

# 上海人的精乖

李九松先生是我尊敬的“老娘舅”，为人豁达、睿智、幽默，浑身散发出老派上海人的气质。一次在饭桌上我逗他：“老娘舅，依是地道的上海人，能否一句话刻画上海人？”“老娘舅”眼睛眯成一条线，嘿嘿一笑：“上海人精乖！”

无数对上海人的观感，“老娘舅”一语甚为精辟。

精乖的乖，上海话读作“瓜”，精乖意味聪明乖觉，但上海话中的精乖另有一番深意：大可意会“精”为精明、灵活、别致，“乖”是顺从、平静、自在；“精”是上海人独特的魂魄；“乖”乃知性后的行为方式，谓之头脑精，做派乖。上海人一听别人说他精乖，常蹙眉疑惑：究竟是招人羡慕还是讨人嫌弃？得看场合与言者容色，但凡你说话得体，办事妥帖可谓褒义，但言者依然暗自敬畏你三分。精乖，一言蔽之上海人，可谓“思无邪”。

上海人精乖，我翩然而思，精乖得益于水。上海人似乎天然沾了水的德性：自由流动，推动他物——上海人恪守自在，也替别人着想，乐于施舍；时常探求自身流向何方——上海人眼光超前，善于标新立异而引领风骚；润物细无声，蓄势不可挡——上海人通常闷声不响，一旦震怒，手段也厉害，大有不鸣则已，一鸣惊天气势；既泼洒污浊，也雍容包涵——上海人开明睿智，海纳百川而吐故纳新；腾云驾雾，氤氲而雨，幻化冰雪，仍不失其本性，也是水——上海人情感细腻，圆融变通，却不失善良本真。上海人精乖大凡汲取水之精髓，“精”于聪慧且纯正，“乖”在通透而豁达。精乖的上海人，含蓄而不张扬：一身打扮，无论中西衣饰，整洁挺括为要，但在乎头势要清爽，噱头嘛，示人以思路清晰；表情平静柔和，众人场面，不声不响，上海人说话叫“讲闲话”，既是闲话，不响也罢，通常不麻烦别人，认为人情是天下第一债。上海人“精”得柔顺无痕，“乖”得体面舒适。

上海领西风顺渐之先，开埠较早，上海人精乖，拜之于商业文化熏陶与洗练，接洽事物，精于权衡，与人交道，心里总拴着一杆秤，谈斤论两，客客气气，事体颇大，声音很小，谨慎应承，别想着套一句笃定的话，至多一句“试试看”“想想办法”。上海人如此精乖，在于事后彼此都不尴尬，情愿失却豪爽的快乐，也绝不丢弃自己的脸面。

上海人的“精乖”，我目睹一回。那日与朋友阿伟吃茶，遇上辜先生开口借钱。阿伟是辜先生生意伙伴，辜先生很早来上海经商，生意如日中天，却好色涉赌，落一屁股债，别人借给辜先生钱，悉数肉包子打狗——有去无还。阿伟端起茶杯，掌中摩挲，良久含蓄道：“辜总的面子还是要给的。”临走送其一笔零花钱。事后阿伟对我讲，与其借他一大笔钱，不如送他一笔小钱。看似阿伟做派怪诞，实是精明自觉。

精乖体现上海人的做人格局与价值取向，他们崇尚流水般的现实生活，厌烦夸夸其谈的理想世界，盘桓客观境界，徜徉凡间烟火，咪咪小老酒，弄弄小菜，追求实惠，醉心于精打细算的小日脚，这些正是他们的人生艺术，未老正在脚下，过好当下就是他们的诗性人生。

老爸老妈也属精乖的上海人，九十多高龄，头脑异常清晰，老缠着我送他俩去养老院。我坚定主张居家养老，由儿女们伺候。如今，老爸眼花耳聋，老妈腿脚失灵，担忧拖累儿女，铁定心要去养老院。老爸居然查阅晚报，选择了一家环境优渥的养老院。平常，二老生活悉由两个妹妹打理，小张居家照料二老的我，有魄力却无能力，只得遵从老人意愿。二老的养老院老住养老院的价值，我会意两个妹妹，钱不够我们贴。老爸端详我们，噗嗤一笑：“你爹有铜钿（钱），我俩至多再活十年，拿房子卖脱，铜钿足够啦！”老爸真精乖，彻底服帖伏！

过了第15个母亲节，我对做母亲这件事还是很迷惘，什么样的母亲是好母亲？“放手”与“放任”的临界点在哪？“规划”和“控制”的区别是什么？为人父母真是一项终身功课。

现在流行“原生家庭”回溯，孩子成功也好，出问题也罢，都要回溯一下。如果孩子成功优秀，回溯原生家庭发现其父母大多高要求、强规划，但这些成功人士中，不乏后来反省自身，发现有这样或那样的人际交往问题，于是又回溯父母在其情感教育中的缺失；如果孩子犯罪或抑郁了，也要去回溯，但发现除了放任孩子不管的，后者的原生家庭跟前者很类似。我觉得这是对于做母亲付出感强的补偿机制。忘记自己有娃的那一刻让我又回到了单身时代，那一刻我不是妈妈，我就是我。做母亲有做母亲的幸福，做自己有做自己的幸福，后者的体验显然在女性做了母亲之后更稀罕。

每当过节，我都会陷入深深的自责，虽然在孩子的养育过程中承担了大多数繁琐的操作性事务，但由于时时迷惘，加之偶尔忘记角色，和我身边那种育儿理念坚定、目标明确、执行力强的优秀母亲相去甚远。所幸孩子不以为意，也在我的迷惘和健忘中自由成长，还经常能给我文化反哺，让我能重新审视自我，丰富自我。感谢上天，给了我做母亲的机会，让我能体验这份最不容易的工作，在付出与获得中更懂得爱。

为母十五载

北北

我觉得这是对于做母亲付出感强的补偿机制。忘记自己有娃的那一刻让我又回到了单身时代，那一刻我不是妈妈，我就是我。做母亲有做母亲的幸福，做自己有做自己的幸福，后者的体验显然在女性做了母亲之后更稀罕。

每当过节，我都会陷入深深的自责，虽然在孩子的养育过程中承担了大多数繁琐的操作性事务，但由于时时迷惘，加之偶尔忘记角色，和我身边那种育儿理念坚定、目标明确、执行力强的优秀母亲相去甚远。所幸孩子不以为意，也在我的迷惘和健忘中自由成长，还经常能给我文化反哺，让我能重新审视自我，丰富自我。感谢上天，给了我做母亲的机会，让我能体验这份最不容易的工作，在付出与获得中更懂得爱。

苦楝树开了花，夏天就来了。

看见苦楝树的花，是在去松阳的路上。一棵棵高大的苦楝树，开着淡紫色的繁花，沿着水岸而立，像伊人在水一方，美且优雅。

松阳的溪流，叫松阴溪，潺潺且温柔。从前，放排的、运盐的、运粮的，贩卖茶叶和松香的、做官的、写诗的、赶考的，当然还有戏班子，都从这条溪流上走，往下经瓯江到温州，上行可以通往衢州、江西、金华、安徽等地。这是一条繁忙的江流。

那些沿着松阴溪走过的人，都看过苦楝树的花。这一棵棵高大的花树，细碎的花朵，散发出浓郁的香气，在水雾烟岚中浮动，让人沉醉不知归路。

美好的事物，总是引人遐想。“苦楝”与“苦恋”谐音，让我想起一个叫张玉娘的女子。她与沈佺的爱情就是一场苦恋。就叫她“玉娘”吧。我是去年秋天在松阳博物馆里见到玉娘写下的词作《山之高》：山之高，月出小。月之小，何皎皎？我有所思在远道。一日不见兮，我心悄悄。采苦采苦，于山之南。忡忡忧心，其何以堪！汝心金石坚，我操冰雪洁。拟结百岁盟，忽成一朝别。朝云暮雨心去来，千里相思共明月。

这是一个从《诗经》里走出来的女子，心有野芳，情如磐石。最后竟为情绝食而死。

张玉娘，字若琼，号一贞居士，出身松阳官宦世家。十五岁时，许配给了年齿相当的表亲沈佺。后来沈家家道中落，玉娘的父亲要悔婚，玉娘坚决不同意。1271年，二十二岁的沈佺赴京应试，得中榜眼，然而天不佑人，沈佺得了伤寒，病得气息奄奄。玉娘得知后，立即修书于沈佺：“妾不偶于君，愿死以同穴也！”沈佺死后，玉娘拒绝再订婚约，独守五年空楼，最终绝食而死。与玉娘视同姐妹的侍女霜娥因悲痛“忧死”，另一侍女紫娥也“自颈而殒”，连她们畜养的鸚鵡也悲鸣而亡。张家沈家将沈佺、玉娘合葬，霜娥、紫娥葬在墓左，鸚鵡葬在墓右，时人称此墓群为鸚鵡冢。这是真实发生的故事。

江南婉丽流水长，女子也多情。但玉娘的情里有义，情与义加在一起可以视死如归。在玉娘写下的

牛角沟的绿意 (油画) 朱蕊

许多爱国诗篇里，可见她性格里的“义”。玉娘情逝之际正是南宋灭亡之际。她的《塞上曲》《塞下曲》《幽州胡马客》《从军行》等诗篇，一腔热血堪比男儿，若生在更远的时代，可做“花木兰”，可惜她的生命之舟，在时代的激流中沉没了。

张玉娘的族孙张献搜集玉娘遗存的诗篇《兰雪集》，辑录了诗117首，词16阙。题叠的寓意好，兰即兰花，天下绝色；雪即白雪，洁白无瑕。《兰雪集》集成后未付梓，存放在松阳沈氏宗祠供后代瞻仰，长达三百余年。明代嘉靖十二年(1533)，松阳王诏写下《张玉娘传》，附载在《兰雪集》里，张玉娘的事迹初显于世。清初剧作家孟称舜，创作了传奇《张玉娘闺房三清鸚鵡墓贞记》，张玉娘其人其诗才开始为世人所了解和传诵。《中国古代诗词曲词典》收录汉初到清末共1530首诗词家

你跟我走！老太太带他到了公园，一大群人跟着手风琴在唱歌，问他，会拉琴吗？他会。老人打了招呼，于是他成了伴奏。他们唱的都是老歌，他虽不爱唱，但耳熟能详，看着曲谱能跟上。唱完了，老人用上海话说话，他听不懂，只见人人都掏了口袋，一大把钱塞在了他手里。他感到了上海人的情意，心里暖暖的。那些唱歌的老人都慈眉善目，一次次帮他。他在上海待了半年，住在哪？他苦笑着摇头，我不忍再问。家里来电话，说开始修房子了，赶紧回去帮忙。

他说，你站了这么久，我为你唱首歌吧，爱听啥歌？我一时语塞，他说，你肯定爱听俄罗斯歌曲，他唱起了“春天花园里的花儿多么美丽，春天里的姑娘们更美丽……”他竟会唱这首歌！他走近我，拉起我的手，面对我，他动情地唱着，我忍不住与他一起唱起了这首久远的歌：“晚上在花园里和我爱人相遇，生活变得多么美好……”我们一起微笑着唱这首歌，慢慢地来了好多人。

唱完，他要走了，乘晚上的火车。我给了他五百元钱，他说，太多了，不可以的。我想对他说些什么，却哽住了，我摇摇头，向他告别，他泪光闪闪地望着我。祝你好运气，朋友，心中有那么多歌的你，美和音乐一定会伴随你一路。

七夕会

金山漕泾郊野公园水资源丰富，生态优美，这里有二三十斤的“鱼王”，还有被称为“小三鲜”的鳊鲚鱼、春鳊、麦穗鱼，可谓一方水土孕育一方特色菜。

中午时分走进农家乐，厨师正忙着烹任鳊鲚鱼。起锅热油，将鱼煎至两面略焦黄，加入胡椒粉等配料，一盆盆灿灿的油爆鳊鲚鱼就上桌了。厨师说，这个季节的鳊鲚鱼，鱼肉肥嫩，骨头酥脆，鱼籽细腻，不吐骨也行。抓鳊鲚鱼不难，将装有米饭的竹篮放进河里，鳊鲚鱼就会一条接一条游进篮子

碗，稍等即可服用。但当菜吃就复杂了。马齿苋的干茎里面存有大量浆水，一定要用灶头的灰烬掺进去后，拌在一起，反复搓揉，直到干茎干了，才能拿出去到日头下面晒，要晒五六日头才能晒干。吃艾草的头也是。母亲说，要候着时辰。艾草长成半人高了，它的尖尖就是宝贝，可摘掉后当蔬菜吃。每次去摘，都需要注意天气，不能在阳光最强烈时，也不能在雨天。它们一个怕烧伤，一个怕烂头。手指只能朝上快速摘去，不能左右握。摘回家后，清理干净，还要焯一下水，水温控制在80℃左右，焯的时间不能超过一分钟，否则颜色会黄掉，营养会丢失。焯水结束，可放少许麻油，也可蘸着酱吃的。吃到，还要吃好，谁都不容易，包括蔬菜和草。

作品，其中女性27人，张玉娘与李清照、朱淑真、吴淑姬并称南宋四大女词人。其《兰雪集》被称为李清照《漱玉词》后的第一词集。

松阳城西官塘门外枫林地的鸚鵡冢已淹没在时光里。孟称舜见过鸚鵡冢，他的《一贞居士》诗里有“千年恨骨葬秋山，一片枫林叶染丹”。可以想象，枫叶醉红，片片落在玉娘的坟头，也是玉娘写下的诗稿吧。

如今的枫林地已被密密麻麻的民居包围，鸚鵡冢的遗址上尚存一口“兰雪井”与一块残碑。松阳人怀念这位女词人，在遗址上建了“张玉娘纪念馆”。最爱《兰雪集》看不足。可睹玉娘的风骨，以及松阳的宋时风华，皆如兰雪也。

时序流转，在苦楝树花开如梦如幻时，又去松阳，想起了玉娘。

我与母亲讨论：对身体有较大好处的蔬菜的共同特点，其中之一就是中药味浓。娘俩就此去了菜园，第一个看见的是蓬蒿菜。开春的蓬蒿菜显然老了，菜叶稀少，有几片已焦黄，且原来伏地而生的姿态，因为干茎粗了，朝上长了，看上去像是一堆高低不齐的野草。母亲却说，挑挑拣拣，还能吃一顿。说完就蹲身摘起了蓬蒿菜。

其实，蓬蒿菜的中药味道相对是不浓郁的，感觉有点青草的气味，但不知是什么草，还有点涩味。烧好后的蓬蒿菜，样子是好看的，一律的青翠，茎和叶面都十分酥软，上口滑溜，感觉很糯。母亲对我讲，嘴上不好吃的都是身体需要的好菜，要多吃，母亲其他不清楚，清热解毒是知道的。

母亲让我吃得最多的是芹菜。她从我妹妹闲话里套出来，芹菜多吃，能降血压，或者说能平稳血压。所以，有芹菜的日子，常托妹妹发信息要我回家。芹菜的中药味相对强烈，是芳香味道，在苦涩的中药里，偏偏存留芳香，确实是不合口味的搭配。但母亲说，大家当中药吃就吃得起下的。

吃得最多的是家种的马兰头，菜园的一畦地都种上了，这也是母亲提议的。马兰头有气味，是清香型的。至于功效，我认为母亲从小就知道，嘴里有点小溃疡时，多吃点马兰头，一两天就好转。新鲜的马兰头，我吃得不多，母亲更多的是将马兰头挑回来后，晒干，焗肉吃，香。

对身体有利的蔬菜都是有味道的，我们感觉，母亲总结。母亲还总结出另一个特点，还有许多好吃的草，吃起来都需要花工夫的。清明节回家，一早就看见灶面上放着许多汤圆，绿茵茵的，非常嫩相。一看就是麻花郎草做的。所有汤圆中，要数麻花郎汤圆最好吃。但这麻花郎变成汤圆，确实不易。首先要去一棵棵地挑，要挑到一定数量。回来后，还要将草洗干净，再放一点苏打水，用手上下搓揉，到麻花郎草溢出了绿水，用清水冲洗干净，沥干、切碎后放到面粉里揉捏。

好吃必须花工夫，母亲用双手去做，我最多是个参与者。平时马齿苋是被母亲当止泻口服药吃的，烧半镬子水，将洗干净的马齿苋放进去，等五六分钟，盛起一碗，稍等即可服用。但当菜吃就复杂了。马齿苋的干茎里面存有大量浆水，一定要用灶头的灰烬掺进去后，拌在一起，反复搓揉，直到干茎干了，才能拿出去到日头下面晒，要晒五六日头才能晒干。吃艾草的头也是。母亲说，要候着时辰。艾草长成半人高了，它的尖尖就是宝贝，可摘掉后当蔬菜吃。每次去摘，都需要注意天气，不能在阳光最强烈时，也不能在雨天。它们一个怕烧伤，一个怕烂头。手指只能朝上快速摘去，不能左右握。摘回家后，清理干净，还要焯一下水，水温控制在80℃左右，焯的时间不能超过一分钟，否则颜色会黄掉，营养会丢失。焯水结束，可放少许麻油，也可蘸着酱吃的。吃到，还要吃好，谁都不容易，包括蔬菜和草。

时序流转，在苦楝树花开如梦如幻时，又去松阳，想起了玉娘。

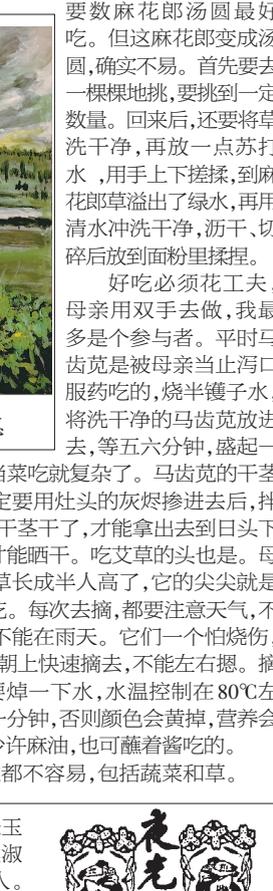
泥沙，多次冲洗干净就行。入锅后，螺蛳不停翻炒三四分钟，炒出香气四溢，炒至螺蛳上裹满盐粉即可出锅，用牙签挑起螺蛳肉旋转而出细细品尝。

麦穗鱼长约三五厘米，滚圆的身材，是水乡又一“小鲜鱼”。凡到过水乡野钓的小伙伴都见识过麦穗鱼的厉害，这东西在河滨里几乎算最狡猾的小鱼了。一般，用一条蚯蚓钓起来两条鲫鱼不难，但两条蚯蚓不一定能钓起一条麦穗鱼。麦穗鱼肉多，去掉内脏以后就可以直接丢油锅里面炸，十分钟左右就会变得香脆可口，有一种“吃了还想吃”的味蕾满足感。

蔬菜与草

高明昌

碗，稍等即可服用。但当菜吃就复杂了。马齿苋的干茎里面存有大量浆水，一定要用灶头的灰烬掺进去后，拌在一起，反复搓揉，直到干茎干了，才能拿出去到日头下面晒，要晒五六日头才能晒干。吃艾草的头也是。母亲说，要候着时辰。艾草长成半人高了，它的尖尖就是宝贝，可摘掉后当蔬菜吃。每次去摘，都需要注意天气，不能在阳光最强烈时，也不能在雨天。它们一个怕烧伤，一个怕烂头。手指只能朝上快速摘去，不能左右握。摘回家后，清理干净，还要焯一下水，水温控制在80℃左右，焯的时间不能超过一分钟，否则颜色会黄掉，营养会丢失。焯水结束，可放少许麻油，也可蘸着酱吃的。吃到，还要吃好，谁都不容易，包括蔬菜和草。



牛角沟的绿意 (油画) 朱蕊

刚下地铁，就听见歌声，是曾红遍全国的歌《春天里》。那年流浪歌手旭日阳刚上春晚唱了这首歌，引起无数人共鸣，为他们流下泪水，我也是其中之一。“如果有一天我悄然离去，请把我埋在这春天里……”歌手满脸沧桑，歌声带着忧伤，演绎了底层百姓、农民工生活的艰辛。后来歌手因种种原因消失在茫茫人海中，但这首歌一直记在我心里。

循着歌声，我走到了中山北路金沙江路交叉口的绿地。歌者穿着整洁的白衬衫灰裤子、黑色运动鞋，底部一圈白色没污垢。他戴着眼镜，很斯文的样子，地上放着音箱。见我走近，他点头招呼，歌声未停。一曲唱罢，我与他聊起来。他曾是农村的村校老师，教语文兼音乐。因发大水，学校教学楼冲进污泥，没法上课了。村里房子没倒，但没法住。政府组织抢救，但一时顾不上那么多房屋，发了补助款。他上有老母下有儿女，承包大田，今年颗粒无收。在家干等不是办法，日子还要过，他听说上海机会多，辗转来沪。

他从未来过上海，举目无亲，租不起房，好在天不冷，可随便找个地方凑合。他找不到合适的工作。走投无路之际，他碰到了一位好心人。那天，他背着音箱找地方，刚放下，就有人说，这里不准摆摊。他只好离开，后来一位老太太拉着他说，

心中有歌

叶良骏

你跟我走！老太太带他到了公园，一大群人跟着手风琴在唱歌，问他，会拉琴吗？他会。老人打了招呼，于是他成了伴奏。他们唱的都是老歌，他虽不爱唱，但耳熟能详，看着曲谱能跟上。唱完了，老人用上海话说话，他听不懂，只见人人都掏了口袋，一大把钱塞在了他手里。他感到了上海人的情意，心里暖暖的。那些唱歌的老人都慈眉善目，一次次帮他。他在上海待了半年，住在哪？他苦笑着摇头，我不忍再问。家里来电话，说开始修房子了，赶紧回去帮忙。

他说，你站了这么久，我为你唱首歌吧，爱听啥歌？我一时语塞，他说，你肯定爱听俄罗斯歌曲，他唱起了“春天花园里的花儿多么美丽，春天里的姑娘们更美丽……”他竟会唱这首歌！他走近我，拉起我的手，面对我，他动情地唱着，我忍不住与他一起唱起了这首久远的歌：“晚上在花园里和我爱人相遇，生活变得多么美好……”我们一起微笑着唱这首歌，慢慢地来了好多人。

唱完，他要走了，乘晚上的火车。我给了他五百元钱，他说，太多了，不可以的。我想对他说些什么，却哽住了，我摇摇头，向他告别，他泪光闪闪地望着我。祝你好运气，朋友，心中有那么多歌的你，美和音乐一定会伴随你一路。

七夕会

金山漕泾郊野公园水资源丰富，生态优美，这里有二三十斤的“鱼王”，还有被称为“小三鲜”的鳊鲚鱼、春鳊、麦穗鱼，可谓一方水土孕育一方特色菜。

中午时分走进农家乐，厨师正忙着烹任鳊鲚鱼。起锅热油，将鱼煎至两面略焦黄，加入胡椒粉等配料，一盆盆灿灿的油爆鳊鲚鱼就上桌了。厨师说，这个季节的鳊鲚鱼，鱼肉肥嫩，骨头酥脆，鱼籽细腻，不吐骨也行。抓鳊鲚鱼不难，将装有米饭的竹篮放进河里，鳊鲚鱼就会一条接一条游进篮子

“小三鲜”大魅力

汤妙兴

吃饭，这时只需把竹篮提起来就行。

漕泾的盐螺蛳也称太子螺蛳。气温逐渐升高后，休眠的螺蛳渐渐爬出泥土，此时螺蛳壳薄，粒大，螺蛳肉肥鲜美，壳中尚无小螺蛳，是珍肴美食。漕泾盐螺蛳制作工艺被列入金山山区非物质文化遗产产代表项目名录。盐螺蛳味道好，去泥洗净是关键。烹饪盐螺蛳不需把尾部剪除，直接浸泡在淘米水中，滴入几滴芝麻油，搅匀后静置一天一夜，让其吐净

美食

泥沙，多次冲洗干净就行。入锅后，螺蛳不停翻炒三四分钟，炒出香气四溢，炒至螺蛳上裹满盐粉即可出锅，用牙签挑起螺蛳肉旋转而出细细品尝。

麦穗鱼长约三五厘米，滚圆的身材，是水乡又一“小鲜鱼”。凡到过水乡野钓的小伙伴都见识过麦穗鱼的厉害，这东西在河滨里几乎算最狡猾的小鱼了。一般，用一条蚯蚓钓起来两条鲫鱼不难，但两条蚯蚓不一定能钓起一条麦穗鱼。麦穗鱼肉多，去掉内脏以后就可以直接丢油锅里面炸，十分钟左右就会变得香脆可口，有一种“吃了还想吃”的味蕾满足感。