

梁实秋在他的文章中曾提到,有一次病愈出院,“陡见日丽中天,阳光普照”,又见尘世熙攘,热热闹闹的凡间景象,忍不住欢呼:“好一个艳丽盛装的世界!”梁公定是受够了医院的单调无味。这让我想起了居里夫人的一句话:“不要等日子过去了,才想到它们的可爱之处”。

真正通透豁达的人,总能在庸常的日子里悟出处世的道理,不管是哲人还是普通百姓。

我记得,儿时的我爱哭,早晨醒来便觉着满肚子委屈,无来由地红眼掉泪。心软的母亲笑说“这是养了个林黛玉”。姥姥可不吃那一套,她把我带到她身边去,每天黎明便催着我和她一起起床做家务。外面天还麻麻

黑,山里冷得很,我没说话便要哭泣一场。她是绝对不允许的,在农村,大早晨哭嚎是最大的忌讳,姥姥斩钉截铁的语气不容反驳:“在我家,哭就会没饭吃,早晨哭的孩子会一辈子要饭!”她拎了根棉柴在手里,“我们小时候,谁要是敢哭,我爹劈头盖脸一顿打!你醒了就笑不行?你来看看鸡下蛋了没有,有只松鼠从这棵树跳到那棵树上去了……多好的日子!”

“你醒了先笑,谁都高兴!”姥姥反复对我说这句话。在后来的很多个黎明,窗外响起第一声鸡鸣,姥姥便和隔壁的舅舅开始“拉

## 醒来就笑

张叶

就要勤劳心善,每天都得‘兴棚棚’过日子”结尾。我在黑暗中咂摸着那些神怪故事,不觉参与了他们的聊天,才懂得“兴棚棚”的意思就是什么时候都高高兴兴,有心劲儿才有奔头。

姥姥过过多少苦日子呢?抗战前期,在日本人开的工厂门口,日本人纵狗咬伤了她的腿,伤口感染,差点送了命;姥爷英年早逝,一表人才的大舅看守粮仓时遭人陷害,负气自尽……但记忆里我哪有见过姥姥落泪呢?她总是一副“铁娘子”的样子,每一个

日子都“黎明即起,洒扫庭除”,从无懈怠和间断,更不知“赖床”为何物。或许受她的影响,母亲和二舅,总是在干活的时候唱歌唱戏,好像劳动就是一种享受,在劳作中奔赴一个又一个希望。

我便是那时,彻底改掉了爱哭的毛病,“醒来就笑”。当我工作中遇到难题时就想:真好,我居然可以去解决这样大的事;当生活中遇到困难我就安慰自己:经过这次,以后就知道如何应对了。这样想着,嘴角便习惯了挂着坚定自信的笑容。

人生不如意十之八九,不妨学学亦舒:当不开心的时候,就去想想有趣的事。“醒来就笑”是一种处世态度,让自信从容成为一日之始。

## 我·打桩模子·新民晚报

朱立勤

1981年的下半年,停刊了16年的新民晚报终于要复刊了。但要想订阅一份新民晚报却颇为不易,僧多粥少,得有订阅单方能如愿。一张小小的订阅单一时竟成了上海滩炙手可热的稀罕之物。

少年时代的我受益于家中长辈的恩惠,让新民晚报陪伴了我的成长。如今我已是而立之年,我寻觅寻觅四下钻营,然一介草民,平日子里谈笑皆白丁,往来无鸿儒,白白浪费了许多口水和损失了不少前门牌香烟,一无所得……

有人笑我痴愚,订不了报纸,去报摊上买不是一样香吗?非也。试想我一个普通工人,每天下班

已是日暮时分,没一家报摊是我娘舅开的,谁敢保证天天都能买到零售的报纸?那种有一日没一日的日子怎能过得安稳?

苍天不负有心人。一天早上上班途中,在一家饮食摊买早点,一大伙人簇拥在一起等候大饼出炉,其中有两人在闲聊,从买大饼要粮票讲到订新民晚报也要凭票,还说华侨商店门口“打桩模子”将订阅单价钱炒得飞起来。言者无意听者有心,这条偶尔窃听到的“路边社”消息让我如获至宝。好不容易熬到下班,急急似脱笼鸟,匆匆如漏网鱼,蹬着自行车一路狂奔。

南京路华灯初上,华侨商店门前人流如织,好几个打桩模子或游荡在人群中间,或隐蔽在街角暗处。虽说他们长相各异,但目光却有着某种相同的机警和狡黠,口中的话语也是出奇一致:券有吧?券要吧?仿佛经过统一的



春耕图

侯伟荣 摄

培训,让人很容易辨别出他们。这在当时几乎成了南京路上的一道风景。

上海人口中的打桩模子,就是“黄牛”,说得再直白些就是票贩子。我平生和他们无涉倒不是清高,实因胆小,害怕被“老派”(派出所)发觉。眼下也就顾不上这些了。我定了定神,努力做出一副江湖中人的样子,将目光投向一个比较面善的打桩模子,对方心有灵犀立即贴了上来,叫了一声阿哥,然后压低喉嗓问:券有吧?

这声阿哥叫得亲热无

比,让人受用。我缓缓说道:新民晚报订阅单……

话音未落,他二眼放光接口说道:有多少?我统吃。

啥价位?我不动声色地问。

一根分(十元人民币)一张,高价收购。他爽快地回答。

我摸清了他的底数,心中盘算,加他二三元钱足矣,便改口反问:我吃进啥价位?

他愣了一下,很快镇静下来:二根分(二十元人民币)一张。说完又加了一句:最低价。角色的转换之快令我不得不佩服。

一进一出,一个跟头。我一个月工资只有36块。打桩模子的手段我算是领教了。一根半(十五元人民币)。我狠了狠心,还了一个自认为谈得拢的价钱。

朋友帮帮忙,你去领领面,低于二根分这个价钱你敲我耳光。打桩模子竖起大拇指提高了嗓门。

阿哥变成了朋友,变

换了的称呼充满了嘲讽。想另寻卖主,转念,天下乌鸦一般黑,说不定下一家的刀斩得更狠。要罢罢,反正是一锤子的买卖,就它吧。

虽说有点肉痛,但还是心满意足,更有几分骄傲。归途中,一家商店的高音喇叭正播放着当时最流行的歌曲《阿里巴巴》,欢快激昂的歌声似乎代表了我的心,忘形之下,双手脱了车把,扯开五音不全的嗓子跟着吼了起来:阿里,阿里巴巴,阿里巴巴是个快乐的青年,哦,哦,哦……

离家不远的邮局尚未关门,我雄赳赳气昂昂地走了进去,扬着手里的订阅单高声嚷嚷:订新民晚报在哪个柜台?一副癫狂炫耀的嘴脸。现在回想起来,还会感到可笑和汗颜。

悠悠四十载与新民晚报相伴几无中断,家人嗔怪呼我为报痴,我不计褒贬自诩铁杆读者。如今我年过七旬,居家养志,新民晚报天天看得痴迷。人在家中坐,知晓天下事,一报在手,其乐无穷。



## 七夕会

50年前部队里来自云贵川三省的兵,闲聊中拉起了“谁不说俺家乡好”的话题,云南兵唯滇池美,成都兵摆都江堰,上海兵赞黄浦江。贵州兵说,咱生在“地无三尺平,天无三日晴”的穷省、长在啃苞谷的穷乡,没什么好说的。在花溪民宿的晚餐上,我对老战友说,当年你可以拿花溪说一说的呀!“那时谁知贵阳有花溪啊!”战友说从山沟的茅屋出门挑桶水,也要走好几里盘山小路呢。省城离他们太遥远了,从未去过。弹指一挥间,今天十万穷山变绿了,金山银山随处见。

回想“花溪”落户上海之初,花溪路两边还是一片荒芜农田,夹杂国民党败军退留下的若干碉堡。战上海的陈毅市长亲临西北角视察,以花溪路为中心建设起曹杨一村,住“滚地龙”的劳模和工人翻了身,搬入有抽水马桶和厨房共用的幸福村。如今,70多岁的一村已经过旧居成套改造,48幢上海市优秀历史保护建筑焕然一新,三层楼的红瓦黄墙,每家煤卫独用;黑色路面,绿树成荫,环境优美;休憩凉亭、健身器材,一应俱全;合杆工程,电线入地,新型路灯,亭亭玉立。老小区的几处大门重建,五角星环状竖立在大门上方,上海解放时最经典的红色标志在老小区重现。

站在上海花溪路上感受新时代的宜居之秀,我不由想起了贵州花溪的自然之秀。美美与共,花溪情满胸中。

王妙瑞

## 花溪两地情

花溪路长1000余米,宽6米,中间一段200米来长的路面,美得像穿丝绸旗袍的少妇婀娜多姿。梧桐、樟树、雪松、棕榈绿了街头,草丛中的鲜花芬芳,沿路一条蜿蜒的环浜清澈见底,栽有11种名贵水草而享水下森林之誉,鱼儿穿梭在可与溪水媲美的绿水中,岸边树上的花朵落水而自由漂流,真的美成了一条花的溪。

我有心寻找花溪路名的出处,哪怕远在天涯海角也要去实地一睹芳容。一日,获知花溪在贵阳。几天后我从浦东机场直飞那里,出机场坐车行20来里,便到了花溪风景区,河里的水清澈并未有花,不免有点纳闷。来接我的贵州老战友说,要看花?你的周边满是花啊。只见少数民族妇女身穿美丽花哨的服饰走来走去。原来花溪是一个汉、苗、布依、仡佬等民族杂居的地方。因为仡佬族女人最爱穿花衣,徐霞客在游记中最早记录此地名叫花佬。至于改名花溪则是300年后的事了。著名作家陈伯吹在《花溪一日间》中写道:“过贵阳不上花溪,如入宝山而空手归来。”1959年陈毅元帅在花溪镇小住了一段时间休养。我读过陈老总《咏花溪》一诗:“真山真水到处是,花溪布局更天然,十里河滩明如镜,几处花圃几农田。”身临其境,一览花溪的真山真水,我陶醉了。路边有落花,我摘下花瓣,丢入河中添彩。

## 旅游

国内邮发代号3-5/国外发行代号D694/全国各地邮局均可订阅/广告经营许可证号:3100020050030/社址:上海市威海路755号/邮编:200041/总机:021-22899999/转各部

## 无事忙

孙南邨

滕南有人叫馍馍为“忙忙”,我村有一表兄乳名忙场,邻人多喊为“毛场”;至于“毛虫”之称,是以其象形而言。

《红楼梦》第37回,薛宝钗称贾宝玉为“无事忙”,何意?近几十年人文本各版皆无注。想来无非是形容风卷杨花东一头,西一头的乱飞之状,这对“无故寻愁觅恨,有时似傻若狂……可怜辜负好韶光”的宝玉来说,既恰当,也有趣。

新冠疫情比较吃紧的那段时间,上海各区或多或少地发放物资,以解居民日常生活之忧。我所在的区域,无论发放次数还是发放质量,属于中等偏下水平。居民虽颇多遗憾,倒也坦然唾面自干——谁叫你当初买房买在这儿?

其实,次数或质量并不足以令人沮丧,关键是,发放的菜蔬大多不接地气,食材与食材完全搞不了一块儿去。于是,大家开玩笑说:也许,咱们这儿管保供物资的人,家里不开伙仓的吧。

这些闲言碎语难免传到主其事者的耳朵里,喏,最近发放的物资里,竟有两样价格不高但着实让人喜出望外的食材:一袋油面筋+一块猪腿肉。那是明摆着要居民们操作“油面筋塞肉”这道家常菜的节奏啊!此举迅速扭转居民对此间抗疫物资发放的负面评价。

按照权威的解释,面筋是由麦醇溶蛋白和麦谷蛋白组成的胶体混合植物性蛋白质。其具体操作流程如下:将面粉(含麸皮)加入适量水、少许食盐,搅匀上劲,形成面团;稍后用清水反复搓洗,把面团中的淀粉和其他杂质全部洗掉,剩下的即是面筋。其实,宋朝沈括在《梦溪笔谈》里早已清楚地撩开了面筋神秘的面纱。

那么,油面筋又是如何产生的呢?步骤是:用手将面筋团成球形,入热油锅,炸至金黄色捞出即成(如将洗好的面筋投入沸水中煮熟,便是“水面筋”)。

把面粉变作面筋,其意为何?100克面筋的蛋白质含量大致是100克鸡蛋(约两个鸡蛋)蛋白质含量的一倍!又因为面筋经过反复搓洗,去淀粉化很充分,所以低脂肪、低碳水。具备如此卓越的养生硬指标,它不被医家看好才怪,李时珍《本草纲目》、王士雄《随息居饮食谱》都说了它的好话。

当然,如果纯粹从药学的角度看待,面筋在古代社会和现代社会是无法进入寻常百姓的视野的。《金瓶梅》第三十五回提到西门庆用一道“煎面筋”来招待他的把兄弟白晝光;《红楼梦》第六十一回写道:“春燕说荤的不好,另叫你炒个面筋儿,少搁油才好。”可见面筋早已成为美食的一个品种。

袁枚《随园食单·面筋二法》更是变着法儿“搞特殊化”：“一法面筋入油锅炙枯,再用鸡汤、蘑菇清煨;一法不炙,用水泡,切条入浓鸡汁炒之,加冬笋、天花。章淮树观察家,制之最精,上盘时宜毛撕,不宜光切,加虾米泡汁,甜酱炒之,甚佳。”他老家人的吃头势真是厉害。

除此,宋代陆游《老学庵笔记》中说:“(仲殊)所食皆蜜也。豆腐、麪筋、牛乳之类,皆渍蜜食之。”清代薛宝辰《素食说略》记载了“糖酱面筋”。我们隐约闻到一股另类食品的气息。

问题是:把面筋折腾为油面筋又是为了啥?无非吃口更佳而已!显然,古早的面筋吃法,都是基于普通面筋的再加工,直接以“油面筋”的面目进行烹饪则比较少见。可以想象,油面筋缺席,什么双档、炒素、油面筋烧双菇、蚝油香菇面筋……就没了着落,更没油面筋塞肉什么事儿。

作为一道正菜的“油面筋塞肉”,红烧是所有执爨者的首选。即便这样,口味各有所好:有人喜欢松松垮垮型如刚漏气的气球,有人喜欢鼓胀饱满型如本帮汤团,有人喜欢色调味淡雅型如木木,有人喜欢圆润无褶型如无锡大阿福;有人喜欢汤汤水水型如清炖扬州狮子头……我呢:浓油赤酱;(略近于)收汁干烧;核桃外观;纯精内馅;锁住汁水;表松里紧;只管配饭,不计佐酒。实在简单粗暴,有点匪气了。

现代著名作家叶灵凤在《家乡食品》一文中,竭力扬扬家乡(南京)美食“贴炉面筋”,引曾任江苏通志馆总校、编纂的陈作霖所作《金陵物产风土志》里一段话:

“磨坊取麦麸揉洗之,成小团,炙以火,张其外而中虚,谓之贴炉面筋,物虽微而行最远焉。”叶先生怕读者不懂,还特加了个注:“所谓‘贴炉面筋’,就是无锡、上海一带的‘油面筋’,这里的上海店和国货公司也有得卖,不仅是素食中的妙品,就是荤肉也是一味好菜。”我不知道无锡人被他抢了风头会出现怎样的羞恼,但我可以代上海人声辩一下:油面筋究竟是南京的好还是无锡的好,我管不着,但“油面筋塞肉”必须是上海的好——至少从本区居民为好物质资源中出现了可以做“油面筋塞肉”的可能性而欢欣鼓舞这点,就很说明问题。