

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，酒渌初倾老眼明。”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”，

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

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，绝大多数已撒手人寰。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，冬天围炉听父母讲述厂往事，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了。

流年经转爱如初

——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。我也是一个母亲，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。

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

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，“蟹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。