

早霞和晚霞中的班夫小镇

□田永昌

车子沿着披满白雪和枫叶的洛基山脉,从冰原大道,一路开到坎莫尔地区的班夫小镇,一个加拿大洛基山区最美的小镇,一个被早晨和晚霞怜爱着的小镇,一个让我念念不忘来了就不想走的小镇。

我们到达小镇时,恰是晚霞满天。走在马路上,大片大片的晚霞就在头顶上飞,那路边的枫树举着火红的枫叶,与那火红的晚霞相融成班夫小镇最美的黄昏。更美的还有呢,晚霞中走着走着,一抬头,雪山就在你面前,真担心,一不小心会与雪山撞个满怀。那满天的晚霞披在一个一个雪山头,如同姑娘飘飞的红纱巾。小镇因了这雪山晚霞,更显得诗情画意,美不胜收。晚霞中,还有那冒着热气的好地方是小镇有名的硫磺温泉池。霞光铺在烟气缭绕的露天大池中,男男女女嘻嘻哈哈沐浴着晚霞同时也享受着硫磺水的温

柔。小镇中心有个露天休闲小广场,其实就是一家咖啡店门前,只不过地方大点而已,摆了很多把休闲桌椅,晚霞中,来自不同国家的游客坐在那里喝着咖啡聊天。我和领队邵女士也要了杯咖啡坐下,不是为咖啡,而是这情调实在太色彩太浪漫了。小镇是不大,但人们却把它叫做购物天堂,晚霞中,街两边那星罗棋布的商店出售着有着班夫特色的食品和物品。当然,班夫小镇街旁的大教堂被晚霞抹红尖顶时,钟声敲响似乎整个山谷都有回音。

在晚霞中的小镇上转了一圈,踏着路边积雪回到宾馆,山上的晚霞还没褪尽,路灯已隐约在薄薄的夜色中,晚霞映在窗上,此刻,班夫小镇出奇的静,静得能听到窗外的风声,雪山上雪滚落的声音,以及汽车在公路上飞驰的车轮声,甚至还有火车轮子压着铁轨在太平洋铁路

上滚动的声音。太平洋铁路就在我下榻的宾馆外,这是我上中学时就从历史课上知道的一条铁路,在这条从1881—1885历时五年建成的加拿大铁路大动脉,当年有一万七千多名中国劳工参加了修建,他们背井离乡,在崇山峻岭中开道,飞流湍急的河流上架桥,在这条闻名于世的太平洋大铁路上,那一段没有华工的吃苦和忍辱呢。此刻,推窗就可看见铁路上闪烁的信号灯,在晚霞里行驶的长长的货车,给人以多少历史和民族的回顾和沉思。……还有宾馆门口左右两只大熊,晚霞的余光披在熊身上是极威武的。听导游说,这儿附近常有熊出没,但熊一般是不伤人的。如果饿极了也会从森林中出来觅食,有时也会攻击人。我们下榻的宾馆泳池就发生过一件这样的熊事。有个游客喜欢半夜到泳池下水,这天,等他游毕上来时,

忽见一头大黑熊正在水边转悠,吓得他只好一直呆在水里,直到天亮黑熊离去。听导游这么一说,班夫这地方生态环境不是一般好,而是极好,人与自然和谐共处也不是一般说说,而是真正地和谐。话虽这么说,回到房间,因是住一楼又靠山脚下,毕竟还是有点害怕,晚霞已彻底退尽,夜色把班夫小镇裹得紧紧。此刻,我除了把窗关紧,也不敢睡的大死。半夜里风在摇窗,心想可别是熊扒窗吧,开开灯拉开窗帘,虚惊而已。班夫小镇那一夜,至今想来也难忘。

第二天在鸟鸣声中醒来,推窗远眺,雪山已不是那雪山,全被早霞染透了。远远近近大大小小的山头,如同刚刚点燃的火焰,在蓝天之下燃烧着,平生第一次看见如此壮观景象,举起相机东南西北拍了个遍。班夫的早霞和晚霞毕竟还有些不同。晚霞中的班夫是休闲加美景,连那车辆也披着霞彩在慢慢行驶。而这早霞中的班夫,则是"莫道君行早,更有早行人",火车披着早霞在太平洋铁路上行驶,一辆辆旅游大

巴,各种轿车披着早霞在公路上飞奔。硫磺山是今天登临的旅游项目,举目眺望,披着霞光的缆车早已在山谷间缓缓流动。

当我们坐上披着霞光的缆车,在云蒸霞飞的空中移动,眺望脚下的班夫小镇,说它如诗,如诗。说它如画,如画。而我们这些远道而来的游客呢?一个个脸上,说是如痴,如痴,说是如醉,如醉了。……

当我驱车告别小镇时,打开车窗向班夫挥手,我想我还会再来。还想迷恋于早霞和晚霞拥抱中的那种柔情诗意的味道。我想,这种迷人的味道不是别人有小桥花船,我也拆了别的挖河造船,别人小镇街上五花八门有名吃"古玩",我也变着法子弄出一条油气薰天的小街。看看时下有多少小镇,人工复制太多,天然生态太少,如此而已,不一而足。如果班夫搞的也象我们的乌镇周庄,那我万里迢迢跑到加拿大来做啥?班夫之很有名,凡到加拿大旅游者,皆慕名到此一游,因为班夫就是班夫,世界独一,它不复制别人,别人也是无法复制它的……

“南国旧”,曾记否

□西坡

近日,周云芳女士《淮国旧与我的百花搪瓷锅》一文在新民晚报上刊出,引发众多共鸣。我感到有点意外:“淮国旧”的话题,早已老生常谈了,记得马尚龙先生就写过很长一篇回忆文章,颇有将之“赶尽杀绝”的味道。读者竟然还乐此不疲,证明“怀旧”的力量依然十分厉害。

事实上,上个世纪中期,上海还有过一家与“淮国旧”及南京东路(近福建路)的“协群调剂商店”三足鼎立的旧货商店——“南国旧”,其标准称谓,我记不得了,套用周女士的说法,似乎应该作“国营南京西路旧货商店”吧。

也许是我孤陋寡闻,“南国旧”至今少有人提起,此冷彼热,实在令人遗憾。须知当年的“南国旧”,可是上海滩最大的旧货商店哦!

和“淮国旧”一样,“南国旧”如今也不存在了。“淮国旧”所在的建筑物拆迁了,而“南国旧”所在的建筑物则被做了不伦不类的翻建,面目全非。它在什么地方?就在上海电视台(南京西路大门)的斜对面。

说来话长,“南国旧”所在的区域——东到成都北路,西到石门路,南到吴江路,北到凤阳路,从前都属于李鸿章家族、盛宣怀家族、邵友濂家族的产权。

李鸿章、盛宣怀,不必多啰嗦了;邵友濂,便是坊间哄传的“上海道台”(俗称“上海市长”),其实不确,应为“苏松太道道台”。

“南国旧”一带,旧时叫斜桥。

石门路原先是一条河,叫东芦浦,斜桥因河而建,地块因桥而名。

斜桥的名称有些土气,但当年周边聚集着近代中国最有影响的三大家族,有“斜桥盛府”、“斜桥李府”、“斜桥邵府”之称。怪了,三大家族怎么会不约而同地“逐‘斜’而居”呢?原来,他们之间有着姻亲关系——邵友濂的大儿子娶了李鸿章的侄女,小儿子娶了盛宣怀的女儿。邵友濂有个孙子十分有名,叫邵洵美,邵洵美的外祖父叫盛宣怀,邵洵美娶的正是盛家大小姐的盛佩玉。另外,英侨造的“乡下总会”(斜桥总会),就建在如今上海电视台的地面上;房地产大亨周湘云的豪宅(后来做了岳阳医院门诊部),也在“南国旧”对面。

斜桥土吗?一点也不。

由于家道中落了不少,邵家把很多地皮抵押给了别人,但还是在这里造了几套房子,邵洵美为之取名“同和里”。那么,“南国旧”是在“同和里”的地皮上建造的,还是在“同和里”边上建造的?我不确定,至少好几年前,标榜为“同和里”的那条弄堂还在。

“南国旧”的房子,高堂广厦,气势不凡,有几十米宽、四层楼高,每层楼即使分隔成两层,也绰绰有余。其结构坚实牢固。从外表和内部看,它不像是民居,倒更接近于行政办公场所。

那么,这幢大楼房子是谁造的呢?原来的产权属于谁?什么人住在里头?可惜我无从知晓。

查上海福利营业股份有限公司从1937年开始绘制的地图可知,“南国旧”原址上标着“商务书馆”字样。是啊,这座建筑物做文化机构挺合适。

邵洵美只说过自己住在“同和里”,那他为什么从来没有提到过“南国旧”大楼?我推测,在邵洵美搬离“同和里”时,也许它还没造起来,或者与邵家没有什么关系吧。

很多年前,我与邵家的后人、著名集邮家邵林先生一起到已改为“上海集邮公司”的原“南国旧”开会,我跟他说:“我从小就到这座房子里白相了。”他沉吟了一下,说:“哦,这座房子,是我家的。”

“南国旧”比“淮国旧”大,就大在有二楼。它的底楼,左边柜台卖收音机、面盆等杂货,中间柜台卖钟表珠宝照相机(我曾去修过一只“三五牌”合钟,故记忆犹新),右边不设柜台,卖的是旧衣服、被面子等;后部卖点小件家具。二楼空空荡荡,是卖裘皮大衣和毛料衣服的所在。我有个同学住在“同和里”,其父在“南国旧”上班,我们因此能够在二楼尽情玩“官兵捉强盗”,穿梭于皮毛之间,有时不免被吓到——冷不防有根狐狸尾巴或一只水貂头撞到额骨头上。

“南国旧”变身为集邮公司的当中,还做过上海友谊商店古玩分部。那个时候,“南国旧”前面偌大的空地上经常停满载外国游客的“日野”大巴,其情形与往东几百米处的上海杂技场有得一拼。

看着那些深陷灾难漩涡中心的人们,虽然肤色、语言、国度不同,但他们的生离死别,悲伤与无助,一样的触动人心。无论是之前国外某些舆论对深陷疫情中的中国讽刺嘲笑还是如今国内“回赠”过去的一些看客心理,都让人看到的是人性的弱点。还是上海硬核医生张文宏说的好:“不管是嘲笑别国疫情蔓延,还是猛夸自己国家棒,其实都是对灾难和逝者的亵渎。”

古人尚且知道人在某种特定时刻要有同哀之心:“邻有丧,舂不相;里有殡,不巷歌。”邻家有丧事,舂米的时候不能唱送葬的号子,应该默春;乡里乡亲的人家有殡葬的事情,就不要在巷中大声歌唱了。生而为人,谁又不是向死而生。

我们同居在一个地球村,“山川异域,风月同天”,病毒传来传去,谁又能置身其外独善其身。愿疫情早点结束,人类共欢颜。



马陆塘畔

国画 作者:张佛茗

汤

□姚鸣

吃饭喝汤,是上海人从小养成的习惯。在我的印记里,咸菜豆瓣汤,丝瓜毛豆汤,番茄榨菜汤是我家长一段时期的家常菜。

咸菜,是母亲在瓮罐中腌制发酵加工而成的。用来烧汤时,取出在瓮罐中腌制的咸菜,用清水漂洗干净,沥干水分后用刀切成颗粒状,然后在镬灶的镬子里倒入少量菜油,在油镬子发烫冒烟的一瞬间,将颗粒状的咸菜倒入其中,用铲刀上下翻炒呈金黄色时,盛在大碗之中;烧汤时,就在炒好的咸菜大碗中用筷子拨一些直接放入镬子里即可。

烧汤用的豆瓣,有两种准备的方式。一是将蚕豆在清水中浸泡数日后,待其吃饱喝足水分后,用手将蚕豆外面的一层皮剥掉,就成了烧汤的豆瓣了。二是用菜刀底部的刀刃对准蚕豆头部的黑纹顺势用力劈下去,将蚕豆劈成两瓣,这叫作劈豆瓣。将劈成两瓣的豆瓣放入碗里,再倒入滚烫的热水浸泡一下,豆瓣外层的皮就变得皱卷状了,此时只要用手轻轻一剥,粘在豆瓣上的皮壳就脱落了下来;经过热水浸泡的豆瓣少了些原本的口感风味,一般很少被采用。更多的是将劈成两瓣的豆瓣直接用手硬

剥的方法;虽然剥的时候,要多花费一点时间,但烧出的豆瓣汤保留了那种新鲜、纯香的口感。

劈豆瓣是件见缝插针的家务活,家人只要能挤出一点时间,就会拿起菜刀劈上几粒豆瓣。遇到大风暴雨、实在无法下地干活时,家庭成员都会抓紧时间一起来劈豆瓣、剥豆瓣;为的是做些储备,以备不时之需。

我就读于上海市安亭师范学校之后,周日和暑期回到家中,早中晚三顿烧粥烧饭等家务活自然得包揽下来,劈豆瓣、剥豆瓣等之事再也无需父母兄弟插手了。农忙时节,他们多了点喘口气、歇歇脚的时间;稍微打个盹,让他们身心得到一点休憩。

我家的汤类中的食材,咸菜、豆瓣、丝瓜、毛豆、番茄和榨菜等都是自留地上自己种植的农产品;尤其是丝瓜、毛豆和番茄等都是随采随烧不过夜的新鲜食材,是天然的有机绿色食品,有种香糯、清纯和甜津津的口感,这种感觉至今我仍有印象。

烧个汤,虽然烧的是个农家土菜,烹饪方法也比较简单。但正是这种简单,给了我更多的生活历练、生命滋养。