

春雪

◎马智友

初春很快,梅花的小脚步陷入慌乱

雪花托举着时间,在转弯
妈妈也在转弯,她刚从集市买菜回来

白发上的雪,刚刚停下
热气腾腾的灶台边
一束光亮,雪蒸发的命运

春的衣袂在妈妈围裙上翩翩
窗外的雪变得扑朔迷离
我梦回少年,老家的院子里
炊烟袅袅,雪展翅飞翔
竹篱挨的白菜和小葱穿上崭新衣裳

我们滚雪球,仿佛一个雪人
掷出妈妈追寻一场游戏的目光

那一年妈妈很年轻,她转弯
在一棵梅树下,闻着梅花和雪花

小小的隐秘和芬芳
聆听雪用自己的方式打开院门
我们像雀跃的小鸟
离开妈妈的怀抱,在一场纷飞里
把妈妈的温暖交给了
令人战栗的倒春寒,而雪花在转弯

距离

◎水西

汽车和地铁并行
石白湖特大桥用12.6公里
把远山和近水缭绕到一幅画里
对岸是一个市的另一个区
我要去对岸看看乡音不同的人群

他们的早晨和黄昏,是不是都在石白湖照过镜子
横跨于我们之间的湖水
似乎对每个人表达着波澜的美学

湖水承载更多星光
并使我一再觉得
自己是湖中的一尾小鱼
在水草和时间的河床上穿行
这有别于特大桥的路,我一生

都在绕行。汽车和地铁带来的风声
构成我的另一种语言
白鹭和天鹅,洁白身影
逃离又返回。天空蓝得没尺度
羽翼展开的美妙弧线
正在掠过
我与一首诗之间相隔的距离,然后

我在湖水的倒影里,感受自己一天的波光,在地铁的奔驰里消失
又如此轻易地抵达。我惊异于这座特大桥,山与水的拥抱
距离被一条路缩短,又被湖水照亮



◎齐玫

三点三,下午茶

◎陆小鹿

三点三,是香港人的小憩暗号,
意思就是下午茶时间到了。

初次在TVB港剧中听到“三点三,下午茶”,我以为“三点三”指的是下午三点三十分,或者三点三刻。却不知,它指的其实是三点一刻,即下午三点十五分。

这好像是个冷知识。据说20世纪70年代,香港处于经济腾飞时期,基建工程不断,工人们需要在下午补充体力。由于下午工作时间一般从一点至六点,所以就把休憩时间设在三点十五分,时长为半小时,如此正好将下午的工作时间划成两份。

从此,一俟“三点三”,港人就会停下手中的活,吃点小食,来给自己补充能量。

癸卯圣诞,我来到阔别已久的香港。回想上次来港,还是2015年,不知不觉八年时光倏忽而逝,心中不免有急景凋年的惆怅。此时,不妨易风随俗,学学港人,来点下午

茶,补充能量,顺带调节一下心情。毕竟,甜品能刺激分泌多巴胺。

先喝一杯“好立克”,这是在欧阳应霁的《香港味道》中看到的。好立克,是Horlicks的音译,由英国兄弟James&William Horlicks研创于1871年。“好立克”在香港随处可见,抵达香港的第一天,我即在酒店附近的街头烧腊店里叫了一杯热的“好立克”。奶白色,小麦及燕麦混合的口感清香浓郁,抿了一口即呼惊艳,怪不得欧阳应霁喝了几十年也不腻。一杯好喝的“好立克”,瞬间将心情激活。

十个女人九个爱糖水,我是那九分之一。下一个“三点三”,我坐在湾仔皇后大道的一家甜品店里,品尝一碗“桑寄生莲子蛋茶”。这是香港的一款古早糖水。桑寄生是一种中药材,具祛风湿健脾养胃之功效。桑寄生莲子蛋茶是在桑寄生茶里加入莲子和剥壳的鸡蛋同煮,再辅以红糖调味。茶色呈棕黑色,汤

水甜甜的微带药味。喝下这碗养生美颜的“女人茶”,恍觉自己立变美人,还有什么比这更开心?

面包控来到香港,还想尝一尝鸡尾包。这是香港的一种特色面包,起源于20世纪50年代。关于它的来源很有趣。据说过去有些面包店主觉得将卖剩的面包扔掉太过浪费,于是将卖剩的各种面包打碎,再以砂糖做馅,重新做成面包。因由不同面包混合而成,仿佛鸡尾酒由各种酒混合那样,于是被叫作“鸡尾包”。后又经改良,馅料加入椰丝,口感更为可口。

鸡尾包呈长椭圆形,两头以黄油横纹来装饰,中间缀满白色芝麻,鸡尾包不仅名字独特,造型也是别具一格,看着让人忍不住大快朵颐。

这一趟香港行,前后不过四天时间,回家一称体重,竟然胖出了五斤。不过没关系,慢慢再减肥。毕竟,快乐第一啊。沉醉于美食之中,我已经没有心思去惆怅了。

鸡丝焗面

◎尹画

看民国探案剧《旗袍美探》时,被安利了鸡丝焗面。苏雯丽带小桃子去天鹅阁西菜社吃西餐,她对小桃子说:“这里最拿手的是鸡丝焗面。”

如今的天鹅阁,已从繁华的淮海中路搬迁到窄窄的进贤路。门面并不起眼,走过路过很容易错过。店名也做了修改,变成:天鹅申阁,LOGO是一只坐在酒杯上的白天鹅,读来不及“天鹅阁”顺口洋气。原来,当年的老天鹅阁早已被拆掉,如今的天鹅申阁的老板小时候常穿戴整齐地跟随长辈去天鹅阁吃大餐,童年的美好回忆让他生出了恢复天鹅阁的想法。早年,老天鹅阁的门面也是小小的,上海人称逼仄空间为“阁”,天鹅阁取名为“阁”带有自嘲的谐谑之意,正所谓“室雅何须大”。

走进天鹅申阁,迎面看到一副对联。上联:天天天鹅阁;下联:吃吃健康。餐厅里开着昏黄的壁

灯,弥漫出一派慵懒而华丽的老上海腔调。墙壁挂着与天鹅阁相关的老照片,下面配衬一只银色的天鹅。餐桌铺着白色桌布,两边是两人位的小桌,中间一溜深色花纹的复古长沙发非常抢眼,可将三四桌并拢成一个长方形的条桌,举办派对人多时便可以成为聚餐之桌。

我为鸡丝焗面而来,当然得点上一份,再加一碗金边度汤、一只核桃冰糕,就开动美美的一餐了。鸡丝焗面,全称奶油芝士鸡丝蘑菇焗面。顾名思义,食材有鸡丝、蘑菇、奶油、芝士、面条。焗出来的鸡丝面表面覆盖了一层奶油芝士,金灿灿的,面条藏在下面,表面一根也看不到。吃的时候搅碎芝士封层,把面条和鸡丝、蘑菇拌好,奶油味浓郁,口感丰富不腻。吃鸡丝焗面有一个讲究,须得趁热吃,如果冷却时间过长,面条汤汁则会干巴巴坨成一团了。曹可凡写过一本书《我认识一些

深情的人》,其中一篇写的是程乃珊。他说和程乃珊见面,大都是在餐桌旁或派对上。啜几口红酒,夹几筷小菜,边听她讲海上旧闻,是再惬意不过的事了。有一回聊起“天鹅阁”的“鸡丝焗面”,程乃珊的谈兴被激发起来,声调也高了许多:“‘鸡丝焗面’表面烤得金黄,内里却散发浓浓的芝士味,吃完之后齿颊留香,若再配上一碗蘑菇汤及一客冰激淋,简直赛过活神仙。”此次,我将蘑菇汤换成了金边度汤、将冰淇淋换成了核桃冰糕,同样也赛过了活神仙。

一个人用餐,最好的佐餐伴侣是书籍。那天,我带了本陈丹燕的旧书《上海的风花雪月》,跟着她优雅的文字,细细触摸上海的历史脉搏,边用餐边回忆往事。突然觉得,老字号的留存是极有意义的,它不仅可以留给老上海人来怀旧,也是留给像我这样的新上海人来领略旧上海的味道。