

本埠生活录

梅雨里,一些纷乱的吃

◆ 石磊

太平盛世,人心安逸久了,不免漫然横生些旁路心思,琢磨点纷乱饮食,小规模造反一下,于青天白日里,过一过倒戈的干瘾。若是兵荒马乱的乱世,慌张吃惊逃难离乱,这种挖空心思折腾饮食的事情,怕是无人肯做。有口老实茶饭,有张安静餐桌,已经无比谢天谢地。

当今盛世,便写几件纷乱的吃,于如此湿漉漉的梅雨季里。

之一,梅雨天气,继续乌苏,无精打采,频频想吃赤豆糯米糖粥。一份赤豆,一份糯米,一份大米,件件都是人生易得之物。煮浓浓的粥,落丰利冰糖,就有了。糖粥糖粥,儿歌里天真烂漫百般歌咏过的千古美食,我是时不时就要贴心贴肺拥抱温存一下的。这碗粥,容易吃腻,不怕不怕,在粥碗里,埋一枚大大的卤蛋,就妥帖了。觉得好笑是不是?糖粥卤蛋,至少也要分碟而置,怎能眉目混沌乱处一室?darling等下再笑,先吃一碗卤蛋糖粥试试。这样的乱食,吃过一碗,就明白了底子里的无言好处。甜粥与卤蛋,并没有想象中的彼此唐突,有的倒是昭君出塞远嫁匈奴的另类美感。我不说也不写了,自己

埋头吃吧。有个小小讲究,碗底那枚叵测的卤蛋,务必要鸭蛋卤的才正点。鸡蛋虽可卤,只是弱小幼细,难以般配赤豆糯米糖粥这样的天皇巨制。

之二,今年新出的土豆,正当节令,包子那样的小人,好像个都是爱死一口腴美粉软的土豆泥的。自己家里煮的土豆泥,牛奶黄油,调成一片敷粉赛杏般的嫩黄,土豆细腻,奶香滔天,实在是人间美味。煎牛排的夜里,来一大勺;烤鲈鱼的周末,亦来一小盘;总之是家常伴餐的一等俊友。黄梅天想方设法提提神,就挥笔肆意改改。土豆泥调好了,宽宽浇一盏雪菜扁尖薄薄地羹上去,挖一勺试试,啧啧啧,怎么比雪菜豆瓣酥还赞一百倍的说?这一来,添了个喜人的麻烦,就是家里中老年人,亦纷纷爱上了土豆泥,青少年美食,演变成老少咸宜的大众佳肴。从前煮两枚土豆就够吃,现在一煮一大巨锅,还三下两下就见底。土豆并不费钱,费的是搅土豆泥的那膀臂力和腕力,一个梅雨季下来,半身茁壮就不足与君说了。

这种纷乱的饮食,尚有一肚子存着。慢慢吃,慢慢写。

美食需要说法

当六月黄遇上黄油蟹

◆ 钟洁玲

有人把六月黄当成黄油蟹,真是鱼目混珠了。不过,谁叫它们都是蟹,都是于六月赤日炎炎之际被人端上餐桌。它们的差别是:前者是湖蟹,后者是海蟹;前者是公蟹,后者是母蟹;前者只有二两重,后者往往有半斤重;前者只卖 68 元一斤,后者卖到 500 元一只。

所以,店家率先推荐六月黄,藏着那只黄油蟹。六月黄其实是“童子蟹”,是不足月的大闸蟹。不足是多少?差两个月,差最后一次蜕壳就可以成材了。但是那些持币待蟹的老饕已经等不及了,与其为蟹抓狂,不如用 B 角顶替 A 角,安抚一下对 A 角的渴求,于是,吃掉那将成年而未成年的。未成年味道当然是肉嫩壳软,蟹黄如脂如浆,吃时无须工具,手剥嘴嚼,满嘴都是流脂质的蟹黄,

有人说它“鲜甜甜美”,有人说它“滑溜微腥”。唯一比成熟期有优势的,是蟹黄占比大。因为这河蟹每次蜕壳都需要耗费能量,所以成熟前浆液状的蟹黄显得更多一些。

六月很忙,六月很黄。诱得我们集结一块,去吃六月黄。朋友介绍,吃六月黄最好去“蟹行”,价不一定廉,但量大质优。这两年,蟹行不但批发,还设即点即煮生意,成为食蟹专门店。专门到什么程度?来这里只能吃蟹,不配任何蔬菜,甚至,没有米饭,主食仅有小笼包。吃着吃着,肥仔不经意问了一句,有黄油蟹吗?店家马上说:还有一只,足油的!塑料筐里趴着一只孤独的大蟹。就……它?只是比别的蟹稍黄一点点嘛。5 两,500 元。太贵了吧。店家说,如果在酒楼,这么一只足油的,可卖到 900 至 1200 元。

河的第一条岸

家里新装了一个“百视通”,没事的时候,我喜欢点个怀旧港剧或者刚刚下线的新片,电视节目就通通放在一边了。

原来想这样就够我的眼睛忙上一阵子了吧,结果半路又杀出一个“沙发院线”,中辉华尚宣布,通过电视或者手机作为收看终端,他们要将国内外的院线电影在影片上映 0-45 天内同步播出。也就是你躺在家里的沙发上,就可以尽享各种最新大片,岂不是乐事一桩?都说中国电影市场红火,每年增长 30%,从 2013 年 26 亿美元票房增长到了 2014 年的 30 亿美元,可是你知不知道,大数据显示,真正去电影院看电影的,都是些小年轻,90 后在校大学生和刚毕业者占了绝大多数,30 岁以上有消费能力的中年人,却喜欢窝在家里看电视,去电影院观影的不过占总人数的 8%,老年人,大概是守着柏阿姨的家长里短居

多,更是不必多言。

想想也确实是个很大的市场啊,如果把那些宅男宅女都吸引来,所产生的效益,恐怕就不是 30 亿美元这个数目了吧?这是个互联网+的时代。我看了一下百视通,居然还可以在微信上看电视看大片。

想想有部手机可以做那么多事也是件“可怕”的事,看书、上网、社交、电影、电视,除了不能洗菜做饭结婚生娃,我看差不多可以全包了。

就在前两天,uber 正式宣布进军建筑业,uber 正在打造一个 uber 专车似的互联网平台,像呼叫出租车一样地呼叫建筑师!你可以在手机 APP 上看建筑师的头像、简介、和你距离的远近,在界面底部,分别有“人民建筑师”、“资深建筑师”、“品牌建筑师”和“建筑大师”四个级别的选项,你可以选择不同种类的建筑师,也可以看到他们设计的大

总是想得太多

每年杨梅的季节都极短。往年的弄堂里,到了这个时节总有个外地男子来卖杨梅。他不吆喝,不让还价,甚至不许人随便碰他的果子,而一筐杨梅却速速见底。他每次都戴斗笠,我不记得他的眉眼。今年迟迟未见他来,在水果店胡乱买的一小堆杨梅,色泽模样丝毫不差,吃着却是僵的,想象中杨梅的酸甜并未在口中崩裂开来。

樱桃上市了。这世界已经进步到随手点开手机里的美食 APP,

诗歌口香糖

无题(402) ◆ 严力

透支的发生常常是因为身上的器官不分上下班不知不觉地

把四肢误认为永动机

眼睛看不见的事情更可能在暗中不断发生

所以我认为失传的工艺仍在生产失传的生活

人间有很多种幸福都是反映器官感受的

但这类感受确实与堕落距离最近

大锅饭年代一些成绩优秀者直到 21 世纪才把对富人的恨转换成爱

但此时己力不从心

怎么享用这蟹中之后?当然是吃原味——清蒸。蒸黄油蟹的程序非常古怪:得先把黄油蟹放入冰箱急冻。店家说,这是因为两只大蟹钳绑不住,既绑不住又要保留它身体脚爪的完整,所以要冻晕它再蒸,等它不及醒来就熟了。

果然,黄油蟹上来的時候,蟹爪完整,全身壳肉、肚子乃至脚爪末梢都被蟹黄染过。蟹肉油脂化了。这蟹黄像咸蛋黄的样子,有一种起沙的口感,细嚼之下,满嘴是油脂粒,味道美极了,确属蟹味之巅峰。店家说,一千只黄蟹只有几只能成为足油的黄油蟹。

黄油蟹的滋味一下子把六月黄淹没了。两者之间的差距,不是薛宝钗与林黛玉的差距,简直就是丫鬟与小姐、狸猫与太子的差距!

虚拟时代的唯一法则

◆ 河西

致费用标准,两位建筑大师、建筑界最高奖普利兹克奖得主库哈斯和扎哈·哈迪德已经签约,你可以看到,库哈斯的设计收费标准和扎哈·哈迪德的收费标准,然后,你就可以直接和他们联系了。选择下单后,设计师可以通过系统分配人员来您家进行当面沟通。

你看,专车和建筑,原本八竿子打不着,可是通过互联网,它们就这么奇妙地组合到了一起,还毫无违和感。这一消息刚在微信朋友圈上传出,我的设计师朋友就惊呼:设计公司要完蛋了!人人都可以单干,国内 80% 的优质建筑师将被释放,以个人或团队工作室的形式存在。互联网就是这样改变着我们的生活。当然,与之相比,电视、唱片、纸媒、出版、实体书店等传统行业的日子就不那么好过了,在一个虚拟的时代,总有人欢喜有人愁,这是残酷世界唯一的法则。

入夏

隔日便有珠玉般的果子送上门来。喜欢樱桃,有一个重要的理由。有个旧友说过,天气尚未大热,一碟樱桃加半瓶香槟,虽南面王不易。这个悲观享乐主义者很久没更新过博客了,夏初买一盒樱桃来吃,也算对她遥遥致意。樱桃是文人小品画常见的题材,丰子恺先生画过的樱桃里,有题了“流光容易把人抛/红了樱桃/绿了芭蕉”的,也有“樱桃豌豆分儿女/草草春风又一年”的款识。前一幅画里的酒盅、高脚果盘、烟盒、木格窗和芭蕉叶,想来更贴合老友的心境。

这个季节的水果其实并不多,但还是有人在水果摊前,把一箱杏子认作了琵琶,我窃笑不已。枇杷的黄让人看着眼前一亮,杏黄则带着微红,是一种往里收的颜

色。用花草树木来定义颜色是简单明了的方法,不过很多人的色谱没有那么细致。荔枝的甜让人无法贪嘴,但略微冰镇闲来拈几个剥食,仍是夏日里的一种享受。

绣球花压弯了枝条。绿化带和公园里规规矩矩的绣球没什么看头,最好是偏僻的山道或者荒村破庙旁,赫然见到一丛开得疯狂的绣球,简直可以用来做一篇玄幻小说的开头。梔子花采来插在小瓶里,香得让人几乎无法集中精神。小区里野生的鱼腥草开着白色小花,其实那只是花瓣状的苞片,四照花也是这样的。夏日的黄昏,站在四照花的花树下等人,满树白花远看如飞鸟投林,心里萌生出小小的矛盾:既期待等的人早点出现,又希望这一刻短暂停留。

夏天无疑已经来临。

三娘娘

丰子恺 丰一吟 (父女/画文)

丰子恺的画意

三娘娘不是我家的亲戚,大概她排行第三,人家都这样叫她。她在干什么呀?恐怕如今的年轻人和非我们家乡人都会看不懂。我告诉你:她在“打棉线”。那么什么叫打棉线呢?我们家乡人到了冬天,穿的不是棉花衣服,都是穿丝绵衣服。这丝绵是蚕(我们往往称之为蚕宝宝)吐丝吐出来的。这位三娘娘正在把丝绵拉到轴头上去(轴头一直在转),以方便织布。一只猫在她身旁,这是少不了的。我父亲喜欢猫啊!

风月总无边

第一次知道“博多”是一家餐馆的名字,从未去过那家餐馆,却因缘分会去了两次博多。一次参观啤酒生产,一次观赏茶道仪式。博多,日本国九州首府福岡市的古称,有大片白浪朵朵的湛蓝海域,空气清冽劲爽,傲娇着自然与文明之美。与日本其他城市一样,福岡干净异常,鲜有高层建筑和玻璃幕墙。正值工作日,行人很少,车却不少。据说福岡的车时常碰擦,并非因为抢道,而是过路口时彼此太过谦让,请对方先行,推却一番后车主便不约而同踩油门,于是造成事故。

朝日啤酒是福岡人引以为傲的民族工业,以建设低碳社会、打造循环型社会、保护生物多样性、传播大自然恩赐为四大主题。在参观厂区时,引导小姐事无巨细介绍了麦芽制造、糖化、发酵、包装等工序。友人随手用手机拍了张照,被婉转提醒不能摄影摄像。的确,他们在环保领域有几大独创的法门:使用清洁能源,改变传统煮沸法,改变易拉罐盖造型等,大幅减少了碳排放量,提高效率,节约成本,还延长了啤酒泡沫的保持时间。当许多工业企业还孜孜以求产值效益时,朝日已在为实现可持续发展的社会做贡献了。

在厂区的开架柜台,我选购了 ASAHI 的大麦若叶,国内 128 元一盒,在那儿才卖 960 日元(人民币 50 元左右),左上角印着一枚金色勋章:国产。我随时随地能

感受到他们对国货的自矜自爱。

观赏茶道仪式在一座古老的茶室里。利休灰纸糊裱的移门,窄小空间内点缀着小花与呈奇数的石头,微妙寂寥的色调、迂回的长廊、沉郁的屋檐使其即使在清晨也有着下午 3 点的感觉。其实日本茶口味乏善可陈,几乎皆为蒸青绿茶,而茶道却在操作程式中最大程度地追求“枯寂”的表现形式和审美体验。进茶室先迈哪只脚,哪种茶具放在草席的哪一行纹路上,茶碗要擦几圈,移动茶具的路径是曲是直,一杯茶要分几口喝光,行礼用真、行、草何种形式……一招一式,拘重形式,繁琐至极。这让我想到中国茶道讲求的虚静之美。在一盏清茶中品出聚散得失的真意,释然于物我两忘的境界,中国茶道注重心灵层面的沉静恬淡、虚无豁达,所以喝茶时聊天听曲看书说笑皆可,不太受环境影响,而追求内心自悟。日本茶道终究还是脱离了茶的实用功能和神味妙趣。也许是我修为不够,我相信“空故纳万境”,品茶时让各种规则程式塞满心界,何以实现从感官到灵魂的飞跃呢。

都市专栏

周刊 第 402 期