

芬芳
一叶

我的“宝总泡饭”

◎展颜

《繁花》热播，带火剧中的各种美食。

最火的一款莫过于“宝总泡饭”。每每结束一天的打拼工作，宝总就会去进贤路上的“夜东京”里吃碗泡饭落落胃。正如“香得来”的排骨年糕店是汪小姐的情感避风港，“夜东京”也是宝总的情感避风港，而那碗搭配黄泥螺、红腐乳、虾籽鲞鱼、肉松、酱瓜、油条蘸腐乳汁六样小菜的上海泡饭，成为宝总最爱的至上美味。

泡饭，又叫烫饭，对在南通长大的我一点儿也不陌生。从小，我就是吃泡饭长大的。

不过，记忆里我的泡饭美味小菜，和宝总略有一些不同。

相同的是红腐乳、肉松。记得小时候常吃的是石港腐乳和太仓牌肉松。四四方方、油光闪亮的红腐乳，特别下饭。而肉松，则是难得一吃的高级美食，如同橘子罐头一样，每每都是生病时才有得吃。

黄泥螺，我向来不爱，但记得老爸很喜欢吃。虾籽鲞鱼和油条蘸腐乳汁的吃法似乎在通城不常见，至少我小时候没有吃过。酱瓜是吃过的，不过我不喜欢玻璃瓶装的酱瓜，倒是很爱爸爸在菜场买来的零卖酱瓜，搭配毛豆炒，也挺下饭。或者酱瓜换成萝卜干，萝卜干炒毛豆，更好吃。

咸鸭蛋配泡饭，我认为是绝配。小时候吃的不是汪曾祺笔下的高邮咸蛋，而是“妈妈牌”咸蛋，也就是说是妈妈自己腌的咸鸭蛋。腌蛋的流程我不懂，单记得有一个环节是用厚厚的泥巴裹住鸭蛋放入坛中。每次要煮咸鸭蛋，就会取几只出来，洗净泥巴。不过，也不知是鸭蛋本身有点变质了，还是妈妈的手艺达不到精湛，总之做不到只只咸蛋能冒油。所以，偶尔能吃到一个冒油的咸蛋，就仿佛中了大奖一样开心。至今仍不忘那种发自内心的开心。

家乡还有两道非常美味的下饭菜，令我念念不忘。其一是野鸡丝，其二是炒甜面酱。野鸡丝通常是春节前炒，冬季温度低，便于存放。将甜面瓜、瘦肉、生姜分别切成细细的丝，三丝合一混起来炒，肉丝便带上了姜味和面瓜的甜味，口感很奇特，我尤喜欢挑里面的肉丝吃。炒甜面酱则是夏天时炒，混入肉丁、花生米或者毛豆，吃的时候，我专挑里面的配料吃，不知不觉就吃掉好多。那时，若桌上有这两样小菜，我是可以连吃两碗泡饭的。那是记忆里最美味的早饭。

时光荏苒。如今，早饭花样比童年时多了不少。有时赶时间，我常以面包或包子果腹，竟觉得吃碗泡饭成了奢侈，更别提自己去准备佐餐的小菜了。看完《繁花》，意犹未尽，突想去复制一份童年的“宝总泡饭”：一碗泡饭，搭红腐乳、肉松、萝卜干炒毛豆、咸鸭蛋、野鸡丝、炒甜面酱六样小菜，那我大概一连可以吃完三碗泡饭。



岁暮

◎任惠均

玉兰
一瓣

腊月的情绪

◎孙同林

进入腊月，春节一天天临近，春天也更近了，心里便有了一种别样的情绪。

在腊月里，人们总觉得有一种迫切的期盼，尽管每个人所期盼的内容不同，即使同一个人，在不同的年龄段所期盼的内容也不尽相同，我以为，腊月里怀有一份期盼，是件好事情。

在即将过去的这一年里，不管日子过得怎样，如意也好，不称心也罢，我们都要面对，给它画一个圆满的符号。我更喜欢那个“总把新桃换旧符”的说法，旧生活总会过去，我们又将迎来一个全新的开始。小时候，在腊月里，我们盼过年的愿望很简单，那就是对一身新衣裳、几种美食、几块压岁钱的期盼，是对亲戚之间互相走动时那种亲情的期盼，还有对自己在新年里又增长一岁，能快快长大的期盼。简单的期盼，伴着岁月一起成长，随着时间的消长，这样的期盼渐渐变得不再那样简单，那样纯粹了。

腊月里的电话有点多。身在南方城市的孩子在电话里说，你们来南方过年吧，这里天气不冷，比较舒服；母亲说，你们回来过年吧，老家房子大，宽敞，有你们小时候喜欢吃

的东西……双方的电话，带着关爱，带着温暖，一股浓浓的亲情顺着电话“线”递进，弥漫开来。

腊月里要做的事情很多。

要打扫房子、要祭灶、要蒸馒头，要蒸年糕、要烹炒煎炸、蒸煮食物，还要写春联……农家生活上的许多事情好像都要集中在腊月里，但也把所有的幸福和快乐都集中到了一起。

在腊月的情绪里，有一种渐渐的满，是圆满，这种感觉，在乡下更为实在。新年临近了，乡村开始热闹起来，长年在外的人们开始返乡，那些曾经熟悉的身影和乡音，忽然出现在我们的眼前和身边，远处的一声招呼，近前的两句问候，足以感受到一种热络与亲切，这是一种乡村亲情的圆满。一年的劳作与忙碌，此时稍微消停了一些，人们可以静下心来享受收获的快乐，这一年中，每个人，每个家庭，或多或少都有了一些收获，收获在每个人的心中，也在每个人的脸上，洋溢着的是一份满足。在腊月的乡村，我时常能看到这种对生活、对日子感觉满足的笑容，那是腊月的乡村自然流露出的满足，农人的期望不高，所以，他们很少有愿望得

不到满足的时候。

我喜欢在乡村的腊月里感受那一种容易满足的情绪，那样坦诚、实在，让人心里踏实。

在腊月的情绪里，有一些是被腊月里的氛围和充溢在空气中的味道所左右的。晒在农家门前腊味的色泽，厨房里蒸腊肉、煮咸鱼的香味；偶尔炸响的鞭炮的脆响，鞭炮爆燃后在空气中留下的硝烟的味道；场院里三三两两聚在一起闲聊的乡亲，在乡亲们身边钻来跑去的孩子们；村舍上空升起的炊烟和弥漫在空气中的各种烹制食物的香味；归乡游子出现在村道上的身影……都会左右腊月里人们的情绪。我喜欢一种时时可能被左右的情绪，它存在不确定性，它也时时处处带给我们惊喜。

腊月里的老人情绪有些复杂。

怎么一下子年就又来了呢？怎么一下子就又多了一岁呢？一年又一年，好像才进入中年，这么快就又步入老年。这种情绪是对美好生活没有过够的体现。

任你持有怎样的情绪，年依旧在腊月的琐碎忙碌里一路奔跑而来，把吉祥和祝福带给我，带给你，也带给他。

心窗
片羽

唯有暖锅抚慰人

◎林小森

我年少的时候，祖母已经老了，但她是一个倔强的人，平时依旧单独居住和开伙，82岁的时候，她仍准备烧全家的年夜饭。我爸给她打下手，做了白斩鸡做熏鱼，做了蛋饺又做八宝饭，我妈困惑于他们母子做了那么多道菜，我爸竟还要弄一个暖锅。对，就是电视剧《繁花》里，宝总在至真园的桌子上面对的火锅，古旧的黄铜色，内圈放入滚热的炭，外圈注入高汤，可用来涮羊肉。

不过，我们家的铜锅不是为了涮生肉，而是放入层层叠叠的食材，做成一份扎实的什锦暖锅。暖锅下层要放很多素菜，包括老豆腐片、冬笋片、萝卜、黑木耳、各色蘑菇，上层依次放上火腿片、鱼丸、肉丸、蛋饺、鹌鹑蛋和大虾，我爸会按扇面分布，

将五颜六色的食材排布得非常美观。

我妈一直在嘀咕：“做了四碟八碗还不够吃吗？还要额外买这么多无烟炭，真是不嫌累赘。”

我爸也不反驳，只是将暖锅放在团圆饭桌的正中。他的年夜饭吃得断断续续，每过约十分钟，他都要打着伞，冒着冷雨，穿过小院，将奶奶在灶间炒出的菜端上来。大家吃到年夜饭的尾声，我爸才突然想起来一样，慌慌忙忙用一个畚箕，将引燃的炭块夹到暖锅中央的“炭圈”中。

暖锅迅速开始“咕嘟”，冒出鲜香热气。饭桌上的大部分人已经陆续撤离了，小孩去外面巷子里放鞭炮，大人看电视上的春节联欢晚会去了，奶奶终于坐了回来。我发现，

她累得矮了一截，腰弓如虾，解下围裙的动作吃力又缓慢，我爸赶紧热了半蛊绍兴黄酒，端到她手上。举目一看，一大桌人已经把年夜饭吃了个七七八八，红烧鱼结起鱼冻，糖醋排骨凝冻出白花花的荤油，蔬菜只剩盘底子。我爸赶紧把盘碗尽可能撤掉，把暖锅移到奶奶跟前，他笑道：“幸亏准备了暖锅，妈，你还有一口滚烫的新菜可吃。”

我陪着他们，借口是“晚会开头都是歌舞，闹得慌，我不爱看……”其实，我和我爸都切身感受到了一个老人家在新年的钟声敲响前，必然体会到的那份水落石出的苍凉与百感交集。我们都明白，烧年夜饭的人也需要窝心的陪伴，需要一个完整丰盛的大暖锅。