

晚风·龙光塔

## 张园今昔谈

| 柯川 朱煜鹏 文 |

在十九世纪七十年代的上海,有一个叫格农的英国(一说法国)商人,从当时的上海农民手中买下二十多亩农田。当时的上海开埠不久,整个城市正急速扩张,这个外国商人看准了急速扩张的城市人口对住宅的需求。他以极快速度,在购得的农田上建起了一批住宅供出租、出售。几年之后的1882年,这个赚够了钱的商人,又把这块地连同房产一并卖给了一个叫张叔和的无锡人。这块地,按今天上海的地理位置看,位于南京西路之南,石门一路之西,绝对的市中心寸土寸金之地。

张叔和(1850—1919),无锡东门含锡桥人,清末民初著名实业家。担任过无锡振新纺织厂经理,曾出资六万元帮助荣氏兄弟在上海创办申新一厂。张叔和颇为独到的眼光无疑也看到了上海城市扩展中的商机,当他积累了一定的经济实力后,毅然从外国商人手中买下了那块地。买地之后,他既不建厂,也不搞房地产,竟别出心裁地建立了一个游乐园。在园内广植名花嘉木,筑起亭台楼阁,配以小桥流水。很快他就觉得,仅有的那点地不够用了,便继续买地扩充到七十多亩,并在扩大的游乐园里又建造了剧场、舞厅、餐厅、抛球馆(疑为保龄球)、照相馆等等。1885年,沪上第一家名为“味菴园”的花园式游乐场,正式免费对外开放。大概是“味菴园”太雅,难记又不顺口,所以上海人习惯把它叫“张家花园”,后来干脆就叫“张园”,一直沿用至今。

张园一经问世,游人如织。剧场里名角纷纷登台献艺,舞厅内俊男靓女翩翩起舞,园内还有一间电气屋,游人进屋必先敲响门铃蜂鸣器,一进屋各色灯具琳琅满目、闪烁诱人,电风扇在那时也是个新鲜玩意儿,有一台电动装置,这边是一排半个球滚动进去,那边连续滚出来的就是一个完整的球了,这些如今看来十分简单的电机驱动的东西,在那个许多上海人家

里还没有电灯的年代,是十分吸引人眼球的。为了招徕游客,张叔和频出新招,他真是怎么新奇怎么来,什么时尚搞什么。在园内一处叫“飞龙岛”的小山上,建了一条供游客乘坐的飞龙(疑为过山车),游客坐上飞龙,仿佛凭虚御风,飘飘欲仙。

在张园的中心位置,张叔和还按欧式风格建了一座取名“安凯第”的大洋房。这是座上下能容纳一千多人,功能多样的建筑。游客可在里面喝茶、进餐、宴乐、会友、议事、宣讲演说。史载辛亥前后,蔡元培等多次在此举行反清集会、演讲。孙中山去南京就任临时大总统途经上海时,上海各界举行的欢迎集会也在此举行。张园从1885年建成开放后的三十多年里,一直是上海华人社会最重要的公共活动场所。

斗转星移,世事更迭。张园这座曾经被誉为“上海各公私花园之冠”的沪上名园,从1919年园主人张叔和离世起,就逐渐衰落。张园的荣耀为后来兴起的“大世界”“哈同花园”所取代。

2022年,第五届中国国际进口博览会在上海举办。一家叫路威酩轩(Lvmh)集团的法国参展商第三次参加“进博会”,作为国际高端品牌行业的重要代表,他们这次参会确立的主题为“新连接,新链接,新联结”。他们除了参展、洽谈,更注重文化和理念的交流与宣传。他们的负责人在一场“与历史新联结”的主题对话中谈到了张园。他说:这座“海上第一名园”的前世今生如同星转月移,留下了上海城市更新的印记,也映照出上海开埠以来东西融合所形成的独特时尚魅力。他说到数年前上海世博会前后,上海城市更新进入3.0时代,对许多历史建筑修旧如旧,精工细活,成就显著,但是还缺乏赋予老建筑新生命的实际运营水准。不少花大力气修缮的老建筑,不是变成冷冰冰的博物馆,就是成了小众光顾的高级餐厅。而这次他们参与运作的张园项目改变了思路,

他们心目中的新张园不是一个只有硬砖冷瓦,与世隔绝的墙院,而是要成为能够为周边街区带来温度,为街头巷尾提供时尚,为都市生活增添魅力的建筑群落。他们将这样的构思称为:城市更新4.0。即以历史保护推进城市更新,以城市更新来完善历史保护,吸引国内外时尚行业参与其中。时尚和历史、今天和过去,张园的重生将在碰撞、沟通、交融中所展示的新功能、新面貌而日益受到关注。

如今,占新张园三分之一体量的张园西区已经揭幕,还有三分之二达4万平米的地面建筑和8万平米的地下建筑,将在未来三年内陆续建成,包括一个美术馆和一座剧场。张园西区一经揭幕,立马受到上海市民的热捧,许多赶时髦的年轻人纷至沓来,前往游览“打卡”。此地俨然成了上海新冒出来“网红地标”。

百年张园,在改革开放的时代大潮中,将迎来新的辉煌。

情趣·健康桥

## 毛豆结干

| 徐晨达 文 |

六舅公自家种的“牛踏扁”毛豆,今年喜获丰收,他老人家满怀欣喜,那天一大清早,就骑着电瓶车特地上门给我家赠送了二十斤鲜毛豆。我感谢之余也欣喜,又可以品尝毛豆这种田间美味了。

毛豆品种繁多,最受无锡本地居民欢迎的,非“牛踏扁”莫属。“牛踏扁”毛豆是无锡人历经几百年不断筛选和培育出的优良品种,因豆荚形状大而长,豆粒扁而平,一颗颗豆荚恰似被牛蹄踩扁了一样,故而得名;又因其豆粒颗粒饱满,煮熟之后口感软糯,咀嚼之后口齿留香,因而深受无锡百姓喜爱并被广泛种植。

母亲看着一大编织袋的毛豆,说道:“这么多毛豆来不及一下子吃完,不如制作成毛豆结干,晒干后放入玻璃瓶中可储存大半年,这样想吃的时候就能抓上一把,一来可杀杀馋虫当零嘴吃吃,二来不至于浪费。”我自然是连不迭地点头赞同。

对母亲来说,制作毛豆结干是秋天仅次于采摘柿子制作柿饼的第二紧要的大事。当天傍晚,父亲刚下班都被她指派去挑毛豆结,她特意叮嘱:“要细细地挑,将这一大袋还带着露水的毛豆结细细挑选一遍,干瘪的有蛀虫的都要挑选出来,只留下豆荚肥大饱满的,放到一边的竹筛里,挑不干净勿好个。”

父亲忙活了快一个小时,终于把二十斤毛豆都细细挑选了一遍,将坏的、瘪的、虫蛀的都挑了出来,余下的好的装入竹筛,母亲把竹筛连同毛豆都拿到水池上,拧开水龙头用清水反复冲洗了好几遍,洗去了泥土和杂质,控干水分之后一股脑倒入了一个大不锈钢盆之中。

制作的毛豆结干不入入味,关键在于腌制,如果只是单纯地将盐水焯毛豆晒干制作而成的毛豆结干,因为盐分没有完全浸入豆粒之中,晒干之后会寡淡无味,口感不佳。母亲将毛豆倒入不锈钢盆之中后,又倒入了一包精制碘盐,用手反复翻拌搅匀。腌制时间最好在十二小时以上,这样晒干而成的毛豆结干咸味儿才能浸入豆粒之中,越嚼越香。

“腌制个一晚上就差不多了,明早起来煮熟就可以了。”母亲拍了拍手上的盐粒,满意地说道。

第二天早上,母亲把已经充分吸收了盐卤的毛豆,分别倒入了两只高压锅中,在高压锅里加入清水,合上盖子放上煤气灶,打开阀门,大火蒸煮了起来。不一会儿高压锅排气孔之中就传出了“嗤嗤……嗤嗤……”的

声音。大火煮了10分钟左右,水煮毛豆独有的豆香味,就随着排气孔中排出的高压蒸汽而弥漫开来,守候在旁的我不禁使劲吸了吸鼻子,赞叹道:“好香啊,煮好后快让我先尝尝!”

母亲不紧不慢继续转中火焖煮5分钟,然后才关火。等到高压锅排完高压蒸汽,我迫不及待想去打开锅盖品尝刚出锅的水煮毛豆,不料却被母亲在手背上轻拍了一下,她笑骂道:“勿要心急,再让毛豆在锅里焖个一刻钟,这样毛豆荚一热一冷才会把盐水渗进去,豆粒才会入味,晒干的毛豆结干用牙咬下去才会有软糯不夹生的感觉。”

等了一刻钟,母亲方才允许打开两只高压锅盖,把两锅热气腾腾的盐水煮毛豆倒入竹筛里沥干水分,然后让父亲和我找来了两个家藏的大竹匾,将带着余温的毛豆荚均匀地铺满两个竹匾,拿到太阳底下暴晒。晒毛豆一定要看准天气,一次性晒足时长的毛豆结干才会清香入味保存时间才能长久。

竹匾里的毛豆结干随着晾晒时间的增加,味道也会发生变化。刚开始晾晒的时候,味道跟放凉了的水煮毛豆几乎一样,入口感觉湿漉漉软烂;如若天气晴好日照充足,那么晾晒一天下来的毛豆结干的口味是最好的,因为此时豆荚和豆粒表面的水分虽然已经收干,但豆粒内部仍旧是软的并保有一定的水分,豆粒在口中咀嚼时感觉软硬适中,鲜香入味,让人欲罢不能;如果是晾晒三天及以上的毛豆结干,那豆荚和豆粒就已经完全晒干脱水,变得硬邦邦好似铁蚕豆,需要一口好牙才能够驾驭得住,虽然吃起来有点费牙却也能保存一年而不坏。

晾晒在家门前大竹匾里的毛豆结干吸引了附近邻居和来往路人的注意,街坊四邻总有等不及完全晒透的人,路过的时候随手去竹匾里抓上几个来吃,母亲发现了也不以为意,反而热情地招呼邻居们来抓取品尝。全部毛豆结干晾晒了两天下来,倒是被母亲送出去了一半左右。余下的毛豆结干被母亲封存在玻璃瓶中,每有亲朋好友上门,母亲都会拿出一大把毛豆结干,搭配水果作为零食拼盘作为款待之用,咸香入味的毛豆结干,自然是收获了一片赞誉。

“金乡邻,银亲眷”是母亲一直挂在嘴边并反复教导我的一句话,小小的毛豆结干在母亲眼中不仅是解馋零食,更是她沟通四邻,以身作则教导我待人之道的佳品。



闲情

插画 戎锋