

在
现场

□ 潘真

又见陈古魁，是在他家里的工作室，满坑满谷的瓷瓶、雕塑中间。“去景德镇，一大早出发，我一口气开300公里，”他说话还是中气十足，“开车子精神好，坐车子才会睡着！”

面前的数十个瓷瓶，不少是150件、200件的大器，色彩斑斓又不失雅致，花草蔬果鱼虫呼之欲出。陈古魁说，这些都是疫情中新创作的。

以前的作品呢？200个左右（含雕塑），被龙现代艺术馆打包收购了。那么多宝贝一下子送出去，不心疼么？身为上海博物馆瓷器鉴定专家的陈太太心疼不已；陈先生却说：“物质不灭，美术馆保管比我自家保管要好！”好在，另一批由私人藏家逐年收藏积累的，结集出版了，赶8月的上海书展……

每次见陈古魁，都会被他乘风破浪的激情打动，以至于忘了他的年龄。

记得初见，在上海政协。作为政协委员，陈古魁参政议政，发言一针见血，有批评、有建议，没有一句废话。他当时的职场身份，是雕塑家、上海油画雕塑院院长。

某年新疆笔会。接待方重点服侍一位白发苍苍的画家，老先生短，全不把陈古魁归在老画家之列。我等看了偷乐：明明陈才是此行最年长的画家嘛！新疆归来，在他油雕院的工作室，我讶异于他的画风大变——神木园苍劲的古树、沿途厚重

又见陈古魁

的山体，到了他笔下，不渲染、不留白，平面、线条构筑起密密匝匝的黑白世界，极具视觉冲击力。

上海美专科班出身的陈古魁，当年因素描扎实、身体好，外加无力负担油画开销，而选择了雕塑。毕业后，与美专的老师吴大羽、周碧初、张隆基、张充仁、俞云阶等一起进入上海油画雕塑创作室。做了一辈子雕塑，他的大名与上海博物馆石兽群雕、上海图书馆《上下五千年》巨型浮雕、上海龙华烈士陵园纪念碑及小泽征尔、刘海粟等诸多名人像相连。

不过，早年的国画情结绵延不绝，近年又于瓷器上拓展出一片新天地。退休后有六年半，陈古魁上午在油雕院画水墨，下午驱车到相距10公里的冷窑画瓷器；后转赴景德镇创作，每年一两次。眼下，他宅家画瓷，每天上午、下午、晚上三个单位时间，沉溺其中。

不同于景德镇人和许多玩票的画家，他并非换个地方画画以谋利，而是寓研究于白相中——以西洋画理念、复合材料，画釉彩，体会窑变不可捉摸的“失控又不失控”，把“装饰大写意”发挥得淋漓尽致。不单画瓷讲得出道道，他还不满足于传统的器型，经常自行设计画好图纸，微信发过去，请景德镇师傅依样拉坯，快递

到家，画完快递去景德镇烧，再快递回来。疫情下这半年，已烧了三窑。怪不得，他到哪个窑哪个窑就旺呢！

喜欢边画边听新闻，陈古魁可不是两耳不闻窗外事的艺术家。担任上海文史馆馆员后，他继续结合专业领域的问题提建议——

“我反对用纳税人的钱设私人美术馆。现在有的私人美术馆里面空空荡荡，其实可以改成综合馆，把许多艺术家的精品放进去，上海文艺才繁荣嘛。”

“大师，需要经过历史淘洗、专家论证。当代人不要瞎捧，哪有那么多大师！”



水乡(水彩) 陈希旦 作

好
家风点
一
桌
『
三
面
宴
』

□ 丁汀

何谓“三面宴”？无非就是“场面、情面、体面”之简称。这是农耕底色的中国餐饮文化具有典型文明意义的标志性境界。

大凡吾国百姓均知，“民以食为天”，所有的固定节庆乃至生造故设的五花八门节日，无不以吃为欢了。既然已将人本能的吃食顶格到了天，还有啥能比吃来得重要呢？纵观历史，无吃不欢；横切眼下，一年四季节节连绵，依然是吃翻加上了嗨翻而已。

诚然，吃——对一个人的兴奋刺激度最高，所有的感官被唤醒。人类只有吃饱喝足了，才能开展别的活动呀。于是，历史演变出了“三面宴”，也渐渐地成了一种规矩和标准，被更多的人所接受。

而如何点好一桌“三面宴”？富豪无需担忧：叠盆累碗，尽显“三面”之外的溢出效应，付钱即可；难的是精打细算的老百姓。

其实，点好一桌“三面宴”，无论贫富均可做到，只是要把握些许饮食常识而已。好在，本人积累了一些自以为是的道道，与各位分享、探讨。

首先，数量把控。以每人一个菜为基准，加上汤、主食点心、水果等物，基本可以满足一般需求。据权威资料反映，男性每顿总食量为1~1.5斤，女性为0.8~1.2斤；所以，餐馆以此为依据，对每个菜的分量也有标准，一般冷盘3两以内，热菜半斤至8两，全鸡全鸭的大菜例外。据此，得出每人一菜的基准，是比较合理的，当然，特殊情况除外。

其次，掌控品种。点菜前，主人除了要出一道尊重客人的问答题“哪位有忌口的尽管提？”之外，还得迅速观察客人男女比例，以便为成功点菜做到心里有底。点菜者不能仅以自己的口味、喜好来点菜。荤素搭配还比较好掌控，如果再懂一点蔬菜的时令季节、生长情况（大棚菜还是露天菜？“有机”还是“无公害”？）就更好。至于荤菜，得看店家进货渠道了。一般情况下，荤六素四（荤素混炒也可），各有所需。

再则，分两次点，尤其是菜易冷的冬季。即，假设是点一桌十个菜的宴席，那么，第一次先点六七七个，中菜热食口味最佳；待宴过半小时，再补上新菜，又热又有新鲜感，客人再悦，汤菜此刻可以上。如此二步法，能将宴请的愉悦氛围效果大大提升。然而，店家一般不会喜欢你这种二步法，怕麻烦，所以，建议你订桌不预先点菜，而是到现场再点。不然，店家追求快速上菜没啥错，冬季菜易冷，最多给你回锅就是啦。

最后，价格感觉：合算。上海人的请客心理预期，既讲究面子光鲜，又要价格实惠，没错的。但是，不少家庭主妇习惯将餐店的菜价与菜场比，这是要不得的误区，因为这是两种完全不同业态的成品形式。如果了解了饭店菜价的毛利在50%~60%，净利仅在5%左右的恒定规律之后（至于为什么，是另一个话题），食客或许就应该理解店家各种成本的构成了。毕竟，饭店不是你的家厨。

眼下，国家大力反对餐饮浪费，是一次餐饮观念的革命。饮食毕竟就是人类延续生命的一个环节，在目前富裕城市用餐过量的境况下，提倡节约，提倡饮食多样化的方向是具有前瞻性的。于是，逢年过节点好一桌“三面宴”就显得尤为重要了。

老
有所
乐家
靠
阅
览
室

□ 王洪武

居家大院这些年原住户大都“移情别恋”搬进更好的新居了，而我还坚守在这几十年前的陋室里，“舍不得”离去，是因为离家不远的两个报刊阅览室。

尽管现在许多报刊网上能看到，但我总觉得，网上的没有纸上的实在、把看。何况有些报刊网上还找不到。靠我家的这两个阅览室，一个是市少儿图书馆的，订有四五百份报刊，是我每天下午必“食”的“主餐”；还有一家区老干部活动中心阅览室，报刊种类虽仅有五六十份，但都是针对老年人的，份份“得力”，每隔几天我也非得去“补食”一下不可。

退休后，有人也曾叫我去学打麻将。我见室内乌烟瘴气（有人吸烟），跨进门又退出来了，双脚还是不由自主地迈向了图书馆，那里阅览室环境好啊！清静，怡情，冬夏都有适度的空调开着，室内还有茶水供应。看累了，可躺在靠背椅上，闭目养养神，亦可伫立窗口，眺望欣赏街头美景。

老图书馆要装修，报刊阅览室移至原总工会6楼。步行估计2500步左右，来回5000步，每天健康散步的目标也“顺带”完成啦。我，一个患过癌症的奔八老人，至今笔耕不辍，用稿不止，其脑力、精力、毅力，可以吧！

对了，我还曾被评为“全市首届十大阅读达人”呢，这也与家靠图书馆这得天独厚的条件不无关系吧！

神州处处有明月

□ 卢炳根

每逢中秋多皎月。想起以前在原乡江南小镇过中秋，一家人中秋夜齐聚庭院里，共赏明月。

夜幕降临，母亲一边在厨房里忙碌，一边交待我和弟妹，先在庭院的石板地面上洒水，以驱秋之燥热，然后扫净尘埃，再摆上四方小桌和数只橙子，朝着皓月升起的地方，做好赏月准备。

供月的食品，当然要待母亲收拾完毕后，才能从厨柜中请出“亮相”：除了自家“鼎泰”食品工坊产的月饼和玉带糕外，还有来自长兴大伯家带来的胥仓雪藕。切成薄片的藕码在盆中，晶莹的藕体上，还流着白汁和一根根银线般的丝，真所谓“藕断丝连”。竹编盆中叠起的四角红菱，通体红润晶莹，每年都是中秋前两天，从嘉湖方向而来的进货商捎来的“苏州红（四角红菱中的佼佼者）”。即便是在没有冰箱的年代，放在井水里冰镇一两天，也无损它的新鲜度。说到月饼，肯定是火腿馅的，既香又咸鲜；而那玉带糕，全是糯米粉加核桃肉蒸熟冷却后切片，说的是为月宫中吴刚送嫦娥而备。当然这些常识，全是从母亲口中流出，我和弟妹总是深信不疑。

有一年中秋，正好大伯家的堂哥来家送雪藕，他带来了有关胥仓雪藕的故事。胥仓雪藕又称长兴雪藕，产于长兴吕山乡胥仓桥村花墙门前的湾鱼池，以其藕体细腻、洁白似雪而得名，故史称“胥仓雪藕”。有趣的是胥仓雪藕，比

一般藕要多一孔，特别香糯可口，堪称长兴一绝。胥仓雪藕鲜嫩，清脆爽口，汁多味甘，闻名遐迩。胥仓雪藕历史悠久，相传明嘉靖年间，该村农民曾种出一支一百零四斤重的稀世大藕，并用湾鱼池中的香灰泥包护着直送京城，上贡给嘉靖皇帝尝鲜；嘉靖皇帝品尝此藕后赞不绝口，重赏金元宝一对。

赏月的仪式，也并非有一定的程序，只记得母亲的开场白。赏月开始，我和弟妹双手作拱揖月状，朝着皓月方向连拜三次，然后再回到座位，开始品尝供品和聊天。因为继父往往下班较晚，总是最后一个到；而分家而居的大哥及后从原籍归来的三哥，也会“客串”几回；至于二哥早年去外地求学，这样的家事活动，他几乎没有出席过。

我记得那时候的中秋赏月，时令感很强，我们庭院中还有一户朱姓人家，每年也这样办。等到我妹妹上学后，赏月时，就往往增加了一项内容，那就是她背诵李白的诗：“床前明月光，疑是地上霜。举头望明月，低头思故乡。”这时我们几个兄长，就会奖励她或月饼或红菱……使家庭赏月的气氛更为生气充盈。后来我们才知道，这首诗指的月光，并非一定是中秋之月。

我在原乡的庭院赏月，一直延续了好多年，直至我外出求学工作、家宅拆迁、庭院舍去而中断。

如今，我“独在异乡为异客，每逢佳节倍思亲”。我对家人们的思念，仍寄托在原乡的那轮皓月里。