

浅谈大饼油条

李舒

大饼和油条仿佛是天生一对。1936年，上海凤鸣广告社出版的《凤鸣月刊》上有一篇特别可爱有趣的《大饼油条结婚前篇》，模拟了油条先生和大饼女士的婚礼，并且告诉外地朋友，大饼是有芝麻的（“芝麻满脸”），并且，绝不等于葱油饼（“主婚人女家一个葱油饼”）。

细细一想，自我懂事时候起，油条摊子旁边确实立着一只黑黢黢的油桶，大约同样和面，油条入油锅，大饼进烘桶，是最经济实惠的早餐。大饼有咸有甜，我小时候去买，总是强调要咸大饼，卖大饼的漫不经心，随意包一个给我，我就发急了，重申一遍：“要咸的啊！”后来才知道，卖大饼的心里是有数，咸的是圆的，甜的是方的，不会弄错。（但也有朋友和我讲，咸的是方的，大约卖大饼的也有流派）

我父亲顶欢喜大饼油条，大约是工人阶级本色。《半生缘》里，沈世钧在上海工厂里当工程师，寄宿在叔惠家，早上为了不给朋友的家人添麻烦，便在“在摊子上吃两只大饼油条”。有的摊子是卖大饼油条分开装，有的则可以帮你“夹成一套”。我喜欢分开装，因肚子太小，只吃得下半只大饼，又偏爱油条的脆。这点张爱玲懂，有人把油条塞在烧饼里吃，但是油条压扁了就不

稍差，因为它里面的空气也是不可少的成分之一。”

我们家买油条，似乎是拿筷子一串，需要赶紧跑两步回家，因为油条冷了，就不脆了，回锅再炸也不行，老油条仍旧是不脆的。

过去卖油条的摊点，包油条的不是塑料袋，而是过期的报纸刊物，就像穆时英写的那样：“街角卖《大美晚报》的用卖大饼油条的嗓子嚷：‘Evening Post!’”

萧红在《回忆鲁迅先生》一文中曾提过，“鲁迅先生的原稿，在拉都路一家炸油条的那里用着包油条，我得到了一张，是译《死魂灵》的原稿，写信告诉了鲁迅先生，鲁迅先生不以为稀奇。”鲁迅的回信是这样的：“我的原稿的境遇，许知道了似乎有点悲哀，我是满足的，居然还可以包油条，可见还有一些用处。”（许广平编《鲁迅书信》1935年4月12日鲁迅致萧军）2013年，鲁迅编纂的《古小说钩沉》的一页手稿，拍卖价格690万元。

在我心目中，大饼油条是上海的底色，因为上海的底色原本就具备硬朗的血性基因。上海是中国工人阶级的发祥地，在五卅运动中，工人阶级以上海工人罢工运动为标志走上了政治舞台，这也是我党最坚实的阶级基础。在上海，从响应五四



太湖新歌 (国画) 林曦明

运动，到席卷全国的五卅运动，再到震惊中外的上海工人三次武装起义，再到上海解放前夕的护厂运动……上海工人阶级，是当时上海最有血性的一个群体。在很长一段时间里，大饼油条是彻彻底底的工人阶级食物。1935年的“衣食住行”比较里，一张照片是“大菜”，另一张则是“大饼油条”。纱厂女工罢工的时候，也会买套大饼油条，《良友》杂志说，“穷苦女儿口里的大饼油条，滋味与鱼翅大虾无异”。

普通人爱吃大饼油条，立“爱吃大饼油条”人设的明星也不少，报纸上，有“黎莉莉不搭架子，路边吃大饼油条”的新闻，也有“言慧珠夜饭吃大饼油条”的报道，还是里弄妇女苏青实在，连娘姨也不叫，自己去买大饼油条，还专门写一篇文章，号召知识分子们要学习“没有身份的王妈”，不要做“外强中干的读书朋友”。

大饼油条是扎根在上海人民血液中的，无他，就四个字：实惠合算。所以，生活再难，有大饼油条，大家乐呵呵地也就这样扛过去了，写到这里，决定明天的早饭，还是大饼油条。

不惧老

曲令敏

里马马虎虎照镜子，自我感觉还不曾“老态龙钟”，可在单反镜头前一晃，岂止是斑驳陆离！迎来送往数十年，尊卑荣辱都是这张脸，过日子免不了推拉伸挡，烟熏火燎，久经冲刷，这张脸早已是丘壑纵横，分不清哪里是自心的阴暗，何处是岁月的留痕……于是，听从编辑的安排，化妆。鼓足勇气去影楼。听活地套上旗袍，描眉画眼，平生第一次，花钱买罪受，提腿伸脖子地各种摆。好不容易拍完了，匆匆忙忙逃回家，不由得心里嘀咕：这把年纪了，又是腮红又是口红，活脱脱老妖精一枚，印到书上还是我吗？想来想去，还不如请朋友拍个素面朝天的好。朋友选一家咖啡馆，谈笑风生，拍了无数张，这下子心里踏实了。

人或或多或少，都自恋，我也难以免俗，更何况对这张脸的不自信，青春年少就开始了。小姑娘时代也爱照镜子，唇红齿白眉目清楚，免不了沾沾自喜。不幸的是，有一次去赶集，迎面过来一个和我年龄差不多的女孩子，细白的脖颈，细白的脸，瓷娃娃却顶着一头苞谷缨子，还自来卷儿。身边的女伴指着她大呼小叫：你看你看，这个小妮儿长得多像你！那时候的审美标准儿和现在不一样，先不说一头黄毛儿不招人喜欢，她那张豆包脸实在不经打量：高高的颧骨，厚厚的嘴唇，一双眯眯眼，一动一动活像小蝌蚪儿，咋看咋难看。从那儿以后，我就开始嫌弃自己的长相，一直嫌弃到年过半百。

细细想来，其实老了就是老了，该撒手时就撒手，这才是真潇洒。既然不是玛格丽特·杜拉，就不要奢望有人会对你说：“我爱年轻时候的你，但是，我更爱你现在备受岁月摧残的斑驳面容。”在这个浮躁的年代，脚下没有高校可站，腰里又没有硬通货来挺，趁早不要奢望谁会有耐心细细认读你的精神容颜！

常识是，顺应造化，不与容貌的衰朽抗争，更不和内在的枯萎较劲。任它自在舒卷，这才是安平乐贱不惧老的人间正道。

散文集《青春期》的责编要求在书的前勒口用作者像，我传了几张都没过关。平日

里马马虎虎照镜子，自我感觉还不曾“老态龙钟”，可在单反镜头前一晃，岂止是斑驳陆离！迎来送往数十年，尊卑荣辱都是这张脸，过日子免不了推拉伸挡，烟熏火燎，久经冲刷，这张脸早已是丘壑纵横，分不清哪里是自心的阴暗，何处是岁月的留痕……于是，听从编辑的安排，化妆。鼓足勇气去影楼。听活地套上旗袍，描眉画眼，平生第一次，花钱买罪受，提腿伸脖子地各种摆。好不容易拍完了，匆匆忙忙逃回家，不由得心里嘀咕：这把年纪了，又是腮红又是口红，活脱脱老妖精一枚，印到书上还是我吗？想来想去，还不如请朋友拍个素面朝天的好。朋友选一家咖啡馆，谈笑风生，拍了无数张，这下子心里踏实了。

人或或多或少，都自恋，我也难以免俗，更何况对这张脸的不自信，青春年少就开始了。小姑娘时代也爱照镜子，唇红齿白眉目清楚，免不了沾沾自喜。不幸的是，有一次去赶集，迎面过来一个和我年龄差不多的女孩子，细白的脖颈，细白的脸，瓷娃娃却顶着一头苞谷缨子，还自来卷儿。身边的女伴指着她大呼小叫：你看你看，这个小妮儿长得多像你！那时候的审美标准儿和现在不一样，先不说一头黄毛儿不招人喜欢，她那张豆包脸实在不经打量：高高的颧骨，厚厚的嘴唇，一双眯眯眼，一动一动活像小蝌蚪儿，咋看咋难看。从那儿以后，我就开始嫌弃自己的长相，一直嫌弃到年过半百。

细细想来，其实老了就是老了，该撒手时就撒手，这才是真潇洒。既然不是玛格丽特·杜拉，就不要奢望有人会对你说：“我爱年轻时候的你，但是，我更爱你现在备受岁月摧残的斑驳面容。”在这个浮躁的年代，脚下没有高校可站，腰里又没有硬通货来挺，趁早不要奢望谁会有耐心细细认读你的精神容颜！

常识是，顺应造化，不与容貌的衰朽抗争，更不和内在的枯萎较劲。任它自在舒卷，这才是安平乐贱不惧老的人间正道。

喝着喝没了“三件套”

袁念琪

喝水要有器皿，上海人也叫“家什”；多是用杯子，没杯也可用碗瓢等来替代。正喝着，蓦地发现喝水常用的家什中，玻璃拉丝杯、搪瓷杯和水壶早已悄然退场。原先家里少不了这“三件套”，拉丝杯主内在家用，水壶主外出用，搪瓷杯活络是家里家外皆可用。

四十多年前，上海人家不少是有拉丝杯。杯一抹色，红蓝绿都有；一条1厘米宽白带从杯口到杯底如拉丝环绕杯身，拉丝杯因此得名。其实，它是拉丝套杯，由6个杯+1个长颈水壶组成一套。壶盛凉开水，杯自用，也可招待客人。一般放五斗橱一角，一只杯当盖反扣壶颈上。上海生产玻璃器皿历史悠久。清光绪九年（1883年），第一只荷兰水瓶在中国玻璃公司诞生，宣告沪产日用玻璃器皿的起步。从那时起，玻璃杯一直是其中的大宗产品，上玻牌、双圈牌、三角牌闻名遐迩，多获国家银质奖。尤其是拉丝杯，美观又大方，朴素透时尚。在上世纪六七十年代，它是上海青年结婚标配；若说自行车、缝纫机、手表和收音机这“三转一响”是嫁妆大件，那拉丝杯就是必备一小件。

当年，你家中拉丝杯不一定有，但搪瓷杯必有；因家中有上班族，单位会发搪瓷杯，及大小搪瓷碗，碗印着单位名和属你的编号。我家里搪瓷杯为父母单位所发，记得父亲的编号是007。我工作的第一个单位星火农场没发，到电视台新闻部报到的第一天，就领到了搪瓷杯和碗。搪瓷杯的用途超过拉丝杯，不仅能喝水，还能盛饭菜喝汤，还能当储物罐放熬好的猪油，当年又能装炒酱带回下乡的农场。虽然能派不少用场，主业还是用来喝水。在农场时，食堂送茶到田头，一担两桶外加两搪瓷杯。一只杯你喝我喝有点忐忑，跃进兄传一门槛，选杯把手上方杯沿扣，在那下嘴的少。那时，搪瓷杯还娱乐了大家一把，上海人把杯盖叫“盖头”；谁能喝下2号搪瓷杯25盖头的水，可得一个月的饭菜票。2号杯盖直径约八九厘米，高不过1厘米，看上去盛不了多少水。有人下场挑战，吃到12盖头放弃。小小盖头不可小觑，2号杯25盖头的水，装了一脸盆。

家有父亲的抗美援朝慰问杯，那时他是志愿军20军60师文工队队长。杯白色，杯身上端一圈蓝底白鸽；天安门及华表图案上有“抗美援朝保家卫国”红字，及“赠给最可爱的人，中国人民赴朝慰问团”。据《上海轻工业志》，“因政府的大量订货、农村市场的扩大以及承载大批抗美援朝送给志愿军的慰问杯，使1952年产量首次突破1000万只”。上海是中国搪瓷工业起源地和集中地。1917年，中国第一家搪瓷厂中华美术珐琅厂（中华制造珐琅器皿公司）诞生于恒丰路。最初主要生产手工敲制的无盖口杯，俗称“接口杯”，后发展为机制杯。品种也从9厘米一种发展到6~12厘米一套，并出现加杯盖的盖杯系列；色彩花样丰富，还有内白外彩。到1928年，上海一地的铸丰、益丰、中华、兆丰四厂产量就占全国90%以上。三年后，上海的搪瓷生产厂家占全国一半以上。自上世纪50至70年代，搪瓷杯为日常生活必需品而重点发展；到1979年全国滞销。十年后，这一传统产品大幅减产，上海的生产厂也从7家减为2家，上海人熟悉的金钱、顺风、春星、长牌牌无声远去。十多年后，再见搪瓷杯是在“九车间”餐馆，店里用具用大小搪瓷杯，已成怀念一个年代的经典道具。

在家喝水靠杯子，在外全仗水壶；读书时的学农和野营拉练，当知青回到大田劳动都离不开它。这水壶平时也叫它“军用水壶”，它是军用生，后为使用颇广的民用产品。拜父亲这位新四军老兵所赐，家里水壶是正宗军品。壶墨绿色，咖啡色壶盖有绿绳与壶相连，水壶由帆布带兜固定，背带长度可调节。市场上的仿军用水壶，也有软水壶，塞顶顶穿帆布带与壶盖连成一体，以免脱落。水壶铝制，后有塑料的虽比铝制轻，但保温和坚固度均不如铝制品。

饮水思物，这喝水的家什也是适者生存。



俄菜亦称罗宋大菜，一份标准的罗宋大菜包括一客炸猪排、一份罗宋汤（即红菜汤），面包任吃，茶和咖啡畅饮，因量丰价廉而深受学生和公务员的欢迎。上世纪二十年代，罗宋大菜在上海崛起后，原本在海参崴、伯力、海兰泡、哈尔滨、大连等地以烹饪俄式菜肴的山东籍厨子，纷纷来上海开设俄菜馆，被称为山东帮。鼎盛时，霞飞路上有20多家山东俄菜馆。据说俄式红菜汤改良成罗宋汤就是山东帮的创新。其中，以华东大戏院楼上的哈尔滨俄菜馆最为著名。

哈尔滨俄菜馆开业于1927年，在11月29日的《申报》上，有《新开东哈尔滨俄菜馆》的广告。哈尔滨俄菜馆的拿手菜是野鸡、冷羊肉、俄式鸡排和糖丝冰忌廉。1927年，周瘦鹃赴潘毓麟之约，在哈尔滨俄菜馆大快朵颐，称赞不

已：“一只野鸡，栖在大盆子上，昂起了头，仪态万方。我们可以动刀动叉，在它的背上割肉吃，其美无比。两碟子冷羊肉，一些儿羊膻气都没有。”

生意虽好，然到了1928年2月27日，哈尔滨俄菜馆便宣布歇业，究其原因，与华东大戏院老板丁润序不无关系。丁润序为锦隆洋行买办丁子干之子，浦东川沙的富家子弟，此人性好诉讼，历

钱塘江有南、北两源：南源为兰江，北源为新安江，南、北两源在建德市梅城镇汇合后，流经杭州市，东流出杭州湾入东海。西湖区双浦镇东江嘴向西南，叫富春江，向东南，叫浦阳江，向东北，叫钱塘江，三江交汇之处有一处宁静悠闲的小岛叫长安沙，这里有每年春日里最不辜负一江春水的春宴。

春宴的召集人是志华哥，这是第五年——志华哥福气好，住在与长安沙隔江相望的小叔房，打小与这渔舟唱晚的江水相依、与这醉人的春风相伴，早年，在长安沙还有自家的田。上长安沙要乘轮渡。汽车可以在渡口直接开上渡船，每辆车收费十五元。渡船在大地上蓝色血液般的一汪春水里荡漾回旋，一个转身就抵达了。摇船摆春宴，还没坐上桌就已仪式感满满。食客依然是多年固定的几位师友——黄尹、潘宁、叶儿、周华诚。不变，让人心安，让人悠然。

俄菜馆

孙莺

大小官司数百起，常因拖欠供应商款项而被告上法庭，且性情古怪，即使法院判决其应付欠款，依然拒不履行，故常有债主上门催讨以致拳脚相加。

后来哈尔滨俄菜馆搬到了大世界东首转角的西新桥街上。当时光顾俄菜

馆的食客约七成俄人，穿着破旧的西装和皮鞋。三成成为华人，又以大学生为主。花4角钱，可加一大盆原锅罗宋汤，再加上面包任意吃，味美价廉且分量十足，食客趋之若鹜。

作家许钦文初到上海，生计窘迫之时，便常常以罗宋菜果腹，他这样写道：“一个人在上海吃饭的时候，我常常搭着电车特地赶到一家俄国的西菜馆里去。那是专给下人吃的

粗菜，只是一盆汤，就量大得吃不完。还有大块的牛肉。我知道，如果长期住在上海，我也是吃不了的，因为少有劳动的机会。除非是专用体力的，在上海的一般人都吃不多。”

色，耀眼。他说，这家伙性格活跃，爱跳跃爱钻，有形有力，把自己挣扎到通体出血。鲢鱼把水甩到他身上，脸上，糊了眼镜片，他冲着屋里轻喊：“妈妈，妈妈！”他五十岁出头的人了，此时像个少年，像个孩子。

妈妈出来了，叫他把鱼扔下。志华哥却像甩不开手似的，笨手笨脚不能痛快扔下，有种生怕鲢鱼飞到他头上的感觉。妈妈笑了。

妈妈有一双灵巧的手，这双手插过秧，打过猪草，执过教鞭，打过算盘，通宵织过毛衣，不一会儿就把鱼收拾得干干净净。志华哥十五岁了，父亲，妈妈靠这双手独自拉扯他和十二岁的弟弟长大成人，还盖起房子。失去父亲的少年志华走路挺不起身板，妈妈跟在他身后，陪着他慢慢走，不时用手在他背上重重敲，对他说：男人，要永远挺直胸

春渡长安沙

张晓飞

志华哥心性澄澈、细腻，对食物的讲究，诗意般精致。每一年，他从初六起就开始认真筹备这一场春宴，用情至深。春江不缺水，但能吃到什么却全凭机缘和运气。东海渔谚说：“正月雪里梅，二月桃花鲢，三月鲢鱼熬蒜心……”吃江鲜，顺天应时，四季有序。今年的渔获正是鲢鱼。鲢鱼为洄游性鱼类，在外海岛礁水下产卵，近岸生活，能适应淡水、海水、咸淡水交界等不同环境。长安沙，泥质细软，浮游生物丰富，是鲢鱼生存的佳地。

志华哥把活蹦乱跳的鲢鱼抱起来，有他半个身子那么长。浙人善渔，会吃，更会写，我读过的书里——王寒《东海寻鲜》、李振南《海鲜生猛：东海海错笔记》、顾志敏《钱塘江水系常见鱼类原色图谱》，每每唤起我对鲢鱼的向往，今年终得亲见。志华哥怀里的鲢鱼金红



扫一扫，关注“夜光杯”



扫一扫看更多精彩访谈

十日谈

春天的味道 责编：郭影

那些在不同人生阶段重读的书自有特别的魅力。明起本栏刊登一组“正在重读的书”。