

上海的“外摆”又回来了。

目前上海全市已设近500处外摆区域,覆盖商户超4000家,业态以轻食、咖啡为主。

但这不是那种“热闹到了界”的占道,而是另一种更上海的回潮:桌椅摆出来了,但边界也摆出来了;烟火气被允许,但不被放任。你在街角坐下,杯壁凝着水珠,桌边的行人仍然顺畅地流过去——这时你才意识到:不是你坐在店门口的几乎方米里,而是城市把公共空间“借”给了你一小会儿。

外摆最动人的地方,恰恰在于它看起来很随意,却从来不可能真正随意。

如果把镜头拉远,世界城市的外摆各有各的性格。巴黎的露台像一套延续百年的城市礼仪:椅子朝向街景,人们把自己摆成一道风景,萨特和波伏娃就喜欢坐在花神咖啡馆的露天座上,不是因为屋里没座,而是因为“街道是城市的客厅”;罗马和巴塞罗那更直接,外摆是生活本身,咖啡、酒杯、争论、笑声都往街面上溢;纽约在疫情后把户外就餐做成了第一次制度化试验:马路边突然多了许多临时的小木台,像城市在紧急状态下给餐饮业发了一张“通行证”;东京的街头则更克制,常常是窄窄的门脸、短短的停留,外摆不是扩

把人行道借给生活

刘 耷

张,而是一种不打扰他人的礼貌。

在欧洲的城市肌理中,外摆是一种延续了数百年的“城市权利”——市民有权在公共空间中通过“坐下”这个动作,宣示对生活的主权。外摆对于上海,也是“传统”。上世纪三十年代的霞飞路(今淮海中路)上,像DDS(“弟弟斯”)这样的咖啡馆,楼下已经可以临街坐下喝咖啡了。在那些老照片里,露天座位与电车轨道同框,绅士的礼帽、女郎的裙摆、服务生的托盘,和街边的叫卖声一起构成一种繁复的都市气。那时的外摆,是租界商业与摩登生活的一部分:它展示消费,也展示身份;展示闲适,也展示秩序。换句话说,外摆曾经就是上海“面子工程”的日常版本——把一座城市的现代性摆到街面上去。

今天的外摆当然不再为“摩登”背书。它更像一种对“日常”的重新肯定:不必穿得体面,也可以在街边坐一会儿;不必进到空调房里,也能享受一杯咖啡的完整仪式。老上海的外摆强调“可看”,今天的外摆更强调“可用”;前者像舞台,后者更像客厅。它不一定追求惊艳,但追求

不变的是,上海外摆介于热烈与克制之间的分寸感。它不像巴黎那样天然地属于街景,也不像纽约那样带着“非常时期”的应急气质。上海更像在做一道精细的算术题:给生活多少空间,既能让街区活起来,又不让城市的秩序感塌下来。

这种算术背后,是上海人熟悉的“边界感”。外摆要好看,得先好走;要热闹,得先不添堵。你会发现很多外摆区域都用一种温和的方式把界线画出来:地贴、花箱、隔离绳、可移动的围栏……它们不高声宣告“此处不可越”,却让人自觉地把热闹收束在一个可控的范围内。外摆在这里不是“侵占”,更像一种“临时租借”:时间、范围、卫生、噪声、消防通道,统统要可被看见、可被管理、可被撤回。

正因为它被管理得当,上海的外摆才更像一种“城市福利”,一种让人愿意慢下来的公共福利。你端着咖啡坐在街边,目光落在对面的梧桐叶上,耳边是车流和聊天声混在一起的白噪声;你忽然感觉到,上海不只是一座“效率之城”,也在认真练习如何把效率让出一点点给生活。一座城市真正的高级,从来不是把一切都安排得滴水不漏,而是能在秩序之内,给生活留出一点弹性。

舒服。

渔村人过年动静比较大。渔村的年味,从“泡唧”声中张扬开来,家家户户的铁鼎迸出油炸年货滚烫的香气,嘎脆的喧响,随腊月的风拉出新年快乐的前奏。

“鼎”是闽南飞地玉环坎门人对锅的称呼,铁锅叫“铁鼎”,锅盖称“鼎盖”,刮锅灰说“扒鼎”。西周时期,鼎是烹饪器皿,也是祭祀的礼器、权力的载体。历经岁月冲刷淘洗,在闽南语系中,鼎成了寻常锅具的统称。

“泡唧”是外来语言经过在地文化洗礼,深植乡土的烹饪方言。油炸年货叫“泡唧”,“泡”是烹饪方法,表现食物油炸后膨胀鼓起的变化,“唧”是油炸小吃的统称,源于油锅热闹的唧唧声。“泡唧”是全年非常隆重的一次厨事。

我家八口人,土灶有两孔大灶眼。常用的灶眼上放置直径一尺八的鼎,另一孔上是两尺二的鼎。因为风箱只通一口鼎,每年农历十二月二十四祭灶后,外婆就会调换那口被她养得油黑发亮的大铁鼎。这口鼎在重大节日派用场,主要用于煮粽子、蒸九层糕、炊松糕和“泡唧”等。

渔村油炸年货中,带鱼唧与鳗鱼唧是主角。渔民年前总会从船上多“回”(买)一些鲜鱼回家,主妇就大有可为。带鱼去头斩尾,鱼身切成均匀的鱼段,裹上一层面粉或米粉调制的粉糊,就直接下锅,金红的酥壳裹着银白鱼身,棱角分明,油光莹莹;鳗鱼去骨、斜切成片后挂糊,

抹在动物外表,放进油鼎中炸得

油花翻涌,让米粉外衣变得金黄焦脆;最后,准备一大锅滚沸的热水,把炸好的猪、羊放入一个小鼎中,置于大鼎的热水里隔水慢炖。这是周代贵族对外酥里嫩口感的极致追求。正如韩愈言:“化当世莫若口,传世莫若书”,语言和文字贯穿世代,联结族群。我从中寻出老家“鼎”和“泡”的历史渊源。

把“泡唧”作为新年重要仪式感的我的祖先,是在不同的历史阶段,从华夏文明核心区“河洛”一路南下到闽地,再辗转到浙江玉环的。三千年的时光

和三千里路风和雨,阻挡不了人口迁徙的洪流和文化流转的脚步。

饮食文化随人口迁徙、定居而传承、演变,我的乡人将海鲜挂糊油炸锁鲜,是人类烹饪智慧的赓续。

熟悉的味道,是乡愁的锚。前些日子,我与杭州朋友相约去江西温汤度假。一女友担心大家无鱼不欢,也知道大家惦念的味道,就从老家饭店订了油炸带鱼、鳗鱼、虾等,把这些“鱼唧”带到温汤。我们泡完温泉,体能消耗后,胃口大开,纷纷去抓鱼唧、虾唧。走心的味道勾起回忆,仿佛又回到了围着杉木桶解馋的童年。

时下,家乡怀旧风味餐食发力,曾经只在年节里飘香的油炸食品不再只是年味的专属符号,而是早已化作触手可及的日常烟火。新岁将至,老家的油炸食品铺子琳琅满目,街巷尽是“唧唧”声。“泡唧”穿越岁月,从未远去。

二世,然当是时,百姓无一人叛者,以凡民之秀杰者,皆以客养之,不失职也。”三人完卷后,互相批注,从辩论中共同提高。

苏洵十分重视对儿子的品格教育。他要求儿子抄写《范滂传》,目的是教导儿子“文章应为道而作”。他从小培养儿子的坚强性格、文人的风骨。“乌台诗案”是宋代著名的文字狱。苏轼因此被关押达一百三十余日,昼夜逼供。苏轼被迫承认诗文“确有讥讽”,但“本义忠君”。他竭力保护朋友不受牵连,拒绝承认诗文是与他人的“讽喻集会”,称“此诗偶然所作”。苏辙冒死为苏轼辩护,上书愿削官职为兄赎罪。经多方营救,苏轼虽免死,却被贬为黄州团练副使。在逆境中,他在文学上却得到了升华,这是多么豁达的境界,多么坚韧的性格!

教子有方的苏洵,不仅在宋代受到赞扬和肯定,也影响了历代的家庭教育。宋代宰相韩琦赞叹“苏氏家教,殆天授也。”明代杨慎称赞“唐宋八家,三苏独占其三,非惟才胜,亦教之有道。”这是距今已一千余年的历史故事。但我们也回顾这些往事,从中也可得到启迪和教益。



杏林夜谈

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉

江 玉