

秋风起,蟹脚痒。每到这个时节,上海人对阳澄湖大闸蟹的执念,总要应验一回。只是,这份执念缘起何时?

中国人爱蟹,古已有之。宋代便有《蟹谱》《蟹经》《蟹略》专门记录螃蟹品类习性。1873年的《香港华字日报》就介绍了苏州地区如何持蟹赏菊。光绪九年(1883年)的《苏州府志》里,阳澄湖蟹已榜上有名。翻开1908年以前的《申报》,关于蟹的报道竟有近三千篇——上海人爱蟹,由来已久。然而,彼时的阳澄湖大闸蟹对上海人而言,虽近在咫尺,却远如天涯。

原因何在?《阳澄湖蟹志》记载了一个颇具意味的故事:光绪年间,帝师翁同龢带阳澄湖蟹进京朝贡,皇帝食后大悦,下令大量收购。不料秋雨连绵,运抵京城时蟹已死亡过半,价格暴涨十倍,竟引发了一场贪腐疑案。故事真假尚待考证,但大闸蟹运输不易却是实情。光绪年间的上海街头,偶尔能见到苏乡人从“羊场湖”(阳澄湖旧称)贩运“无肠公子”来沪售卖。更多时候,上海人只能退而求其次——清末《申报》上,“羊肠河团脐醉蟹”的广告开始出现。醉蟹虽好,终究不及鲜活的滋味。民国《上海游览指南》曾无奈地写道:“洋澄河(阳澄湖旧称)蟹产于澄洋河者着价亦最昂,在火车未通以前,沪人士鲜有尝此滋味者。”

良善的路人

一个人,在古老的桥上,想把自己也装进这有着厚重历史底蕴的景里,于是自拍。伸长手臂,顾了人顾不了景。一中年女子主动说:“来,我帮你拍几张,趁现在人少。”很突然,也欣然。拍好,道谢,各走各的路,各看各的景。另一次,是活泼开朗的女学生。一位说:“我给你拍个大长腿。”另一位说:“我来拍,我是拍照小天才。这样有点逆光,来,朝这边,你看前面,不用看镜头。”道谢后,她们嬉笑着离开,留下青春美丽的背影。

出地铁,糊里糊涂走到了一幢楼的地下负二楼,由一位女孩指点坐电梯上到地面,再问一中年保安交通枢纽站怎么走,他只说了一个字:“来。”领着我到商场侧门小出口,详细地告知邻楼就是,并指点我如何走。道谢后,他转身回去继续坚守他的岗位。

茫茫人海中,相遇一霎,寒喧几句,转身,再也不会相见。对一个不擅长和陌生面孔打交道的人来说,他们的良善,简直就是一道光。记忆在,温暖就在。祝福,像昙花一现的良善的路人,一生平安。

七夕会

母亲是两周前忙里慌张回老家的。本来在上海带我小孩,接到老家电话,我外婆身体不太好,于是我们当晚就把母亲送回了老家。外婆见到母亲总是开心的,能稍微吃上一点东西。其余时间都是躺在床上不动,全身僵硬的骨头,已经不起丝毫触碰,全身的疼痛让她无法休息。我第一次这么近地认知和感受临终。很小的时候我住在奶奶家,每一两周跟着妈妈走去外婆家。外婆家在农村。他们的房间很暗,记忆中好像没有亮堂的时候。每次去,外婆都想留我久一点,外公会在暗暗的灶台边生火做饭,然后我们透过小窗户的光坐在小桌子吃饭。没有什么东西吸引我,所以每次吃完饭后就缠着母亲回家。外婆总会依依不舍地送我们到村口,而我满脑子就想着,回家又要走好久,下次可不可以不要去。外公身体一直不错,喜欢给

百年沪上蟹事

徐凡

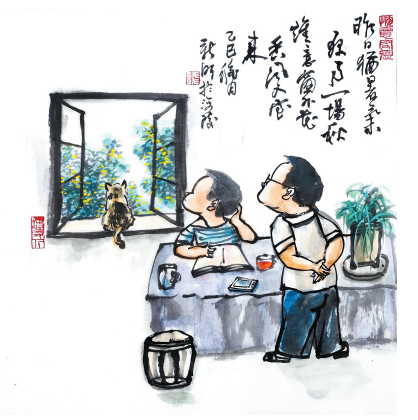
转机出现在1908年4月。沪宁铁路通车,这条连接上海与南京的铁路从昆山穿过——而昆山,正是阳澄湖的所在地。渔人贩运,朝发夕至。每至重阳上市,铁路沿线各地酒店、水产店门口皆悬挂“供应阳澄湖清水大闸蟹”的招牌。阳澄湖大闸蟹开始从地方特产,向都市美食转型。

如果说铁路解决了“不能吃到”的问题,那么上海的商业创意,则回答了“怎么吃出格调”的命题。

1926年,南京路大庆里出现了“卓别麟真正洋澄湖蟹”。彼时卓别麟的默片正在上海大热,店家借势营销,不仅供应“真正洋澄湖蟹”,还配备“各国新式剥蟹器具”,食后奉上姜汁汤和“博士登茶”御寒,更备有远年花雕和欧美名酒。一只土生土长的大闸蟹,在这里吃出了中西合璧的摩登气派。

更懂得造势的是冠生园。这家老字号不满足于门市售蟹,而是在漕河泾开辟农场,将“持蟹赏菊”的传统雅事转化为独特的营销场景。每年秋季的菊花展览会上,文人雅士可以“载酒携蟹前往,赏花之余,借地宴饮”。农场还特设饮食部,现

大理苍山中和峰曾经有个“高山流水”的“美景”——陡峭险峻的山峰上,高耸的巨石绝壁间,飞瀑奔流直下,在阳光的折射中,变幻出银链、彩虹、玉带等不同景致。四五十年前,如果你到大理游玩,一定会被这样的壮观景色所吸引。那时,我家住在大理古城玉洱路一个十字路口的北侧。在家门口抬头西望苍山,只见中和峰下树木稀稀拉拉,山腰以下已完全光秃,一座座坟茔因此凸显出来,还能看见一些大理石采石场。这样光秃的石山,不是中和峰所独有,其余18峰也大多如此。苍山因山色苍翠而得名,那时呈现在人们面前的却是裸露的山石峭壁和一道道瀑布,皆因生活在洱海边的大理人祖祖辈辈“靠山吃饭”,炒菜做饭烧水全用柴火。冬天烤火和烤白族人喜好的“三道茶”用的木炭,也是



我讲他当年想参军而不得的故事。突然中学的某一天,我在上课,中途被父亲叫出去,说外公没了。那时的我从来没有经历过这种事情,对“没了”没有概念,只听说外公半夜摔了一跤,头出血,就这么走了。丧礼在院子里进行,摆了很多东西,还有棺材,晚上点满了蜡烛,阴森森的。我被安排去隔壁睡觉,第二天继续上学,仿佛没有任何关系。我只知道,那天,我妈妈没有了爸爸,她的妈妈没有了丈夫。但是她的妈妈,我不记得伤心成什么样子了,因为我不敢进门去看。

这以后,外婆就一个人住在那个昏暗的房子里。我和妈妈过一两个星期过去看望,到我高考时几乎变成一个个月一趟。等上了大学,就变成一年两趟。后来农村拆迁,外婆一个人住到了新的房子里,房子属于舅舅,墙上挂着外公的遗像。她总是一个人待在里面,哪儿也不去。工

场烹制从阳澄湖采办的大闸蟹。冠生园的促销手法更加大胆——凡光顾满一定金额即赠送大闸蟹,还在报上极力渲染:“青背白肚,金爪红毛,肥大可爱”。更妙的是,早在1921年,他们就推出配蟹所用的冠生园辣酱油,“解寒辟腥,味道适口”,通过全城分销铺货。从雅文化体验到现代促销,从产品到渠道,冠生园将风雅传统与现代商业完美融合,堪称民国营销大师。

烹饪技法也在不断创新。四马路高长兴发明“扎煮法”——下水之前,将蟹五花大绑,使其动弹不得,避免掉腿断螯。此法一出,大为风行。但仍有改进空间,因为用水烧煮,鲜美终归外溢。于是更事改良,形成了隔水蒸法和炭烤法。“炭烤法”被当时报纸誉为“二十世纪东方食谱唯一重大发明”,烤熟的蟹“味鲜肉嫩,膏脂饱满”。

上海成名之后,阳澄湖蟹的征途更远。1947年吃蟹季节,阳澄湖大闸蟹由上海每日空运至香港。时至今日,无人机捞蟹、电子验蟹师、全程冷链运输、前置货站提取与包机专送,一系列现代科技让阳澄湖大闸蟹全程保鲜,72小时内可达东南亚、中东及美国等地。回望百年前翁同龢进贡时的“阳澄湖蟹案”,恍如隔世。这百年间,技术改变了距离,商业重塑了吃法,全球化连接了世界,唯有上海人对阳澄湖蟹的这份执念,一如既往。

“高山流水”

苏德荣

大理古城玉洱路一个十字路口的北侧。在家门口抬头西望苍山,只见中和峰下树木稀稀拉拉,山腰以下已完全光秃,一座座坟茔因此凸显出来,还能看见一些大理石采石场。这样光秃的石山,不是中和峰所独有,其余18峰也大多如此。苍山因山色苍翠而得名,那时呈现在人们面前的却是裸露的山石峭壁和一道道瀑布,皆因生活在洱海边的大理人祖祖辈辈“靠山吃饭”,炒菜做饭烧水全用柴火。冬天烤火和烤白族人喜好的“三道茶”用的木炭,也是

昨日暑犹稠,夜雨一场秋
钱新明 画

作后我每次去看她,都想买点好吃的饼干、瓜子,因为母亲说外婆喜欢。她还喜欢我小孩在她房子里闹腾,这个时候她会露出笑脸,跟小孩说,你玩,你玩。

后来的某一天,母亲说外婆坐骨神经痛,去了当地的医院,没查明病因。此后,手臂也出了问题,做了手术,但是没有好全。从此,外婆就被骨痛折磨。

一开始只是痛,后面是无法走路,经常摔跤,再后来,无法动弹。曾经有一次,她喃喃地说,真羡慕我的爷爷啊,没有什么病痛就直接走了。

原来老年人有时候羡慕的,不是谁活得长,而是谁走得没有病痛。那个时候,她已经不太能走路了。

我在上海跟母亲视频。视频里,外婆虚弱地躺在护理垫上,嘴巴一开一闭,一直维持着同一个姿势。母亲说外婆不吃东西,只在叫“姆妈”,叫一会儿,咧开嘴哭一下。我在电话这头

温源宁的《一知半解》,是一部人物传记名著,其中写到的文化名人,不是耆宿就是同侪,只有一个例外,就是梁遇春——温源宁的学生,此可见学生在老师心目中的地位。

温源宁这样描述梁遇春:“他太谦虚了,以至连谦虚之态也深藏起来。有些人极端谦虚,显得十分尴尬,十分难受。在遇春身上,则无影无形,而又成为最大的魅力……”

然而,“谦虚”只是一种品德,仅靠这两个字要在高阶文化圈混出世,很不现实,最终,还得凭实力说话。

只活了26个年头的梁遇春,留下2本散文集(《春醪集》《泪与笑》)、二十几部译品(《英国小品文选》等),以及未收入集子的书评、译序、札札之类散作,当年竟让胡适、周作人、郁达夫、叶公超、废名、冯至等一众文化名流不吝给出赞词,诸如“手下将有一树好花开”“中国的爱利亚”“一个极有文学兴趣与天才的少年作家”……

说起梁遇春(1906年生人)和钱锺书(1910年生人),真是有得一比,尤其在二十多岁时,两人相似之处颇多:前者北大英语系出身,后者清华英语系出身;前者20岁时发表第一篇作品(《讲演》),后者21岁时发表第一篇作品(《论交友》)。他俩都拜在温源宁、叶公超门下;都在暨南大学任过教;都在《海外出版界》写书评书话;都在名校图书馆负责管理英文图书……

虽然学术背景相当,不过,梁遇春散文跟钱锺书散文,既相同,亦异趣。

试以梁钱23岁时各自写的作品为例——

梁遇春《“春朝”一刻值千金》片段:“迟起给我最大的好处是我没有一天不是很快乐地开头的。我天天起来总是心满意足的,觉得我们住的世界无日不是春天,无处不是乐园。当我神怡气舒地躺着时候,我常常记起勃浪宁的诗:‘上帝在上,万物各得其所。’(鱼游水里,鸟栖树枝,我卧床上)人生是短促的,可是若使我们有过光荣的青春,我们的一生

用山上的硬木烧出来的。在大理白族的民间故事中,常常能看到主人公为“砍柴人”“樵夫”。一年又一年,苍山被砍成了秃山。没了树木的遮挡,以往蜿蜒在苍翠林木中的溪水完全坦露,变身异样的“高山流水”。

星转斗移,现在再在洱海边上抬头仰望苍山,19个山峰依然陡峭壁立,飞流直下的一道道溪水却再难觅踪影,它们已被茂

就不能算是虚度,我们的残年很可以倚着火炉,晒着太阳,在回忆里过日子。”

钱锺书《论俗气》片段:“当一个人让一桩东西俗的时候,这一个东西里一定有这个人认为太过火的成分,不论是形式上或是内容上。这个成分的本身也许是好的,不过,假使这个人认为过多了(too much of a good thing),包含这个成分的整个东西就要被判为俗气。所以俗气不是负面的缺陷(default),是正面过失(fault)。”

显而易见,梁遇春更像瓣香于莱·亨特、兰姆、赫兹里特,或者还有德·昆西、罗伯特·斯蒂文生;钱锺书更像服膺于西塞罗、蒙田、培根,或者还有弥尔顿、斯威夫特。

尽管梁钱浸淫于西方典籍,受过正宗小品文(essay)的扎实训练,旁征博引娴熟,洋腔洋调难脱,但呈现方式仍然略有不同:梁遇春仿佛传承了“谈话体”一路,比较主我,倾向抒情,似唐诗;钱锺书俨然赓续了“修辞派”一道,比较客我,专注思辨,类宋诗。对于一直接受新文学主流散文熏陶的读者而言,他们偏爱梁遇春的成分想来会多一些。

上世纪八十年代中期我买了《春醪集》和《泪与笑》(上海书店影印,1983年初版)之后,经常摩挲耽读,欣赏备至;意犹未尽,后来索性不计重叠之累而购入《梁遇春散文全编》(吴福辉编,浙江文艺出版社出版,1992年初版)。“全编”除照收《春醪集》《泪与笑》外,另收梁撰“海外书话”、梁译“英国小品文选”等文字,占比竟逾“全编”七成,于我来说,寓目囊箱,好比老鼠跌入米缸。

《春醪集·序》引《洛阳伽蓝记》一节,曰:“刘白堕善酿酒,饮之香美,经月不醒。青州刺史毛鸿宾资酒之藩,路逢劫贼,饮之即醉,皆被擒获。游侠语曰:不畏张弓拔刀,但畏白堕春醪。”强盗未与捕头格斗,却让美酒放倒而落网,实在调侃风流得紧。我读梁遇春,正如畅饮白堕佳酿,醺醺有味,不知不觉中为之绝倒,岂不快哉。



禁止,就连擅自采摘花卉、果实和茎叶,也是不可以的。过去上山砍柴的村民,有的加入了护林员、林长、苍山卫士的队伍,每天上山巡护,保护野生动物,劝导不文明的旅游行为;有的到保护基地工作,培育苍山珍稀濒危植物。苍山的植被花卉越来越茂密多样,野生动物的种类又恢复到了几百种。古老天然气管道也快速进入千家万户的厨房。到苍山上砍伐、放牧、狩猎、采药采石、修坟立碑等等被完全

微风的气息,轻拂,让枝叶的低语,无声吟诵。柔风如丝带般的软,无处不在,吹过花海,唱出花儿的赞歌。

凉风伴着细雨,翩翩起舞,抚慰着我的心跳和脉动。和风轻拂着水面,泛起一层涟漪,诉说着河流的柔情和沧海的深情。

疾风呼啸而过,席卷着大地,宣告世界的辽阔,激情澎湃。

狂风威猛的气势,让我心生敬畏。风,狂飙与冷风,天地万物深处的警醒。云巅之风似无骨之笔,书写时空的狂草。荒原之风如无缰之马,扯起山河的旗帜。自然之风隔空呼唤,掀动轮回的预言。自由之风牵响铃铛,承载卷帙中的历史……

风吹鸿毛使我沉静,风行细枝让我学会呼吸。当时光倒流,追溯云海台风,当人生逆风,被扑打重回原地,我将在凯风的门窗中,在谷风的脉动里,等晨风散雾,把熏风酿酒;我将席地把酒而吟,倾听往事如风,等晚风吹熄飘摇的灯火,等长风点燃星群,并绘尽万种风情,触知一切无始无终之风。

健康