上海之行

刘云

在没去上海之前，我对它的第一印象是摩登。“夜上海夜上海，你是个不夜城……”时至今日，靡靡之音还在耳边回响。从二十世纪初期开始，着装打扮都是从上海流行到全国各地的，而且，上海的前卫时髦仿佛比国内任何一个城市领先了不止一个时代。那时候，上海是中国最摩登的地方，就如巴黎是世界公认的浪漫之都。

一个标签，定位了一座城市的气质。而一个城市的气质，是透过它的地标性建筑、原住民、客居者体现出来的。我在虹桥机场落地后，坐磁悬浮无缝对接到了人民广场站。出站口后，我穿过地下通道，登上一段直达路面的台阶，看见一块暗红色的大理石屏上写着“南京路步行街”6个字。

我向前望去，又宽又长的街道两旁，一溜都是铺面和商场。尽管立秋已经34天了，可是，九月中旬的上海依然炎热，人们穿的仍是夏装。我从包里拿出遮阳伞撑开，拉起行李箱，混入了南京路步行街的人流中。无论是朝我迎面而来的路人，还是走在我两边的路人，我都要看上一眼。这是因为，从机场走出来的人，大多是外来者。那么，在机场换乘磁悬浮的人，也应该是外来者。所以我在机场和磁悬浮车厢看到的人不摩登，不能说明上海人不摩登。听说要到上海最繁华的商区，南京路步行街，才能见识上海的真容。

我是在下午到达南京路步行街的，虽然天气炎热，但是来这里逛街的人多得接踵摩肩。我留意着过往的路人，发现她们的装扮，无论颜色还是款式，或是搭配风格，都和西安别无二致。难道南京路步行街上的行人全是外地游客？

仅凭个例不能贸然下结论，普遍现象才有说服力。我边走边看，在一个街口拐了个弯，就找到了预定的宾馆。放下行李后，我又来到了南京路步行街，慢悠悠地逛了起来。

南京东路的老建筑与新建筑有一种和谐的混搭风。“混搭”在各个领域早已存在。建筑设计上，自晚清就有中西合璧的建筑，如海口的骑楼。西安不就是个古朴与时尚混搭的城市吗？它和上海南京路的区别在于，风格不同。

南京路是上海最繁华的商业街，而外滩则是旧上海租界区以及整个上海城市近代化的起点，是上海的象征。如果在南京路没有发现上海的摩登，那就一定要去外滩。我在南京路逛了两圈，天色慢慢暗了下来。等我走到外滩的时候，天已经黑了。有的景色只能白天欣赏，有的景色在夜晚大放异彩，外滩属于后者。

作为1844年的租界，外滩的西面遍布着哥特式、罗马式、巴洛克式、中西合璧式等52幢风格各异的大楼，统称为“万国建筑博览群”。我站在外滩，迎着习习的江风，抬起头仰望对岸如彩钻般璀璨的夜景。只见灯火辉煌的建筑群和映照在黄浦江中流光溢彩的图景，随着灯光的变化，一动一静、忽明忽暗地争相闪耀。

有中国第一高楼之称的上海中心大厦，632米高的楼体被灯带划分成了9层，看起来一节一节的。顶端的一层若隐若现地耸入了云霄，景观灯穿透烟雾放射出一道道光芒。我挪不开脚步，我移不开视线，沉醉在这如梦如幻的夜景中。

上海是一座怀旧又现代的城市，走着走着，就让人恍然如梦或宛若隔世。我之所以没有在上海看到摩登，是因为改革开放四十年来，上海的摩登已经从人们的着装打扮升级为了城市无可比拟的发展实力。那我，为什么还要寻找它昔日的摩登？

心理辅导员

——动物系列之七

黑妮

我的好友“爱个乐”八年前失去了丈夫，推动她走出悲痛，除了我们两条腿的，还有四爪儿的朋友。悲痛欲绝的时期，她有“吉达”相伴。“吉达”是只流浪狗，与“爱个乐”相依为命。17岁的“吉达”驾鹤西去，就又由“树理”接力。“树理”者，一头从西西里岛收容所捞出来的四眼狗，随船载归到了比萨。只要看到“树理”小马驹儿似的跑过，后面定是一溜小跑的“爱个乐”。“爱个乐”那个忙于工作的好闺女，不必再为妈妈担忧。

儿女不在身边的老人家；保持二人世界的夫妇；有孩子的家庭，都很适合再容纳一位家庭成员。不过养动物最忌讳一时冲动，比如在市场上买只可爱的苏卡达幼龟，一元人民币大小，性格温顺，安静，吃些菜叶，四年后可达23公斤了。还有袖珍猪，据说永远保持三斤，其实几个月下来就澡盆那么大了。因此大多数人还是保守地选择猫狗。

别小看了这些四爪儿的朋友，它们只要进了家，就觉得跟你一样，是家庭的一员；陪伴着你，护着家，一有动静就发出警告的呜呜之声，孩子来了会陪着玩，出门时寸步不离。还会尽其所能地做出各种可爱之举，“它”有开关功能，见它奔来，你的烦恼阀门“噌”地关上，欢快频道立即启动。

别以为四爪儿的猫狗甘愿家居当“宠物，它们还干活，单是工作，种类就很相当：地震救援、雪山救援和水上救生员。

瑞士的圣伯纳救生犬源自瑞士山上的圣伯纳教堂，冬天雪大，山上常有被风雪袭击而冻晕过去的人。圣·伯纳教堂的出名在于他们训练的大花长毛狗，这狗脖子上挂着个小木酒桶。大雪下着的时候，圣·伯纳犬就出动了，找到倒在雪窝里的人，它们先把酒桶塞子咬开，把酒灌入人嘴里，再把人刨出雪窝，奔回教堂叫人。这个传统发扬至今。

夏天常有溺水事故发生，欧洲某些海边配备四爪儿救生员：黑熊般的长毛巨狗，也只有它们有技巧有力气把人驮回岸边。当然，那时的溺水者已糊涂了，不然见到如此巨型的黑毛兽近身，非吓晕过去不可。

还有牧羊犬、警犬、缉毒犬、导盲犬，重要岗位上都有它们的身影。

近期，不少受过专业培养的优异生已经上岗，活跃在医疗战线上。针对长期住院的病人情绪低落问题，欧美一些国家启用了心理治疗辅导员。受过专业培训的辅导员有：狗，猫，兔子，山羊。它们性格好，反应快，善解人意，懂得用眼神交流，富于团队精神。随队到达病房后，在队长的暗示之下，会各自向指定的对象，上前打招呼，小毛爪儿搭在人手上，它们的眼神中透着语言所表达不了的情感，令人动容。它们会互动，一起做游戏，离去之前双方已依依不舍，合影留念，预定下周探访的时间。这样的活动每周一次。长期住院者因而有了期盼，盼着再与辅导员们相聚。

这让我想起“吉达”和“树理”，家里有现成的心理辅导员，无怪“爱个乐”又找回了自我。

爱玛与爱犬

黑妮 摄

诗佛

那秋生

王维被称为“诗佛”，他的眼中没有乌烟瘴气，只有天人和谐。“新晴原野旷，极目无氛垢”；“云里帝城双凤阙，雨中春树万人家”；“回看射雕处，千里暮云平”……既是河清海晏的社会反映，也是万物皆备的自然满足。王维的诗充满了静气、清气、和气与灵气。

摄影趣事

陆亚奇

“摄影穷三代，单反毁一生”是摄影器材发烧友多么痛的领悟，如今这个魔咒也许要让日益完善的手机拍照功能终结了。不仅旅游出行可轻装上阵，就算一些小型商务活动，用手机也足够了，轻轻松松拍出高画质的图片，大可不必背着长枪短炮负重受累了。当然，在专业摄影领域或对于超级摄影器材发烧友是例外情况。

小时候，拍张照片是件十分稀奇的事情，一般是到照相馆拍证件照或有重大意义的纪念照。游玩的时候想要拍些风景照，非常奢侈，拥有私人相机的人家实在太少了，蹭到几张照片，都是勇气和友谊。如果有幸借到一只相机用上半天，那可是天大的人情了，谁能克服私字一闪念，将这么贵重的家当出借，是令人十分钦佩的慷慨。

大城市尚且如此，农村照相馆又少，要拍张照片就更不容易。老家有个亲戚，祖上做买卖，头脑灵活。新中国成立后，一直务农，盼望发家致富。等到改革开放，敏锐地看到了农民照相的需求。他来到上海，在淮海路旧货商店和南京路照相器材商店之间来回跑了好几趟，经过激烈的思想斗争，觉得做生意还是用新器材来得踏实，于是花费200多元，这可是当时上海学徒工人一年的工资，买下一台海鸥双镜头120的相机。赶回老家，稍事学习，便背上相机，穿村走寨，田头陌上，给乡亲们送上贴心的上门服务。令人始料不及的是，有些原本淳朴的村民在这事上受过别人的欺骗，一定要打开他的相机检查，先确认有胶卷再拍照，这门生意自然是做不下去了。

耳濡目染各种拍照的事情，不知不觉产生了摄影的兴趣，等到自己攒够钱买相机的时候，也已经掌握了一定的技术。根据目测光线强弱，目标的移动，侧逆光等设定参数自不在话下，还要用滤镜弄点特效，拍摄夜景就比较挑战，需要三角架和长时曝光，看上去也像很牛的样子，如果洗出几张拿得出手的所谓“佳作”，就更加神抖抖、轻飘飘了。

其实刚开始对数码相机还是比较抵触的，第一代上市的卡西欧才二十八万像素，拍的图像在电脑屏上看看都粗糙不堪，更不用说打印照片了。可是趋势一起，不可抗拒，数码机的像素日后成倍增加，一百万，二百万，到四百万就果断出手了，还是应该拥抱新生事物。拍好照片到照相馆去印，店员十分惊奇，数码相机已经能达到这样好的画质啦！但当时几乎没人能预计到胶片机会这么快被淘汰。

现如今手机拍摄太方便了，当然有时又会有一点反作用。比如旅游观光吧，不好好看风景，照片拍个不停，而胶片相机是不会让这些发生的，一卷胶卷最多三十六张，要讲成功率。不同的时代，我们体验了不同的方式，其中的趣味性是一样的，都丰富了我们的生活，成为快乐的元素。

边看边聊

厨房革命

陆海光

烟雨江南行。原野远处袅袅升起的炊烟，常会勾起我少年时的依稀回忆。

记得小学四年级那年，母亲教我生煤球炉：先放些纸，然后放些竹片或干树枝，引燃后，再放些木柴，木柴上面再一个个放上煤球，然后用蒲扇对着炉门扇，待袅袅的白烟不见了，煤球引燃了，炉子也生成了。母亲说，生炉子站位要注意风向，不能迎风站，否则会被烟熏得眼泪水嗒嗒滴。怕我被烟熏，父亲用铅皮自制了一个烟囱，每次生炉子就套在炉口上，烟从高于我视线的烟囱冒出去，不怕被烟熏了。那时，一日三餐就靠这只煤球炉。

天山新村是五十年代初为穷人而建的楼房。每一层有一间四户人家合用厨房间。每户人家做菜的操作台很狭小。父亲会做菜，喜欢做菜，觉得狭小的操作台施展不开，于是进行了“厨房革命”。他砌了个灶台，将煤球炉和操作台合二为一。灶台台面贴的是白色瓷砖，干干净净，既能做菜，又能料理食材。为了充分利用热能，父亲在主炉旁安了一个圆筒形的热水锅。饭菜烧好后，这锅水也热了，吃完饭可用来洗脸。

我上初一那年，天山新村的居民喜笑颜开地用上了煤气。父亲又将灶台改成了纯料理台。父亲笑眯眯地说，有那么一点点像外国人的厨房间。

新中国成立前，父亲是上海电力公司老板的司机。美国老板住国际饭店，老板的妻子是美丽的西班牙人。每逢她过生日，老板总要把我全家请去国际饭店参加他夫人的生日Party。父亲是个天资聪明的人，见过他家的厨房，见过他家厨师如何做菜，渐渐地，父亲学会了做西菜，做中菜已是驾轻就熟。

我们年少时最馋的是父亲在星期日做的盖浇饭。蓝边瓷盆里盖上一碗白花花的米饭，然后浇上一勺绿豌豆花菜胡萝卜丁等混合蔬菜，蔬菜上再放一个切成4瓣的白煮鸡蛋。色香味真是诱人。那时牛腩很便宜，父亲做的咖喱牛腩胡萝卜土豆盖浇饭是我的最爱，一盆盖浇饭吃完了总想求父亲再给添点。吃完，我还喜欢把留在盆底的黄澄澄的咖喱舔干净。夏天，父亲还会为我们加一道自制的冷食甜品，用琼脂做的果冻状的薄荷“田丽糕”（沪语）。

父亲直到退休，要去北京照顾孙女了，才教了我几招做菜的基本功：切菜手指要弯曲；放盐一次不能放得太多；炒青菜要旺火快炒，锅盖不能盖两次，这样炒出来的青菜才能保持绿油油的。

那时我读大学三年级，正在家写论文。邻居婶婶看我做菜笨拙的样子，就说：这样吧，我来给你做菜，你在我做菜时，给我们念解放日报上的连载小说《蛙女》。如此这般，我做菜本领还是没有学会。

自结婚后，夫人主厨，我负责饭后清洗锅碗瓢盆。有一年夏天，夫人从满是油烟气的厨房间出来，汗流浃背认真地对我“约法三章”：60岁后，我们换位，你做菜，我洗碗。

“大限”过了几年，我正发愁不擅做菜。从北京回上海的中学同学请我吃饭。这顿饭很特殊，实际上她是要让我体验来自德国的“厨房革命”。

厨师用的锅像个小机器人，有个好听的名字，叫“美善品”。它内置芯片，能自动称重、混合、切碎、揉面、调和、烹饪。芯片中有汤品类、海鲜类、禽肉类、主食类、饮料类一千多种食谱。食谱是按做菜最精确标准研发编制的。完全把美味料理各道程序简单化、科技化、数字化了。

厨师很快将我们引领进了“美善品”新奇的烹饪世界。厨师手触屏幕间，淡紫色的柠檬葡萄汁，黄灿灿的南瓜蘑菇榛子浓汤，松软的核桃面包，咖喱牛腩土豆……一道道美味可口的菜肴很快呈递到我们面前。味道绝对纯正！更值得称赞的是，整个烹饪过程没有泄漏出一点点油烟。这简直是一场绿色厨房革命！

回家后，我对夫人说，我们可以换位了。我将给你烹饪出厨师级的美味佳肴。

栗子

王寒

栗子是江南人爱吃的干果，它包裹在丛密长刺的球形壳斗中，未剥壳时，完全是个刺头儿，剥了壳后，现出褐色油亮的真身，倒也不失可爱。

我们这里的板栗，块头不大，皮薄味甜，不像外地的一些板栗，个头大，但甜分不足，中看不中吃。栗子熟时，乡野的孩子，最为高兴，知道又有解馋的物事了。秋风一起，成熟的栗子会从树上自动脱落，像个淘气的孩子蹦落到地上。本地话说，捡地货，不罪过。在栗树下捡栗子，是农家孩子的乐事。调皮的孩子，光在树下捡还不够，还会握着长长的竹竿去打，或者索性爬上树梢去摇晃，落下一地刺壳。稍熟的，毛壳裂开一点，像是开口笑，可见里面褐色的板栗，而有些则严实得刀枪不入。孩子们捡栗子捡得兴高采烈，有时一个不留神，会被长满尖刺的栗子扎着，不免大呼小叫。栗子树的树干很有味道，贾祖璋就说栗子的树干“好像扭曲的样子，裂纹排列极整齐的，就好像妇人所穿的有斜条纹的长衣，极为美观”。

栗子可生吃，口感甜而脆。秋天，山里的朋友送来几竹篮的栗子，一时吃不完，我把栗子挂在阳台内，风干。等栗子失了水分，变得蔫不拉叽，再吃，一咬，是丝丝的甜，味极清香。丽水庆元有锥栗，果实呈锥形，看上去不起眼。我到庆元出差，景飞师兄送过我两箱锥栗，说锥栗味道比板栗要好。我起初以为他这是“宣传口径”，因为他总是到什么山上唱什么歌。拆开真空包装的袋子，捡几粒锥栗出来，一吃，果然糯而香甜，比板栗好吃。冬日夜，抱着个热水袋，边看闲书边吃锥栗，是美事。难怪宋时台州诗人薛泳有诗：“一盘消夜江南果，吃栗看书只清坐。”

栗子有强筋壮骨的作用。中医就说，冬季食栗胜过喝肾宝。宋嘉定《赤城志》就有记载——《本草》栗注云：“刻及始丰皮薄而甜，相传有人病足，往其下食数升即能起行。”始丰，今天台也。宋代文学家苏东坡，晚年身患腰腿痛的毛病，常常食栗来食疗。南宋诗人陆游晚年齿根浮动，也吃栗健齿。

江南人家，用栗子做的美食里，有板栗煨鸡、板栗炖肉。山里人家尤其喜欢板栗炖土猪肉。杭州人好风雅，喜欢把栗子煮得烂熟碾成丁，再撒点桂花，做成桂花栗子羹。这一道桂花栗子羹是秋天可口的时令小吃。

秋分时，闹市的街头，随处可见炒栗。大炒锅架于红火炉之上，锅里是粗粝的沙子，汉子光着膀子在用力翻炒着栗子，没多久，糖稀烧化出焦甜的味道，炒好的栗子油光发亮，香味勾人馋虫。也有不用糖稀用蜂蜜来炒的，拿着黏手，吃起来更甜。单位边上有家炒栗摊，颇有名，老板很有个性，每晚卖完20斤就收摊走人，多一斤也不卖。

清人郝懿行在《晒书堂笔录》里写到糖炒栗子：“余来京师，见市肆门外置柴锅，一人向火，一人坐高杌子，操长柄铁勺频搅之，令均匀。其栗稍大，而炒制之法，和以濡糖，藉以粗砂，亦如余幼时所见，而甘美过之。都市炫鬻，相染成风，盘饤间称美味矣。”100年前京师炒栗的方法，与现在江南街头糖炒栗子的方法并无两样。

美食

七夕会