的大花园(世称魏家花园),里面假山真水,曲径通幽,网球场、游泳池、戏台,休闲设施一应俱全,常常招宴上流社会的各路宾客。1950年代以后,魏家花园逐渐消散,现在只剩当年他的儿子们住的三栋房子,缩在肇嘉浜路、高安路一角。另据赵基《陈涇甫·谨记路·小岛花园》,魏廷荣在1920年代从程霖生处购得其父遂吾庐祖屋,并利用权势,扩建而成魏家花园。最辉煌时,占地面积达数十亩,由成片的植被和嶙峋假山组成,主建筑是两幢东西向排列的假三层砖木结构房屋,并配有游泳池、网球场等。新中国成立后,这里的建筑分别由上海市煤炭公司、市仪表局、声乐电讯厂、枫林服装厂等单位使用,假山和树木被园林部门移走,不知所终。2019年,“高参88”(本名黄之庆)在其新浪博客披露,遂吾庐旧址即今肇嘉浜路740-750号。

## 探寻「千龄会」举办地

祝淳翔

吴江路吃小杨生煎、蟹粉汤包。老先生咬着热腾腾的生煎时,因怕汤汁喷出来,就用筷子夹着小口汤,谁不小心咬到筷子上,当时两颗下门牙钻心疼。后来牙虽不痛了,但却开始动摇,这一摇就是八年。每次见他说话时两颗长长的大门牙似戏剧“变脸”演员,我就觉得好笑。我多次劝他去把牙拔了,可他就是不肯,就这样摇摇晃晃至今。那时有时用电动牙刷刷牙时,那颗摇得最喜欢的牙齿来个360度旋转,待刷牙后再用手把手转正了。他的魔法,常常把我逗得哈哈大笑!

这次,他拿着自己挑下的牙让我见识,二人笑完了,我继续追剧,他又去了厨房。不一会,只见他用餐巾纸将门牙压着,一手拿

## “虎口”拔牙记

朱青萍

全球糕点界大名鼎鼎的明星。当初我们慕名去拉杜丽开开眼界,发现巴黎人几乎没人一本正经地点马卡龙,“咱们是不是大巴(乡巴佬)了?”因为心虚,只好随大流要了在该店也算负盛名的“玫瑰覆盆子玛丽皇后”。马卡龙的品质标准是:外壳酥脆,内层黏稠;表面光滑;色彩缤纷;入口即化;圆润还得有像蕾丝般的褶皱……如果外形膨胀、中央凸起、口感软绵、需要咀嚼,那就不合路数了。

上海开放心态和程度,决定了它对舶来食品的接纳心态和程度,马卡龙被迅速市俗化、日常化,举例说,“小白领”“中白领”“老白领”或者“领子”并不白的各色人等,相约下午茶,早已司空见惯,多层的点心架子若不放几枚马卡龙,有点跌份啊。

有一次我访郊区某寺,方丈请吃素斋,居然上了马卡龙!我简直难以相信。后来一想,释然了:这马卡龙既无荤腥,又无蛋奶,只不过是面粉、糖霜、色素而已;再说,从前的意大利素食修女,不也吃含了蛋清的马卡龙?或许,马卡龙正是修行者的专属产品呢。



## 满载而归

林志勇 摄

七夕会

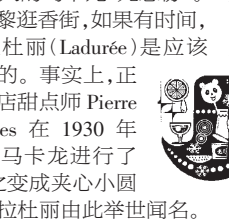
老先生绘声绘色向我描述他的惊人之举,我既担心又被他的举动逗乐。我立马用消毒棉球压在他略有小出血的伤口上,再把他的牙用酒精清理后,拍照留念,放入装饰小盒中保存。如此豪横的虎口拔牙太逗了,当夜我告诉了儿子,他也笑得前俯后仰说:老爸有滑稽表演的天赋!

现在老先生不仅晋升为我们家的“郑大夫、郑专家”,还是幽默风趣的相声艺术大师!

我和先生相濡以沫生活了50多年,我们笑称自己是80后(我80岁,老先生84岁)。有人问我们有什么长寿秘籍?我说:心态最重要。我俩和一般长寿老人的作息时间和生活方式还真不一样。早上,我和老先生睡到自然醒,总要在8-9点才起床,然后再慢慢悠悠吃早餐。我们的早餐十分丰盛,牛奶、坚果、五谷杂粮必不可少,晚辈们看了都惊叹,这二老胃口可真好!到了下午1-2点我们才吃中饭。下午3-4点钟,又是我俩的下午茶时间,闲来没事,我们会泡上一壶咖啡,配上点心,坐下来品茶聊天共度好时光。我们的晚餐也是很丰富的,完全与老人要清淡饮食的传统不一样。我和老伴更愿意按照自己的生活节奏来,不盲从,老了更要活得自在。我们信奉:民以

食为天,食物是能量的补充,能吃能睡胃口好身体棒!平时吃晚饭总在七点半至八时。前天,老先生烧了我爱吃的红烧肉鹌鹑蛋、青椒蚝油牛肉,再配上主食南瓜馒头,我俩吃得开心,一扫而光。饭后,我继续追剧《漂亮媳妇》,老先生去厨房收拾。一会儿,忽见他笑着走来,说道:“真好笑,真滑稽!我用牙线去挑嵌在牙缝中的肉,结果挑出一个硬物,我还是会是骨头,再想想晚上吃的是红烧肉、牛肉,没有骨头的呀!”我说:或许是牙线断了。到房间灯光下一看,居然是他的一颗门牙!因他属虎,我笑道:虎牙终于掉了。这颗门牙,让我们想起一段往事……八年前,儿子专程带我们去

西坡



球数量惊人的马卡龙“死忠粉”。到巴黎逛香街,如果有时间,甜品店拉杜丽(Ladurée)是应该进去坐坐的。事实上,正是由于该店甜点师Pierre Desfontaines在1930年对单片的马卡龙进行了改造,使之变成夹心小圆饼,于是,拉杜丽由此举世闻名。另一位曾在拉杜丽打工的甜品师Pierre Hermé,于1997年辞职后创办了以自己名字命名的甜点店。他对于马卡龙的主要贡献,是在传统的巧克力、咖啡、覆盆子和香草等口味基础上,增加更多的异域口味和混合口味,比如柠檬罗勒味、玫瑰花瓣味、鹅肝味甚至白兰地味。他本人借由一举成为

全球糕点界大名鼎鼎的明星。当初我们慕名去拉杜丽开开眼界,发现巴黎人几乎没人一本正经地点马卡龙,“咱们是不是大巴(乡巴佬)了?”因为心虚,只好随大流要了在该店也算负盛名的“玫瑰覆盆子玛丽皇后”。马卡龙的品质标准是:外壳酥脆,内层黏稠;表面光滑;色彩缤纷;入口即化;圆润还得有像蕾丝般的褶皱……如果外形膨胀、中央凸起、口感软绵、需要咀嚼,那就不合路数了。

上海开放心态和程度,决定了它对舶来食品的接纳心态和程度,马卡龙被迅速市俗化、日常化,举例说,“小白领”“中白领”“老白领”或者“领子”并不白的各色人等,相约下午茶,早已司空见惯,多层的点心架子若不放几枚马卡龙,有点跌份啊。

有一次我访郊区某寺,方丈请吃素斋,居然上了马卡龙!我简直难以相信。后来一想,释然了:这马卡龙既无荤腥,又无蛋奶,只不过是面粉、糖霜、色素而已;再说,从前的意大利素食修女,不也吃含了蛋清的马卡龙?或许,马卡龙正是修行者的专属产品呢。

## 七夕会

老先生绘声绘色向我描述他的惊人之举,我既担心又被他的举动逗乐。我立马用消毒棉球压在他略有小出血的伤口上,再把他的牙用酒精清理后,拍照留念,放入装饰小盒中保存。如此豪横的虎口拔牙太逗了,当夜我告诉了儿子,他也笑得前俯后仰说:老爸有滑稽表演的天赋!