

住在哪里,除了看各家的“钞”能力,总还受一点私心的左右。就像老友以前说过,离开大学之后谈的恋爱,条件肯定是要看看的,你总会图人家点什么。听起来有点俗气,但却是现实主义的描摹。有人吃卖相,有人看实力,有人重人品,还有的,且不少,是时间的沙漏变得日渐稀薄之后,匆匆的奔赴了。说到底,其实也没有什么无缘无故的一见钟情。

居住“磁铁”,房子的吸引力,也是如此。姆妈结婚时,外公外婆给了她一套房子,离人民广场不远,离娘家近,周围都是她少女时代便熟悉的“曲里拐弯”。走在路上,一抬头,是小学同学的爸爸,“××爸爸好”,称呼多少年都没变。再一抬头,是给她接生的张家阿婆。“我们兄弟姐妹好几个,都是在家里出生的,你外婆一定要找张家阿娘,因为她手势最好,脐带剪掉后肚脐眼很漂亮。特别是女孩子,肚脐眼好看也要紧的。”姆妈爱美,肚脐眼也不放过。后来轮到我在产房顺产,她在里面还客客气气地叮嘱助产士,“麻烦帮我们脐带剪得漂亮点啊,我们是女宝宝,以后要穿露脐装的。”当然,还少不了那些隐藏在市井褶皱里的街坊美食,那也是成长的滋味。323弄弄堂口的葱油饼,宁波路附近的柴爿小馄饨……哪怕后来它们在城市变迁中遗落了,但那飘浮的烟火与香味,那点点葱花的绿,一直都种在了记忆里。

即便姆妈那么喜欢老房子,那么喜欢老房子所串联起来的,自己青翠欲滴的青春,但当父亲单位分了房子,且在大概45分钟公交车程的城市另一角时,她还是期待地、兴奋地、立即地舍弃了自己的“原先”,热烈地奔向了“未来”。新工房里,没有踩上去吱呀吱呀叫唤的木地板,也听不太清隔壁人家的争吵声。她只带走了心爱的,有流苏的茶色玻璃台灯和吊灯套件,算是一点存念,其他的,便通通是簇新的组合家具了。那个时候的居住“磁铁”,显然是新。新工房,新电梯商品房,抽水马桶蓬蓬头……这是生活越过越好的标志,这是人心越来越热的目标。

居住“磁铁”一直在变。地段是所有的房地产的核心。但经济的发展,城市的更新,让中心区域变得越来越大。几乎每一块地段,都有一个自己的小中心,基建、配套,齐齐整整。一度,居住“磁铁”是学区房。知识、学识已成为社会的普遍认同,为孩子的学业投资成为家庭的重心。任何观念的形成,没有足够的物质发展、文化普及支撑,是难以达成的。

上周,与久未见面的友人小聚,她终于走出了从租房到买房的这一步。对于一对双双漂在上海的双职工来说,30岁刚出头,全凭自己的努力买上了房,是多么让人欣喜的好消息。只要肯努力,上海一定会给予他们扎根的机会。而她买的房,居然距离自己之前一直租住的区域,要开上近两个小时的车。居住“磁铁”是什么?“为了我的狗子呗。”新房附近有非常庞大的宠物友好公园——这居然是最强大的“吸附”。所以,居住“磁铁”的多元,其实映射着人们精神生活的“多元”。当然,“钞”能力总是坚强后盾。

上海人早晨吃早饭喜欢来点“咸菜炒毛头子”下饭。中午来碗雪菜肉丝面也是不错的选择。春天竹笋上市还有“笋丝炒咸菜”的佳肴,咸菜既是美味,也可当作包饺子、包馒头的馅料。甬帮菜的“大汤黄鱼”里少了雪菜肯定不行。甬帮是腌制的雪菜还是青菜腌制的咸白菜,上海人统称“咸菜”。

雪里蕻秋季播种最佳时间为9月,特别是9月下旬种下后,10月至11月便可收获。以前初冬季节,上海各个菜场在雪里蕻大量上市季节时,都抓紧时机自行腌制咸菜,争取早日供应市场。这种腌制被大家称作“踏咸菜”。

我们小时候有个顺口溜:“一只大缸腌咸菜,赤脚大仙踏上来,粗盐撒之交交关,腌出咸菜味道赞”。那时,放在露天菜场边的腌菜大缸直径足有一米半以上,像只圆台面,高度也有一米二左右。先把雪里蕻放进一层,再撒进一层很粗的犹如黄豆大小的盐巴。加工者真的赤脚上阵,跨进缸内转着踩(就是踏)把菜脚烂了,渗出水分解化了盐,再放上一层菜和撒上一层粗盐继续用脚“踏”。由此层层叠叠一直踏到缸口,随着面积扩大,有了空间的时候,可由两个人一前一后跟着一起踏,很快盐水

家乡崇明岛的秋天,是一幅被江风与稻香浸染的画卷。当长江的秋潮漫过堤岸,白鹭掠过泛黄的芦苇荡,这座江岛便以最丰饶的姿态迎接季节的馈赠。不同于北方秋日的肃杀,也异于江南古镇的婉约,崇明的秋带着咸淡水交融的独特灵性——潮声里裹挟着蟹群的躁动,稻田中沉淀着糯米的清甜,而老屋灶台上蒸腾的热气,正将自然与人文的滋味糅合成舌尖的乡愁。

“秋风扫,蟹脚痒。”在我印象最深的秋天中,崇明蟹一定是“关键词”。记得幼小时的那些个深秋季节,带着寒意的秋风呼啸而来,此时便与家兄趁人不备,在三更半夜悄悄地起身,去靠近砂锅港的涵洞处听蟹。用活络扳手轻轻地把涵洞闸门略微拧开一点,此刻随着砂锅港里的河水流动,一群群蟹纷纷朝着微弱的火油灯处和涵洞的石坡边爬将过来,嘴里发出“唧

唧”的很小声响。此时此刻我们的心里简直是乐开了花,兄弟俩手脚并用,捉蟹忙得团团转,一个晚上收获满满,少说能捉到一袋几斤毛绒蟹,多的时候可以捉到十几斤不等,除了煮蟹解馋外,大多数蟹都拿到五渡镇菜市场卖掉,贴补家用。听蟹捉蟹的开心无与伦比,那是几十年前的事了,至今想起心里仍然会泛起幸福的涟漪。

在崇明岛的秋日食谱里,时令食材如同被潮汐精准推送的礼物,带着长江与东海交融的鲜甜。秋风刚染红水杉的枝头,蟹友们便撑船入塘,青壳白肚的崇明蟹正肥得流油——这是长江入海口特有的馈赠,咸淡水交界处孕育的蟹肉紧实中带着回甘,蟹膏凝如琥珀。而稻田深处,新收的糯米还沾着晨露,石磨碾出的米粉簌簌



盘一枚佛手柑 叶青

今年夏天,“养”葫芦、盘佛手柑成为社交平台上火出圈的新玩法。打皮、盘玩、改造……“从无到有”的养成体验,让Z世代的年轻人找到了颇具性价比的新乐趣。

《红楼梦》第四十回写



华夏复兴
(篆刻) 吴承斌

到过佛手柑。贾母带着刘姥姥游览大观园,曹雪芹用诙谐幽默的笔调,写出底层的智慧,文人的雅趣,画面妙趣横生,热闹感拉满。十二金钗中林黛玉房间窗下案上设有笔砚,书架上放着满满的书;薛宝钗的房间如雪洞一般,一色顽器全无。探春的闺房就不一样,有米芾的画,颜真卿的墨宝,还有“左边紫檀架上放着一个大官窑的盘,盘内盛着数十个娇黄玲珑大佛手……”这应该是我第一次读到大佛手,即佛手柑。

佛手柑自宋代以来就备受世人青睐。文人雅士赏其形若纤指,香清若兰,常置于案头伴书墨。苏轼在杭州任职期间,慕名前往浙江金华北山观赏佛手,写下了“沁入诗脾清流环抱,香分佛果曲径通幽”的楹联,口口相传。李时珍的《本草纲目》和兰茂的《滇南本草》都着重于佛手柑形态和药用价值的描述。一致认为佛手柑味辛、甘,能理气疏肝。

在我读来,佛手似一双慈爱的手,能梳理人的情绪。沈复在《浮生六计》中追怀与妻子陈芸一起生活时的美好情景。芸娘称赞佛手是“香中君子”,其香气“只在有意无意间”,这对神仙眷侣对佛手十分珍爱,他们月下对饮,佛手佐茶,是雅致生活的一部分。

“香中君子”佛手柑早已深入我心。但一直沒有下手购买,是因为居无定所,怕养护不了佛手柑,糟蹋了此等好物。人与人之间的缘分和人与物之间的缘分一样,可遇而不可求。

今年夏天,我在云南盘桓了近一个月,最后一周住在昆明呈贡区,昆明呈贡区斗南花市是亚洲最大的鲜切花中心,夜市非常热闹。每天晚上我徜徉于千姿百态的花海中。

斗南花卉市场场内和场外都有不少佛手柑出售,户外摊位价格更亲民。在一个不起眼的摊位上,阿婆穿着洗旧了的黑

崇明的秋味

叶振环

酝酿出蜜糖般的色泽,与桂花一同成为糕点师傅案头的珍宝:南瓜的绵软中和了米浆的韧劲,桂花的馥郁则让蒸汽都染上甜香。最动人的莫过于芦荡边的野趣,荸荠、菱角沾着泥浆被挖出,农妇们用它们炖一锅土灶汤,清甜里藏着湿地特有的矿物质气息。这些食材无需复杂烹制,只需遵循古法——蒸、酿、晒,便能将三岛的秋光封存成舌尖上的季节密码。

当江蟹的鲜味还萦绕在齿间,崇明人已开始用更精巧的手艺延续秋天的盛宴。印花糕的模具在晨光中泛着温润的光泽,老师傅将南瓜与米浆调和成金黄色的面团,木槌轻叩间,莲蓬与鲤鱼的纹样便深深烙进糕体——这是代代相传的吉祥密码,每一道凹

落下,仿佛把整个秋天的阳光都揉进了细碎的颗粒里。老南瓜在藤蔓上粉糯出凹的沟槽,花瓣的完整度关乎着香气的层次,老师傅用竹尺抹平糕面时,动作轻柔如同拂去秋霜。这些糕点不仅是食物,更是可品尝的时光胶囊——南瓜糕里封存着晒场上的暖阳,桂花糕中凝结着摇树时的笑声,而最传统的板糕仍坚持用青石臼舂米,木甑蒸制,让长江水的回甘与稻谷的醇厚在唇齿间完成千年的对话。

当最后一缕桂花香消散在秋风里,崇明岛的秋味依然在舌尖低语。那些青蟹的鲜、南瓜的甜、桂花的馥郁和甜芦粟的甘甜,早已化作记忆里最温暖的底色,提醒着人们:真正的美味从不止于味蕾,而是土地与岁月共同写就的情书。

五六年前,在武汉汉正街吃了一顿难忘的宵夜。

当晚,几位武汉朋友陪我逛汉正街。路过一餐馆,红色灯光勾勒出四个字:潜江龙虾。好亲切,我顺手拍了一张,发朋友圈。随意之举,遭遇了一场令我难忘的惊喜。

在这之前约一个多月,我随潜江市驻沪办李主任来过潜江。当时潜江龙虾爆红,据称有十五种吃法,还有一所专门培养龙虾养殖、烹饪、营销人才的专科学校。颇有潜龙在江、飞龙在天之势:它出口欧洲,与啤酒结伴,已成为看世界杯的标配美食。

手机响,李主任来电开始了惊喜之旅:“喂,俞兄,你在汉正街啊?”“是,昨天到的,和几位朋友正兜风呢。”“真巧了,我也在上海请朋友吃今天快速送到潜江龙虾,你拍的这家潜江龙虾店是我朋友开的,我联系一下,你们过去吃个宵夜。”不容我推辞,他就挂机了。

武汉朋友听罢,说湖北人就是这样的热心热肺热心肠。我诧异道,不同城市还能这般遥控请客?武汉友人又言,这也算是一种“山川异域,风月同天”的古风变奏吧,今晚龙虾双城同桌啰。

一行五人自动折返餐馆。快近店家时,一花衬衫男子迎面走来,握住我的手,“你是俞兄吧!”“你认识我?咱们见过?”“没有,李兄发了你的照片给我,你还在马路对面我就认出来了。”老板说他有认人过目不忘的本事。话语不停,关系越近。几句话下来仿若老友邂逅。

进到店内,大小桌子十余张,我们大堂靠窗一桌。老板招呼道,“各位随意,这小龙虾大众饮食,吃个热闹开心。”说话间,十三香龙虾、蒜蓉龙虾、原味龙虾

色对襟上衣,缠青色圆形头饰,她摊位的佛手柑外形丰富奇特,大小不一,青黄各异,分裂出的手指,指形清晰舒展,一只只佛手或紧握或舒张,憨态可掬,似乎蕴含着无尽的禅意。我弯下腰,将脸凑近一枚有二十几个手指的佛手柑,闻到柑橘和青柠檬的木质清香,有点接近我家秋天晨雾中的文旦园气息。阿婆说,你可以拿在手里闻。但我怕扰了果品的清气,只俯身轻缓呼吸。就这样,在离开昆明的前一天晚上,我盘下了她摊位当天所有的佛手柑,称斤计价,15元一斤,价格只有花卉市场里的一半。

我不知道如何把它们带回,佛手柑有十几斤重,大的一只就近两斤。阿婆说,可以快递回去。我连忙问,“你能帮我快递吗?”阿婆拿出手机,拨通了一个电话,讲一些我听不懂的方言,然后把手机递给我,让我接听。话筒里传来一个年轻的男声:“你买的佛手柑是我在哀牢山采的,我妈妈负责卖。”说起哀牢山,我多了一份亲切感。为了看云南梯田“上帝打翻的调色板”,我曾经和朋友们在哀牢山南部哈尼族人开的民宿住了三天三夜。哀牢山洁白的流云和若隐若现的山峦,如仙境般变化莫测,给我留下美好的记忆。这让我对出自哀牢山的佛手柑平添了一份情感。我连忙说谢谢,紧接着问:“能帮我把它们运到我家吗?”这些佛手长着虬曲嶙峋的手指,

痕都盛满对丰年的祈愿。蒸汽升腾时,甜糯的香气漫过巷弄,孩子们踮脚张望的模样,与百年前石磨旁等待第一笼板糕的身影重叠。而桂花印糕的制作更像一场仪式:蜜腌的桂花被小心填入米粉凿出的凹槽,花瓣的完整度关乎着香气的层次,老师傅用竹尺抹平糕面时,动作轻柔如同拂去秋霜。这些糕点不仅是食物,更是可品尝的时光胶囊——南瓜糕里封存着晒场上的暖阳,桂花糕中凝结着摇树时的笑声,而最传统的板糕仍坚持用青石臼舂米,木甑蒸制,让长江水的回甘与稻谷的醇厚在唇齿间完成千年的对话。

当最后一缕桂花香消散在秋风里,崇明岛的秋味依然在舌尖低语。那些青蟹的鲜、南瓜的甜、桂花的馥郁和甜芦粟的甘甜,早已化作记忆里最温暖的底色,提醒着人们:真正的美味从不止于味蕾,而是土地与岁月共同写就的情书。

粉墨登场。这时,李主任的电话又来了:“兄弟,记得上月潜江那晚KTV唱歌吗,其中《潜江龙虾》的原唱歌手许慧玲正好在汉正街附近,听说你来了,一定要过来看你,待会就到。”好的,我知道小许,那天她还陪我唱了首《成都》。

放下电话,我有点吓丝丝,用上海闲话讲,这场面“甩水”(指阵仗,也叫“划势”)太大,我怕难以招架。一会,一袭白衫的小许到了。老板接她入座。一番寒暄,兴奋的老板高声宣布:“各位朋友,今晚潜江歌手许慧玲光临本店,万分荣幸,请她先为我们演唱一首《潜江龙虾》。”奇妙的店名歌名统一,乐得众食客一手龙虾一手啤酒欢呼雀跃。不知情者还相互猜疑,这个小店竟然有店歌?

小许下场后,额头汗沓沓。她们时常会去长三角参加当地潜江商会的商务演出。小许笑言,“我们水平不高,却都能歌善舞,主要负责拉氛围。”老板借势一搭:“以后有机会也帮我这拉拉氛围嘛。”

小许顺水一接,“需要就喊一声呗。”“见此,我满心喜悦,有一种“油然作云,沛然下雨”之情。

武汉是一片不南不北、非东非西的神奇之地,历史上南船北马在此交汇着南蛮北俾的纷嚣,滋养了这“致广大而尽精微”的胸襟与格局。我对武汉朋友说,“湖北人是绝顶聪明的。”朋友回答,“还非常大气,他们善于谋篇布局,如围棋之道,不屑角争,喜势争,凡事大处着眼,不拘小节。你这朋友李主任就是典型。”

好家伙,今晚一张随手拍的“潜江龙虾”店招,燃爆一桌欢声笑语,又引吭一曲《潜江龙虾》。真正的友情,并非都是最好的安排,而是一切都在不经意间随意。

200个指尖都不止,如何确保搬运中不受损呢。“可以的,顺丰快递,冷链运输,会用定型泡沫箱和棉花等辅料把它们包好。”隔着手机,对方似乎能感知我的心思。“顺丰快递费算好后,我再发你。”

三天后,一大箱跨越千里的“雅趣”,完好无损地来到我家。在温凉的岁月里,我已安身立命,我已择地而居。它们是一眼千年的回味,是我书房的一份陪伴,一种宁静,我会尽心呵护它们,让芳香盘得绵长,再绵长……

