

桂花苑

刊头书法 张杏玲

■ 浦西高楼
(钢笔画) 林春

又是吃蟹的季节。走在街头巷尾见酒店、餐馆、路边大排档的门口广告牌上不约而同地出现螃蟹的图片,有的干脆在店堂里放一只大的玻璃箱,箱里有大有小,有公有母的螃蟹作招牌,吸引爱吃蟹的食客。

“蟹黄旋擘馋涎堕,酒绿初倾老眼明。”形容螃蟹的美味,此诗最为传神。有一年在上海打工的发小回来过年,在酒席上他给我们讲了一个故事:一个小偷潜入他们干活的东家行窃,得手后正要溜走,无意中瞥见圆桌盘子里放着二三只清蒸的螃蟹,没忍住,便坐下来,顺手拿起一只,扒开蟹壳,又从桌上拿起吃蟹小工具,敲敲打打,快活地吃着蟹肉蟹黄,忘记了自己是个贼,结果被下班回家的主人逮个正着。

秋冬时节螃蟹的口感最佳,民谚中所说的“九月

夜里十点,徐汇的晚风掠过江南新村,小区静得能听见墙皮剥落的轻响。多数楼宇已暗透,零星几扇窗亮着微光,像七十年岁月未熄的余温。

1953 年,被誉为“中国第一厂”的江南造船厂干部职工,扛着铺盖住进这片新村。白墙新瓦映着小河水波,楼前杨树刚过膝盖。作为上海解放后新建的第一批工人新村,砖缝里嵌着机床余温,阳台上晾着发白工装——清晨鸟鸣唤醒上班路,傍晚煤炉炊烟裹着菜香漫遍邻里。七十年流转,杨树粗得一人合抱,白墙褪成灰褐,楼梯扶手磨出包浆,曾经的“光荣新村”成了“老破小”,

夜静“江南”

□ 虞金伟

藏着几代人大半生的岁月。

动迁消息传来,不少老人红了眼。“住了一辈子,怎么舍得走?”三楼张阿婆拉着窗沿念叨。隔壁李伯拄着拐杖劝:“老房子楼梯陡,消防安全隐患多。动迁款也能在别处买套带电梯房,生活多舒心。”敬老亭的木条长凳上,老邻居们你一言我一语:“政府旧改是为老百姓办实事,我们得支持”“换个好环境,儿女也放心”……相互开导间,大家心结渐解,在政策感召下,短短一个月,搬迁合同同意率就达 99% 以上。

如今,动迁横幅仍在飘荡,多数人家已搬离,楼道里只剩散落的旧纸片和歪斜的鞋印。褪色的春联、天井里蒙尘的旧藤椅,

都在诉说着不舍。我们这些出生在这里的人,如今也已七十多岁。父母辈是建厂时搬来的职工,绝大多已撒手人寰。手里的动迁款虽不算少,但面对将来这里二十万一平的新楼,大概连个卫生间都买不起——谁都清楚,这一搬,就再也回不来了。

心里满是牵绊。七十年的日子,都浸在这老房子里:夏天在树下乘凉,冬天围炉听父母讲建厂往事,孩子在楼梯间追逐嬉闹,邻里隔窗喊一嗓子就赶来搭把手。墙根的青苔、窗台的雨渍、门前的石阶,每一处都刻着回忆。但没人抱怨阻拦,大家都懂,城市要往前跑,不能停在老地方。就像当年父母辈为建厂奉献青春,我们这辈

人,也该为城区更新让路。

夜色渐深,我在熟悉的小区步道上徜徉。月光给斑驳的墙面镀上一层薄银。曾经的万家灯火,如今成了楼空灯灭,这份沉寂里,藏着一代人的顾全大局,藏着对城市新生的期许。没有不舍的告别,就没有旧貌换新颜的可能,这阵痛,是时代前行的必经之路。

遥想三五年后,这片离徐汇滨江新地标不过一公里的土地,定会高楼林立、霓虹闪烁。智能步道连 5G 基站,玻璃幕墙映无人机航线,垂直森林嵌于绿色建筑,光伏与雨水回收系统践行低碳理念;数字展厅、元宇宙体验空间与智慧终端交织,老厂工业基因借科创焕新。大理石步道、葱郁绿化之外,智慧服务与夜间经济相映成趣,这里将成为上海西南角的科创生活新地标。我们觉得所有不舍都值得了。

流年轻转爱如初

——读《舒婷散文》随记

□ 王举芳

那胡椒味儿,闻那葱花香,然后手一松,绿色的船票顺着波涛一耸一耸飘走……

听她讲孕育儿子的辛苦和欢乐,胸中满是母性的温柔,周身涌动起满足喜悦的暖流。我也是个母亲,深深知道养育孩子的艰辛,但更多的是快乐。

《干菜岁月》的天空是那么澄澈明净,一群风华正茂的年轻人,用心中足够的真诚和热

情,对一切美好纯洁的感情给予回答。那流水、松涛、虫鸣和杵衣的起落,隔着寂静显得极为遥远,却又清晰可辨。那淳朴的“房东和房西”,给人“家”的感觉。那“醉人的酒养人的饭”,那个香呀!远胜于麦当劳。那蓝底小白花窗帘,注释一段青春的履历。枯槁的干菜岁月,犹如初恋一般酸甜兼半,令人怀念起自己多汁的青春时代。

岁月留给我们的不全是幸福和美满,但因有了善良、宽容的浸染,那些心酸和惆怅,都化作芳菲留下来。

螃蟹滋味

□ 陆金美

尖脐,十月团脐”,就印证了这一点。一则缘于它在水清流缓、饵料丰富的河湖沟塘中生长 6 个多月,到 11 月份,螃蟹脂满膏丰,螃蟹的生命周期达到了顶点,据悉此时螃蟹的肉、性腺和肝胰腺中的甜味氨基酸比例很高,苦味氨基酸比例较低,而鲜味氨基酸的比例上升;二则在于螃蟹进笼蒸之前,一直是五花大绑,没有伤残,非常鲜活;第三螃蟹即使进笼蒸也不解开捆它的绳子,能保持它肉质蟹黄饱满鲜美,也不缺腿少胳膊,保持了螃蟹的原状。

多样的烹烧方式更是锦上添花。李渔在《闲情偶寄·蟹》写道:“蒸而熟之”;袁枚则喜欢另一种做法“最好以淡盐汤煮熟”“蒸

者味虽全,而失之于太淡”。除了这两位才子的做法,螃蟹的做法很多,可蒸可炒可煮,如:蒸螃蟹、清炒螃蟹、蟹黄豆腐、蟹黄包子、蟹黄狮子头、蟹黄面糊等,可谓花样繁多。

我喜欢清蒸。小时候把掏回来的螃蟹刷洗干净,再用绳子将它们扎起来。如果不扎的话,螃蟹会在蒸笼里爬动,这样它们的膏和黄就会流出来。蒸好起笼,配好佐料,取一只蒸熟的螃蟹,解开捆蟹的绳子。揭开蟹盖,下掉两只大螯,拆了肥脚,摘除肺叶,先慢慢吃完蟹黄和膏,再吃蟹肉和爪子。其实,螃蟹身上的各个部位滋味是不同的。《红楼梦》中林黛玉说,“螯封嫩玉双双满,壳凸红脂块块香。”

螃蟹是季节性的美食,人们为了能长时间地吃螃蟹,想出了保存蟹的方法:醉蟹。将一个上好的坛子洗净,倒入几斤米酒,

然后将刷洗干净的螃蟹一只一只放进坛子。平时张牙舞爪的螃蟹,一进坛子,喝了几口美酒,就醉了。待它们全醉之后,再加入花椒、八角、姜蒜盐等调料,密封坛口,大约半月后便可食用。家里来了客人,想喝杯小酒叙叙旧,便从坛子里掏出几只醉蟹盛在盘子里,鲜香扑鼻。汪曾祺曾赞醉蟹是天下第一美味。

齐白石就画过螃蟹,其中《墨蟹图》在拍卖会上以 115 万元拍出。我有一个爱画画的朋友,他画了一幅《吃蟹图》送我,图中写有东晋时期毕卓的吃蟹宣言:“右手持酒杯,左手持蟹螯,拍浮酒船中,便足一生矣。”前日,妻子从酒店带回两只清蒸螃蟹。我喜出望外,大手一伸,拎起一只,剥开壳,然后用筷子挑点蟹黄放入嘴里。我感觉螃蟹的美味,更是一种生活的滋味。

在那边等你(外一首)

□ 何书云

如果我先走了
就在那边等你
等你一起
变成两朵小花
我把花粉传给你
或者变成两只飞鸟
在空中俯瞰
过去走过的路
或者变成两条小鱼
在水里快乐地游

思念的那头正忙

依窗仰望漆黑的天空
见不到圆圆的月
也不见了微笑的星
只听到秋虫悠长的鸣叫
几根银发在月光下闪亮
思念很苦
又为什么要去思念
也许是思念的那头正忙
要不然相思的线路
不会无法接通