

发在2019年9月6日《夜光杯》上的拙作《肉就是排骨 排骨就是肉》,成了我第三本写吃的书的书名:《肉就是排骨——舌尖上的个人叙事》(上海辞书出版社,2025年),由潘方尔先生配画。第一本是《主妇四季二十八天》(福建人民出版社,1990年),戴逸如先生设计封面并配插图;第二本是《零食当饭吃》(上海文化出版社,2015年)。

38年前,中国电视第一个以吃为内容的日播节目《小菜场》开播,为观众做吃的向导和参谋,使大家吃得更营养、更科学、更实惠。节目每日播报本市主要集市的副食品价格,每周分析预测蔬菜、水产和果品等供应,并设置了丰富的小栏目:有资讯类的《乐口福》、交流烹调的《厨房心得》、展现海外菜点的《美食风采》等。节目还与菜场联办《星期日菜谱》,发起全市首次“最佳年夜饭征集”及“最佳茄子菜”赛等活动。

因负责该节目,我就此与吃的创作结缘,从一个只知好吃的吃货,转为对吃知其然、知其所以然的大众传播者。结识了市饮服公司、烹饪协会和食品协会及区饮食公司的朋友;阅读烹饪期刊书籍充电,港台报中吃的内容成了我剪报的来源;在拍摄中观察美食制作,向大厨、点心师和民间高手讨教……由此补充了我的饮食知识,增进了我对饮食文化及本地饮食的了解,不仅有助节目制作,也为关于吃的写作打下基础。

被中国乐迷呢称为“姐夫”的俄罗斯指挥大师捷杰耶夫,率马林斯基交响乐团来参加今年的上海国际艺术节,带来了全套九部马勒交响曲,使乐迷们享受了一

场隆重盛大的“音乐马勒第二、第八交响曲,但上网购票时,发现“马八”已经售罄,遂购买了马勒第一、第三交响曲及第二交响曲

足足开了有半年的凌霄花,依然不可思议地傲立在小院制高点的屋山头,在爬满粉墙黛瓦的绿藤映衬下,孤傲地摇曳在初冬的寒风中。苍穹之下,那一抹亮眼的橙红色,颇有一枝独秀的况味。每当此刻,我便情不自禁地想起五年前从近邻家剪来凌霄藤的往事……

比我大两岁的邻居鸿元,曾下乡到吉林,与我曾在“家门口中菜”的崇明农场相比远得多。共同的艰辛经历、返城后的努力打拼,让我们有说不完的掏心话。鸿元的热情助人在邻里间是小有名气的,他的院里有好几棵北美凌霄,爬满混凝土藤架的蓬勃长势就和他豁达开朗的性格一样。

那年春日,一次茶聊之余,鸿元主动让我剪几枝凌霄老藤去院里扦插。他说:“它的生命力特强,插下去就会活,这里的水土很适合它生长。”于是,我怀着试一试的心态,将几段老藤插入了窗前的花圃,事后也没刻意照料。时隔半月,凌霄藤果然爆出了嫩绿的芽叶。几番春雨过后,强劲的藤蔓以肉眼可见的长势,噌噌往上番。它不需要扶绳或杆子,藤蔓上伸出的小吸盘贴紧屋墙,扶持着主藤往上攀爬。三年来,凌霄藤不仅爬满了原先的紫藤架,长成了夏日庇荫的一把大绿伞,还恣意自寻突破口,往东屋顶的瓦沟里挺进,直至占领高高的屋山头。张扬的新藤犹如欢呼胜利的旌旗,摇曳着试图攀上新的领地。初始,我还蛮得意扬扬于这幅“诗情画意”的,直至一场暴雨导致东屋第一次漏雨之后,我架梯上房寻找漏水原点,仔细查看后发现:晾衣杆般粗的凌霄藤蔓沿着瓦沟延伸,一路吸盘相随,紧紧地贴在瓦片上,狠狠地拱裂了屋瓦——原本浪漫的意境竟演变成了现实的灾难!

待雨势稍缓,赶紧再次架梯上房给凌霄藤动起了外科手术。然而,剪藤容易,剔除吸盘却难,于是,园林剪加铲刀一起上,还得小心不能铲坏瓦片。自此,每年秋季爬梯剪藤已成了我这个园林工的常态,这才确保了屋顶不再漏雨。

今夏暑热特别长,怕蚊叮虫咬没敢上房修剪,生命力旺盛的凌霄藤又爬满了屋山头,照样开得恣意。我想,今年的修剪大约是在寒风瑟瑟的冬季了。



在当时上海电视台20频道的节目里,《小菜场》稳居前三,观众来信要求增加播出时间。时任上海市物价局副局长

的汪杰告诉我,原市委书记陈国栋对他说:自己爱看这个节目,办得不错。日本东京新闻上海支局长来拍摄《小菜场》的节目录制过程,还采访了主持人郭桦。1987年,《小菜场》在创办当年即获“上海市广播电视节目创新特色栏目奖”。1989年,朱镕基市长在全市服务业优质服务竞赛活动授奖会上为《小菜场》点赞:“我非常感谢这个节目的编辑和搞采访的同志们,你们做了很多工作,为上海的‘菜篮子’工程作出了很好的贡献。”

1992年,我联合上无十八厂举办上海首个微波炉菜大赛。比赛从观众来稿中选出制作方便、重营养、色香味全的菜肴

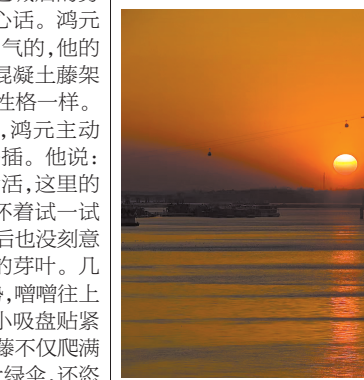
点心播出,由观众投票产生获奖作品。节目走红并带动厂家销售,台里一领导对我说:“你把菜从经济部《小菜场》烧到农村部,从20频道烧到14频道。”在荧屏外吃的写作中,我努力追求别样的舌尖叙事:注重历史背景,着力将食物的老底子与当下勾连,呈现历史变迁历程;展现烹饪门槛和创造,开掘舌尖背后的历史和文化,打捞起湮没于时间长河的往事与细节;融合自身及家庭独有经验,对食物进行多角度多侧面描述及多重品味。有人说,吃什么和怎样吃将决定一个民族的命运。在吃什么基本已定之下,怎么吃大有文章可做。

大约在1893到1894年初就写好了,但剩下的部分迟迟没有动笔,其中的一个原因是他考虑在最后的乐章中引入独唱与合唱。但他又担心这样做,人们会认为他是在模仿贝多芬的《第九交响曲》(“合唱”),因而一直犹豫不决。另一方面,为了找到足以表达作曲家理念的歌词,马勒几乎找遍了世界文学经典,却难以如愿。1894年2月12日,著名指挥家、钢琴家彪罗病逝,马勒去参加他的葬礼,教堂中庄严肃穆的气氛让他再次领悟到了生命的可贵,也让他隐隐觉得这正是他的第二交响曲最后乐章所需要的。尤其是合唱队在管风琴伴奏下唱起的德国诗人克洛

大约在1893到1894年初就写好了,但剩下的部分迟迟没有动笔,其中的一个原因是他考虑在最后的乐章中引入独唱与合唱。但他又担心这样做,人们会认为他是在模仿贝多芬的《第九交响曲》(“合唱”),因而一直犹豫不决。另一方面,为了找到足以表达作曲家理念的歌词,马勒几乎找遍了世界文学经典,却难以如愿。1894年2月12日,著名指挥家、钢琴家彪罗病逝,马勒去参加他的葬礼,教堂中庄严肃穆的气氛让他再次领悟到了生命的可贵,也让他隐隐觉得这正是他的第二交响曲最后乐章所需要的。尤其是合唱队在管风琴伴奏下唱起的德国诗人克洛

大约在1893到1894年初就写好了,但剩下的部分迟迟没有动笔,其中的一个原因是他考虑在最后的乐章中引入独唱与合唱。但他又担心这样做,人们会认为他是在模仿贝多芬的《第九交响曲》(“合唱”),因而一直犹豫不决。另一方面,为了找到足以表达作曲家理念的歌词,马勒几乎找遍了世界文学经典,却难以如愿。1894年2月12日,著名指挥家、钢琴家彪罗病逝,马勒去参加他的葬礼,教堂中庄严肃穆的气氛让他再次领悟到了生命的可贵,也让他隐隐觉得这正是他的第二交响曲最后乐章所需要的。尤其是合唱队在管风琴伴奏下唱起的德国诗人克洛

大约在1893到1894年初就写好了,但剩下的部分迟迟没有动笔,其中的一个原因是他考虑在最后的乐章中引入独唱与合唱。但他又担心这样做,人们会认为他是在模仿贝多芬的《第九交响曲》(“合唱”),因而一直犹豫不决。另一方面,为了找到足以表达作曲家理念的歌词,马勒几乎找遍了世界文学经典,却难以如愿。1894年2月12日,著名指挥家、钢琴家彪罗病逝,马勒去参加他的葬礼,教堂中庄严肃穆的气氛让他再次领悟到了生命的可贵,也让他隐隐觉得这正是他的第二交响曲最后乐章所需要的。尤其是合唱队在管风琴伴奏下唱起的德国诗人克洛



哈尔滨的落日竟然是在下午四点多!信步走上松花江铁路大桥时,冬日的太阳正收敛起光芒,化作一轮温暖的橘红,缓缓西沉。那红色的光线慷慨地洒满江面,江面瞬间被镀上一层流动的暖金,仿佛整条松花江都在享受这场光的盛宴。松花江索道的塔巍然矗立,那钢铁的轮廓在漫天霞光中,化作一幅极具工业美感的剪影,与江景形成了奇妙的呼应。缆车如珍珠般在索道上缓缓滑动,又为这静谧的画面注入了灵动。

江风凛冽,但眼前这片辽阔的温暖却让人无比安宁。夕阳瞬间隐没,天空换上了深蓝的幕布,江面恢复了它原有的深沉。

摄影

夜光杯

又到了柑橘铺天盖地的季节,人们享受着大自然赐予的秋日佳果,其瓤肉一口爆汁、甜酸适口,其皮壳清香隽永、令人爽心。桂花飘香叠加橘香清悠,能不让人心旷神怡吗!

好友阿庆去郊外采摘橘子后,马不停蹄送我尝新,年年如此,送来的岂止是硕果?分明是浓浓的情义。我觉得他送来的橘子品种一年优似一年,八分甜、二分酸,是水果的最佳状态。甘甜,当然是水果的基调,微酸却是水果的灵魂。我剥食着美味的橘子,思绪却飘向了往昔岁月……记得有一年去太湖西山岛姑妈家过年,姑妈拿出一篓篓透红的蜜橘,让我吃了个够。这个年啊,宁可剥食蜜橘而少吃鸡鸭鱼肉。姑妈让我吃蜜橘时把橘子皮留下勿扔,说橘皮是一味挺好的药材,晒干可以泡茶,其香开窍悦心,也能卖给药材店。姑妈这么一说,我想起孩提时的确捡拾过橘子皮去卖。但那时似乎橘子树种得少,市场上货少价高,我等孩子能捡到的橘子皮也少。那会儿偶尔买橘子吃,橘子皮都会积聚下,通常是卖给药材店或蜜饯厂。蜜饯厂用橘子皮制作陈皮梅、梅饼和盐金枣之类的蜜饯,是特有风味的蜜饯,售价很低,孩子

最近,我左腿膝盖处常有阵阵刺痛感,去市区一家大医院求诊。医生给的结论是“骨质增生,属于老年性退化”。

配了药,从医院出来,我就近乘上了地铁。车厢里人头攒动,我手握拉环,吃力地站着。一位正在看书的戴眼镜青年,抬头见我站在他跟前,忙给我让座。“不,你坐,我能行。”他婉言推辞着。“大叔,别客气,你坐吧,我下一站就到了。”“谢谢你。”我内心热乎地坐了下来,只见眼镜青年捧着书,往车门口挤去。过了几站,我也要下车了,便起身移步至车门口。

到站了,随着车门打开,我无意间一回头,吃惊地发现那位眼镜青年并没下车,而是身靠车厢间的连接处,仍在低头看着书。我想前去与他打招呼,却被人群挤出了车外。站台上,我望着渐渐离去的那节车厢,想起眼镜青年刚才让座时的“谎言”,内心感动不已。

普斯托克的《复活颂歌》,像一道闪电击中了马勒,他豁然开朗,决定就用“复活”的理念来结束他的第二交响曲。很快,马勒在这年7月完成了第二交响曲最后两个乐章。

捷杰耶夫这次将“马二”的演奏速度适当放慢,让乐队在更凝练清晰的演



奏中充分呈现乐曲内在的肌理与张力,同时加强音乐的对比。第一章“葬礼”主题后出现的副部主题以及英国管吹奏的田园牧歌风味的旋律,第二章乐章中连德勒舞曲主题后长笛吹奏的抒情乐句,都异常地优美动人;而第五章乐章中象征远方号角的长号旋律辉煌庄严,意境开阔。整部作品中管乐的强奏、乐队的全奏既饱满圆润,又充满了爆发力,震撼人心。音乐就在这鲜明的对比、变化与推进中紧紧抓住听众,光芒四射。

迄今为止,我听过四场马林斯基交响乐团的现场音乐会。最早的一场还是1998年上海大剧院开张不久,捷杰耶夫率马林斯基交响乐团展开上海首秀,让我们充分领略了他的激情与魅力。在里姆斯基·科萨科夫的《天方夜谭》所掀起的音涛乐浪中,他指挥着乐队,就像神奇的水手辛巴德驾驶的那艘小船,在波峰浪谷间镇定穿行,美若梦幻……不过,几年后马林斯基乐团的第二次上海行就略显平淡。这往往也是众多世界名家名团到访申城给予我们的相似体验——首演往往精彩非凡,第二次却难以让人满足。似乎这也是人生的一种隐喻:高光难能可贵,可遇而不可得,平淡毕竟是生命的本色。

但渴望卓越是艺术家

们买得起也喜欢吃。比如圆圆的梅饼,一分钱可买两个,盐金枣因形俗称老鼠屎,三分钱可买一包。我和小伙伴们在捡橘子皮时有个原则,屎坑和阴沟附近的绝不拾取,蜜饯厂收购后倘若加工成蜜饯,岂不腻心煞人?

长大后仍爱吃橘子,却不再留橘子皮,这东西到处都有。后来,倒是结识了近似橘皮的陈皮。数年前到潮汕旅游,一进潮州城,迎接我们的便是铺天盖地的陈皮。当然除了陈皮,或许更成气候的是“潮州三宝”——老香黄、老药橘、黄皮鼓。这三宝也是由鲜果制而成的凉果蜜饯,譬如老香黄由佛手果制成,老药橘由金橘而来,黄皮鼓则由黄皮果加工而成。三者均可果可药,带有明显的潮州印记。陈皮的涵盖面则广得多,凡广东所产皆冠以“广皮”的名号。

我格外关注陈皮还有个重要的原因,那就是近阅文丛,广东的陈皮竟然与我的家乡苏州颇有渊源。粤

小辰光我就很喜欢吃面。读小学时,同学们大多是回家吃中饭的,外婆总会提前一天问我:“明天中午要吃啥?”我经常是脱口而出:“虾仁面!”

下课铃一响,我就飞奔而出,虽然早已饥肠辘辘,但也不知道哪里来的气力,跑起来动力十足。人只要心中有盼头,总会生出无穷的力量。一路上,我满脑子都是外婆做的那碗面。

到家放下书包,早算好时间的外婆就会满脸堆笑地端出正好出锅的虾仁面。热气腾腾的细面条上铺满了白里透红的河虾仁,汤汁微微油黄,里面点缀着粒粒葱花。升腾的热气钻进我的鼻腔,带着鲜香、葱香、麻油香,直接俘获我的味觉,不容我逃脱似的。

我迫不及待地抓起筷子,挑起一筷面条,顺时针卷上两圈,鼓着嘴用力地吹上几下,然后啊呜一口塞进嘴里。边嚼边夹进几只河虾仁,丝滑与鲜嫩合二为一,再抿上几口汤汁,那是从口腔到胃,从上到下一条线的愉悦享受,鲜美得眉毛都要掉下来了。外婆坐在一旁笑眯眯地看着我吃,只说一句:“吃慢点,当心烫。”

虾仁面虽好吃,但那时我从来没见外婆和我一起吃过。她总是等我吃完,才将锅里剩下的一点光面吃掉,或是把昨晚的剩饭与隔夜菜热一热自己吃。后来我才知道,那时物资不像现在这样丰盛,河虾昂贵,外婆自己不舍得吃。她总是买上二三两活虾,回到家一个一个剥去虾壳。她年纪大了,眼睛也不好,剥得很慢,但很仔细,也不知道她一个人剥了多久。现在我想剥虾仁给外婆吃却已没了机会,但我永远记得,那碗最好吃的虾仁面。

长大一些,我家附近老城厢的尚文路上开了一个面摊,老板是个中年爷叔,络腮胡,微胖。他手脚勤快,天没亮就忙活开了,准备各种浇头。等天亮了,他就在自家破旧的老房子门口撑起个简易棚,放上四张桌子若干圆凳就算营业了。虽然环境不咋样,但生意倒是不错,顾客多是周边居民或熟客,吃过一次准会再来。他家的浇头品类丰富,葱烤大排、糖醋小排、雪菜肉丝、香菇面筋、焖肉、辣肉、爆鱼、大肠、鳝丝……全是当天早上烧出来的,新鲜味正,以至于不少顾客一碗面总要点上两只浇头,不然不过瘾。我就读的中学离面摊不远,我经常是中午一下课就冲出校门去他家吃面。那时顾客比早上还多,都是附近上班族或学生,去晚了就要等位。等面的时候,爷叔边忙边会跟老顾客闲聊,拉拉家常。面下好了,爷叔问“老规矩?”,得到答复“老规矩”,就会飞快地舀上顾客爱吃的浇头,有时还会加送一只荷包蛋。我一看就知道,今朝爷叔心情大好。

现在,我仍然喜欢吃面,汤浓情更浓。烟火气从来不是凭空出世,而是从生活中的小温暖中孕育出来的。

不变的追求。马林斯基的实力在本次“马二”演出的第四、第五包含声乐的两个乐章中释放得淋漓尽致。第四乐章中,女中音的位置一反常态,被安排在乐队左侧最后的位置。但在演唱出自《少年的神奇号角》中的歌曲《神光》时,她那浑厚、坚实、动听的嗓音依然能穿透乐队,送达全场每一个听众的耳

港有句俗语“苏州过后无艇搭”就关联着广皮、新会皮——明清以来,苏州成为江南漕运中心,四方货物咸集于斯,南来北往,一派繁忙景象,乾隆时的《姑苏繁华图》可以为证。那时的广货源源不断运来苏州,除了供苏州和江南一带消费,多半还北上京津以至中原、东北和西北。众多的广货中最受苏州人欢迎的就是陈皮。陈皮乃吴门医派常用、善用之药材,处方有时特地写明需用“广陈皮”“新会皮”。

陈皮等广货到苏州中转再北上,最好找漕船,因为河道再拥挤也要确保漕船先走。在苏州的广东会馆商人,会去阊门外甚或枫桥找漕船载货。大型漕船后面往往配有小船,便是所谓的“艇”。四五百石甚至更多的漕粮再加“土宜”(允许官员或船夫夹带的少量私货)装满后,漕船载重有四五十吨,吃水甚深,靠岸不容易。和岸上往来,一般用“艇”接驳,超过规定的“土宜”,也用“艇”或竹排装载。漕船从苏州起航后为赶时间,一般不多停留,直航北方,其他船只得当道。

由橘皮联想到广东陈皮,再联想到与陈皮有关的漕运轶史,也可谓心字浩茫也。

吃面

朱永超

吃面

吃面

吃面

吃面

吃面

吃面

吃面

吃面

吃面

吃面