



扫码关注“京晚江花”
把美文读给你听

文/图 黄政一

江花

专栏

14

有点记忆，海风带来几许岁的味道。

春节吃食

过年大人总要采购鸡鸭鱼肉，酱油肉咸肉鳊鲞早已做好，吊在空中“乘风凉”。水笋烧肉早已蓄势待发，伊在春节长假里曝光率很高。鸡是主角，压台戏。一只鸡好派交关用场，白斩鸡，大冷盘一只；炒时件，闹猛一家门；全家福，全靠鸡汤托。

天寒地冻，姆妈最忙，一只围兜一天几乎很少摘下，因为年夜饭，大家翘首以盼。户户门上贴“福”字贴对联，金橘银柳蜡梅富贵竹梅花蟹爪兰水仙凤仙子长寿花悉数装点，好个花团锦簇，春色满堂，就待着年夜饭与“春晚”齐亮相了，一年忙到头该热闹闹开开心心了。

“春晚”进入高潮，夜点心热腾腾，汤圆、春卷一甜一咸两相宜，肉汤圆黑洋酥汤圆豆沙汤圆喻义团团圆圆，老朝都是自己动手，随着生活条件改善，好些年就有劳“美心点心店”了，八十高龄的伊老朝叫“美心汤圆店”，伊拉出品的汤圆滴滴圆。据说尼克松总统50年前在海上品味的点心就是“美心”汤圆。

伊拉为保证出品质量专门制定“一二三”的操作流程，“芝麻汤圆”下锅滚开浮起1分钟即熟，“百果汤圆”下锅滚开浮起2分钟即可，“鲜肉汤圆”下锅滚开3分钟即可。在家操持好像总要多花一两分钟，生怕大年三十“喇叭腔”（喻吃坏）。

“冬吃萝卜夏吃姜”“萝卜熟，医生哭”这两句俗语小辰光就耳熟能详，萝卜好像一年四季都有，有长萝卜圆萝卜，白萝卜红萝卜青萝卜。感觉一到秋冬勿管是生吃还是熟吃萝卜越来越好吃，因为甜津津。听讲萝卜

浑身是宝，籽可入药。萝卜皮洗净，用盐腌制，半小时后滗去盐水，加糖和镇江香醋，一只下饭开胃菜，老小通吃。

红烧萝卜用的是肉汁，那种饱腹感油然而生。而小排萝卜汤则是上得了台面，春节里鸡汤鸭汤吃腻了，就靠伊来接力了，因为萝卜好消化痰。听讲萝卜豆腐汤对消减感冒症状有较明显作用。这只汤倒是既吃过，作用到底灵光伐？那得实践后才能知晓，况且每人的情况千差万别。

人就是生活在细菌中这是小辰光就晓得的道理，勿管伊是啥细菌，阿拉还是放松心情，泰然应对，态度决定一切。常熟，虞山，吴王夫差，叫化子鸡，似都搭得拢。据说夫差在虞山练剑，日常太久，居然“剑门”大开，直通山顶。一叫化子偶得一只鸡，开膛剖肚洗净，随将讨要的剩菜剩饭塞进鸡肚，抹上黄泥，然后放进火堆烧烤。这一举动让不远处的王祖康瞅在眼里，伊屋里厢开餐馆，回去工艺改进，鸡肚里塞进去“八宝”，笋干、虾仁、腰果、猪肉、腊肠、香菇、肫肝，并用王四桂花洒淋遍鸡身，然后用三层荷叶包裹并用草绳扎紧，在黄泥堆翻滚成球状。

这则创新菜似成了王四酒家的看家菜，“王四”长寿至今，据说130多岁了。前些年在海上延安西路西藏中路口的天桥直达的“王四酒家”轧闹猛。河鲜小菜味道名不虚传。据说吃叫化子鸡前在鸡身上敲打三下，口诀连连，“身体健康”“家庭和睦”“事业兴旺”后再行动筷，据说灵验的。

狼山观江，百舸争流，狼山山下，狼山烧鸡，不需加热，手撕掰拆，油里跽油，肉嫩口，咸淡适中。去南通好多次，鸡的香嫩念想至今。逢年过节终要上一只鸡，这个传统传承至今。“冻雷惊笋欲抽芽”，想着那些嫩芽与鸡汤混搭那又是一种“鲜上鲜”。襄阳南路上的“乔家栅”今年已八五高龄。宋庆龄、梅兰芳、徐志摩、俞振飞、沈尹默、吴湖帆等都来品尝过，周信芳题词“味传南国”。一只芙蓉鲜贝时常浮现，用猪油炒更香更亮堂。

2019年3月，“乔家栅”经过调整装修重又亮相，让许多渐渐消失的传统小菜、面点重返餐桌。“二面黄”回来了。烧卖勿大吃，但吃上了倒可以连吃两只。女当家干练，低声告知：“阿拉厨房间清一色老上海”，阿拉心领神会，有空一定来寻味。

欣赏“乔家栅”第三代“非遗”传人袁金娣师傅包烧卖那是一种升华。伊讲首先分量要准，要包得像一只石榴那样。一只90克的三丁烧卖，皮子20克、芯子70克，芯子由肉丁、笋丁、香菇丁组合，再配上糯米和调味料，用手指轻轻一裹，饱满好吃的三丁烧卖成了。这个

调味料除了生抽还有啥，令人遐想。

闲话一说两年多未去了，近一中午心心念念伊拉那碗腰花面，拔脚直奔主题，埋单落座。出品速度正常，面要下，菜要炒，但端上来面与腰花混在一起在眼前总觉得有点粗糙，轻声问服务小弟“我要的是‘过桥’”，伊倒爽快“要‘过桥’你要和师傅说的”，一时无语，“乔老爷”的规定刚晓得。42元一碗面偏贵，看在腰花极嫩、汤头鲜香的份上，欣然入胃。

“乔家栅”也贴心，春节佳肴早备，只待老友新朋友光顾，省心省力多留点辰光一家门好嘎汕胡（喻闲聊），因为现在好多人只会跟手机嘎汕胡了。



伊在丛中笑

边界感的两面

文/高小琪

《一年一度喜剧大赛》里有一个荒诞的作品，讲述了一个来自罗马尼亚的吸血鬼无意间闯入东北，被热情、好客且略带一些强迫感的村民留在东北住住的故事。

人类在进入文明以前，似乎是没有“边界感”这一概念的，茹毛饮血、衣不蔽体，如何活下去才是彼时最大的要义。随着人类社会的高歌猛进，文明与规则开始成为重要的辅修课。

有一年长假，与家人一道去日本旅行，在京都酒店的洗手间里发现了化妆水、卸妆水、乳液、洗面奶、洗手液、漱口水、发油、面部精油等一系列护理产品，瓶瓶罐罐们排队立正的样子仿佛在提醒你，出门前请精心打扮自己，你的体面是对别人最大的善意。

东京工作日的地铁上，所有人都西装革履，没有嬉笑哄闹，没有聊天攀谈，没有人去坐老弱病残席位，甚至也没有人的雨伞在滴水。中途上来一个形态举止十分奇怪的残障人士，没有一个人向他投去目光——无论是同情还是猎奇，人们只是安静地看手机、翻报纸，或闭目养神，像

一尊尊蜡像。

这听起来很像二十年前出现在《读者》杂志里的小文章，内里包含着尊重、得体与自律，不着痕迹，下自成蹊。

旅行的那段日子里，我们也学着尊重当地人的习惯，出门前带几个垃圾袋，放满之后收在包里，直到晚上回酒店再行分类扔进垃圾桶；在公共交通上不说话、不跑来跑去拍照——包括五岁不到的女儿；出行走左侧，过街先寻找斑马线；食物的汤汁滴在地上及时擦掉……

甚至连住在酒店，我们也不好意思乱扔乱放，每天都整理桌面、收拾行李箱，擦去水渍和食物碎屑，尽量不给服务人员添麻烦——支付了高额房费，还要把清洁人员的活抢走，简直是“顶级文明形态”。我们越来越自律，越来越体面，但副作用是，我们也越来越沉闷。

在整洁、无尘、安静的体面社会中呆了一阵，反倒开始怀念起喧闹嘈杂的烟火气，怀念起热腾腾的菜市场和早餐摊，怀念起老阿姨们大呼小叫的碎碎念和大惊小怪的眼神，怀念起飞奔过街的挥洒感，以及小孩被咯吱的

哈哈大笑的声音。

自日本教育部门将“不给别人添麻烦”写入小学生读本《社会生活教育》第一章第一节后，日本人的自律与体面感逐渐强化，但自杀率也随之攀升了。

我曾写过北欧心理疾病高发的原因——寒冷空旷、日短夜长、人烟稀少。而日本的人口密度位列全球第二，东京、大阪的主干道上人潮如织、摩肩接踵，按理应是一派生机勃勃、热闹非凡的景象，实是这别扭的“文明”规条，人为阻隔了心理交往。

对“不给别人添麻烦”的日本人而言，收到银行的还贷催款单或是医院通知书，默默的交办好手上工作，坐着沉默的地铁回到住处，整理好杂物，走到楼顶纵身一跃，不失为一种体面的解脱。

但比死亡更难的是活下去，而活下去是需要抱团取暖的。当我们感到自身能量耗尽时，唯有向他人求助，获得外界的能量补给，才能填补自身的塌陷与空洞。

当然，鱼与熊掌不可兼得，你渴求一个体面自律的社会，就不可能获得温暖与热切，你习惯

于麻烦别人与被人麻烦的人情社会，就要忍受“不拿自己当外人”的无分寸感。一个热闹祥和的东北村庄，既能给受伤的吸血鬼备上一锅热腾腾的血肠饺子，也会不由分说地安排上一个相亲对象。

既烦人，又暖心，这就是中国人的世俗感。

当你身处于一个边界感不强的社会中，自杀也会变得困难一些。亲戚朋友会无休止的劝解你，上司同事也可能来做你工作，即便你觉得他们完全是帮倒忙，但从心理学角度而言，通过类似的被动社交与情绪反复宣泄，通过大叔大姨们的连番“洗脑”，很多人会逐渐淡化压抑的情绪，软化偏执的心态，实现内心自洽。

体面与热切，自律与散漫，犹如硬币的两面，我们想要干净的街道，有序的交通，规则意识强的社会人，也想要热热乎乎的大爷，乐呵呵的大妈，以及锅碗瓢盆齐奏的街边烧烤。

只要我们拿捏好世俗与规则的度，这一面是月亮、一面是六便士的硬币，也未必不能立起来。

编辑 竺捷 版式 胡骏 校对 文清

鲜衣赤马，嬉笑怒骂。