

早春出去走走,发现去年下半年开张的熟食店,关门了,还是沪上以红肠闻名的老字号,应是加盟店,曾看到一个小伙子在张罗,装修铺货,感慨小伙子逆流而上开店勇气可嘉。开张那天门前三两花篮。想着老字号开到郊区来了,应该会门庭若市的,走过路过会看看销售是否火爆。只是似乎不像市区的总店那么热气腾腾,花篮谢了还摆着,红肠凤爪又烧等有点落寞,买的人并不多,外卖小哥也不多,倒是对面面包店时有蓝衣小哥出入。家里近,习惯了自己煮炊,很遗憾没去帮衬。默默期待着小伙子的生意能起色,到底是老字号嘛。可惜,事与愿违,阳过后路经,赫然招贴“店铺转让”。

怎么市区那么火爆的老字号在此间会门可罗雀?是居民不知情,还是货不对板?我有些纳闷,估计小伙子也辗转难解。若说经济环境变化也是因素,但面包店倒还灯火通明的,烧鹅铺又人气恢复,饮食比时装等百货商厦还是关切日常,相对容易从伤痛中喘过气来些。也许熟客的培育需要时光,而时光是需要金钱支撑的,时光也需要发酵酝酿。假如时光是能让人从容走过的,一家铺子可以从青丝开到华发的,周边又多有些稳定客流帮衬的,大概就算一家新铺前期难熬,也还有支撑下去的心力的,毕竟能有周边居民细细打量慢慢接受的余裕,只是这种慢慢,实在是珍稀。

而且日开张明日消失之类在当下大都市也并不鲜见,各种因素使得刚刚看熟的面孔瞬间不知何处寻踪,除非几家标志性大商厦,早先那种一家铺子几乎永流传几成神话,延伸而成的那种熟悉的街区(社区)生活也往事如烟

三月,去苏州探亲。爹爹在饭店订了座招待闺女,问吃啥,我说葱油蚕豆,妈妈意味深长地瞥了我一眼。蚕豆,是我家的“春日限定”。哪怕是在物质匮乏的年代,奶奶(我们称作“亲娘”)也会想方设法地买到原料,晚餐时一大碗碧绿鲜香的“葱油蚕豆”端上桌,马上引来一片欢呼。亲娘善厨,不在于高大上、新奇特,而在于总是能够贴心地调适众口,用平凡的原料让家常菜变得好味。冬天煤球炉下的烘山芋、夏天午后的绿豆百合汤,让我们齿颊余香了近乎半个世纪。当然,亲娘的“葱油蚕豆”更是一绝,色香味形俱佳,且永远不会失手。因为我一直在亲娘身边长大,又是个孩子,所以亲娘给予我的期待或许更加多一些,时常会耐心地传授手艺予我,而“葱油蚕豆”,无疑是我记忆比较深刻的一道菜了。

按照亲娘的说法,“葱油蚕豆”是很见烹饪功底的,从选料到烹制,埋伏着无数个“机关”,稍一不慎就会前功尽弃:蚕豆须选本地两节豆,比较糯;炒的时候水和盐都要多加一点,还要加点白砂糖增鲜;焖煮几分钟开锅,撒一把葱花增香。那天亲娘正巧外出,立志“露

了。都市人,出了寓居小区,上班,去时尚点打卡,反而对小区周围的人事是陌生的,也不一定关心,购物线上,线下周边吃个饭,偶尔买点小物,大多不会熟悉店铺的起伏,大体更不太会关注店铺里的售货小哥小妹大叔大妈。这城市,来来往往,在小圈子里推杯,在朋友圈里晒图,活得热闹而疏离,周边的事物除非涉及自身利益,大抵不过路过的一些房子,快速解决需求的便利店或者倒是陌生里的某种慰藉。

早些年似乎还能像过去的熟人社会那般和店员虽面熟陌生,买个菜彼此聊聊天,说几句寒温冷暖,问数言家常苦辛,或者就是每天看看这些看熟的店铺,随便逛逛,好比日常生活里某种呼吸,相顾无言却留一点人和人的微情,哦,我们虽然彼此没关系,但你在我在,那也是一种关系,是人和人的关系,不是人和机器的关系。六七年前,门口的简易菜场未拆,近处也无标准化菜场,倒还习惯着下午去买点蔬果,与菜摊夫妇闲谈几句,也因此晓得他们进货卖菜的流程安排,晓得他们家儿子念书帮摊。付款现金,后来改了扫码,“扫码方便的,省得带现金进货不安全”,留辫子的妻子笑呵呵,让有时付小钞的自嘲跟不上时代。他们来沪很多年,从租住农居,到借住临近小区。这些年不知那些卖菜人上哪儿谋生去了。我也很少线下买菜了,好像外出散步也缺了一个必须的理由。

大学老同学旅居日本多年,娶日本太太,做企业主,近年渐渐放手事务,也因此多关注起日常生活来。同学群里讨论全球化,讨论街市烟火气,他说“近年来生活节奏变慢,开始渐渐融入所住社区,散步时发现一些老店,卖豆

一手”的宝贝孙女披挂上阵,心里默念着亲娘教的步骤,但依旧有点手忙脚乱,一阵猛炒之后发现——蚕豆炒得老了,颜色也成了灰绿。硬着头皮端上桌,被我妈妈教导了:蚕豆不能频繁翻炒,锅盖只能掀一次……于是想起亲娘讲的“功底”一说,果然如此啊!

春日蚕豆鲜香

李钰

到亲娘八十多岁的时候,刚退休的妈妈接手了家务。到底是耳濡目染久矣,对于亲娘做菜的真谛,妈妈掌握得八九不离十,而且还能频频创新。比如蚕豆。妈妈会在蚕豆大量上市且价钱便宜时,一下子买很多,然后动员全家一起剥豆子。那时候的蚕豆,已经比较老了,妈妈将蚕豆头上的壳掐掉一点,说这样比较容易酥,也会更入味。至于剥好的蚕豆,去壳掰成豆瓣,放入冰箱冷冻,这样过后亦可以随时吃到。妈妈做的“咸菜豆瓣酥”,是用黄油炒的,再加一丢丢小米辣,被我们誉为“下饭神器”;而“西式奶油蚕豆汤”,则是妈妈使出了做家常西菜

时下望江南,从农历雨水前后至清明时节,冬去春来,玉兰花由初春的含苞待放到繁花盛开的春满天,绽放在园林里、街道旁、庭院中、盆景间,此情此景最江南。

玉兰花属木兰科,有白、紫、红、黄四种颜色,虽“一母所生”,但脾性不一,色泽相异,各有丰彩,而我心中独爱白玉兰,她犹如云朵、初雪、碧玉、浪花,喻示着挚爱、期待和希望,不是吗?

我心中的白玉兰,充满了对上海和复旦的爱。1946年,时年7岁的我,随母亲一起闯荡上海滩,今已77年了,是个道地的上海人;1959年,我求学复旦大学,继而在母校工作,至今已66年了,是个道地的复旦人。申城和复旦都看好白玉兰,1986年,经上海市民投票,最终摘得了“上海市花”桂冠,而我在一个偶然的机会,在书店看到了一本《复旦大学植物志》,在书中发现了复旦正规校史中难得的轶事:90多年前,时任复旦大学校长的李登辉先生,因笃爱白玉兰之一尘不染、洁白无瑕,遂命名其为“复旦校花”。根据书中提示,我步入邯郸校区,在白玉兰集中的逸夫科技楼前、理科图书馆西侧和科学楼旁观赏,



春色日日新 (纸本设色) 汪家芳

腐、肉、鱼虾或者酱菜,价格贵过超市,还是每天卖空,电器店还给上门修空调……与店主闲聊也颇有乐趣。我让老婆少去超市,多在豆腐店肉店买食材”。我打趣“你很有附近感和社区温情感嘛”。老同学回复道“你的感觉很精准啊,日本虽然经过战争和现代化变革,但因土地私有,总有不少住了好几代的人,这些略有恒产的小业主和手工业者,心很平,日子还过得安稳”,他对全球化似乎颇有微词,认为经济衰微,“全球化是病根,像丝绸之路那样一站站接力贸易多

好”。此处不谈全球化的利弊,我只是颇为感同有附近感的日常生活。我们成长时的日常当然“附近感”满满,上街走走,和这个世界深深浅浅总相关。上世纪90年代住淮海坊,繁华并不削弱平常,大马路边有马小路嘛,酱油店的女人,布店的伙计,弄堂口的修车摊,馄饨车阿婆,早上出摊的葱婆老太,甚至晚上路灯下吵架的老夫妻,都是生活的一部分,相看不相识,却是人间冷暖休戚。

耄耋老母亲是不愿去养老院的,既有人活着能动就要自己做事的老派人生观,也有习惯了熟人社

会的情感诉求。她喜欢下楼买菜,和面熟陌生的菜农讲几句;喜欢老姐妹紫藤树下聊天晒太阳,不說話听听也蛮好。这三年形势特殊,但总有老同学老同事电话互诉近况……其实我深深理解母亲的内心情感,还颇感怀她们那一辈人彼此知根知底,彼此友情支援,持守老辈人的交友方式,不似当下人们已然下意识保持边界少麻烦人,即便是朋友间。当然,每个时代的人际观念和和环境有关,各人承担各人的命运,但如果生活在一个有“附近感”之所在,大概多少获得一些慰藉。或者,也许如今的“附近感”不再有赖于空间,而基于网络(微信群)等。只是布勒松镜头下托着酒瓶的男孩满足地回家的神态是依稀了的,直角规划的马路街区也缺少拐角一盏杂货铺子的灯,或者那就换作智能柜提示:“您的包裹已取走,请记得关门哦”,智能语音是不是也算一种“附近感”?

两年前,我开始为《食品与生活》杂志写专栏——吐司的1000种做法。春天时,写着稿子,吃着豆子,就会想到用蚕豆与吐司一起捣鼓些新的吃法。那天做了个恰巴塔面包,便切了厚厚的一片,将蚕豆泥涂抹在面包上,撒了些洋葱碎,做成开放式的“洋葱蚕豆泥三明治”,居然有“大牌”的惊诧。之后,再接再厉创制出“蚕豆奶酪三明治”“蚕豆培根吐司卷”“蚕豆大虾厚吐司”,让我的专栏洋溢着盎然春意,变得愈加地活色生香起来,也在无意间初步实现了专栏开设时的初衷——做自己喜欢吃的海派吐司料理。

嗜爱蚕豆至此,或许,不仅是应季的缘由,更多的是亲情的羁绊吧。“为爱烹饪”,才会在一粒小小的蚕豆上,一代接一代地传递,以此寄托我们全部的思念,寄予我们全部的期许。

十日谈

人间有味 责编:殷健灵

螺蛳是春天最常见的农家菜了,明前螺蛳赛肥鹅,莫负人间四月鲜。

我心中的白玉兰

张广智

美不胜收。先贤选花,百世流芳。

我心中的白玉兰,充满了对美好向上的期盼。记得2020年3月,也是一个春天,复旦学子刘文琳作诗《复旦的玉兰花开》。她写道:“压抑了一个冬天之后,终于迎来了春天,复旦的玉兰开花了。但与往年不同,此时的我们没能在旦旦(复旦的昵称)里拥抱玉兰。闭上眼,你听:我在这里,等你回来!”其声委婉而宽宏,其音幽怨而淳美,传之四方。一年一度迎春来,在白玉兰花期盛开的三月,那冰清玉洁的玉兰花,竞相绽放,在和风细雨下,告别严冬,唤醒人们去抚摸春天。那时,我从电视屏幕上,不时看到闪烁着白衣天使的画面,我想说:那不是我心中的一朵朵、一簇簇的白玉兰吗?她雅致而洁白,犹如白衣天使的救死扶伤;幽香而无暇,犹如白衣天使的大爱仁心。

如今,终于迎来了癸卯春日的万象更新,

复旦人可以顺畅地步入校园,承诺“我在这里,等你回来!”我笃信,复旦的玉兰开花了,将迎来九州大地百花开。

我心中的白玉兰,充满了对世界未来的希望。以史家观之,白玉兰啊,她温润了岁月,惊艳了时光;与美好连绵,与希望牵挂;她象征着美好,显示着希望。

行文至此,顿时让我想起前几天刚刚阅读的新书《大发现四百年》(上海人民出版社2023年3月出版)。作者布赖恩·费根以散文化的笔调书写了世界近代自1492年哥伦布“发现”新大陆至19世纪的四百年史,那是沾染着原住民的血泪史。这不由令人发问,《大发现四百年》给我们留下了什么?读毕而思,我以为两字:希望。作者在读书结尾时说:“《大发现四百年》讲述了一个悲剧故事,但从它的教训中显现了一条有希望的讯息。”作者不无乐观地预示着世界有一个美好的未来,这与近期中国信学会陈恒教授的“未来难以预料,但我们相信总会有一些越来越美好的世界”论断相连贯,异曲同工,或许也可与复旦学子的“我在这里,等你回来”的诗意、我心中的白玉兰的寓意相吻合。

淮海中路东起西藏中路,西至华山路,全长5.1公里,是上海公认最摩登、最时尚、最有情调的商业大道。淮海中路上有着许多风格迥异、各领风骚的支马路,其中雁荡路以市井与高雅、历史与现代完美交融面貌呈现在世人面前。

雁荡路两边的建筑有公寓、大楼、新里、石库门,还有筒屋。雁荡路56弄元昌里是新式里弄住宅,1936年竣工,至今已有80多年房龄了。元昌里房屋皆是砖木三层结构,清水红砖外墙,共有45个门牌号,弄口门楣上方“元昌里”三个大红隶书格外醒目。元昌里被列入第三次全国文物普查不可移动文物名录。

笔者曾有一个小学同学住在元昌里,那时放学后常去元昌里玩。上世纪九十年代,旅日爱国华侨傅在源先生捐巨资与卢湾区教育局在元昌里雁荡路小学旧址建造“七色花小学”,我因工作关系经常出入元昌里。

元昌里是一条有故事的弄堂。1932年4月29日上午,韩国义士尹奉吉受韩国独立运动领袖金九委派,前往虹口公园执行一项秘密使命。是日,侵华日军在虹口公园集会,鼓吹“大东亚圣战”。尹奉吉将带去的炸弹扔向敌人,侵华日军头目白川义则大将当场被炸死。同时,还有一些日军头目被炸死炸伤。尹奉吉当场被捕,后英勇就义。当天上午,尹奉吉就是在元昌里13号韩侨金海山寓所吃了一碗为他壮行的牛肉面后,踏上慷慨赴死之路。金海山也是一位韩国独立运动人士。当年,韩国临时政府办公地就在离元昌里不远的马当路306弄普庆里4号。普庆里、元昌里共同为世界反法西斯战争做出贡献。

元昌里还是一条充满文艺气息的弄堂。因为环境优雅,交通便利,许多文艺界人士曾在元昌里居住。著名编剧、导演欧阳予倩是我国戏剧运动先驱,他50多年艺术生涯中几乎有一半时间在上海度过,在他艰苦创业时曾和志同道合的伙伴在元昌里从事进步戏剧运动。上海人艺国家一级演员陈奇住元昌里24号。她在话剧舞台和影视作品中扮演了许多老太太角色,虽然都是些配角,但都十分出彩。上海京剧院副院长、著名京剧演员齐英才住元昌里12号。齐英才才是京剧世家,其工小生,他夫人是素有“中国京剧第一女武旦”之称的张美娟。当今菊坛红遍海内外的史依弘即受教于张美娟。1986年,史依弘以《挡马》一剧崭露头角。齐英才的妹妹便是在样板戏《智取威虎山》中扮演“小常宝”的齐淑芳,齐英才的弟弟齐英奇亦是上海京剧院武戏演员,曾出演京剧《龙江颂》。元昌里10号则是“沪剧之家”。上海沪剧院编剧倪竟雄住一楼。1964年,由倪竟雄编剧的沪剧大戏《巧遇记》上演,邵滨孙主演。该剧以全国劳模、三轮车工人程德旺为故事原型,讴歌工人阶级乐于奉献的优秀品质。50多年后,倪竟雄、程德旺两位耄耋老人再次相逢,成就一段佳话。沪剧名家向佩玲住二楼。向佩玲在《罗汉钱》中扮演燕燕,在《女看灯》中其载歌载舞的表演形式受到观众欢迎。另有一位沪剧名家许帼华住三楼。许帼华师从丁是娥,她演唱的《绣荷包·十绣》曾为毛泽东主席演出。她扮演的“阿必大”广受沪剧迷好评,笔者曾在元昌里偶遇“阿必大回家家”。

应嘱奉和先上师

圆瑛《重游镇江竹林寺》

秦史秩

(一)

缙衣染血如来地,三百征人遵佛意。①
黄鸟去时戴公还,一花一竹一山寺。②

(二)

江上春光映郁翠,鸟声佛字多新识。
南山竹路净无尘,七十年来经此寺。

(三)

南朝四百零八寺,竹岛浮漂多绿意。
心与苍烟一般寂,佛光普照香兰地。
①注:抗战时圆瑛率僧众济民,受寇辱而不改其志。
②注:黄鸟,戴公者,金朝名士戴咏居此作《黄鹂啼唱》,惜不传。

