

上海小姑娘的嗲,闻名中国,外国人也知道些的。但是很少有人探究过,嗲和发嗲之间的区别。说一个女人嗲得很嗲,女人听了,当是稍带妩媚地浅浅一笑:我又嗲不来的,心里就是认下了。说一个女人发嗲甚而会很发嗲,一定是在背后议论,那个女人要是听说了,不是发嗲是要发怒了。嗲是一个女人的自然流露,是怡情的天性,是恰到好处。发嗲则是故意为之,并且过分了,做作了。过犹不及,发嗲还不及不嗲。

嗲可以是女人,还可以泛指让人赏心悦目的事物,一张照片,一份美食,一场音乐会,一篇文章……发嗲大多是女人,不过也有男人,做作、臆性,通常也是被说是发嗲的。嗲和发嗲,没有教科书,凭的就是分寸。分寸只在于心。

犹如浓油赤酱的上海本帮菜,近年来也是契合了大众的味蕾。本帮菜的饭店多了起来,甚至也多有本帮菜的业余大厨,但是真正做得好的,就是像德兴馆这样几家。因为浓油赤酱油之浓酱之赤大有学问,浓油赤酱当然不可以清淡,但是也并不油越浓越好色越重越好,学问精髓便是分寸。已故作家陆文夫在《美食家》中写到美食家对年轻厨师的仙人指

《上海分寸》序之五

嗲和发嗲

马尚龙

路:做菜,最重要的是什么?是什么?是放盐。盐是美食的分寸,是美食的精髓。

犹如当下的网红人物,大凡宝宝娃娃之类,较少上海人。网红的要素一定是脱颖而出,脱颖而出的要素一定是奇葩,奇葩之人之在上海城市生活中便是失了分寸。上海可以让五花八门拳拳绣腿都来施展一番,但是上海人自己,恐怕是既不愿意做,也做不来。

分寸是习惯,也是约束,说到底,是一种城市的文明意识。文明两个字很有意思。“文”的本意是遮掩,“明”则是暴露,该遮掩的要遮掩,该暴露的要暴露,这便是文明——文明是要讲分寸的。

城市决定了城市的分寸意识,作用于人的行为和思维;人的行为和思维,又反作用于城市的分寸意识。

上海诸多老建筑,已经有了百年上下的历史,至今看上去还是很顺眼,有其建筑

美学的作用,也有左右于市政建设的分寸。

外滩是外滩的分寸,大马路(南京东路)是大马路的分寸,霞飞路(淮海中路)是霞飞路的分寸。守着的是同一个上海分寸,开出来的是不同的路,造出来的是不同的房子,衍生出来的是不同的市井气息。

外滩是银行和最高级的写字楼,大马路和霞飞路是商业街。和大马路不同的是,霞飞路虽然也是商业街,商店都不大,四大公司之类在霞飞路一家也没有,但是以霞飞路为主轴的几十幢公寓房子,才是这一条路最鲜明的元素。能够在公寓房子居住的大多是中高层知识阶层,他们富有修养讲究文明,在他们身上衍生出来的道德观价值观,后来成为上海人的主流道德观价值观。这是大马路望其项背无法企及的,

因为在大马路大商店林立的周遭,是六合路牛庄路上低矮的平房民宅,没有独立的卫生设备和煤气,属于当时工人居住区域,生活方式比较随意。如果说,生活在淮海路,出门的规矩是不能穿拖鞋,那么南京路周遭居民夏天的分寸底线,是在马路上赤膊乘风凉。这么一种马路民宅住户的差别,最终导致了一个很独特的现象:南京路是全国人民的南京路,淮海路是上海人民的淮海路。

又见芦粟摊

周平

傍晚饭后散步一圈回到小区门口,偶见一小三轮上靠着一捆甜芦粟。因为偶见,就手机随拍,即时发到朋友圈;难得又见芦粟摊。

说是“摊”,其实明显犯有“夸大”之病——就这一捆还能称“摊”?好在如今这个社会“夸大其词”早已不被看作是毛病,我这错误竟然没有一位好友指出。但意想不到的,短短时间内,留言倒有一大串:有说“怀念”的,有说“很稀奇”的,有无私贡献广告语“甜过初恋”的,也有赞扬“地摊经济”的,还有马上展开回忆“小时候晚上去买几根,拖到外婆家,阿姨夫人们一堆人边纳凉边嚼”的,更有“我奶奶在的时候每年都吃不完,现在都没得吃了,特别怀念,唉”打出煽情牌的……

我的记忆也马上被牵回了当年:每到夏天芦粟季傍晚,中山路大街岳庙口、庙前街处,那芦粟阵沿街边摆开有一二百米长。套用现今流行语那可真是“一道美丽的风景线”。我家黑鱼弄靠街二楼西窗往下看,就见弄北面生产队那男女老少大军肩扛着一捆捆有粗有细的芦粟,朝着弄南边中山路奔去。当然,一路上也免不了被弄堂两边坐着纳凉的叫住讨价还价的:“5分一根? 忒贵了,2分!”“啥! 2分? 去去去! 不卖!”“格么3分?”“3分,啫,要么格根。要就拿去,不要拉倒!”

于是,次日早上,整条弄堂里,多的就是芦粟渣需要清扫。我们这46号门口里头庭院是靠河道的,五六家人家的芦粟渣则全都倾倒在那河里了。

买来的芦粟,一般先要用刀把它一节一节砍开,“老吃老做”的则另有一功:不需用刀,牙齿在节子处咬几下,然后把芦粟往膝盖上那么一磕,两节就分开了。吃芦粟呢,就像吃甘蔗一样,先要用嘴撕啃

下表皮。即使一个完全没吃过的人,吃了几根之后,就会发现牙齿、舌头和手之间的巧妙配合,能让人轻松躲过手撕的障碍。万一手被撕下的芦粟皮锋利边缘刮破出血了,一般也不会大惊小怪,马上用指甲在那表皮上刮下点白粉末,涂到伤口处就无大碍了。

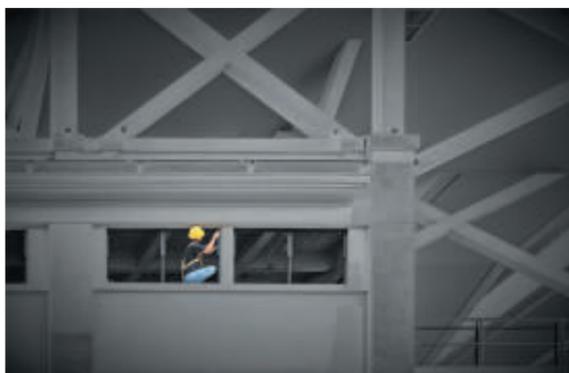
好像是11岁那个盛夏时节的一天吧,一切的一切都处在烈日骄阳的炙烤之下,每一堵墙都被阳光射得叫人直感到刺眼,屋瓦上蒸腾起了细看才能发觉的“雾焰”,石子路面烫得根本无人敢以赤脚试踩。我们几个年龄相仿的毛孩子,居然就在这么一个毒日当空的下午,结伙前往三四公里外的城北“和尚浜”一亲戚处去斩芦粟吃。那实在是因为当时吃芦粟是我们这些毛孩子的最佳享受了——不用花钱,便能解馋。

顶着骄阳,踩着烫路,我们来到了此番“行军”的目的地。在村头我们随意“斩”,尽情吃,完了每人还扛上三四根上路回家。

回归的路途走了没过半程,有人提出要撒尿了——兴许是芦粟吃太多了吧!于是,小伙伴们或靠路边,或躲墙角,也有干脆在路中央打开了“水龙头”。也不知是哪个调皮的,胆大妄为竟然用芦粟去捅路边小机房屋檐角落里的一个马蜂窝,惹恼了的马蜂毫不留情地朝我们几个的脑袋上、脸蛋上、头颈上,还有身上猛叮猛蜇,疼得我们一个个哭爹叫娘,哇哇大喊,连滚带爬逃离……

这惨剧,远胜于芦粟给我童年、少年留下的上述甜美记忆!

如今,甜芦粟在小辈们那里早已不再受宠,大多都不知它为何物,跟帖留言的圈友们,都是我的“同辈”或“准同辈”。



建设者

杨兵 摄

亭風

方存双书

神奇扞扞活

张勤

老家小河边长着一丛灌木,枝干密密麻麻,树皮布满疙瘩,遒劲苍翠。春天万物复苏,它萌发嫩叶,叶形呈长椭圆形,叶片对称翠绿,秋后在枝丫顶端还会开出一簇簇细碎的白色小花,随后结成暗红色小浆果。其叶花果颇似野山参,有股仙风道骨气质,给小河边的风景增色不少。

这丛灌木叫扞扞活。扞扞活的别名有很多,什么续骨木、插地活、舒筋树、大婆参等等,名字都如草莽英雄般异常生猛。生猛的背后说明这种植物生命力顽强,对治疗跌打损伤、风湿肿痛有着独特疗效。

我家这丛扞扞活长在这里有些年头了。当年奶奶扭伤了脚踝,肿得走不动路,父亲打听到邻村有户人家栽种着扞扞活,就赶到那里讨来了几根枝条。乡间习俗,自家产的东西,不论价,有需求的人上门,道明原委,说几句客气话,只要能帮上忙,大都乐于分享。父亲将取回的扞扞活用菜刀斩成手指长短的几截,洗净放入镬子里,加水大火煮开,将煮透滚烫的扞扞活杆子和热水一起倒入大脚桶里,受伤的脚用纱布盖住,搁在脚桶上让热气熏蒸。方法虽土,却简单管用,没过三天,扞扞活还没用完,奶奶扭伤的脚蹻就消肿恢复了。

父亲将用剩下的几截枝条扦插在小河边,扞扞活果然名不虚传,简单的扦插就成活了。平时并无特别管理,只在每年冬季,父亲在扞扞活树干周身刷上厚厚一层石灰水,算是给它穿上了抵御害虫的防护服。这株扞扞活看似默默无闻地长在河边,其实早已远近闻名。村里哪位乡亲胳膊腿脚不小心扭伤了,就会慕名而来,讨要几根枝条。可能疏枝修剪有利于阳光照射吧,适度地砍去旧枝,扞扞活不但没有受挫,反倒不断生长分叉出更多的新枝,竟一年比一年长得粗壮。

人挪活,树挪死,但这话显然不适用于扞扞活,它生命力顽强,随便扦插一根就能扎根大地活下来。如今村里不少乡亲和我家一样,也将用剩下的扞扞活枝条插在了房前屋后,一丛丛长得葱葱多姿,既美化了庭院,也可备不时之需。在互相帮助下,扞扞活得到了传播,同时传播的还有浓浓的乡情。从这一点来说,扞扞活还成了培育乡邻间情谊的友好使者。

名声鹊起。而金杏栳对菜肴质量的严格把关,经营上的认真诚信作风,很得当时顾客的赞赏和好评。当时任上海市工务局长的赵祖康,回松江家里度假返回市区前,总会到“草庐”购买两只卤鸡,装入铝锅带回市区,让人家或朋友品尝。草庐卤鸡,当时确具特色,从选料、加工到烹制流程,认真掌控,从不马虎。还有当时年轻的画家程潼(即程十发),也经常至草庐用餐或宴请朋友。在夏天,他特别喜爱吃蚂蚱,这一味松江特有的菜肴,在其必点之列。

因饭店每年更新屋顶稻草时影响营业,堂兄就把草棚改为白墙瓦顶的简屋,从此就不再每年换屋顶稻草了,但朱孔阳、白蕉等书写的墨宝“草庐酒家”却流传了下来。当时随着市场渐复,文人墨客、富商巨贾、官宦士绅等上层社会人士,有宴请大都选择“草庐”。文人墨客除朱孔阳、白蕉、陆维钊外,还有中医书法家韩君铸,任教于县中的画家潘志超,后任上海中国画院院长的著名画家程十发等,官宦士绅中的姚鹤雏、张琢成、张叔通、耿嘉光、杨秉文、陈希贤等,工商界中的项志新、黄藻涇、毛瑞麟、万增甫、张均陶等,都曾为草庐酒家的常客。“草庐”之名盛于市,新兴杏记之店名渐渐淡化而为世人忘怀了。名店之成,于此奠下基础,后蜚声茸城,直到解放。

我和人口普查

刘翔

上世纪80年代初不像现在信息化程度这样高,电脑这玩意我只是听说过,根本就没有见过,互联网就更不要说了。因此,我们的普查工作完全是依靠手工操作:首先要从曲阳新村派出所里把一本本厚厚的户口内册搬出来,然后在民警的指导下,一家一户地仔细核对一遍后登记在人口普查的草表上,工作量非常大。而且要求高,不容许一丝差错。80年代初的曲阳街道还是个城郊结合部,有不少自然村和一些老旧的工房。同时作为上海东北部的一个正在逐渐兴起的大型居住住宅区,许多地方都是一个个建设工地。等到正式普查的那天,我胸佩人口普查指导员标志,带领一名普查员按照管辖的区域挨家挨户上门登记核对。好在那个年代的人们十分纯朴与好客,对政府的号召积极响应,很配合我们开展人口普查,只要敲开一户人家的房门,左邻右舍听到后,都会自动打开房门,将我们请进屋内,并且还

递茶倒水,非常热情,没有一点戒备之心。因此,普查工作开展得十分顺利。最终,我们的工作得到了市区两级政府的高度好评。

如今,每当我驱车途经早已翻天覆地的变化的曲阳新村,总会油然而升起一种别样的情感。随着人们观念的变化,现在人口普查碰到了不少难题,一些居民以保护自己住房、人口隐私等借口,拒绝普查员的登记,甚至会把普查员拒之门外,不予理睬。回过头来端详自己那两张第三次全国人口普查的证书,回忆那一段参加人口普查的时光,不禁感慨万千。而多年以后,我执意要从政府机关“跳槽”到公安机关,现在回想起来也许是和1982年参加人口普查时,和派出所的民警朝夕相处后,衍生出来对人民警察一往情深的原因吧!最终如愿使得自己成了一名人民警察队伍中的一员,这也算是第三次人口普查给我带来的意外收获吧。

即使生活着再多的人,也少了一份生机和一种灵动。

柴门和犬是绝配,每一扇柴门后,都会守着一忠诚的犬。犬通人性,一旦喂养,便成为家庭中的一员。每每家人外出归来,犬立在柴门前摇头摆尾,谄媚作亲昵之态,甚或欢叫着扑到身上,令人一天的疲惫立时消失殆尽。若有亲戚或熟人来访,守在柴门旁的犬会摇着尾巴,发出喜悦的问候声,让来客未进院门就倍感温暖与慰藉。倘有生人“叫门”,最先警觉的,必定是吠,凌厉的吠叫声令人惊魂不定,既向来者诘问,也向主人报讯。

有柴门的故乡,是让人永远眷恋的精神家园,有犬吠的夜晚,衬托出故乡的静穆与祥和。柴门犬吠让故乡多了些温馨;柴门犬吠让故乡多了些温情;柴门犬吠让故乡多了些故事。

故乡因了柴门和犬吠,变得亲切而生动。

柴门犬吠

杨金坤

实,如果没有了犬吠声,我们倒睡不踏实了。”爷爷的回答耐人回味。

长大后,我渐渐地明白了,用木棍或藤条扎成、编就的柴门,用质朴的笔墨书写下一个个“井”字,阳光、月光穿透柴门里外的岁月,映照出朴实、宁静、恬适、淡泊的故乡生活,也记录着絮絮叨叨的故乡往事。柴门是入院进家的一道屏障,家人和熟人可以不用打招呼推开柴门随便出入,外人与生人则必须先在外面“叫门”,等主人应允后方可进入。柴门虚掩,好开好扣,看着亲乎,摸着热乎。

犬是故乡的灵魂,缺失了犬的村庄,

记忆中的故乡,家家户户的柴门虚掩着,一缕柔和的月光斜着身子洒进小院,给柴门旁一只耳朵贴着地面酣睡的土犬镀上一层银白,似一幅充满乡野气息的水墨画,恬淡而宁静。

忽然,土犬抬起头,竖起耳朵,两只眼睛发出绿光,盯向那风吹草动的来源之处,发出了试探性的吠声。脚步声从远方传来,越走越近,土犬站起来,在柴门旁转着圈子,脖子上的毛根根竖立,冲着脚步声传来的方向,急促而有力地吠叫。一犬吠百犬应,全村土犬的齐吠声,瞬间打破了深夜的宁静。直到那赶夜路的行人或有盗贼之心的贼人的脚步声,渐行渐远或渐渐消失,犬吠声才偃息息鼓,故乡又归于一片宁静之中。

“爷爷,咱家的狗怎叫得这么欢?”被深夜犬吠声惊醒的我,曾经问爷爷。

“深夜里,只有在犬吠声里才睡得踏

我的堂兄金杏栳是草庐酒家的创办人,长我18岁。我22岁那年,进入草庐酒家打工学艺,37岁离开,在草庐酒家整整工作了15年,对堂兄金杏栳初创时期草庐酒家的往事,记得十分清晰。

我的大伯金祥庆解放前经营一家小饭店,但堂兄金杏栳却是在当时知名饭店长顺馆老板,厨师李秋生那里学的厨艺。1941年1月,时年35岁的他辞去在重庆北碚女子中学(校长江学珠)的食堂工作,乘民航班至香港,换乘港沪客轮至上海转回家乡松江。1941年初,经人介绍在一艘往返上海与舟山沈家门的客轮上做服务工作养家糊口。堂兄有一手好厨艺,更热心经营。1942年底,时年36岁的他与无锡人丁洪昌(原迎宾馆店主之舅父)合伙,在泽润桥开办聚丰园菜馆,开始从事饭馆经营。经过聚丰园近两年的历练,他积累了饭店经营和业务工作的经验,萌生独创之意。

1945年日寇投降后,在马路桥里馆驿口西,有一家名为新兴馆的小饭店有意转让。该店建筑设施十分简陋,是倚在一户人家面朝中山路的高墙上搭建的三间稻草披屋。金杏栳经洽谈盘下后,因陋就简地略加装饰布置,店名仍沿用“新兴”,唯加上“杏记”以示区别。1945年9月,也就是金杏栳独立新兴杏记酒家的两个月后,我

《松江老字号》征文选登

草庐酒家初创时期的印象

金豪

来到店里打工并学艺。依稀记得,当年的新兴杏记饭店,三开间草屋,屋顶披着稻草,墙的下半部是木板,半人高处开设上下翻窗,营业时将窗翻起用钩挂住,打烊后窗放下关闭。草屋内布置是:西间设炉灶,中间靠壁半间为切配,靠中山路街半间入口处设收款账桌,账桌后为一方台餐桌,与东间连设两方餐桌。披屋靠墙上部建有一木板小阁楼,为单身员工宿舍。我那时未成家,就和其他员工每晚住在阁楼里。新兴杏记饭店为草屋三间,又无店招挂出,人们都称为“草棚饭店”。

那时,堂兄忙于经营,自己采购食材,还要招呼来客,厨房里主要由王福生(小名王狗,后改字王苟)掌勺。王苟师傅有一手好厨艺,常年为顾客烹煮不同于一般饭店的特色佳肴。当年“草棚饭店”的清炒河虾仁、红烧四鳃鲈鱼、四鳃鲈八生火锅、八宝球、地梨球、椒盐虾球、三虾豆腐、冰糖河鳗、炒卷等热菜,还有卤鸡、熏腿筒、熏黄

鱼、熏田鸡等冷盘,合子酥、八宝饭等点心,在松江城内十分有名,社会名流、文人墨客光顾者不少。

至今还记得,在马路桥北堍至中山路转角处,有一座未遭日寇毁坏的三层钢筋混凝土结构的大楼,在底层办了个类似文化沙龙式的“茸光园艺社”,为文化人士经常进行文化活动和聚会宴饮的场所。当时“草棚饭店”烹调的菜肴,正合这些文化人士之口味,且又位处相近,他们便常常光顾我们酒家,因为出菜近便,有时也让我们送菜肴上门。许多松江籍或原先曾与松江文化界有往来的文人墨客,如书法家朱孔阳,画家沈复初(笔名白蕉),书法家陆维钊(解放后担任浙江文联主席)等人,还有抗战前和省立女中校长江学珠交往或在女中任教、曾品尝过金杏栳在省女中承办食堂时烹饪菜肴的人士,1946年起重临松江、在“草棚饭店”重见金杏栳后,先后为“草棚饭店”书有多幅“草庐酒家”的墨宝。自此,草