

一棵青菜的新春旅程



年味是什么？它不像节气那般遵循着宇宙的恒定规律和大自然的固有变化，以一种外在的、客观的形式加之于人。年味是奇妙的，仿佛冬季大地上丝丝缕缕的寒意，悄无声息地一天天变得越发簇密、越发深浓。对于新场古镇附近的居民来说，捧起那碗南山寺用杂粮和“新场青”熬成的腊八粥时，便在朦朦胧胧的热气中看到了年。

这年味究竟是怎样不声不响缓缓蔓延又日日加深的呢？或许是从邻里乡亲交谈中越来越多出现的“过年”，或许是开始盘算如何购置新衣、装点房舍、筹办年货那刻起。而对于新场古镇居民来说，年味或许是从一棵棵经历霜打后，逐渐软糯的青菜开始……

青年报实习生 孙思毓 记者 郭佳杰



从田间走上餐桌

一棵交了桃花运的菜



上，无论放多少大鱼大肉，总要有盆‘新场青’的，这菜吃着清爽，可以清清口，颜色也漂亮。”

这种叫“新场青”的菜，俗称“矮脚青”。根据《新场镇志》记录，这种青菜植株矮且紧凑，具有较强的耐寒性，特别适宜秋冬季栽培。冬天桃树落叶了，每棵桃树下大概有4米见方的空地是闲置的，所以当地人就随手撒下种子，等着“矮脚青”长出来。闲暇之时，他们便前往地里采摘。采下的青菜，会有菜贩子前来收购，量少的则由他们自行拿到街上售卖。

王峰觉得，桃树下种出来的这些青菜，是极具当地文化特色的农作物。2019年，在广告圈摸爬滚打多年后，热爱艺术创作的文艺青年王峰辞职了。他从市区搬到田间地头，在新南村安了家，从此与“新场青”结缘。在合作社的桃园内，“新场青”簇拥而生，经霜打后，口感更为细腻鲜美。它不仅是周围居民餐桌上的常客，更是古镇冬日里的一抹生机。

这份触动加之广告人的敏锐，让准备尝试农创的王峰打起了这些青菜的“主意”。了解“新场青”的历史后，王峰为“新场青”写了自传，结合新场的桃源

特色，便有了“一棵交了桃花运的菜”。有漫画功底的他在“新场青”专属礼盒上绘制了图案，并写上了“来自新场，桃树下生长”，发往各地买家。他还在洪西街开了一家“矮脚先生包子铺”，主打用当地青菜做的净素包子。

由于是冬季生长的作物，每日清晨“新场青”上还结着霜，这时候收菜会带着水汽回去，不利于储存。因此，74岁的唐阿婆每天下午才会去桃树下收菜，少的带回家自己吃，多的就装在塑料袋里，拎着去古镇卖。在新场古镇的街头巷尾，像唐阿婆这样的卖菜老人并不少见。他们手上带的作物也不多，往往只有几袋子，似乎只是顺手而为，消遣时间。菜价也极其便宜，一斤只要八毛到一元，满满的两袋青菜也只需要三元。“卖菜赚不了多少钱，但每天能和街坊邻居聊聊天，日子过得充实。”唐阿婆说。

对于唐阿婆这样居住在古镇周围的老年人来说，“新场青”不仅是餐桌上的食材来源，更是一种无声的陪伴。地里的青菜一天天长高，古镇一日日热闹起来，仿佛在告诉他们，生活总是这样充满盼头。唐阿婆说，“每天看着这些青菜，就觉得日子有盼头。它们不仅是菜，更是我们这些老人的朋友。”

当时光流过腊月这条河，一点点驶向年底，这些“新场青”也在一次次霜打中逐渐甜糯细腻起来。除了基本款的炒青菜、香菇菜心外，最常见的菜泡饭、菜馒头、菜饭都把这棵“新场青”当成了默认食材。

清晨，当第一缕阳光洒在新场古镇的青石板路上，李阿姨已经开始忙碌起来。“新场青”切碎，咸肉切块，洗米，杀鱼，腌鱼，再用棉线一条条串起。早上九点多，她已经完成了昂刺鱼菜饭的所有食材准备，等着上灶做饭。这家昂刺鱼菜饭店用的还是传统的土灶，烟火在上面刻下了时光的痕迹，不知究竟历经了多少个新春。

这份看似简单的菜饭也深藏门道，两小时的等待，李阿姨要靠经验把握开盖的时间，均匀地翻炒菜饭，其间稍有不慎就会糊锅。中午11点，一份油润喷香的昂刺鱼菜饭准时出炉，米粒间的青菜碎依然翠绿。

“白鱼青菜桃花饭，不识忧愁过一

生。”这家坐落在“新风蜜露”水蜜桃产地——新场古镇的昂刺鱼菜饭店已经开了近十年，来自新场本地的稻米、青菜和鱼肉一起，构成了一份土生土长的菜饭。店里没有菜单，只卖昂刺鱼菜饭套餐，一份菜饭，一份锅巴，一块扎肉，一小碟酱菜和一碗汤，来客依然络绎不绝。让店长薛婷印象最深刻的是，一位晚上11点启程从浙江杭州骑自行车来的伯伯。他是那天的第一个客人，“因为我们这边骑车的客人也蛮多的，当时也没有太在意，随口问了一句，没想到他是从杭州来的。他吃了一大碗饭，还有点意犹未尽，我说要不要给你添一点，那叔叔说‘够了够了，很好很好’，吃完便走了。”忆及此，店长薛婷既敬佩又欣慰这一份小小菜饭的莫大吸引力。除了这些远道而来的客人，还有不少常来的老顾客，有每周从市区赶来的年轻夫妻，有每次来总是堂食一份、外带一份的爷叔……

一份菜饭，是远道而来的客人心中

挂念的味道，也是街坊邻居的暖心一餐。饭店的邻居里有一位老奶奶，她的眼睛因为糖尿病的缘故看不太清。有的时候自己不做饭了，就上这里来吃一口。“我觉得老了以后就很不舒服，尤其是生病的时候。前段时间她的手受伤了，一直没好，不能做饭，我说你就来这边吃一口吧。很长一段时间里，她每隔两三天便来我们这边吃一顿。”薛婷分享道，“因为她眼睛看不太见，我每次扶她进来，都让她先坐，然后再把饭端到她面前。担心她看不清，会跟她说哪里是饭，哪里是肉，哪里是汤。等她吃完，我再扶她出去。”

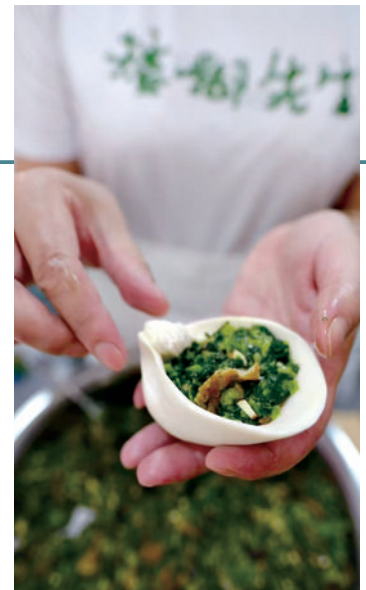
这里的每一份菜饭，不仅是味蕾的享受，更是心灵的慰藉。古镇的烟火气，街坊邻里的温情，仍在这座古韵悠然的小镇绵延。无论是手拎“新场青”的付阿姨，精心烹制菜饭的李阿姨，还是耐心照顾每一位顾客的薛婷，都将怀揣着对生活的热爱步入新的一年。



饭店后厨里，李阿姨正在为昂刺鱼菜饭备菜。



青年报实习生 孙思毓 记者 郭佳杰 摄



“新场青”已经成了当地美食用料的不二之选。图为店家制作菜包。

本版除署名外均为受访者供图

在新场古镇的巷陌间，人头攒动，大抵受到了要把年过好那股子高涨的生活热情的传染，来往的人群总带着些年货，或手上捧着，或手中拎着，或小推车拉着。这些年货，无论是吃的、玩的、看的、使的，全都火红碧绿鲜黄，亮堂堂的，生活好像一下子点满灯。其中，最

常见的一种，是一袋袋碧绿的青菜。人群中，家住康桥镇的付阿姨拎着两袋青菜，在新场古镇的街道上穿梭，那是她“心心念念”的“新场青”。一棵寻常的青菜缘何让人如此挂念？“这个季节，经过霜打之后，这种青菜的口感最是甜糯。”付阿姨解释道，“新年餐桌

十三牌楼九环龙，小小新场赛苏州

一棵棵“新场青”在这片土地生长时，一定是从中汲取了这片古镇的某种气质，不然怎会拥有如此相似的精神。这座有着“十三牌楼九环龙，小小新场赛苏州”美誉的古镇，位于上海浦东新区，是一个曾以盐繁荣的千年古镇，也是古时浦东平原上的第一大镇。后因盐场变迁以及战乱等变化，新场几经兴衰，如同“新场青”般历经霜打，变得越发细腻、质朴、亲切。古镇上雕刻精致的一座座石拱桥，傍水而筑的明清古宅院及高耸的石驳岸等皆是往昔见证。

新场古镇大致可以分为北、中、南三段，以“最小影响，最大尊重”的申遗原则，想方设法做细北部“烟火气”、做精中部“文艺范”、做实南部“高雅风”，以提升新场古镇整体功能与品质。这种“前店后居跨水为园”的格局，是整个新场古镇迥异于其他水乡古镇的特有形态。



古镇游走



北段商铺鳞次栉比，鸡汤豆花、海棠糕、腊肉、炒货……炊烟袅袅，香雾缭绕，烟火气十足，勾起舌尖上的记忆，编织出味觉上的年味。沿着主干道走走停停，在“第一楼”茶园可以俯瞰河景，打卡电影《色·戒》的取景地。出楼右拐，即是洪福桥。洪福桥始建于明代，原为石拱桥，是古镇历史上重要的环龙桥之一。站在熙熙攘攘的桥上一眼望去，对面与之平行的传统民居建筑一览无遗，桥下两侧依稀可见的马鞍水桥则随着河流的远去消失在视野中。

而向南不过数百米就来到了新场古镇最美丽的地段——中段。庭院深深的老宅、浓荫掩映的市河、勾连宅院的私桥、风格各异的水园、原生态的田园果林……无不折射出古镇独特的韵味。白墙、黛瓦、雕花门窗，古镇老宅的风味油然而生，摇椅、慢槽、三两行人，生活气息渐浓。

著名古城保护专家阮仪三在20世纪80年代末曾到新场古镇踏察过这里，回去之后，老先生在《新场古镇》一

书的序言中写道：“（我）真的被它的风貌所迷住了，特别是新场大街后市河那一段的布局形态……这就是当年乡镇上小康之家安逸恬静的生活写照。我在后市河边徜徉，看着一座座小桥，一个个水埠，老民居斑驳的墙头上开着老式的木窗，一层两层，瓦屋顶、马头墙边是花园和菜园，春去秋来，细柳拂水，花木争辉。”

如今这条河边也增添了一些新气息。在初次邂逅这条河时，高惠里和翁燕敏就被深深吸引了。于是，去年11月，一家古朴雅致的后市茶舍在这条河边悄然开业。开业仅3个月，就吸引了来自美国、马来西亚等国外游客前来体验茶文化。同样被这条河吸引的，还有已经退休的葛和建先生。小时候，他常被父母带着来到这座古镇，这条河给他留下了深刻的印象。机缘巧合下，他在这条河边开起了一家主打无火厨房的邦家小厨，既是觉得这种低碳的方式与古镇生活契合，又是为了不使用明火，更好地保护古镇的木质建筑。

在新场古镇南段，林立着的众多展馆一向是相当惹人注目的风景：中国锣鼓书艺术馆、历史文化陈列馆及在建的江南丝竹保护传承基地皆为大众熟知。这也是新场镇非遗保护工作的缩影。

新场，一座因盐而成、因盐而兴的

“活着”的古镇，这里不仅有古韵盎然的拱桥、牌坊等江南景致，有原住民和游客友好共享的自然空间，也是一个非物质文化遗产的“聚宝盆”。锣鼓书、浦东派琵琶、江南丝竹、卖盐茶、灶花……它们是新场繁华的见证者，也是值得珍藏的文化记忆。

在新场，现有被列入各级非物质文化遗产名录的项目有10项，其中锣鼓书、浦东派琵琶2项为国家级非遗代表性项目。早在2011年、2014年，新场镇两度被当时的文化部命名为中国民间文化艺术之乡（锣鼓书）。在中国锣鼓书艺术馆里，叮叮当当的锣鼓声和谈敬德先生中气十足的声音萦绕耳畔，薛婷一边介绍锣鼓书，一边感慨这位如今已经82岁的老人近几年仍在继续创作。除了老一辈的坚守，每年还有新鲜血液的流入。附近的中小学生会来到这里开展锣鼓书学习，并参加文艺汇演。可惜的是始终坚守下去的人并不多，锣鼓书的传承仍然急需像谈敬德老先生那样的创作型人才。

