

读到一篇很有意思的文章:作者烧鱼时少了一根葱,下楼去菜场10分钟就可以买到,但还是拿起手机,一根葱0.99元,运费6元,为了满39元免运费,凑上一桶油,尽管柜里还有两桶油;鱼在案上,葱在路上,骑手在手机上移动,30分钟后终于抵达。作者感慨道:这事听起来荒诞,却似乎已是日常。

诚然如是,线上生活今天被默认为我们的首选。日用品网上买,衣物家电线上购,早点晚餐用App配送;读书看报,交友聊天,游戏娱乐,一切都由那根看不见的网线统领、牵动,手指轻点屏幕,足以搞定一切。线上的轻而易举、舒适畅快,养成了我们倚靠的习性和依赖的惰性。还有许多量身定制的“猜你喜欢”、俘获人心

的适时投喂,让我们流连忘返,欲罢不能。

忽然想起26年前,曾有过的一场“网络生存大赛”。在那个互联网的蛮

## 重返线下

肖振华

荒时代,12名测试者被关进酒店房间,靠一台电脑、1500元现金,要求在陌生城市存活72小时。有人幸运地在40分钟后等来了永和豆浆的饭团,有人却在Windows 95的系统里折腾了整整28小时,最终因觅食无门而黯然退场。谁能想到,参赛者当时的困境,在今天会以一种完全颠倒的方式重演,多少人甘愿整日被禁锢于方寸屏幕之间,在虚拟的丰盛中自得其乐。

和一位医学教授失联久远,他不用微信,辗转联系上后,我们约在他的工作室见面。那天走在一条幽深斑驳的老街,冬日正午的金色阳光,树叶掩映下的青砖墙,不时

吹在脸上的蓬松轻风,大有物候一新之感。小扣柴扉,履齿苍苔,走访老友是多少年的往事了,很多朋友是在手机屏幕上往来交流,三言两语,时断时续。麻省理工学院的雪莉·特克尔教授说,线上社交生活里的“联系”,和真实世界里的“交谈”是不同的。眼下坐在老友对面,四周氤氲真诚和热情,一举一动有声响、有气味、有气场,端起茶盅的抿嘴细嚼,被笑意牵动的眼角细纹,是任何高分辨率的屏幕都无法转译的。

线上的生活是平滑的,算法像一位过于殷勤的管家,抹去了所有可能让你感到不适的棱角,你想买的东西就在首页,有的AI甚至可以帮你挑选,直接跳转下单。但当一切都变得唾手可得,生活悄然轻飘,得到本身也就失去了分量。叮咚一声门铃,外卖的晚餐送到了,饭菜被闷在塑料袋里,混杂着一种“配送味”,打着白色的塑料盒,单上的菜香迅速消散。而在厨房烹饪,能闻到葱姜蒜在热油中的爆香,先是辛辣,随即转化为醇厚的焦香。炖肉时香气从灶台升起,慢慢弥漫开来,从清淡到浓郁;其中甚至能闻到生肉的腥气、洗洁精的柠檬味,以及抽油烟机排出的油烟味……线下的本质是沉甸甸的物质交互,是拥抱那些粗糙的、原生态的、需要身体参与的真实瞬间。

最让人诟病的是,线上算法编织了“认知茧

房”。一些平台通过捕捉你的每一次停留、点赞和评论,迅速构建一方你喜欢的天地,并将其边界不断加固,思想僵化就此悄然形成,你会成为数字世界的井底之蛙,对外面复杂、多元、充满挑战的真实世界视而不见,更在潜意识里产生强烈的排斥。思维固化有时还会付诸行动,比如平台上的“3天瘦10斤”“一个月赚百万”“只要做对这几点就能逆袭”等,让你陷入“成功秘籍”包围圈,看不到时代机遇、资源禀赋与长期主义价值,笃信不能立竿见影的,皆是方法不对。你在信息的窄巷中盲目狂奔,自以为在追逐时代的风

口,实则是在算法构建的虚幻跑道上原地打转,最终可能一事无成。重返线下,并非要抛弃科技,回归原始,而是需要在数字洪流中找回自己,找回主体的自觉。林语堂曾说:“享受大自然,是一种艺术。”享受线下生活,如今也是一门需要修习的艺术。放下手机,走出家门,深夜的烧烤摊炭火明灭,火星迸溅,有孜然与辣椒在高温下爆裂出的呛人香气;清晨菜市场里,摊主抓了一把小葱塞进你的购物袋,那葱叶沾着露水和泥土的湿润芬芳……生活不在别处,就在这动态的、可触摸的、充满质感的此时此地。

于绢头的事。他14岁到上海学生意,虽然店面和住的地方就像滑稽戏《七

十二家房客》里的房子一样局促,但其中还是有几个进出门都穿得西装笔挺的邻居,裤脚管前的折缝是几乎和菜刀一样的“快口”,走在马路上,粗看就是一名派头十足的有钱人。这在那个“只认衣冠不认人”的时代,也是一种无奈的生存技巧。有一次,老爸走在马路上,突然看到前面一个人从西装裤袋里落下一个绢头包,于是他赶紧拾起来交给失主。这位行头括括的失主居然是跟老爸住一个门

槛的邻居,平时低头不见抬头见。当他看见我老爸手中的绢头包时,却无论如何不肯承认是他丢的,然后快步离开了。我老爸拎回家,打开四只角扎得十分结实的绢头,看到里面包着的居然全都是糯米,掂掂分量有一斤多,那可是一户人家的一顿夜饭米。于是老爸就把绢头和米还给了那个邻居的老婆,邻居也是千恩万谢。老爸最后叹了口气,说“西装笔挺,绢头包米”其实是“死要面子活受罪”,这也是旧时代上海普通市民生活的清苦、窘迫和无奈。

## 室友

王慧兰

老秦沉默,不怎么搭理我们。春节前夕,我们买了一盆蝴蝶兰送给外公,老秦见了突然热情地打招呼,让摆在公用的电视机柜上。整个房间顿时喜气洋洋。一个多月后,蝴蝶兰的花谢了,被挪到外公的床头柜上。外公努努嘴说,老秦奇怪得很:花开的时候,他想蹭着一起看看,花谢了就不让放了,说是挡住了他看电视的视线。我捂嘴笑,没想到90岁老头儿还有这种小心思。

不久,养老院装修,外公搬到一个八人间。原本以为他会不适应,没想到几次探望后发现,他的身体和情绪都很稳定,甚至比以前更好。护工总是表扬他,说他是所有老人中状态最好的一个:吃得好,睡得好,脑子清爽,交流顺畅,还能自己坚持锻炼。我们夸外公厉害,他在边上哈哈大笑,说同屋的人都憨哒哒的,没有一个比他聪明。我们赶紧让他小声点。

## 江南霜里的塌棵菜

曹伟明

俗话说,人怕生病,菜怕霜。可是塌棵菜,却是生长于江南的耐霜名菜。因它贴地生长,形状扁平,茎叶自然倒伏,故江南人称之为“塌棵菜”。作为我国特有的一种优质蔬菜,从生物分类来看,塌棵菜是青菜的变异品种,它们之间存在着“打断骨头连着筋”的关系,这一转化,来自风霜雪雨的洗礼和磨炼,它是青菜史上成功变异的典型。

记得我小时候,寄养于浙东古镇的外婆家,每逢冬日第一波霜打过,外婆总是带着我,拿着挑菜的小铲刀和竹篮,到山上田头采掘塌棵菜。勤劳的老人家,双手很是灵巧,在一挖一挑之间,一棵棵完整硕大的塌棵菜,抖落了白霜和泥土,呈现出墨绿如菊花般的肥厚菜叶,欢天喜地跃入竹篮里。

回家洗净后,外婆把一大篮乌油锃亮的塌棵菜,精工细作地切好,淘上新米,再切上几根胡萝卜,一并下到灶头铁锅里。不一会儿,柴灶上就飘来阵阵喷薄的菜饭清香,那袅袅上升的清香水蒸气,把我团团环绕。塌棵菜烧菜饭,不仅口感好,有煮饭易烂的特点,而且那经霜打过的味道,酥酥的、嫩嫩的、甜甜的、肥肥的,口感入味、嫩软清爽、清香沁脾。

塌棵菜具有粗纤维少、炒食易烂等特性,所以在擅长烹饪的外婆手中,吃法多种多样。她喜欢用粉丝搭配塌棵菜,汤汤水水地烧上一大锅,这热腾腾的组合下饭落肚,能迅速驱除身体和心中的寒气。外婆也称“塌棵菜”为“河豚菜”,冬日和自制的冻豆腐烧在一起,简直比山珍海味还好吃,是江南民间菜肴的一绝。

记得我小时候的外婆家,最重要的一顿饭是年夜饭。江南人一年的辛苦忙碌,都化作这一桌人间烟火。外婆家并不富裕,但有两道菜是不会少的:一道是冷菜,叫四喜烤麸,另一道菜叫“塌棵菜冬笋”。外婆说,“塌棵菜”是“脱苦菜”。塌棵菜炒冬笋,蕴含着对新年的美好期望,不要苦楚,不要困苦,不要愁苦;要苦尽甘来,让日子甜美连续、持续东升(冬笋),幸福塌塌。在大鱼大肉、大荤大腥的年夜饭中,甘脆的塌棵菜炒冬笋片才是我的最爱。而外婆年夜饭的压轴好戏是塌棵菜炒年糕,那浓绿色的塌棵菜,白净糯香的年糕,让我顿生食欲。她说“吃了这道菜,生活脱苦年年高”,乐观的心态,溢于言表。

后来,我高中毕业插队落户于上海最早的对外贸易港口青龙镇的乡村。那儿曾流传着一个传说:有一年,天寒地冻,大雪封河,古青龙镇的菜农看到田里的青菜全部被压塌冻死,唯有塌棵菜墨绿依旧,生机盎然。雪化之后,挖来一尝,苦味尽去,清甜回甘。菜农们顿悟此菜越压越韧,越寒越甜,便用山歌吟唱道:“塌棵菜,压不垮;经霜雪,甜万家”。从此,当地农民纷纷播种起“九月下种,十月分畦,冬后经霜更酥软”的塌棵菜。

作为上海的特色农作物,塌棵菜与人们的饮食传统有着密切的关联,并与“非遗”文化结缘——诸如青浦“徐泾汤炒”等,让旅游者在体验塌棵菜独特风味的过程中,使其身价倍增。而江南人喜欢塌棵菜,是因为它的色和形:菜叶墨绿近黑,形状如梅花,虽不起眼,却酷似天然的黑美人。由于它的黑,让塌棵菜的姿色更诱人,口感更鲜嫩,尤其是经过雪冻风霜后,味道更是上佳。文人称它为“堆雪河豚”,是有道理的。

或许江南人,就像一棵棵塌棵菜——它藏着江南人刻在骨子里的精神特质,是浸润着这方水土血脉的文化符号。外婆格外青睐塌棵菜,正因它是外婆一生的写照:藏着坚韧忍耐的生活态度,带着低调踏实的处世腔调,更裹着一份苦尽甘来、向上向善的江南本味。

## 船台公园的工业回响

王坚忍

春天,杨柳依依。我再次来到杨浦共青路136号的复兴岛船台公园,它是在原中华造船厂旧址上改建而成的。我之前观赏过船台公园上空的光影秀,数百架无人机划破夜幕,如苍穹的群星闪耀,如光线的波涛翻卷,如漫天的烟花绽放,给人带来极致的惊喜。从公园人口到江边,20多个直插云天的塔吊与霸气侧漏的龙门吊被光影照亮的一刹那,钢铁巨人的巍峨身影投在地上的斑驳光影犹如历史的投影,提醒我们这里曾经是中国排得上名次的大型造船厂。

作为曾在复兴岛工作和生活24年的岛民,因为中华造船厂曾是军工保密单位,我也是公园造成后才看到它的“庐山真面目”。想不到它这样的庞大,沿黄浦江滨江岸线达1300米,走马看花兜一圈也要一个多小时。中华造船厂原来有多少个船台我不清楚,但我比较熟悉的共青路430号渔轮厂较之中华造船厂的体量,要小一半多。船台公园的塔吊和龙门吊的群体,其实是起吊从各个车间制造出来的船舶零部件,然后像搭“积木”一样把零件放置在耸起的船台上,最后严丝合缝地组装成一艘完整的船舶。也就是说,塔吊与龙门吊如群星拱月般围绕着船台展开搬运工作,船台是最后造船成型的平台。

在船台公园东南部,拾级而上攀登三号船台,面朝宽阔的黄浦江,右侧是二号船台。这是现在船台公园仅存的两个老式船台。据熊月之主编的《复兴岛》一书记载:“1958年,由国家投资建造了一号、二号、三号钢砣(钢筋水泥)结构的船台。”三号船台宽30米左右,长100米,从西向东通向一个钢板闸门。这个船台是微微向东倾斜的,我当即用广角镜拍下船台到闸门的纵深场景。回想起看过的一个视频,里面中华造船厂的老职工王师傅曾说,这个船台有二十分之一的倾斜度,船可以利用自重滑到黄浦江里去。心里豁然开朗。

看到在船台中央两边相隔3.5米、各竖立起高50公分、宽1.2米的两排纵向的“枕木”覆盖整个船台,我当场打开手机视频,视频里王师傅正用手指着一段“枕木”说:“这个滑道,为了减少船的摩擦阻力,我们要浇蜡、浇机油,油脂也压进了滑道的缝隙里。”毫无疑问,这就是滑道。至于中间的空挡,依据我曾在复兴岛北部原渔业公司随300吨小渔船出海12年的历练,知道无论大小船舶,船体都是一样的上宽下狭。以此推测,造船时船底舱的平面架在滑道上,中间的空挡就是为了让贯穿船底舱正中、堪称船舶“脊梁骨”的龙骨,可安全穿过的预留空间。后来,恰如视频中王师傅所言,这种老式滑道船台逐渐被利用坞门灌水、排水来控制船舶浮沉升降的船坞所淘汰,但这两个船台是见证中国造船业发展历程的实物遗存。

如今的公园内,气势恢宏的几个大车间已经改建成几个艺术展厅,文艺气息浓郁,游人徜徉其间,流连忘返,工业遗存蝶变成了休闲场所。

一尺见方的绢头是我小时候每天和学习用品一样上学习必备的,不能忘记

带,因为校门口担任卫生值日的同学要抽查,如果没有带好干净的绢头,就得回家去拿。

这块绢头在那时实在太有用处了,比如打喷嚏前要用绢头捂住嘴巴,流鼻涕时要用绢头擦拭,抹眼泪时也不少了它,至于把绢头四个角扎起来戴在头上玩“官兵抓强盗”的游戏,则是绢头升级应用的2.0版了。记得老妈教我学洗衣服的第一课,就是从洗一块绢头开始的。我曾经听到过老房子邻居一位阿姨数落她的老公:“大家评评理,伊屋里厢一眼事体也不做,连自己的绢头也要我汰!”据说绢头用得最多时,单上海就有几十家手帕厂的数十个名牌手帕在生产销售。

现在几乎没人会在衣服口袋里装块绢头了,因为都用上了既方便又干净的餐巾纸。唯一要用到绢头的地方,可能只剩下需要穿西装的正式场合:在上衣口袋里插上只露出漂亮一角的绢头。

老爸跟我讲过一个他亲身经历的关

## 西装笔挺,绢头包米

马蒋荣

于绢头的事。他14岁到上海学生意,虽然店面和住的地方就像滑稽戏《七

十二家房客》里的房子一样局促,但其中还是有几个进出门都穿得西装笔挺的邻居,裤脚管前的折缝是几乎和菜刀一样的“快口”,走在马路上,粗看就是一名派头十足的有钱人。这在那个“只认衣冠不认人”的时代,也是一种无奈的生存技巧。有一次,老爸走在马路上,突然看到前面一个人从西装裤袋里落下一个绢头包,于是他赶紧拾起来交给失主。这位行头括括的失主居然是跟老爸住一个门

槛的邻居,平时低头不见抬头见。当他看见我老爸手中的绢头包时,却无论如何不肯承认是他丢的,然后快步离开了。我老爸拎回家,打开四只角扎得十分结实的绢头,看到里面包着的居然全都是糯米,掂掂分量有一斤多,那可是一户人家的

一顿夜饭米。于是老爸就把绢头和米还给了那个邻居的老婆,邻居也是千恩万谢。老爸最后叹了口气,说“西装笔挺,绢头包米”其实是“死要面子活受罪”,这也是旧时代上海普通市民生活的清苦、窘迫和无奈。

春风拂过天台山,油菜花泼洒出一片鎏金。金黄花浪随风翻涌,细碎的花瓣在暖阳下轻颤,花香混着草木气息,漫过田埂。远处那座矗立千年的隋塔,六面九级,青砖刻满岁月痕迹,历经千年风雨,依旧挺拔巍峨。它静静伫立在花海尽头,沉稳如时光的守望者,与肆意盛放的油菜花相映成趣。古塔的厚重与春花的鲜活交织,勾勒出天台山独有的春日画卷。

七夕会

## 春过天台山

木木

摄影

