雁荡路

秦绿枝

南宋诗人陆游名句:“老去人间乐事稀”。稀归稀,也不能老是闷在家里。这一年多来我们几个有评话家陈卫伯在内的野老,隔一些时日就在中午相聚小酌一次。并不是单纯地为了吃,而是借机出来走走,透透空气。还有就是好言不及义地一起闲聊,一聊总要两三个小时,聊过以后,心里仿佛畅快多了。

小酌的地方本来选在淮海中路的光明村。但光明村的生意太好,人太多,常常订不到位子,便改在附近雁荡路复兴公园门口的洁而精。相聚的朋友中有位退休教师马炯南先生是位“老克勒”,洁而精的老主顾,只要他早一天打个电话去,位子总归有的,点的小菜也是对胃口的。

说起这位马先生可有点来头。福州路上的吴宫饭店原先就是他家的产业,是名副其实的“小开”。马先生为人正派,衣着考究。他的大阿哥马勤伯先生早先可是“上海滩浪”有名的“白相客”,经常出入的地方不是各大跳舞场就是四马路的会乐里(已拆、长三堂子集中地),人称“长脚小马”,已病逝于台湾。

每次从洁而精吃完出来,互相道别以后,有时我一个人,有时与老伴,总要在雁荡路上徘徊片刻。因为前面那条兴安路上的兴安坊是我的老家。从1940年搬进去,到1989年搬出来,度过了我从少年到老年的大半生。从前我几乎可以闭着眼睛在雁荡路上走,找到我要找的店,最熟悉的又是理发店。马路对过原先有三家:孔雀、中原和好莱坞。马路这边老虎灶隔壁是专理男式的“中山”,我父亲和我总在这里“剃头”,师傅都熟,还有一个与我年纪相仿小名叫“虎宝子”的学徒。江南名丑刘斌昆也是“中山”的常客。他头顶当中留漆黑的小分头,两鬓理得极短极清爽。逢到他在《大劈馆》中演“二百五”的日子,又要到“中山”来刮一次,两鬓几乎要刮光了。

后来这边又开了一家男式的叫“顺风”。再后来这大小5家理发店搬的搬、并的并,就剩“中原”一家,师傅多半还是熟人。我父亲就是不理发也常去坐上一会,甚至还在靠近后门空着的理发椅上打瞌睡。父亲有把精致小巧的德国货剃须刀,常托一位师傅代磨。父亲去世后,我就把这把剃须刀送给了这位师傅。如今“中原”可以说是雁荡路上“硕果仅存”的遗迹。我走过时隔着玻璃门朝里瞄了一眼,自是“今非昔比”了。

哦,过去还有家“味香斋”,麻酱拌面很有名。上世纪七十年代末到八十年代初,你每天早上都可以在这里发现老弹词家薛筱卿先生,先吃碗面再上公园。他规定每天的零用是一块钱,包括一碗面,一包前门牌香烟,一枚公园门票和一杯茶,剩下来还可以乘一站路只要4分钱的无轨电车。

“味香斋”早先叫“两冷”,是爿小餐馆。老板解豫风先生是老邻居。我十几岁时学拉过胡琴。解老板在弄堂里只要一看见我就作个拉琴的手势,嘴里哼一声“得儿哩格咚”……

洁而精原来开设在兴安坊隔壁鸿安坊的沿马路房子里,后来搬到现在的地址。这里能唤起我不少颇有意味的回忆。比如上世纪六十年代初时任香港大公报驻内地特派员的潘际坰先生一次来上海,就在洁而精宴请过本地的作者。座中有黄裳,也有我,须知那时我们还是“摘帽右派”的身份。际坰已仙去有年,最近黄裳也羽化了,前尘历历在目,思之忧然!

洁而精的菜,从前我喜欢吃干煸牛肉丝和酸辣鱿鱼。家住在附近时常来买肉糜豆腐和粉蒸肉。豆腐是现烧的,很便宜。这次吃的一只干烧划水,不错,关键是鱼很新鲜。吃鱼先尝一口,如有土腥气,又木腐腐的,原料冰藏已久,烧得再浓油赤酱,也不想吃了,只好浪费掉了。

不拘小记

扁小大

吴翼民

江南人把那种腌得很透、烤得很干的小竹笋或芦笋叫做扁尖。太生动了,两个形容词的组合,把那物形象毕肖地显现在了我们的面前。

扁尖是江南人家家家户户都喜欢的近乎佐料的食物,荤素咸宜,汤炒皆可,以笃汤更佳,鸡鸭蹄骨旁排骨等只要放了扁尖,立即倍增香鲜,与火腿功用相同,但不油腻,还拔油腻,很符合健康食品要求。就算盛夏季节来一款冬瓜扁尖的素汤,青黄的扁尖、玉色的冬瓜,淋点儿麻油,和润、清香、自然的鲜味,足以吊起人的胃口,你食欲怎能不为之一振、多扒上一碗半碗白饭呢?扁尖其实替代了竹笋,除了春季竹笋当令,每家每户都用了鲜笋外,其余的日子,无缘品尝到鲜笋之时,扁尖就是鲜笋的替代,比之鲜笋的味道毫不逊色。所以善于烹调的主妇,扁尖是必常备不缺的,从前扁尖是现买现用,现在可以在冰箱里冷藏起来,倘买得质量好的扁尖就多备点儿,烹调中随时信手拈来,多么方便、多么增色。

七夕会 美食情怀

从前我母亲当家主厨的时候,几乎每天都用扁尖,荤汤素汤都放扁尖,炒菜——尤其是炒素里也放点扁尖,吊吊鲜头。我就担任了扁尖的采办者了。每次到南货店买扁尖,母亲都会关照一声:“买竹笋扁尖,不要买芦笋扁尖,要浙江天目山或者莫干山的……”我当然领会照办不误,所以每次来到南货店高高的柜台前,踮起脚尖,总是一句话:“竹笋——天目山、莫干山”。记得有个叫“多耳朵”(耳朵旁边还长出一只小耳朵)的南货店胖伙计经常会抢在我前头说道:“竹笋——天目山、莫干山来哉——”说着就把一小包包得有棱有角的纸包递给我。记得那时这一包扁尖只一千或两千钱吧(解放初旧币制,相当于一角两角)偶尔竹笋扁尖断档,“多耳朵”会问一声:“阿要芦笋扁尖?”我赶紧回绝:“芦笋扁尖勿鲜格,勿要。”“多耳朵”就说道:“芦笋扁尖嫩得勿能谈,老好婆老阿爹也吃得嗫格。”有一次我买了芦笋扁尖,母亲就非让我退掉不可,说:“芦笋扁尖一点勿鲜,骗骗牙齿。笃汤勿实惠格”。打那以后,我再不买芦笋扁尖了。

家庭主妇不喜好芦笋扁尖,可点心店欢喜着,——苏州的一碗炒肉面,炒肉浇头通常就用的芦笋扁尖,就取其嫩脆,口感尚佳的品质,与肉糜(须有些肥膘者)、金针、香菇等炒成浇头,往一碗面的面上汤汤水一浇,实在出色。其中扁尖是主要角色,嚼之嫩脆,配上肥漉漉的肉糜,真是相得益彰。苏州的糕团店到了夏令季节,还有现做现卖的炒肉馅团子,也用的芦笋。炒肉馅团子是苏式点心的一绝,把糯米粉揉好蒸熟了,取一坨现捏,捏成一只小的糯米粉碗,将炒肉馅连汁一起舀进粉碗内,将其捏成团子,一溜的漂亮折皱,收口处露出稍许空缺,微露汤汁,正好放一只胭脂红的大虾仁,看着像工艺品,不忍咬破。但这种炒肉团子是要现做现吃的,要不然,炒肉汁过分渗透到粉层里,会使粉团穿孔漏汁,团子也不好吃了。我多次看到像苏州黄天源这样的名店,每天早晨有几位职工在撕扯扁尖,现在不一定用芦笋扁尖,也用竹笋扁尖之肥嫩者,扯成细条,再切成细丁,用作炒肉馅材料也是很不错的。

江南人喜欢扁尖,扁尖是佐料也是食料。扁尖从不喧宾夺主,可谓俏不争春,却给人们携来多少美味口福。

夜光杯

有人情味的豆浆

王世虎

我住的小区路口,有一条小吃街,我习惯于每天早晨上班时,买一杯新鲜的热乎乎的豆浆。

那天早晨,因为晚上加班到很晚的缘故,我睡过头了,匆忙地收拾了一下,便出了门。路过小吃街,见一个中年女人的摊位前没人,我忙说:“老板,来一杯豆浆,不加糖,麻烦快一点!”乘她封杯口的时候,我伸手掏钱,一摸衣兜,才发现走得太急,忘带钱包了。我顿时红了脸,小声说道:“大姐,实在不好意思,出门太急,忘带钱了!”本以为女人会破口责骂我一番,然而,她却温和地笑道:“没事,先拿着喝吧!天天早上都能看到你,就住这小区里吧,我是门卫老张的媳妇,邻里邻居的,改明儿来补上就可以了。”我感激地说了声“谢谢”便转身走了。但没走几步,中年女人忽然叫道:“哎,大兄弟,等一下!”我回过头,只见她大步流星地向我追来。我还以为她后悔了,哪知,她却突然塞给我十块钱说:“时间来不及了吧,给,打车时用,到时和豆浆钱一起补上!”

顿时,一阵莫名的感动涌上我的心头,在人与人之间变得越来越冷漠的今天,一个陌生女人的信任、热情和善良,却让我由衷地感到温馨和幸福,感到人间犹有淳朴的温情和无私的爱存在。

第二天,我便把钱悉数还给了中年女人。此后,每天早晨,我只到中年女人那里买豆浆,因为与别处的豆浆相比,她的杯杯豆浆里,充满了温暖人心的人情味!

忆母校

张巍

每每走过皋兰路31号,我都会不由自主地放慢脚步,看看操场上奔跑的孩子,看看教室里亮着的灯光,……是的,这幢红房子就是教我知书达理、教我团结友善、教我温良谦让的母校——卢湾第二中心小学(以下用惯称:二中心)。

我们这一代人经历了太多的坎坷,在求学道路上留下了太多的遗憾,但值得庆幸的是我在二中心接受到了最好的启蒙教育。在这里,我读懂了什么叫“为人师表”,在这里,我知道了怎样才能“天天向上”。七年光阴(当时因“文革”,中学生毕不了业,我们就在小学多呆了一年,因此有了空前绝后的七年级),我在这里度过了童年、少年;七年的教与学,奠定了我一生的行为准则和理想信念。

回忆母校,不能不提我的班主任——徐暻老师。她是我人生坐标上第一位楷模、榜样。徐老师那时二十刚出头,到二中心执教是她工作的第一站,这一站她一直站到了退休。记得徐老师是在我们二年级时开始带我班的,一直带到七年级毕业。徐老师和蔼可亲,从没见她大声训斥过学生。记得那时我因为提早读书,是班里年龄最小的,加上个子矮,喜欢“闷皮”,不知怎的,总能被徐老师发现,她知道小姑娘害羞,就会找出各种不伤我面子的方法来归整我,让我也跃入好孩子的行列。徐老师书教得好,班里几乎没有差生。我班的晨间朗读是最棒的,至今没有同学会把“思想”念成“施想”。在徐老师的教导下,同学们懂得了尊重、友善。我们三年级的教室窗口正对着一位著名电影演员的家,该演员家中有一位精神病人,发病时会指着我们大骂,有调皮的同学就和她隔窗对骂。徐老师知道后就在班会上告诉我们,她是病人,这样的病人理应受到同情和尊重,不尊重他人的人以后也不会得到别人的尊重。这件事我印象非常深,从此再也没有同学站到窗台边去,听到病人的骂声,同学们就会主动关上窗户,哪怕天再热。

徐老师是全班的骄傲,因为她是全校最漂亮的女老师。在徐老师上课的时候,常有男老师的头影在教室后窗晃动,有同学就用报纸把教室后窗封上。徐老师是全班的保护对象,在“文革”批斗老师成风的时候,我们班没有让徐老师在学校受到半点委屈,导致高年级学生在我班教室门口刷上“四(3)班是保皇班”的标语。

记得那时学校组织的课外活动很多,如在风雨操场举办的各班学生自己生火做饭的夏令营、六一节在大操场上举办的文艺汇演、校田径运动会等,我们班的同学因个头较矮,篮球比赛从没得过名次外,其他的各类竞赛或评比经常拿第一,特别是教室卫生,因为徐老师特别爱干净。

我们班还是年级中接待外宾人数、次数最多的,参加市、区少年宫兴趣小组人数最多的。学校和老师就是通过不断地让我们参加各样的活动,让我们认知了世界,认知了真善美。我们离校很多年后,徐老师被光荣地评为上海市优秀园丁,我们全班同学都为她高兴。徐老师退休后,同学们年年去看她,可惜徐老师前年中风了,现在话也不能讲了,可她依然那么漂亮。

回忆母校,让自己回到了四十多年前;回忆母校,让我们想起了那些敬爱的老师:德高望重的汪凤英,汤尧庆校长,令人尊敬的教导主任王素珍老师、谢礼平老师,教音乐课让我们知道五线谱为何物的申以肃老师,画得一手好画的胖胖的卢老师,满脸严肃人人敬畏的体育老师岳自力……还有一些老师名字记不清了,可只要一提起,眼前就会出现熟悉的音容笑貌,宛若分手在昨天。

110年,母校虽历经沧桑,却依然挺拔向上;110年,母校送出多少少子已成国家栋梁。回头望,红房子虽易其主,(二中心)新校址却更宽敞漂亮。祝愿我的母校——百年名校再创辉煌。

自恋

刘小芳

褒贬兼得凌霄花

陈钰鹏

凌霄花原产中国华北至长江流域各地以及日本,系紫葳科,凌霄属,落叶木质藤本,为重要的垂直绿化植物。凌霄的花期很长,从6月至深秋为花盛期,此时的花事开始趋于寂寞,凌霄正好为大自然平添锦绣色彩。

在北美洲有一种美国凌霄(也叫长花凌霄),据称是中国凌霄迁种至美洲后的变种,能耐零下20℃的气温。凌霄喜温暖、湿润的气候,要求土壤肥沃湿润、排水性好;但凌霄有一定的适应性,凡气候、土壤条件合适的世界其他地方都能见到凌霄花。欧洲人习惯将凌霄种在西墙或南墙边。

凌霄花呈漏斗形,花冠唇状,略皱,花色为红色或橘红色。荚果很长,看似丝瓜,里面装满了“会飞扬的种子”,尽管如此,凌霄花主要用根或茎扦插繁殖。据《尔雅》记载,古代的凌霄花有白色的,可惜今天已经不存在白色凌霄花了。

凌霄也是药用植物,花、根、叶都是传统的中药材。凌霄花性寒,味辛、酸,有活血凉血和痛经散淤的功能,不过凌霄花的花粉有毒,不宜直接嗅花。凌霄根煎汤有利于减轻风湿性关节痛。

凌霄最引人注目的特点是其凌云九霄的本领,凌霄不能竖立生长,需借助茎上的攀缘气生根攀附大树或别的物体往上生长。正是这一特点,使凌霄在中国历史上成为褒贬不一的典型植物。许多正直的文人都把凌霄的这一“行为”看成是“趋炎附势”和“倚仗权势”;凌霄因此被用来比喻倚靠别人势力而往上爬的“势客”。白居易一生痛恨这样的小人,曾写过《有木诗八首》,每一首都用一种植物作喻体,比喻社会的众生相。其中第七首《有木名凌霄》严厉评击“附丽权势,随之覆亡者”:“有木名凌霄,攫秀非孤标。偶依一株树,遂抽百尺条。托根附树身,开花依树梢。自谓得其势,无固有动摇。一旦树摧倒,独立皆飘飘。疾风从东起,吹折不终朝。朝为拂云花,暮为委地樵。寄言立身者,勿学柔弱苗。”宋代诗人梅尧臣同样在《凌霄花》中借凌霄花批判当时社会中阿谀趋奉的丑恶现象。南宋爱国诗人陆游更为形象地描写了凌霄爬到顶端后连自己所依附的松树都不放在眼里的势利小人。

知苑新语

然而另有一些文人却持相反意见,他们偏偏认为凌霄花具有攀高峰、争上游的凌云壮志而值得褒扬。宋代诗人杨绘如此赞美凌霄:“直饶枝干凌霄去,犹有根源与地平。不道花依他树发,强攀红日斗妍明。”

从今天人们所掌握的科技知识来看,植物是不具备思想意识的,对凌霄的褒贬是人的某种寄托和愿望罢了,凌霄只不过被充当了喻体。郭沫若的一首《凌霄花》也许是最恰当的评语:“人们叫我们是凌霄/有点夸大/我们是蟠着大树的南枝往上爬。写成‘凌苕’看来是要好一点/凌霄的不是我们/是我们的东家。”(古称凌霄花为苕,如《诗经》中;苕的另一义为红薯)。

今宵灯谜

戴英葵

东园桃树西园柳

(西藏地名)

昨日谜面:寡人无疾

(青年相声演员)

谜底:王自健(注:解释作“君王自然很健康”)