



有一种城市居住方式产生和形成于上海,也仅仅存在于上海,那就是我生活过20多年的石库门里弄。

2010年5月,“上海石库门里弄营造技艺”被列入国家级非物质文化遗产名录。列入遗产名录,表明岌岌可危,何况列入的只是营造技艺,而不是石库门建筑本身。城市瞬息万变,代价之一是石库门成片消失。

社会学家说,上海石库门里弄造就了一种新的现代都市居住生活方式,成为传统居住方式向现代转型和形成新的市民生活的重要一环。

艺术家说,石库门里弄是上海城市底色和城市追求,希冀走过百年、正从城市肌理中逐渐消失的石库门继续守望上海,梦想而已。

我家的石库门坐落在市中心,是中期石库门的代表作,高大敞亮,花岗石砌成的门框,门楣上是罗马式浮雕,乌黑的两扇木门,门上是两个铜环。放学回家,如果门关着,我就敲铜环,在天井里忙碌的阿姨就会给我开门,阿姨不在,我就扬起脖子朝楼上自己家窗口喊,奶奶就会扔下大门钥匙。

我们那里有好几排石库门,我家所在的那幢离弄堂口最近,前门进后出门,是到后面几排石库门去的捷径,所以,大门常开

着,因为一幢楼里有好几位老人,也就没有发生过失窃的事。

没住过石库门的人,是不会理解住在里面人的甘苦的,一份上海自助攻略里这样说:“里弄是上海最浪漫、最能够触动人心的人性化都市景观。”简直是讽刺。

上世纪二三十年代,我爷爷奶奶从浙江绍兴老家来上海创业,日子好过一点了,就从二房东手里租下了这幢石库门,和另外一家合住,两家都只有三四口人,像一家人一样亲热。就因为舍不得离开这样的近邻,爷爷奶奶忍受着没有卫生设施的不便,做饭要到楼下,两位奶奶每天一起做饭,说说笑笑,日子过得很平静。

后来,石库门里住进了8户人家,他们的子女又纷纷搭阁楼结婚成家生子,一幢本该住一户人家的石库门一下住进几十口人,其拥挤逼仄可想而知,没有丝毫舒适可言,更别提人应该住得体面而有尊严了。这就是石库门里的真相。

一家凶悍的恶邻寻衅滋事,硬是赶走了和奶奶相濡以沫几十年的邻家奶奶。奶奶带着我去看已搬到淮海路洋房的邻家奶奶,她家有钢窗、打蜡地板、卫生间,但少了老姐妹的陪伴,白天邻家奶奶连个讲话的人也没有,很快她就去世了。

大学毕业后,我也离开了石库门去北京

芭沙苗寨：



芭沙村是一个奇特的,充满久远传统乡情的苗族村寨,这里的村民保留着明清时期的生活习俗和服装服饰。

芭沙的寨子建在山上,依坡就势搭起富有民族特色的木制杆栏式吊脚楼,从高处望去,已经生满绿色青苔的树皮房顶鳞次栉比。屋顶没有烟囱,冬日的中午,家家屋顶上蒸出缈缈的青烟,那是柴烟和蒸汽的混合物,淡淡的青雾如同白色的丝绒,暖暖地盖在寨子之上,温馨宁静。

贵州省从江县芭沙村共5个寨子、16个村民组,371户人家住着2061口人。村子虽然就在321国道的边上,然而这里的苗族村民却保留着明清时期的生活习俗和服装服饰。发髻、火枪和古树,是这里的“三大宝”。

走进芭沙苗寨,有如置身于古远的原始部落,时间隧道瞬间将人们拉回到数百年前,村民们穿着土法染制的民族服装,深蓝紫色泛着光。女子身穿大襟的上衣,下穿百褶短裙,扎绑腿,项上戴着粗大的银环。男人身着清服,梳着小辮,头挽发髻,腰间别着砍刀,肩头挎着猎枪,个个像武士,从眸子里都透出自信。

芭沙村在井冈山下,虽寂静却不孤闭。

“窗明几净室空虚,尽道幽人一事无。莫道幽人无一事,汲泉承露养菖蒲。”曾有诗这样写道。那时我还在读中文系,只知道每逢端午时节,左邻右舍便会悬菖蒲、艾叶于门窗,以祛避邪疫——这属于江南人家保持至今的习俗。但是,菖蒲跳出世俗之外,还有这样一份文人的诗意,我倒并不曾知晓,也就诧异。

后来参加工作,陪北京来的客人采风井冈山,提起胡锦涛同志到过的村庄,便携了伴而来。井冈山,厦坪,菖蒲古村——多好听的名字!客人兴致很高,围了一圈在古樟树底下,听村书记讲述当时情形,更有甚者,欣然吟起了诗:你来了,燃起了爆竹;你走了,留下了温暖……

我离开了他们,一个人慢慢走着,细数地上铺的青砖,干净一如背后的山黛。朴拙的屋子,一排排静谧,不曾诉说荣耀,却在无声中颌首微笑。水声潺潺,只见道旁池子里的

百年石库门,还能继续守望上海吗?

□ 沈则瑾



工作,等我回上海时,发现老邻居搬走了一大半。弄堂口沿马路是条著名的五金街,很多人家将房间租给开店的外地人,房间里货堆得碰到天花板,人就在货中间睡觉。剩下的邻居告诉我,只要有人来弄堂里测量,大家就会放鞭炮,觉得拆迁有望了。

我因为工作关系经常在上海各处采访,

对老家拆迁的事非常上心,但来自区规划部门的消息是,那一片与苏州河只隔一条马路,被列入苏州河沿岸,归市里统筹规划。换句话说,拆迁遥遥无期了。

我希望上海的高楼大厦间还有保存下来的石库门里弄,让人有怀旧的所在,但不希望如“新天地”一样,只保留一个壳、一个符号。没有了原住民的石库门,是没有魂的空屋子。

我也希望石库门如“田子坊”,旅游者在里面泡吧喝咖啡闲逛,看门里的老太太晒太阳择菜。商业味太浓,居民生活易受打扰,但成了创意园区的“田子坊”,至少不会被夷为平地;

我更希望上海的石库门能如“步高里”,由有关部门进行保护与修缮,对卫生、外墙、电线等进行改造,建筑风格及街区风貌不变,居住功能也不变,是原生态的石库门。

这其实是上海对石库门建筑的历史街区、老建筑采取的发掘、保护、传承及开发的3种主要模式。听上去很美,却没有什借鉴意义,石库门是给人住的,成了商业区,终究不是真正的石库门了,至于如“步高里”这般,谁来投资?听说过“谁投资谁受益”这句话吧,没有谁愿意光投资不受益的,政府投资,显然投多少进去都不会够。

石库门都是近百年的建筑了,近几十年里又过度使用,大都已破破烂烂,很多甚至是

个生命的诞生种下一棵树,寓意生命的开始。当这个人死了,寨子中的人会把这棵陪伴其一起长大的树,砍下来做成棺材,裹着遗体埋在密林深处的泥土里,再在上面种上一棵小树。没有坟头,没有墓碑,只有这么一棵长青的树,象征着生命还在延续。在芭沙,一棵树就是一个灵魂,越是古老的树就越有神性。

数百年过去了,昔日风俗依旧,仿佛历史已在此处停留。芭沙有吃新节、芦笙节、映山红节等节日,有斗牛、吃相思、荡秋千、跳芦笙、镰刀剃头等风俗,有奇特的竹编饭盒、精美的手工钢制针盒、刺绣猎袋、牛角火药筒等民间工艺品。芦笙节规模盛大,人山人海,芦笙对赛时,姑娘盛装助威,小伙吹起芦笙粗犷、奔放,尽显古朴本色。芭沙苗寨距县城仅7公里,一条公路从寨前通过,交通的便利给这个苗寨带去了现代文明。几乎家家户户都有电视机,有的开起了小店铺,有的到沿海城市打工,赚了几十万元,成了小老板。苗寨的小学校也盖起来了,教室里不时传来孩子们琅琅的读书声。

远古的芭沙早就懂得与大自然和谐相处,他们与每一棵树对话,与每一条河交流,与每一座山拥抱。绿色的田野,丰富的植被,是他们的杰作。

离开芭沙时,我站在村寨的高处,放眼望去,芭沙在雨中更加显得清新、宁静,雨打芭蕉的景象,让人感受到天人合一,万物一体的和谐境界。

每一个芭沙人出生后,其父母就会为这

麓口,这产出来的山葡萄也就分外甘甜。清风徐来,远处白鹭横山,近处游客闲语,椅下水声淙淙,风摇叶动,果香四溢,顿觉满足。脚边岸上开满了各种不知名的野花,灿烂无比,绚丽如彩霞。都说一个村里有水流过,便灵动了,极是。

依依不舍离开,村头路口处赫然是井冈山的标志性建筑“井冈红旗”,昂扬的旗帜,在蔚蓝无际的天空中伸展开去,让伫立底下的我们心生敬畏,又多了很多坚定和美好。天空里的云,被这一蓝天一红旗衬托得更白了,像极了菖蒲濯洗净的根。车子开远了,终是还要来的。

你有没有到过菖蒲?



食冷面享长夏

□ 刘学刚

夏食冷面,是饮食的智慧,体现着人们在生活细节上对苦夏所作出的从容不迫的应对。

夏天,烈日炎炎,暑气重重,美食进补亦为避暑之妙方,热食凉吃为夏日食俗。夏天煮面是家常便饭。南方人煮食阳春面、菜熬面、肉丝面、油渣面,北方的主打面食则是打卤面和炸酱面。这些都叫冷面,俗称过水面。冷面热量低,纤维高,入口冰凉清爽,嚼着柔滑筋道,很有嚼头。讲究的人家用新汲的井水涮面,甚至还有更柔韧清鲜的口感层次出来。

麦收刚过,用新麦面擀的面条,吃起来最有味道,有汗水的腥咸,有田野的芳香,耕种与收获都在一碗面里。这碗面叫家常面,也叫手擀面,让人百吃不厌。温水和面,软硬合度,搁在面盆里,覆以盖垫,让面醒一会儿。取拳头大的一块面团,在案板上揉搓均匀,用擀杖擀成饼状,面饼将擀杖紧紧裹住,擀杖则把面饼用力向外推卷,展开,撒干面少许,再次裹紧,推卷,直至面片薄如柳叶。面片层层折叠成横的长条,竖刀细切,切好后,用手抖散,摊开,面条又细又长,还簌簌地落着白的扑粉,煞是好看。擀面的乐趣在那一卷一推之间,吃时一吸一嚼亦是韵味悠长。擀面是云卷云舒,吃面是细流涓涓,各臻其趣。如果想让面条更有魅力,可用鸡蛋液和面,吃起来满嘴香鲜,这款鸡蛋手擀面有着内里的美德的芳香。还有一款更有看相,通体窈窕,一袭绿裙尤为动人,叫绿面条。棒取野菜鲜果时蔬的汁液,以其和面,这些茎叶花果性味或温或凉,口感酥嫩,且清热解毒健胃养脾,绿的汁把长的面都变成一根根柔韧的细茎,盛在瓷碗里的分明是莽莽苍苍的绿野。

汉朝人食的汤饼是水煮面片,类似于刀切面。魏晋时,擀面杖的出现,让面条出落得柔细滑腻。隋唐人喜食冷面,不懈地探求更为丰富的口感层次。“青青槐叶,采掇付中厨。新面来近市,汁滓宛相俱。入鼎煮过熟,加餐愁欲无。碧鲜俱照箸,香饭兼苞芦。经齿冷于雪,劝人投此珠”,杜甫描述的槐叶冷淘面就是绿面条,槐叶捣汁和面,撸切煮捞,沥水,加熟油拌匀,置于冰窖或深井冷藏,俟食时取出,其味妙不可言。

夏天气温高,夏雨隔田坎,“夏至多吃面,出门防雷电”。冷面消暑是真,而那长长的面条犹如夏日之长昼,大地的美食深情呼应着天上的阳光,面条补虚损、益脾胃、避暑气,真的很像身体里的避雷针,让人安享长夏和风细雨之美。