

那年我八岁,她八十,我叫她婆婆,就是祖母,浙江老家的叫法。记得很清楚的一个下午,我放学回家,看到她在灶披间揉面准备做饼,就在旁边看着学着也做了起来,隔壁邻居杨家妈妈见到了就笑我们是八十岁教八岁的。

婆婆做的烂面饼很好吃,做法也很简单。把青菜帮子剥碎做馅,包进揉好的面团,有点像做包子,再用擀面杖擀成薄饼。菜馅的汁水渗到面里,擀好的饼就变得软软的,所以婆婆叫它烂面饼。放入煤球炉上的小平锅子煎烤到熟脆,飘散出的菜叶清香有一种无法形容的“味”力,尤其黄昏时分。

我们老家梅江的蒋畈村,原属金华下面的浦江县,后来划归兰溪,应该不是富庶之地。婆婆七十多从乡下到上海同我们一起过日子,也带来了许多家乡的生活习惯和生存方式。比如那几年我们全家大人孩子脚上都是她手做

婆婆的味道

曹景行

家中的破衣碎布她全都收起来,每过一阵子挑个大晴天,就会在家门口墙壁上斜搁起一块铺板,准备好一碗浓米汤。她翻出包里的碎旧布片,仔仔细细用米汤一片片“浆”到板上,一层又一层,晒干成一大张“硬衬”。把“硬衬”剪成脚掌大小叠起来,就可以扎鞋底了。

扎鞋底可是力气活,更是功夫活,估计“扎实”一词由此而生。麻线是婆婆用黄麻皮手搓的,外面打上的蜂蜡也是乡下带来,褐黄色一团硬硬的,把搓结实的麻线从面上的小沟勒过去。如果一寸十针,婆婆扎一副鞋底大概要几百上千针;也说不准,因为脚有大小,她自己的小脚鞋底一定最容易做。

每一针,先用钻子在鞋底上扎个孔,再把两股

麻线对穿过去,两手使劲勒紧,然后扎下一孔、下一针。最后用切刀把周边整平,一副又硬又结实的布鞋底就完工了,试过用来打手心,好疼。别看扎鞋底花功夫,婆婆只要手不停,我们脚上的鞋底还没有穿“塌”,新的已经做好。

她有一只小旧皮箱,里面装满了扎好的鞋底,她还有全家每个人的鞋样。我妈妈说过:“世上只有媳妇做鞋子给婆婆穿的,可是我啊,脚上的鞋底就是婆婆替我做的呢!”后来婆婆在北京去世,家里还留着那一箱她扎好的鞋底,可惜没有保存一些到今天。

在我姐姐的记忆中,婆婆纳鞋底用的麻线,是她在后弄堂墙边一条尺把宽的泥地上种了麻,用麻的茎晒干搓成的。她还让我们给她采来桑叶,在家养蚕,让蚕结茧,煮茧抽丝,再把各种花揉碎取汁,给丝染色,在房间里搭起



内蒙古额吉

(水彩画)

蒋智南

简易织机,织出有颜色的丝带,做裤带、鞋带用。“她织的丝带我现在还藏着。她让家乡人带来麦秆,她会编扇子(团扇),我也藏有两把!”姐姐说。

婆婆身上有一股农村妇女极强的生命力。她三寸小脚走路有点摇晃,八十多岁时却可以一人从南京到上海、又从上海来回北京,坐了两天两夜的火车,居然还用家人到火车站接。我祖父去世时她五十多,掉了全口牙却坚持不装假牙,此后三十多年全靠上下牙床对付三餐,多素少荤,吃肉时用手撕开放嘴里磨。

我们家喜欢吃的面食“猫耳朵”,也是婆婆带来的一种“美食”,家乡叫“小麦铃”,有点像贝壳状的意大利粉,但那是机制的、干

的。我们想吃猫耳朵就自己出面现做,不能太软,否则在竹匾上搓不出一个个小猫耳朵的样子,会黏住。我有时也凑热闹帮婆婆一起做,只是在竹匾上用力搓多了大拇指会疼。

我还跟婆婆学过做豆腐乳。就用家里旧五斗橱的大抽屉,先铺一层稻草,放上切成小块、晾得半干的老豆腐,再铺一层稻草。过几天揭开面上的稻草,豆腐上面已长出寸把高的白毛,后来就变成豆腐乳的那层外皮。婆婆还会做豆豉,说是家乡孩子一顿早饭每人只分给七粒“佐餐”。

最近几年表哥家从老家搬到上海,我不仅重新尝到婆婆的味道,更知道兰溪小吃之多之美世上少有。食材也好,表哥每年做的梅干菜香味十分浓烈,可以惊动楼上楼下的邻居;加上金华地区特产的两头乌猪肉,刚出锅的梅干菜红烧肉曾让我上海朋友连吃三碗白饭。

表嫂和她女儿做的拿手菜和点心实在好吃,就算炒个土豆片每次都会光盘。她们包的粽子除了美味,还特别美观,每个都用红棉线仔细扎绕。说起粽子,我们一定会想到嘉兴“五芳斋”;其实“五芳斋”正是兰溪人去那儿开的,只是今天没人会提起。

兰溪美食为什么外面少有人知道?也许是地方偏远了一点。但现在高铁发达了,从上海、杭州去黄山的高铁把那儿的山水串成一线,一定会有越来越多朋友关注到兰溪,特别是那儿的美食和小吃,其他地方哪有!

上海延安西路与南京西路交叉口,生着几株高大的泡桐,有四五层楼高,每年四月开花,一树淡紫,典雅轻盈,不逊桃杏。此种情景,他处难见。

如果你沿着一条马路走下去,会时不时碰到泡桐,往往是高且粗壮,但都很孤单,身边基本上没有同类,而且它们所占据的位置,不是路沿,便是墙根,显然,它们不是某个园林体系的一部分,它们是孤儿,是独自顽强地生存下来的。

泡桐的种子有小小的翅膀,我以为,这些零星的泡桐,是风与鸟的杰作。它是速生的,生命如时光缝隙中的那匹白马,生长是最重要的事情。

一个城市的街道上种什么树,显然不是某个人决定的,必是综合了此地之气候、养护成本等,但文化因素也在其中若隐若现。日本白幡洋三郎所著《近代都市公园史》中讲了日本的情形,日本的“街路树”理论完全是欧化的,十九世纪末,有关人士观摩了维也纳世博会之后,在一份报告中提出,随后影响了街树的规划与审美。当时有造园家认为,柳树垂下的枝叶会妨碍交通,樱花虽美,却易生病,害虫会侵扰行人,而枫树则难以布荫。这颇费周章的选择标准背后,隐含着“近代化”的象征与人们的欧洲情结。

上海的行道树,法国梧桐居多,泡桐虽然也沾了个桐字,命运却不一样。十九世纪下半叶,这座城市开始有行道树的时候,泡桐曾经是其中之一,不过百年光景,便被清理门户。

大约十几年前,本地报纸上有过一则新闻,泡桐树在台风季表现不佳,多有倾折,将不再作为行道树使用。我见了这个消息,有很多困惑,翻了《城市园林绿化手册》《上海园林植物图说》《园林树木 1000 种》等,找到玄参科,大致弄清了毛泡桐、白花泡桐、楸叶泡桐的区别,但这些工具书无一例外地说泡桐是良好的行道树,却也指出它的劣势,怕水、不耐涝。显然,狂风骤雨暴露了它的软肋。从那时起,我倒是陆续在街头看到一些新的树种,有的直到今天,也搞不清名字。

北京每年都有新闻是,杨花飞,市民怨。这景观,我是见到过的,有年春天,从机场出来,杨花如雪。吾乡街道两侧亦多植杨树,眼见它一年年粗壮,但此木中不实,根系却发达,沥青路面都给拱了起来,最终退出了行人的视线。估计北京的杨花也不会再飞几年了吧。

泡桐却没有给城市添那么多麻烦。春天,一树小喇叭,甚是壮观。曾于雨夜,遇到一树桐花,街灯下,冷艳无双。古诗中桐花万里的情景动人心魄,但城市中永不可见了,这些孤独的精灵不知道下一个春天的事情。

城市是一个奇怪的朋友,它越来越快,却格外垂青生长缓慢的树,如果你来历不明,就更加危险。泡桐之外,构树的遭遇也令人同情。我曾在一年中看到几次几乎相同的电视新闻,某小区内,野树生在墙缝里,威胁房屋安全,物业经园林部门批准,将其锯断移除。我从前的邻居家里,也有一棵构树,几年时间便浓荫密布,最后被连根除掉,人们对光的需求,超过了对绿色的渴望。

有用与否,常常是人类对植物价值判别的标尺。但做不了行道树的泡桐岂是百无一用?非也。十几年前,因为工作关系造访一家乐器厂,泡桐是这里的骄子,其木质疏松,一向多为柴薪,然制作音板,据说音质颇佳,价廉物美。此中翘楚,兰考泡桐也。不过比起焦尾琴用的那截梧桐,还是略逊一筹。任何事物,需求总有不同的。今日国中,琴童遍地,泡桐以另一种方式杀回城市,这次它们已经无心占据街衢,它们登堂入室,彩云追月,高山流水,如泣如诉,俘获了无数心灵。

城市的精灵

李涛

“放题”是日文,接在动词后面表示:随便、自由、无限制等的意思,譬如,“食放题”就是随便吃,“饮放题”就是自由饮的意思。

我们那时的留学生都比较清贫,学费、生活费等等费用都要靠课余打工挣来,平时吃得当然简单,就是有时日本朋友请客,也大多是所谓的“怀石料理”,高级是高级,但不能尽兴,一道道的小菜,像孩子过家家似的,刚刚吊起胃口来,便没了,往往别人请客吃饭,结束后自己还得去吃上一碗拉面什么的才能够填饱,因此放题则是最开心的事情。但那时放题基本都是三四千日元,换算人民币 100 多元,国内工资都在几十元的年代,花差不多两个月的工资去放题,实在是有点奢侈了吧!所以“放题”在我们穷留学生圈子里委实是个有诱惑力的词眼。

日本的放题,品种都比较单一,譬如烧肉的美食放题,就全是牛肉,烧鸡的美食放题,就只有一串串的鸡肉。不过也有例外,就是那些三四流的小宾馆,为了招揽客人,也兼广告的作用,某一天会有放题活动,这种场合品种就丰富了,可以说有鱼有肉有菜有酒。记得第一次放题就是在一家这样的宾馆里,开始与普通餐馆一样客人入座,菜单点餐,服务员上菜,但那可是放题呀!所以老实不客气,挑好的贵的点,菜上来了,都是一盘盘小盘子,东西也只是点点,我们则是充分发挥使用筷子的技巧,将筷子往盘子里一插,夹住食物轻轻一卷,基本上一盘东西就报销了,马上接着下一盘,真正是风卷残云,快意人生!不一会,我们每个人都面前都叠起了高高的一大叠盘子,那天真是吃得太开心了,心满意足地摸着肚子,望着桌子上一大叠的盘子,突然想到我们的前辈留学生、一位老作家写的文章,他在日本留学时是 20 世纪初,也许那时还没有放题的餐馆,他说是去吃旋转寿司。自助的形式,吃完按空盘子结账,他们也是穷留学生,为了省钱便带一只大大的包去,吃过的空盘子便偷偷地丢入包里,桌上只留下不多的几只空盘,这样买单时便会便宜许多,包里的空盘子带回去还可以使用,这样一举两得,可以说也是种变相的放题吧!只是现在想想他们的行为很不光彩。

放题

祝子平



曾几何时,放题在中国也流行起来了,名称叫自助餐。但形式有些不同,为了节约成本,自助餐都没有服务员送餐,都是由客人自己按需所取,这样,某种好吃的食品便会供不应求。

中国与日本人食文化有差异,最典型的是宴席上筷子的置放,中国都在竖放,日本则是横放,窃认为,这样筷子的放法可以映射出一种食文化的心态。具体说来,中国人讲究直来直去,好吃的就不客气地使劲吃,自助餐是畅吃,那当然就该放开肚子,平时吃七八分饱,今天则必须吃十分,甚至十二分饱才肯罢休,那些自助餐时哄抢的行为,就是这种心态的最好的注脚。日本的筷子横放,则表达一种保守,自敛的心态。放题时别人都去哄抢,自己则等一下,慢慢来不着急。这种行为,有人说是素质问题,但我认为,决定素质的还是文化和心态!

再说一句题外话,中国的道德中有拾金不昧之说,但日本没有,他们认为你一旦“拾”了,潜在意识中就有了“昧”的成分,只是由于种种客观因素,譬如边上有人什么的,才违心地将拾到的东西交出去。你如果真心地不昧,就不应该去拾!日本电车、饭店等场所客人忘记的东西,事后想起再回去基本都能失而复得,或许也是一种心态的反应吧!

从放题说到拾金不昧,好像有些走题了,目的是想说明思维不同所引起的行为与结果则是截然不同的!

旅游散记

王养浩

凤凰古城

边城今宵望不眠,六记缘由江月天。凤凰传奇夜夜是,倾侧无数画中山。

登梵净山

梵天净土出善念,金殿佛寺入眼帘。巾幗何时让须眉,英气焕发登攀间。

铜仁锦江

碧波泛起几叶舟,遥闻钓翁笑声稠。铜仁细雨轻轻下,一丝乡愁上心头。

注:“边城”系沈从文的小说,“六记”指画家黄永玉画集“永玉六记”,沈黄均系凤凰古城人。

实地考察,最终商定在高邮、扬州、镇江、上海等处各设一个办理汇兑的钱庄,股本总额约合黄金 800 两,由华商银行和许振东经营的上海仁泰钱庄各出一半,设在解放区的钱庄由邓克生负责,而在国统区的钱庄则由许振东主理。告别时,许振东正式向组织提出了入党愿望,但邓克生认为他暂时不宜入党,这样潜伏上海滩“放手放脚”为党工作更为有利。

当机立断,说干就干。许振东回到上海后,着手筹建鼎元钱庄,办公地点设在金陵东路 79 号仁泰钱庄楼上,上海地下党组织也派出了谢甲孚、陆鉴星、陈秀像三位同志协助工作。没过多久,鼎元钱庄在四川路滇池路口开门接客,按照既定方案,做的头号生意是“外汇”业务(当时根据地吧国统区的货币称为“外币”),开拓票据交换、汇兑等金融服务渠道,突破国民政府的经济封锁,达成苏北与上海之间的款项转汇,

同时想方设法挖转国统区银行的资金,支持共产党驻沪企业发展之需。淮海战役打响后,上海与苏皖边区交通断绝,汇兑业务戛然而止,脑筋活络的许振东多谋善断,当即通知钱庄将汇款结余全部购买黄金存储起来,以防国统区货币贬值,又设立了数家进出口商贸公司,依仗鼎元钱庄的资金调度,采购紧俏的军需物资暗中运往解放区。

在鼎元钱庄泛黄的账簿上,记载着多笔重要业务的经营轨迹:注入 20% 的股金,支持中共在香港创办宝生银行;投资 260 两黄金,扶助左翼作家夏衍在香港成立大光明电影公司;拨出 100 两黄金,用于采购军胶鞋和搪瓷碗,全部运抵东北战场以解军队燃眉之急……到 1948 年底,鼎元钱庄向党组织上缴的黄金达 900 两,中共投资的本金悉数收回并有盈余。

是资金“加油站”,是情报“气象站”,也是人员秘密往来的“枢纽区”,鼎

“红色地下金库”在行动

黄沂海

元钱庄在兵戈扰攘的时局里扮演着举足轻重的角色。当时,许振东寓处经常有苏北根据地来客寄宿,衣着打扮通常与大都市格格不入,容易引起猜疑,许振东夫妇就把自己的衣服改了让他们穿上。一次,许振东嘱夫人陪同解放区同志上街采购物资,进入一家绒线店时发觉有人盯梢,赶紧与同行者使了个眼色,加快脚步穿过几条弄堂,甩掉了“尾巴”。长期生活在如履薄冰的危险环境中,许夫人变得十分机警:“我们刚进去,就有两个男的跟了进来。哪有男人逛绒线店的?!”

1949 年 5 月 27 日,中国人民解放军挺进上海,鼎元钱庄的特殊使命行将结束。依傍滔滔黄浦江,邓克生和许振东的两双手又紧握在一起,他们之间交流,再也无需使用以往的联络暗语和商界行话了。

十日谈

上海的早晨

责编:龚建星

满怀信心和希望,留驻黄浦江畔的银行家一起踏上了新的征程。