剥豆记

胡廷楣

那些缺吃少穿的日子，正遇上我们身体拔长，肚子老是填不饱。

学校放假，正好是毛豆上市。若是早上谁从菜场回来，说今天的毛豆粒粒饱满，还不要记菜卡，一条弄堂的孩子便都在手臂上挽一只篮子，一窝蜂奔赴巨鹿路。

回来，在弄堂里，屁股下垫一只小凳子，手边放一只碗。剥豆啦。

剥豆之意不在豆。男孩喜欢剥毛豆，是因为毛豆里面有虫。毛豆的虫不大，像是缩小了的蚕宝宝，有一点翡翠那样透明的绿色。虫子多在豆荚里面，剥出来时，豆子已经被吃了半颗。虫子被放入火柴盒里，玩一会儿，便可去喂鸡。那时候，弄堂养鸡开放。把虫子放在手心里，让鸡黄黄的喙啄虫子，有一些小小的刺痛，却是有很大的惊喜。

被虫吃过的毛豆，积攒下来是为了等待“叫哥哥”，也就是“蝈蝈”。那些北方农民皮肤黝黑，穿着一件陈旧的白布小褂，敞开棕红的胸口。叫哥哥都是他们在烈日下捉来的。某位农民挑着担子，一二百个秸秆编的笼子里，叫哥哥不知疲倦地合唱。进了弄堂，他便放下担子，蹲在墙根，守株待兔。于是我们就走过去，摊开手掌，现出几粒残缺的毛豆。农民睡眼惺忪，只是动了动上眼皮，似是批准。几只小手，便会将毛豆塞到笼子的缝隙里。看着经过长途跋涉的叫哥哥贪婪地啃食毛豆，忍不住伸出手指去逗虫。农民忽然就睁大眼睛，怒吼一声。于是四散逃开。

接近傍晚，各家的后门灶间，煤气火头都点燃了。

若是家中今天因为毛豆而炒酱，那么这家的孩子便成为有故事的角色。五六个孩子跟着阿牛穿过长乐路，经过墙上大大的“酱”字，走进一扇黑漆斑驳的大门。他们嗅到了刺鼻的咸味和若有若无的霉味。阿牛拿出一只粗瓷碗，放在油腻腻的厚榉木案板上，还在短裤后面的小袋里摸出三个最小的硬币。这时，一众配角总是乱糟糟地插嘴：“三分钱……”“酱……”“一半甜面酱，一半豆瓣酱……”

阿牛端着碗走出酱园，后面跟着的孩子不乏羡慕，阿牛走路便有一些后仰并摇摆。他家的毛豆，将会有一勺猪油、二两肉丁、三支茭白、四块豆腐干作伴。炒酱有两大碗，一碗今天吃了大半，留一点等待明天早上过泡饭。另外一碗，将藏到明天晚上，在粮店买一斤小阔面，用酱拌来吃……

孩子们走进弄堂，小弄堂总共三十来米长，左右各六个厨房，总计二十来个火头。各家后门都传出烧菜香味。毛豆并没有味道，却是提鲜的百搭。闻到的是萧山萝卜干、三林塘酱瓜、老港咸菜、奉化芋艿和崇明冬瓜的气味。

也有煮豆高手。小老鼠的妈妈，已经将一只笾放在弄堂里，色香味俱全地展示。毛豆和笋衣已经被砂锅煨软，浓浓的红酱油，厚厚的白糖，裹着豆。小老鼠妈妈喜欢用花椒、桂皮和八角，这豆的香味就和热气一起四散飘荡。总是有小孩子在摊开酱油豆的笾旁逗留，用眼睛看看小老鼠妈妈。以往，小老鼠妈妈总是给走过的小孩塞上一小把酱油豆的。可是这天，她就是不把头抬起来，嘴里嘟哝“今朝大家都有毛豆咯”。大孩子慌忙过来，将弟弟妹妹拉走，这年月，谁都不容易。

弄堂里到天黑才回家的，是我的妈妈。妈妈的工厂不近，要调换两辆公交车。这一天她从食堂带了四只刀切馒头回来，用手绢包着。厂里难得发了一元六角加班奖金，妈妈说可以庆祝庆祝。

她看到了一碗剥好的毛豆子。家里没有肉丁，没有萝卜干，没有豆腐干。屋顶上破脸盆里种的丝瓜，只长了瘦瘦的一个，早就吃掉了。她便扯了一把葱。

她在米桶里摸出两个鸡蛋，又放了回去。灵机一动，在竹竿上的饭篮里找到两块西瓜皮。还是上一周用线串着，晒干了的。在龙头下洗着，切成了丁。又不知从哪里找出一片咸肉，记得是不要肉票，排了很长的队才买到的。每次只切下一小块，吃过了两次，还留下一小角。白色的油肉很多，红色的精肉很少，妈妈也切成了丁。豆油只是滴了几滴，油肉先下了锅，用铲刀按着，逼出不少带咸味的油，炒菜就够了。

这样便是一碗好菜。用刀剖开馒头，夹着“毛豆西瓜皮炒咸肉粒”，便可以下楼去炫耀一番啦。

一位北方来的朋友要尝尝真正的上海菜。我就说了上面的陈年八股给他听。还说，毛豆大概只属于石库门里家庭主妇。上海曾经出版两本《家常菜谱》，撰稿者都是上海各家大饭店的主厨，一个字也没有提到毛豆。在“家常辣酱”里，加的是花生米，不是毛豆。大概饭店里都是懒惰胚，没有人剥毛豆。

朋友听了新鲜，说没有尝过毛豆。我说毛豆当菜，大概只存在于南方。刚下乡到黑龙江农场，一些上海知青看到绿油油的大豆地和玉米地，很想尝尝嫩玉米和毛豆，结果被警惕性很高的指导员抓住，押着在大院子里游了一圈。玉米和大豆都是粮食作物，未成熟去摘便是破坏庄稼，那种罪名叫做“啃青”。

友人说，上你家吃毛豆西瓜皮。我便笑，如今哪里有人用瓜皮来当菜。再说那时候的西瓜，皮有多厚啊。

探戈

走路的云

（新加坡）尤 今

探戈是一种非常奇特的舞蹈，它优雅而又狂放、细致而又大气、感性而又性感、柔情似水而又豪放不羁、千回百转而又千变万化。

来到了阿根廷的首都布宜诺斯艾利斯，我便好像进入了一个表演探戈的大舞台，到处都展示着有关探戈的海报、绘画、照片、漫画和雕塑，而街头、剧院、餐馆，也处处可以观赏到高雅而又普及的探戈。探戈错落有致的音符，不但热热闹闹地流窜在空气里，也活活泼泼地流动在阿根廷人的血液中。

每回观赏探戈，我总有一种喘不过气来的感觉。舞步实在太繁复了，前进、后退、横行、旋转、仰俯、踢腿、跳跃；有些动作快如飞轮让人感觉惊心动魄，正当你看得眼花缭乱、心跳如鼓时，它又戛然地来了一个静止的逗号。你的心情就好像坐过山车一样，时而高昂、时而平缓；时而激动、时而平静。啊，从来没有一种舞蹈，能够如此摄魂攫魄地牵动人心。

一直以为阿根廷是探戈的发源地，然而，有一天，到一家餐馆订座时，和餐馆老板丹尼尔谈起，才知道探戈原来是起源于非洲的一种双人民间舞蹈，传入美洲大陆后，起初只在劳苦大众这个阶层流行，后来，融合了美洲和欧洲民间舞蹈的特色，逐渐发展为一种独具特色与魅力的舞蹈，风靡了阿根廷各大阶层。

让我觉得有趣而又不解的是，跳舞原本是让人心情愉悦的事儿，可是，跳探戈的男士，却全都紧绷着脸，表情严肃得好像在闯一个又一个的难关，有的舞者更是一脸“凶神恶煞”的样子。

对此，丹尼尔解释道：“起初，为了展现阳刚之气，男士们在跳探戈时，都佩戴着短刀或匕首，当然得摆出严肃的样子啊！多年沿袭，已成传统。”说着，一抹调侃的笑意爬进了他的眸子：“这也就解释了为什么男士们在跳探戈时脖子必须扭来扭去，东张西望，因为他们是借此显示他们正处于高度警觉的状态中啊！”

尽管说的是笑话，然而，不讳言，每回当我观赏探戈时，总觉得这舞蹈有着几分战斗的味道，哈哈！

星期天早上，到历史悠久而游人如织的圣泰尔莫跳蚤集市去，为的就是要观赏街头艺人跳探戈，结果呢，竟然看到了令我瞠目结舌的一幕。

在那不算很宽敞的广场上，几名街头艺人正忙忙碌碌地在打点表演前一些琐碎的准备工作，观众已在周遭围成了一堵快乐的墙。很幸运地，我占到了一个好位子。

节奏明快的音乐响起时，有个大腹便便的妇人从凳子上站了起来，穿着鞋跟细细尖尖的高跟鞋，娉娉婷婷地走到广场中央，一只手轻俏地搭在男伴的肩膀上，另一只手被男伴握在掌心里。在众人难以置信的目光下，她挺着即将临盆的大肚子，泰然自若地跳起了动作剧烈的探戈。舞步娴熟的她，进退有致、收放自如，圆大如山的肚子不是障碍、浮肿如柱的双脚不是阻力，她跳跳跳、跳跳跳，跳出了迷人的风韵、跳出了绚烂的丰采；啊啊啊，探戈的魂魄，已经深深深深地钻进了她的骨髓里……此刻，她已不是她，她变成了一个音符，飞啊飞啊、飘啊飘啊，众人看得如痴如醉，几疑在梦中。

舞毕，张张钞票犹如雪花般，纷纷落进了她伸到众人眼前的帽子里……

静

吕晓浈

忽然感觉很静。声音肯定是在的。人声铺天盖地，从未休止，但变得很微弱，可以忽略不计。静意从心中生发，默默流向四肢，变成一种舒适感。人是什么念头都没有了。

静下来便可以看见我以为消失了的小生命，蓝蜻蜓歇在蒲叶上。豆娘的玻璃翅子一闪。灰蝶蹁跹舞。它们都在，只是数量不多了。不过，只要在，就会多起来的。十月了，秋光流淌，微微有波动感。

深山老林那卡缘

楼耀福

我们的四轮驱动吉普终于无法再前行了。那是在勐宋古茶山，纳版河流域国家级自然保护区。一行人只能从原始森林中徒步前往那卡。

勐宋山，有茶园三万余亩，其中古树茶园近四千亩，山里的古树茶以那卡的最著名，有“小班章”之誉。传说清时缅王亦岁纳其茶。居住在那里的拉祜族人，历代遵循古法制茶。我早几年买过喝过那卡的茶，开泡后茶汤透亮醇厚滑爽，回甘久长，内涵丰富。

那卡位于西双版纳之脊滑竹梁子山东侧，平均海拔1700米。带领我们穿越深山老林的是一个被称“那卡王子”的拉祜族年轻人小杨。同行的还有来自江西九江的几位茶人。

满目大树，高大的古茶树有藤蔓攀附、青苔裹缠。深林中，路崎岖，多坑洼，不好走，但大家仍然兴致勃勃。

见到一棵棵高大的古茶树，我仰望着，问：“这树有多少年了？”小杨说：“不知道哎。连八十多岁的老人也说不知道，他们只会说许多许多年之前……”

坐下休息时，我闲不住，在古茶园四处走动，希望搜获更多的信息。终于看见古茶树上有挂标牌，这棵“八百年以上”，那棵“一千二百年以上”……

有茶人爬在大树上采茶，也有妇女从更远的深山沿小路背茶篓下山。我用目光迎接她，走近了，我见她背篓装满茶青鲜叶，脖子与茶篓间搁着木板，如同木枷一般。我问她：“不痛吗？”她很陌生地看着我，说搁木板是为了省力。我注目很久，直至她远去。面对千年古茶树与采茶人，我掩饰不住内心涌动的情感。

中午时分，我们从山里回到小杨的初制所。初制是从茶青鲜叶到茶叶产品的必需过程。小杨的初制所在山路旁，远处一片苍绿大山，近处有桃花盛开，是一个有风景的地方。两层木结构房，底层接待客人，上层玻璃棚晾晒茶叶。屋后有裙房和露天小院。

天气晴好，刚采的茶青摊放在篾席上晾晒萎凋，裙房里有杀青用的炉灶铁锅，铁锅比江浙一带炒茶的稍大。小杨的妻子是个哈尼族姑娘，我们叫她“阿布”，漂亮爽朗。我们到时，她和家人正忙着为我们煮饭烧菜。为迎接我们，今天专门杀了头“冬瓜猪”。“冬瓜猪”在清代就有名，“其猪小，耳短身长，不过三十斤，肉肥腯。”用“冬瓜猪”待客，是很高的礼遇了。

“阿布”是个炒茶高手，她说这几天经常炒通宵，多时一天炒三十锅。午饭之后她就张罗着说要抓紧时间炒茶。我也跃跃欲试，向阿布要了副手套，想在那卡大山里体验一番做茶。可刚炒了几下，阿布就嚷嚷着指导：“不对不对，你动作慢了，这样下面的茶青要焦的。”她上前示范，很有点巾帼风范。

杀青之后揉捻，然后再摊放晾晒干燥。晒青与炒青、烘青、蒸青不同。也许，正是晒青，让普洱茶到了一定的年份就会转化，会越陈越香。

九江的茶人因为次日要登顶那卡山，这天在小杨家里宿夜。我们因第二天要进布朗山，傍晚向小杨告别。离别的那一刻，他要我为他写一幅字。我问他写什么？他说：“那卡缘。”

我一口答应。我瞅着他问：“为什么叫你那卡王子？”年轻人害羞了：“有一年，几位法国人来这里，给我拍了一张照，朋友们见了，都说照片里的我像王子，那卡王子就这样传开了。”

曾经的穷乡僻壤，因为那里的茶，如今缘结海内外。

早安，上海（中国画） 李知弥

工人新村圆了住房梦

刘明兴

上海解放之初，工人群众居住条件很差，许多人住在污水浜、垃圾堆旁的棚户区内，环境恶劣，拥挤不堪，吃水、用电、上厕所等都是很大的问题。根据中央有关指示精神，1951年3月，上海就派工作组到工人集中的普陀区调查居住情况。之后，市政府在财力资金紧张的情况下，还是设法筹资，准备在工业集中区附近建设工人新村。经过细致调查后最终确定在中山北路以北、曹杨路以西一带征地建房。住宅结构以五开间为一单元，二层楼，后部一层披屋，瓦屋面，楼上地面铺设木板，楼下是水泥地面，厨房、厕所、洗衣处集中在底层，五家合用。1951年9月工程正式动工兴建，1952年5月完成，可容纳1002户，因地近曹杨路，命名为曹杨一村。

曹杨一村建成后，首先分配给普陀、闸北、长宁三个区各工厂的劳动模范和先进生产者，以及部分住房困难的老职工。6月25日，杨富珍、裔式娟等100多户劳模、先进工人家庭敲锣打鼓，燃放鞭炮，兴高采烈地搬进新居。国棉二厂戴可都搬运行李到曹杨新村新居，一下车子，张开的嘴巴就乐得合不拢。他共分得一大间一小间，上楼看到粉刷一新的房间，连忙说：“够了！好极了！一家住房问题解决了！感谢我们的党！感谢我们的政府。”他的爱人仔细衡量着厨房，试一下抽水马桶，又走到洗衣水槽旁扭水龙头，仰起头再向外看看天井里的晒衣设备，十分兴奋。曹杨一村采用了邻里单元的规划结构，融合了欧式花园洋房和上海传统里弄的特点。新村所有街道都是圆弧形走向，房屋呈扇形分布，以留出充足的日照距离。新村配套建设了学校、图书馆、公共浴室、菜场、商店等，还专门划出一定土地面积建设草坪，植上绿植，形成了一个十分方便的生活服务圈。新村红旗食堂为了解决三班制工人的用餐问题，实行24小时营业。为解决新村居民的出行问题，市公交公司还专门新辟多条线路，能通达上海许多地区。

曹杨一村是上海新建的第一个工人新村，在那个上海居民还在用煤球和马桶的年代，新村的第一批居民已经用上了煤气和抽水马桶，它曾在中国成为令人羡慕的新式住宅的代表，是无房户的梦想。别看每户面积基本都不超过30平方米，但在当时的上海工人心目中，这样的房子却是“幸福生活”的代名词。曹杨一村也是上海第一个对外开放的工人新村，1952年底便开始接待外宾参观，成为世界了解上海，尤其是了解上海普通百姓生活的一扇窗口。

曹杨一村即将完工的时候，上海市人民政府市长办公会议决定当年兴建“二万户”工人住宅，作为“今后更大规模地建造工人住宅的开端”。“二万户”住宅建成后，划分为17个工人新村，包括曹杨二至六村和长白、控江、凤城、鞍山、甘泉、天山、日晖等新村。之后，工人新村住宅建设面积不断扩大，住宅标准也有所提高，呈现出新村住宅星罗棋布的局面。工人新村的建设很大程度上解决了工人的住房困难，其规模质量和内部设计与当时社会经济发展水平相适应。

十日谈

上海地标

责编：郭 影

延安西路64号，少年儿童成长的“金色摇篮”。

夜光杯