



插图/马 越

寻常人家的生活密码,就藏在晾晒的东西里。

# 新天地隔壁的居民在晒什么

星期日周刊记者 李欣欣 韩小妮



(欢迎关注星期日周刊微信号  
“上海市民生活指南”:SHerLife)

住在老房子里的人,对于晾晒这件事,有一种特别的热忱。

好不容易结束了“百年一遇”的持续阴雨,趁着日头还没有毒起来,仿佛必须晒些什么,才算安心。

于是,阳光和煦的四月天里,衣服被单,球鞋棉鞋,陈皮笋干,茶叶草药……一股脑地出现在顺昌路上各种意想不到的角落里享受着阳光。

而寻常人家的生活密码,就藏在这些晾晒的东西里。

## 水产店门口晒着防水套鞋

自从老菜场唐家湾拆掉以后,顺昌路两边卖鱼虾蔬菜的小店越来越多了。

“惠民水产店”门口,一双黑面红底的套鞋翻出抓绒内胆,就像是兔子耷拉着的长耳朵,晾晒在太阳底下。

店老板告诉我们,做鱼虾生意,一年四季都得穿防水套鞋。“今天天气好,拿出来晒晒,等天热就要换那种单层的了。”他说。

几年前,老板夫妇跟随亲戚到上海来做水产生意。他每天套鞋不离脚,凌晨两点到御桥的农贸市场批发鱼虾,早上六点开店售卖。

把店开在顺昌路上,天天要和与生活经验丰富、眼光毒辣的阿姨爷叔打交道。

“客人大多是附近弄堂里的老人,东西要好、价钱又要便宜,所以生意不好做。”上海多江浙移民,老板说,看客人喜欢买什么,大致可以知道他们籍贯在哪里。“比如从江苏来的,喜欢吃鲈鱼、河虾等海鲜;从浙江来的,喜欢黄鱼、鳊鱼等海鲜。”

大约是看中了顺昌路上时光倒流的气氛,经常有电影、电视剧组来这里取景。老板说,他的小店也经常入镜呢。

## 用了几十年的国民被单

我们和水产店老板闲聊着,头顶突然伸出一床粉红色的“国民被单”。

看到二楼拿“丫叉头”的老先生,我们向他挥了挥手,提出大胆而无厘头的请求:“我们想去您家看看被单可以吗?”

没想到老先生竟一口答应:“不要紧,你来看好味!”“你欢喜拍照片就拍好味,无所谓呢呀,大白天呀!”

老先生姓唐,今年七十多岁了。他说,被单是在顺昌路上的红岭百货商店买的。“交关辰光了,十几年有了。”

这间房间朝西,大约只有20个平方。唐先生说:“我搬过来廿年了。赶上‘末班车’,阿拉娘单位分房分过来的。本来还要小,在巨鹿路瑞金路,现在拆掉了。”

这里房龄有80年了。“阿拉实事求是讲,此地买物事(东西)方便,交通也老方便,就是房子质量太差了。”他说,“房管所也管得蛮好,经常来检查。但是建筑辰光长了,应该拆脱了。”

虽然住房条件不算优越,小屋却不乏生活的情趣。墙上挂着一幅小画,临窗的餐桌上铺着钩花台布。

花瓶里的富贵竹养得郁郁葱葱,他说:“便宜来今的,一支只要1块5角,好白相呀!”

我们问他道别,沿着幽暗狭窄的楼梯拾级而下的时候,只听他在后面不停叮嘱:“当心,慢点噢!慢点,慢点,走慢点!”

听到我们走到楼下了,唐先生还不忘再说一句:“再会噢!”

这是老上海人的待客之道。顺昌路真正迷人的地方不在于马路本身,而是那些写着“祥顺里”、“树德里”、“敬业里”的弄堂深处。

你只要甩开马路,随便找条弄堂拐进去,会发现里面四通八达,别有洞天。

坐在外面晒太阳的阿婆,对于闯入这里的陌生面孔已经见怪不怪了:“你来看看老房子呀?看侬腔调看得出来!”

弄堂里因地制宜,晾晒着各种鞋袜被单。我们指着一床国民被单问:“这个用了多少年啦?”

“这辰光长喽!”晾晒的阿姨说,“从我结婚用到现在。老早结婚辰光要准备老多咪,八条被头八条床单……”

她转头问在弄堂里洗碗的老公:“依讲,阿拉结婚多少年啦?”

老公笑笑说:“女儿几岁嘛,就有多少年了呀——38年咪!”

我们夸被单依旧如新,阿姨一得意,传授了生活秘诀:“关键是要勤汰。假使依盖了老霉霉了再汰,老底子用板刷的,这一刷不是容易坏嘛?”

“我洗衣机天天用呢。”她指指老公,“男人家衣裳有‘油蒿气’,我嫌鄙,要天天汰呢!”

## 佬佬胚爷叔晒小黄鱼

一排架在晾衣架上的小黄鱼,成功地引起了我们的注意。



阿姨爷叔悠闲地聊着天,头顶上是邻居们晾晒的各种被单衣物。 /晨报首席记者 杨眉 摄



一盒笋干静静地躺在一家小店门口,沐浴着顺昌路上的阳光。 /晨报首席记者 杨眉 摄

“这个大概是‘小排骨’阿弟晾的吧。”见我们问起,弄堂里的阿姨揣测说。

这时,只见斜对面的大门打开一条缝,一个老爷叔探出头来,“认领”了小黄鱼。

“我佬佬胚(形容嘴馋)呀,就是欢喜吃。”他开门见山说,“你是上海人伐?讲‘佬佬胚’你晓得得呀!”

老爷叔姓陈,祖籍浙江宁波,所以酷爱海鲜。

和我们聊天的时候,他的身体一直在往进门的方向摇晃着,仿佛随时要遁入其中。可是一双脚却又坚定地粘在地上,忍不住跟我们聊了不少“吃经”。

“烧菜是一门艺术。要掌握三个原则:原料新鲜,咸淡适中,火候恰到好处。”老爷叔郑重地讲起了“沪普”,“小黄鱼最好要选东海的,生长环境不同,它的口感完全不一样。”

“怎么分辨啊?”我们适时提问。

“它的肚子这边像戴了只金戒指,蜡黄蜡黄的。”老爷叔的语气由衷地为东海小黄鱼感到骄傲。

讲起自己这几尾小黄鱼,他说:“今天这种天特别好,有风,晾个两三个钟头就好吃了。”

“你可以清蒸,可以红烧,也可以干煎。清蒸嘛,蒸个6分钟就可以了,时间太长,肉就老了。”

他习惯早上吃小黄鱼过泡饭,不过作为一个“吃货”,他说:“第一选择是一边吃一边煎。摆在油里煎,就像肯德基一样,刚刚出锅的辰光外脆里嫩,这是最好的!”

## 自己店里晒笋干

从宛如迷宫的弄堂里钻出来,重新回到

顺昌路的街面上。各种琳琅满目的小店次第跳入眼帘,店招上印着大大的“毛巾”、“成人纸尿裤”等字眼。

这些店共同的特色是店小东西多,商品堆到天花板,分分钟快要像洪水般泛滥到马路上来。这样一来,其中有家袜子专卖店就显得格外克制了,商品摆得清爽松弛。

店门口,一只装满笋干的纸盒,搁在黑色电瓶车上。颜色略显暗黄的春笋被削成了条形,在阳光的照射下,笋的表面微微皱起,让人垂涎欲滴。

“这是谁家晒的笋干啊?”我们问。

“伐晓得呀,我问问看噢!”店里埋头吃着午饭的平头爷叔跳起来,跑到隔壁的服装店里询问,店家之间就像老邻居一样熟稔。

问了一圈才搞明白,笋干是自家店里晒的。“我是老板的亲戚,临时帮忙顶顶班。”他解释说,“这笋大概是老板清明节从安徽老家拿过来的。喏,还有土鸡。”

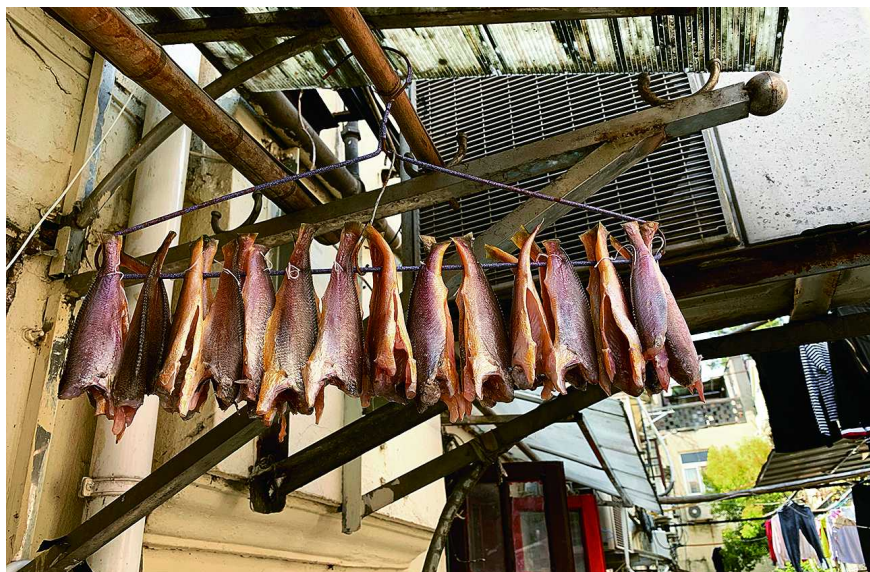
他从柜台里捧出一个蓝色塑料袋,土鸡伸出一只鸡爪,仿佛在向我们招手。

爷叔说,老板到附近的超市里做兼职去了。“现在小店生意难做呀,马上要被网络消灭喽!”

爷叔住在董家渡,但对顺昌路很熟悉。“此地老早叫‘小淮海路’。”他说,“老早淮海路闹猛的地方只有老小一段,挨下来就是此地闹猛了。”

“但是现在两样了,等此地全部拆光了,就没花头了……”

顺昌路上的烟火气,和旁边时尚摩登的新天地,形成一种“反差萌”,谁又能说得清,到底哪种更“海派”呢?



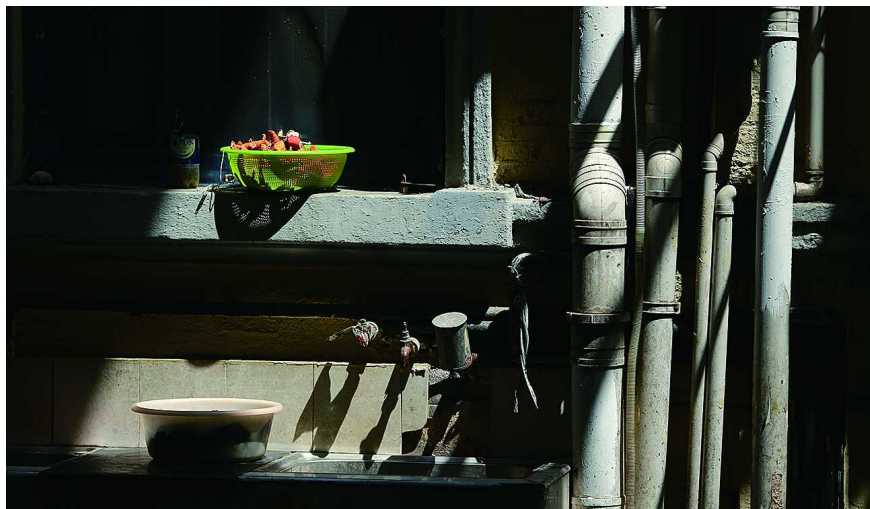
在一堆晾晒的衣物中,我们发现了一排小黄鱼整齐地架在衣架上。 /晨报记者 韩小妮 摄



一双加绒套鞋晾晒在水产店门口,像是兔子耷拉着两只长耳朵。 /晨报记者 韩小妮 摄



顺昌路上因地制宜,各处都可以用来晾晒。 /晨报首席记者 杨眉 摄



各种东西都可以晾晒 /晨报首席记者 杨眉 摄