

Shen Jialu

兔子，跑慢点



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

徐家汇路上的凯德晶萃总算为我的庸常生活带来一抹亮色，每周至少要打卡两三次，饭后散步来回一小时，一天的运动量就够了。

上周去，发现商场中心位置开出一家卡通风格的奶茶店，几十个小青年卿卿我我地在排队，买到奶茶后也不急于离开，手握纸杯拍照，传到微信群里，然后才叼住吸管“吱”的一声，一脸满足。

这就是热卖中的大白兔奶茶。奶茶之前，冠生园以大白兔为酵母推出了香水、唇膏，引起一片尖叫。奶茶之后，冰淇淋也指日可待吧，接下来大白兔与青团、月饼、八宝饭结盟，我也不会愕然。在魔都，特别是食品界，一切都有可能。

在我小时候，大白兔奶糖是高级糖果，过年才能吃到。好像还吃过米老鼠奶糖，后来有人说这是美帝国主义的商标，就停产了。在物资匮乏的年代，有人发现六粒大白兔奶糖可以冲成一杯牛奶，去远方的上海知青用此来弥补营养不足，一解乡愁。

我有两个哥哥分别在新疆和黑龙江，他们倒没有这般奢侈，行囊中能塞进几块固体酱油就要偷着乐了。后来我在同学家里试过，六粒大白兔奶糖冲成的“牛奶”与真的牛奶还是不能比，唯在香气上有所胜出。这次科学小实验让我背负了好几天“犯罪感”。

吃大白兔奶糖，必须极隆重地剥开糖纸，塞进嘴里，细嚼慢咽，去体会糯米纸融化和胶质奶液在齿缝间汹涌澎湃的快感。

我们的中学时代，每个学期都要去工厂学工。有一年去的是老大昌（当时叫红卫食品厂），西点、巧克力、糖果源源不断地奔来眼前，甜蜜的香气胀满了车间，许多同学第一天就偷吃了唾手可得的糖果。他家也生产大白兔奶糖，我在配方表里看到有食盐。“若要甜，加点盐”，这是我在秦

牧的《艺海拾贝》里看到的句子，貌似很有哲理，我就记在笔记本上了。

在市场供过于求的今天，大白兔奶糖作为民族品牌得到了百般呵护，它的传奇被裹上一层奶油，特别是逢年过节，不少家庭把大白兔奶糖这一“国民奶糖”馈赠亲友。前年我朋友设计了具有上海特色的四色礼盒，据说在机场、车站卖到断货，就有大白兔的加持。

一百多年来，糖果只有在咀嚼过程中才能充分释放热情与能量，但是互联网时代，技术改变了生活，也改变了对美味的体验过程。我不能想象，

一杯奶茶在添加了各种材料后，洪流般地穿过口腔与食道，是何等的迅猛与粗糙。科学家告诉我们：咀嚼可以刺激味觉神经和大脑，使脑激素分泌旺盛，进而促使消化器官分泌激素，咬肌的反复收缩还能刺激海马体，提高记忆学习能力。而流质的大白兔删去了这个“附加值”，不知道兔子游泳是什么样子。

**在闪婚闪离
成为常态的当下，
还有多少东西值得回味呢？**

这当然是杞人忧天，现在的年轻人已经非常聪明了。

还有梨膏糖，是更加“古老”的上海风味，它又甜又香，兼具药用功能，一直以笨拙的固态、简单的包装与城隍庙的烟火气休戚与共，现在也有了梨膏露，一种与王老吉和加多宝画风相同的罐装饮品。那么长方形的梨膏糖在口腔中被舌尖舔去楞角的快感也没有了，甜味与药味相互交织的层次感也没有了。

我觉得对食物最大的尊重，就是享受它与人发生关系时的那种美妙过程。一饮而尽当然暴爽，但是中国人还是很讲究过程与回味的，尤其是比较超脱的休闲食品。

不过也有一个年轻人说：在闪婚闪离成为常态的当下，还有多少东西值得回味呢？