找到上海颇有松弛感的小马路

沈坤彧

暴雨如注的傍晚遭遇堵车，过了约定的饭点。微信群里消息此起彼伏，一条条催问到了哪里。“老板娘不让点菜，说怕放冷了不好吃。”“老板娘很凶的，侬快点来呀！”

饭局约在进贤路上的“春”，据江湖传言，《繁花》里“夜东京”的原型就是这家餐厅。但又有说法，金宇澄实则是把进贤路上几家老牌本帮菜餐厅蘭心、茂隆等都糅在了一起，创造出了“夜东京”。

刚进门，老板娘往我方向扫了一眼转身进厨房，两分钟后旋即端出一盆热气腾腾的炒猪肝，看定我说：“侬不来，我不上菜的。”她不轻不重地放下盘子，“阿拉这里都是现炒。”我慌得一叠声道歉。

6时30分，做的已然是第二波客人的生意。有早年移民加拿大的老先生，这次回沪探亲特地来吃饭。和老板娘讨论河虾价格，“阿姐，这虾哪能这么大？我外面买135块钱一斤的河虾小得一点点。”“侬懂经的，碰到拎不清的客人就会嫌贵。也不看看这么大的个头，外面有钱都买不到！”

店里唯一一张大圆台面被一东北小伙和他的朋友们占据，看样子是常客。老板娘端出毛蟹炒年糕的时候和他们开玩笑，“你们看看这蟹多少胖，和我一样胖。”在外吃蟹的麻烦在于，弄脏了手又不便洗。店里没有湿毛巾，只见她将一叠纸巾堆在一个干净的骨盆里，拿一只铜吊浇上热水，“我聪明哇？办法都是人想的呀。”她得意地看了我们一眼，“味道哪能？”“灵的灵的。”我们齐齐表示，“以后常来。”“不要常来，一直吃要吃厌的，难板吃吃就可以了。”

走出“春”，经过茂隆的时候想到几个礼拜前老板还很热情地招呼我们“过一腔来吃毛蟹炒年糕啊”。心里无端有点愧疚，于是压低了些伞沿。此刻他就翘腿坐在门口，像是吃过夜饭后的无所事事，又像在等待什么。

进贤路这条小马路，已经有些年头没来了。最近一次，还是听一个法国人提起。“我吃到了天花板级别的馄饨。”他说。“静安别墅?”我问。不不，法国人伸出一根食指坚定地摇了摇，脱口而出一个外文名。

这种在上海呆久了的老外有点让人讨厌，因为他们总是有意无意地提醒你，作为一个上海人的你对自己出生长大的这座城市有多无知。为了掩饰这种无知，我不露声色地点点头，转头在网上搜到了进贤路上这家馄饨店，为什么一家馄饨店要给自己起个这么洋气的名字？

看到网上有博主感叹，在进贤路上10米之内就能体验到来自越南的Pho和德国的doner。事实上在这条不到300米的路上，你至少可以体验到六七个国家的特色美食。

从茂隆再往前走几步，就是新开的柏林烤肉堡，店主是个华裔法国人。店铺有且只有一张堂食桌摆在户外，用几个铁皮桶垫起一块台板。刮风下雨都不缺食客，无论德国人还是法国人，都在这里找到了归宿。烤肉堡，德语里叫doner，法语里叫kebab，一种食物，一份共同的乡愁；

斜对面的Tequilla &Taco，听名字就是浓浓的墨西哥风。这家店现在很火，据说是被李诞带火的；

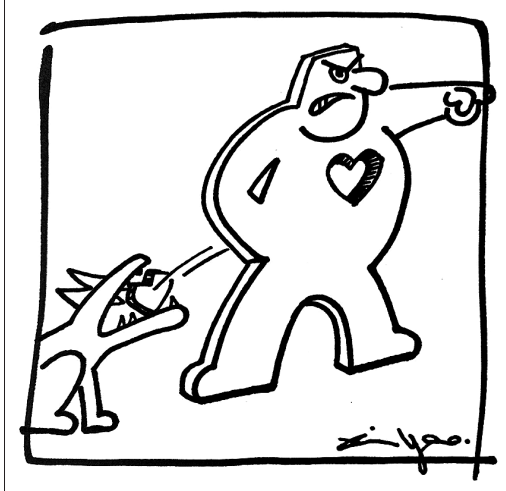
一路往前，西班牙风格的La Mancha，韩食酒馆Zari这里，做融合菜的Ark Hills……

晚上10时过后，几家本帮菜餐厅早已打烊，当老板和老板娘们已经躺在床上复盘一天的进账时，酒吧的生意却突然热闹起来。喝鸡尾酒的人士首选当然是侘寂风的Dead Poet，红酒爱好者则可以两两作伴在新开的酒瘾酒馆里花费不到150元尝到四款葡萄酒，而Roots里以白酒和近千元一瓶的红酒做基酒的shots太让人上瘾……

每家店都有自己的风格，但整条马路又呈现出一种出奇统一的审美，那就是在不下雨的晚上，店家们纷纷摆出桌椅。不是欧美的那种高脚凳，而是矮桌矮凳，因此就平添一种旧日上海的弄堂气息。一眼望去，无论中国人和外国人都摆出葛优瘫，让人想起从前跟着祖父母在屋外吃完晚饭摇把蒲扇乘风凉的时光。

这种chill（松弛）感是如今这座城市里那些顶级的网红打卡点不可见的，在这里，你不必在意如何让自己看起来显得精致登样。因为它已成为生活的场景，而不再是照片里高大上的背景。

在这里，你终于瞥见了生活原本的模样。



智慧快餐

郑辛遥

善者不识恶，恶者却欺善。

卖菜老汉

海　波

刘三是一个卖菜老汉，住在我们邻村，我们赶集时如果抄近道，来回都要路过他们村，因此认得。老汉长得五大三粗、立眉竖眼，加上不苟言笑，小孩和婆姨女子都有点怕他。但男人却对他很有兴趣，经常会提起他，说点与他有关的事儿。说的事有正面的，也有反面的。正面的多夸他勤劳动，反面的总说他脾气差。

夸他劳动好的人，都在现场指着实物夸。从山坡上的自留地夸起，直夸到市场里的菜摊上。走一路，指一路，夸一路。但最后总结的那句话却有点怪，既像感叹，又像赞美：“那厥老汉，可足劲哩！”

那厥老汉真的足劲哩！这一点不要说好庄稼人能看出，我这个“二把刀”庄稼人也能看出来。他做下的营生就是和别人的不一样，而且是大大地不一样。先说自留地。他们村里的自留地集中在一个山坡上，就在我们赶集下山的路两边。他的和别人的差别，不要说看庄稼，光看地也能看清楚。因为劳作得好，他的地就比别人的虚，看上去就比别人的厚；因为肥料足，且上的都是有机肥，那土踩上去就比别人的绵。

再说挑担子。他挑菜的筐子是专用的，比别人的精致得多，一律用圆杆榆条编成，柳条和扁榆条一根也不用。他挑的菜至少要比一般人重一倍，这一点从扁担上看得最明白。别人的扁担像轻皮后生扭秧歌，上下里轻轻地闪；他的扁担像暗夜里鬼子进了村，一直弯着朝前蹿。

至于说菜摊子，那就更显眼了，无论是春天的菠菜、青菜、水萝卜，夏天的韭菜、架葫芦，秋天的茄子、辣子、西红柿，他卖的都比别人的大得多，鲜得多，干净得多，整齐得多！

按理说，他拿这么好的菜，肯定会受欢迎了。可恰恰相反，他不但不受人欢迎，还被许多人厌恶。那些经常买菜的甚至宣称：“宁肯干馍馍蘸盐吃，也不买那厥老汉的菜！”

这倒不是老汉有什么瞎毛病，只因他的脾气怪，说话冲。

首先是他的菜不让挑，谁要挑，他就不卖了，说：“要挑别处挑，我这里不让挑！”说着竟会把顾客刚拿起的菜夺下来，让人下不了台。

其次是他的菜不还价，他说多少，就是多少。若有人讨价，他恼了：先是闭了眼睛不说话，后是叭叭叭地磕烟锅，如有人继续讨价，他就骂开了，说出话能呛死人。

还有一点是他的菜不降价，开始卖多少，后来也卖多少，卖不了，就担回去。有人问：“担回去这么多，能吃完？”他说：“吃不完喂猪！就是填到沟壕里，也不能便宜了那伙厥婆姨。”

更令人意外的是，他自己不降价，还不让别人降价，为这差不多和同行吵遍了。有人一降价，他就骂开了：“要送人情，到别处送去，欺负得我也卖不成！”别人都知道他的脾气，听见装个没听见，苦笑一下也就过去了。可他却“过不去”，从此就不和这人说话了。天长日久，他和大多数卖菜人都不说话，只能一个人单单地蹲着。

但谁要说没有一个人相信他，那也不是事实。相信他的人还不少哩，且都是些大买家，如大单位上的管理员、小单位上的炊事员和一些不常买菜、懒得讨价的“大男人”。

这些人买他的菜时，没多话，手一招就领走了，有的甚至连秤也不看，他说多少是多少。别人问他们为什么，他们说：“如果连这老汉也不相信，世界上就没人能相信了。”

刘三有没有老婆，我说不清，但肯定没有子女。临老时抱养了一个孙子，算是给他顶门烧纸的人。

边看边聊

老宅的夏天

王啸辰

我暴露在阳光下赶路，浸润在夏天的湿热里，大口喘气只觉愈发口干舌燥。抬头望见不远处有一幢楼房，我便加快了脚步跑去屋檐下乘凉。仔细一看，我竟又回到了推倒重建前的老宅。其实，这是幻象。我想念老宅了，想念老宅的夏天。

重建前的老宅是一座有前后屋的二层楼房。从前，在楼梯边放上小矮桌和小矮凳，和奶奶一起吃饭。房子南北通透，一楼、二楼的门窗都被打开，由阳台以及客厅和侧室进入的风汇聚于此带来阵阵凉爽，桌上饭菜的热气随之摆动，经过这里的风，临走似乎都要深吸一口饭菜的香味。

奶奶会烧煮得很酥烂的青椒土豆丝，我夹不起来，她纠正我拿筷子的手势。耳边响起蝉鸣与自留地前马路上汽车接连驶过的呼啸。

吃完饭，奶奶又戴上草帽、扛着锄头，冒着烈日往田里去了。而我便一个人开始无所事事的下午，先是逗逗猫狗，再是到书房里巡视自己张贴在墙上的书法、绘画和奖状，再到井边打一桶凉水冲脚，水流过炙热的路面发出吱吱声，最后穿过二楼连接前后屋的走廊，来到后屋看电视。

后屋处于西北角，长时间浸泡在阳光里，屋内的墙面也变得温热，墙壁内的水分伴随着墙灰味被沁出，在房间里飘荡。而我一下午就这样躺在床上看电视，不抱怨炎热、乏味或是寂寞，不曾想过哪一天会离开。

我十岁以后就离开老宅和父母一同去城镇生活了。不曾忘记过老宅，偶尔也回去探望，但更多时候它出现在我的梦里，我对它有所愧疚，大抵是因为我抛下它去过更好的生活了吧。

二十多岁的某天，老宅推倒重建了。它化作一堆断壁残垣没有生气地躺在它原本伫立的土地上，没过多久，又以一座华丽的三层楼小洋房的姿态拔地而起。

我为它感到高兴，只是，它于我不再是它了，属于我的老宅的夏天也不会再回来了。它或是随着马路上汽车接连驶过的呼啸渐行渐远了，或是连同井边的凉水一起被高温蒸发了，或是与书房墙上的奖状字画一同斑驳剥落了，再或者，是在我离开它的那一天，它也离开我了。

演无止境

冯永杰

表演艺术家李仁义，今年七十有三，精神矍铄，心胸豁达。看上去还很年轻。那年12月广东省举办156个公园联动的国家宪法日主题活动，在广州市主会场，有四位艺术家登台朗诵了我的诗作《宣誓》，其中声音最响亮的领诵者就是李仁义。他知道我是上海人后，哈哈大笑，马上改用上海方言跟我聊了起来。从此，我们便开始了频繁的合作。

因父母支内在外地工作，李仁义自幼与上海的祖父母一起生活，少年时代就展露了出众的艺术天赋。后来他落户北大荒尾山农场，在那里度过了整整五年艰辛的屯垦岁月，冬寒夏伏，风餐露宿，在繁重的劳作中磨出了满手厚茧，也磨出了一副顽强的筋骨。

后来，他辗转来到父母工作所在地山西长治。因外貌英俊、身材帅气，由当地的知青办推荐，经过考核进入长治市话剧团。浓重的上海口音曾经成为他学习话剧表演的一大障碍。他憋足一股劲，通过不断收听新闻广播和求教老演员，硬是掌握了一口标准的普通话。在长治话剧团20年，他从普通演员一直当到副团长。1993年，李仁义举家南迁广州，挑起了广东省话剧院院长的重担。当时正逢举办广东省第五届戏剧节，原参演剧目被审查部门否定。他当机立断，立即调动全院的力量，以神奇的速度赶排了新剧目《火红的木棉花》参演，获得了多个奖项，还挽回了投资损失。

2005年，为纪念抗战胜利六十周年和沈星海诞辰一百周年，李仁义主演了歌乐诗情景剧《人民音乐家冼星海》。在以风雨雷电四大象征组合成的四幕十一场剧情中，李仁义鲜活地再现了冼星海壮丽的一生。除了话剧，李仁义还在《花季雨季》《极度险情》等多部电影、《静静的白桦林》《今夜星光灿烂》《百团大战》《家园》等电视连续剧中扮演了重要角色。

多年来，李仁义从不懂话剧艺术起步，到精心塑造出古今中外各种不同身份、不同年纪、不同个性的舞台形象，对角色的把握已达到了炉火纯青的境界。从一个上海知青到卓越的表演艺术家，他做到了学无止境，演无止境。退休后，李仁义依然以充沛的精力继续活跃于全国的舞台和屏幕。2017年9月，他曾重返上海，为上海戏剧学院师生演出了大型话剧《盛夕楼》。谢幕的掌声之后，他用上海话向台下观众倾吐了肺腑之言：“年轻时，我经受了很多艰难困苦。也曾经感到命运不公。但如今回头去看，正是有了那些磨砺，才成就了我的艺术个性，也才有了今天的李仁义。”

夜光杯

七夕会

枇杷果酱

瑞　秋

五月底的那个周末，家里来了三波客人，人手一箱枇杷。第一位说，他的是从苏州东山买来，正宗的白玉枇杷。第二位说，他的是自家种的，白玉枇杷的树苗移栽上海，口味优化了。第三位说，他的也是自家种的红纱枇杷，个大，颜色橘黄，味道很赞。他们并非王婆卖瓜自卖自夸，而在寻找物超所值的心灵慰藉。我因此实现了枇杷自由，并被赋予了终极裁判权。三种枇杷比较着吃，有单吃找不到的差异感。原汁原味的白玉枇杷胜出。特点一，皮薄色杏黄，果肉细白水分多。特点二，一果一核，核小肉厚。特点三，甜而不腻，回甘生津。移栽上海的白玉枇杷，口感不错，个头和樱桃小番茄一般大，疑似水土不服。前几天去集市，见枇杷摊的摊主，说话带苏州东山口音，上前和他说了我的疑惑。摊主说：“果农在枇杷结果初期，会掰掉一些稚果，从一簇十来颗精减至一半或更少，俗称‘疏果’，确保留存的果子营养充足，个头饱满。”听了醍醐灌顶，想起春天水果店里，有卖婴儿拳头大的枇杷，以为也是“疏果”的功劳。摊主摇头说：“那是南方的其他品种，白玉枇杷大不到那个级别。”

吃了两天枇杷，还剩一堆，有的表面生出了斑点，有的起了皱。食欲减退，又不忍心看着它们腐烂变质，闪出了做枇杷酱的念头。不记得买过现成的枇杷酱，只晓得小时候吃枇杷止咳糖浆上瘾。舀一勺黏稠的糖浆，倒入口中，用舌头和天花板把糖浆碾开，美滋滋地想咳嗽慢点好。以前还做过金橘酱，开始做成了湿漉漉的金橘泥，放了几天发霉倒了。不甘再试，做出了蜂蜜般的黏稠效果。以枇杷为原料，用做金橘酱的工艺，美味、黏稠又丝滑的果酱，仿佛飘在了眼前。

说巧也巧，有朋友正在微信中分享做枇杷酱的心得，一二三四五，写得细致、严谨，关键点还附加说明。比如，为何要把枇杷叶子洗净，切成小段，水煮四十分钟，然后把煮出来的偏红色液体和枇杷肉一起煮？因为煮后的叶子水，有止咳功效。此外，控水是重点，贯穿始终。我们还为技巧上的细节，讨论了一番。

实操进行时：用盐水、面粉把枇杷洗净，去皮，去核及核的外衣，沥干水分。我喜欢果酱有果肉感，所以不用搅拌机把果肉打碎。上文提到，若要果酱带止咳功能，需加叶子水。初始阶段忙得既费时又无聊，等把枇杷肉、水倒入锅中，边煮边加冰糖搅拌，手上渐渐有了感觉，随着水分的收干，搅拌的阻力变大，糖和汁熬出了光泽。收尾出锅，装入消毒烘干、精致的玻璃瓶内密封，瓶外贴个可爱的标签，档次蹭地上去了。

当季的枇杷，巧变为一款没有添加剂、防腐剂的四季绿色食品，成为香醇久留的面包佐料，不枉一年四季等来的收获，不负阳光雨露酿成的甜蜜。

美食