

请人吃饭，就从前来说，不仅是大事也是难事，个中烦扰的滋味，非亲历者难以体会。记得梁实秋先生曾说：若要一天不太平，请客；若要一年不太平，盖房子；若要一辈子不太平，娶姨太太。城市人少有盖房之经验，然而可以料想，若有一年之折腾，必很难成事。至于娶妾之封建陋俗，早已全然废除。不过，即便是一夫一妻制，如果遇人不淑，娶一河东狮类的悍妇，那么此生要想太平也是难的。反之亦然。现在不是流行这样一句玩笑话：不结婚吧，担心晚年没老伴，结了婚吧，还不一定能活到晚年。

蹭饭容易请饭难

管继平

一顿“喜迎中秋”的饭，结果由于时间难以契合，只得一拖再拖，直到过了元旦，仍没约成，眼看春节将至，欢聚酬酢应接不暇，原定的饭局也逐渐成了“烂尾”。

“相比于请饭之难，现今的“蹭饭”，则愈来愈容易了。钱锺书有言：把饭给没饭吃的人吃，那是慈善救济，算不上交际。自己有饭可吃而去吃人家的饭，那是赏面子。当然，作为“蹭吃”的一方，自己是万不能说“赏面子”的，只能谦虚地称为“蹭饭”也。而且随着大家生活水准日益提高，我们的“蹭饭”机会也愈来愈多。尤其是一些有头有脸的、能画会写的、又拉又唱的……隔三岔五，总不免收到来自各方的邀约，一周三五蹭，几乎是常态，一日二三场的“撞车”事件，也偶有发生，此时只恨自己分身乏术，如果场所相近，或还可赶场兼顾，若是“远开八只脚”，那就十分无奈和为难，要么舍吃取义，要么舍义取吃，选择永远是痛苦的事。



“蹭饭”多了，体会也日渐。虽说和谁吃、吃什么、怎么吃的主动权，皆在东主的一边，然请不请在他，去不去则由我。看似被动，其实也有主动的一面。按理，作为“蹭吃”的一方，是不该有太多发言权的，但若按钱氏的“赏光”理论，总结一下吐个槽也不为过，有的饭局“蹭”是蹭了，感觉确也有诸多尴尬和不爽。所以，据我多年经验，试举六类，虽挂一漏万，然也不吐不快。

首先，三观不合，语言无味。因为“蹭饭”是被动受邀，有些人的思想观点并不在同一维度，遇上时事热点，站队不一也是常事，如有人非要在饭桌上说服对方，那就会非常无聊。除此外，还有些人习惯端居高位，把朋友私宴也当作领导训言，喋喋不休，甚是无趣。

其次，举目无亲，十三不靠。召集者邀客胜似乱点鸳鸯，全然不顾来宾的互相关系，结果同坐一桌，济济一堂，皆不知彼此姓名谁，也不明来路，环顾左右无相识，十三不靠，好比一副“烂糊牌”。

再者，目的明确，功利十足。二十多年前，我曾应一不太熟的朋友吃饭，吃完了就拉我一旁开口借钱，令人厥倒。当然，朋友间吃饭，托办事情、增进感情之类的也属正常，未尝不可。但人们更多还是青睐于那种无主题的纯饭局，如目的性太强、吃了就要办事，办不成就要拉黑，如此饭局，实在不敢铤而走险。

第四，滴酒不沾，矜持静观。某次饭局，大家落座，请客的老板第一句就问：“你们要喝酒么？”大家面面相觑，沉默半晌，不知如何接茬是好。许多东道主自己分身分，似也不太希望人家喝，或者象征性地倒上一点点，结果一瓶酒带来，居然还剩半瓶再带回去。一顿饭吃下来，宾主相互静观，矜持度比冷餐会还冷。

第五，有荤不吃，大家陪素。遇上喜欢素食的朋友做东，在并非寺庙或专吃素食的场所，事先未作预告，临时却让客人随其一起素食，强人所难。殊不知我等“肉食者鄙”，实难苟同。

第六，满座一色，非荤即素。有道是“男女搭配，吃饭不累”，一桌美餐有荤有素，一场饭局最好也须阴阳调和，莺啼燕鸣，虎啸龙吟，方能满室生辉。我有时参加的饭局，推门一看，居然清一色全是“光榔头”，那和“吃素斋”又有何异耶？

也是因为紫薇的枝条细长柔软，会放大树干微小的颤动。

上海路边的绿化带里，常常种有大种的紫薇。一到盛夏，路旁两带美丽的红、紫、白色花，在风中微微摇曳颤动，煞是美观。

紫薇开花能力强，萌生新枝的能力也强，所以在每年秋冬的时候，要给它来一次强剪，把它的小枝弱枝都剪去，强壮的新枝也只留数个芽点，上部全部剪去。不然，第二年枝叶会太过茂密，长势反而不好，开花量也会减少。

紫薇在传统上不算一流的观赏花木。宋人张翥所作的《花经》给它定的品级是“六品四命”，排在五品的月红(月季)、桃花、石榴等花之后，在七品的蔷薇、木瓜、迎春等花之前，由此可见它在花界的地位。我觉得给花木排座次这种做法多少有点无聊。在夏季这个木本花很少的季节，紫薇还是不错的观赏对象。

唐朝诗人白居易写过一首相当有名的关于紫薇花的诗：“丝纶阁下文书静，钟鼓楼中刻漏长。独坐黄昏谁作伴，紫薇花对紫微郎。”丝纶，是皇帝的诏旨的意思。所以，丝纶阁是唐下起草皇帝诏书的地方。

唐代的中书省曾在唐玄宗时改名叫紫微省。古时候北极星又叫紫微星，代表皇帝。中书省辅佐皇帝执掌大政，拟定诏旨，和皇帝的距离很近，改叫紫微省大概是因为这个原因吧。后来虽然又改了回去，但这个典故留了下来。中国人喜欢谐音。可能因为紫薇和紫微同音，花期又长，所以在中书省里种了许多紫薇花。

白居易在唐穆宗长庆元年(公元821年)十月，曾任中书舍人之职。唐杜佑在《通典》一书中写道，中书舍人为“文士之极任，朝廷之盛选”。也就是说，做到中书舍人，是只会写文章的人的最高理想了。朝廷也只会选最有才能的文士，来担任这个职位。在帝制时代，还有

什么能比给皇帝代言，更荣耀的事情呢？

但白居易的“丝纶阁下文书静，钟鼓楼中刻漏长”这两句，是说自己虽然在丝纶阁里值班，却没有什么诏旨要起草，时间也觉得过得特别漫长。

做到中书舍人，白居易终于在枢要，有接近皇帝的机会，能帮皇帝起草诏命，听起来是十分荣耀，可干起来似乎也是十分地无聊。

“独坐黄昏谁作伴，紫薇花对紫微郎”这两句，说的是因为中书省所掌都是机密要务，所以当时也有相当严格的保密制度，不能随便找人聊天，白居易这个“紫薇郎”感觉也是相当孤独，只有中书省庭院里的紫薇花能做他的陪伴了。

也许正因此故，白居易很快就求外任，在长庆二年(公元822年)七月就外放为出任杭州刺史。

九月里的夏花紫薇

谈瀛洲

今年养了一棵开白花的姬紫薇。“姬”字是表示它是小型品种的意思。我把它种在一只小小的六角形、铺金砂的紫砂盆里。和大种紫薇不同的是，它看上去有树皮。其实大种紫薇也有树皮，只是它的树皮很光滑，紧贴在木质树干上面，看上去就像没有树皮一样。因为这个原因，紫薇又有个俗名叫做“无皮树”。树木都有树皮，因为它要靠树皮来输送水分和养料，木质的树干是起不到这个作用的。紫薇也是这样。它的树皮还会每年自己剥落更新一次。

紫薇的枝条柔软细长。所以明代王象晋在《二如亭群芳谱》里写紫薇开花的情态时说：“每微风至，妖娇颤动，舞燕惊鸿，未足为喻。”也就是说，当有微风吹过时，紫薇的花会微微地颤动，连舞动的燕子(或者是跳舞的赵飞燕)和惊起的大雁，都不足比喻其美。写得真是十分生动和贴切了。

它还有个俗名，叫做“怕痒花”，据说是因为用指甲挠它的树干的，它的整棵树都会颤动。其实，这

也是属于草花的季节，木本花开得不多，其中一种就是紫薇，可以从6月开到9月。宋朝的杨万里有这样两句咏紫薇的诗：“谁道花无百日红，紫薇长放半年花。”半年其实是有的，四个月可以达到。

紫薇名字里带个“紫”字，其实除了紫色外，还有浅紫、白、粉、大红、深红和蓝紫等色，所以又有“银薇”“红薇”和“翠薇”等名目。

紫薇花成簇开在枝端，你常常会觉得看不清它的结构。如果你像我一样剪下一朵仔细来看，就会发现它的构造非常纤巧：每朵花都是由6片起皱得很厉害的轻而薄的花瓣组成，每片花瓣都靠一根细丝和花心相连接。花心里又长着6根细细的雌蕊和多根雄蕊，顶上有金黄色的花药。

白居易在唐穆宗长庆元年(公元821年)十月，曾任中书舍人之职。唐杜佑在《通典》一书中写道，中书舍人为“文士之极任，朝廷之盛选”。也就是说，做到中书舍人，是只会写文章的人的最高理想了。朝廷也只会选最有才能的文士，来担任这个职位。在帝制时代，还有

害。昨天和朋友去某家大春春吃生煎，面粉发腻粘牙，朋友当即去和师傅评理了。我和他说，当年启功王世襄到北京的饭店吃饭，王老每每要叫厨子出来，训他两声，批评他这里或那里烧得没到位。启功则作和事佬，每次提醒王老，您这回就不要训人家了。

所有面店退步的第一表征就是用塑料碗代替陶瓷碗。就葱油拌面而言，另一种是用盘子代替碗，也不行。今天拿来的面是已经拌好的，令人失望。我说的“葱油拌面的吃法”，最关键的一环就是要食客自己“拌”。“拌”这个工作不能越俎代庖。首先，洁白的面是有一个“鲫鱼背”。第二，面是洁白的，虽然有酱油，但是都在底部。第三，焦葱段有的墨黑，有的金黄，都在表面。这样一拍照，不论是“身段”还是“长相”都饱足眼福。“色香味”三者，“色”第一也。

要是“拌”好端上来，全部混在一起，沪语叫“一作堆”。“鲫鱼背”荡然无存，原本洁白的面条，变成“非洲面”，从口感上说，易烂，这是致命伤。食客自己拌，拌到什么程度自我掌握，那面条往往很长很长，不能咬断，要一口“啣”进去，是为“长寿面”。

吃面的浇头与面分开，叫“过桥”。我和那家服务员说，要“过桥”，没反应。只能说分开装盘。要是把我叫的辣酱、鳝丝浇头放到面里一起拌，那就彻底底好了。不知从什么时候起，炸猪排端上来都已经切好了。子曰：“始作俑者，其无后乎”。看来炸猪排的吃法也要专门撰文。

葱油拌面的吃法，还离不开那碗“汤”，要清汤，就是热水瓶里直接倒出来，加上一勺盐和葱即可。最好用白瓷碗，清清爽爽。葱油拌面易配，配这碗汤恰到好处。今天吃完我觉得有点咸了，其实就是不够“甜”的同义反复。我已经准备和服务员讲了。那个服务员一边在收台子，另一位食客说了，你们面太咸了。等人家走后，她嘀咕道“咸菜面么，是咸的呀”，我也不响了。

白居易在唐穆宗长庆元年(公元821年)十月，曾任中书舍人之职。唐杜佑在《通典》一书中写道，中书舍人为“文士之极任，朝廷之盛选”。也就是说，做到中书舍人，是只会写文章的人的最高理想了。朝廷也只会选最有才能的文士，来担任这个职位。在帝制时代，还有

害。昨天和朋友去某家大春春吃生煎，面粉发腻粘牙，朋友当即去和师傅评理了。我和他说，当年启功王世襄到北京的饭店吃饭，王老每每要叫厨子出来，训他两声，批评他这里或那里烧得没到位。启功则作和事佬，每次提醒王老，您这回就不要训人家了。

所有面店退步的第一表征就是用塑料碗代替陶瓷碗。就葱油拌面而言，另一种是用盘子代替碗，也不行。今天拿来的面是已经拌好的，令人失望。我说的“葱油拌面的吃法”，最关键的一环就是要食客自己“拌”。“拌”这个工作不能越俎代庖。首先，洁白的面是有一个“鲫鱼背”。第二，面是洁白的，虽然有酱油，但是都在底部。第三，焦葱段有的墨黑，有的金黄，都在表面。这样一拍照，不论是“身段”还是“长相”都饱足眼福。“色香味”三者，“色”第一也。

要是“拌”好端上来，全部混在一起，沪语叫“一作堆”。“鲫鱼背”荡然无存，原本洁白的面条，变成“非洲面”，从口感上说，易烂，这是致命伤。食客自己拌，拌到什么程度自我掌握，那面条往往很长很长，不能咬断，要一口“啣”进去，是为“长寿面”。

吃面的浇头与面分开，叫“过桥”。我和那家服务员说，要“过桥”，没反应。只能说分开装盘。要是把我叫的辣酱、鳝丝浇头放到面里一起拌，那就彻底底好了。不知从什么时候起，炸猪排端上来都已经切好了。子曰：“始作俑者，其无后乎”。看来炸猪排的吃法也要专门撰文。

葱油拌面的吃法，还离不开那碗“汤”，要清汤，就是热水瓶里直接倒出来，加上一勺盐和葱即可。最好用白瓷碗，清清爽爽。葱油拌面易配，配这碗汤恰到好处。今天吃完我觉得有点咸了，其实就是不够“甜”的同义反复。我已经准备和服务员讲了。那个服务员一边在收台子，另一位食客说了，你们面太咸了。等人家走后，她嘀咕道“咸菜面么，是咸的呀”，我也不响了。

害。昨天和朋友去某家大春春吃生煎，面粉发腻粘牙，朋友当即去和师傅评理了。我和他说，当年启功王世襄到北京的饭店吃饭，王老每每要叫厨子出来，训他两声，批评他这里或那里烧得没到位。启功则作和事佬，每次提醒王老，您这回就不要训人家了。

所有面店退步的第一表征就是用塑料碗代替陶瓷碗。就葱油拌面而言，另一种是用盘子代替碗，也不行。今天拿来的面是已经拌好的，令人失望。我说的“葱油拌面的吃法”，最关键的一环就是要食客自己“拌”。“拌”这个工作不能越俎代庖。首先，洁白的面是有一个“鲫鱼背”。第二，面是洁白的，虽然有酱油，但是都在底部。第三，焦葱段有的墨黑，有的金黄，都在表面。这样一拍照，不论是“身段”还是“长相”都饱足眼福。“色香味”三者，“色”第一也。

要是“拌”好端上来，全部混在一起，沪语叫“一作堆”。“鲫鱼背”荡然无存，原本洁白的面条，变成“非洲面”，从口感上说，易烂，这是致命伤。食客自己拌，拌到什么程度自我掌握，那面条往往很长很长，不能咬断，要一口“啣”进去，是为“长寿面”。

吃面的浇头与面分开，叫“过桥”。我和那家服务员说，要“过桥”，没反应。只能说分开装盘。要是把我叫的辣酱、鳝丝浇头放到面里一起拌，那就彻底底好了。不知从什么时候起，炸猪排端上来都已经切好了。子曰：“始作俑者，其无后乎”。看来炸猪排的吃法也要专门撰文。

葱油拌面的吃法，还离不开那碗“汤”，要清汤，就是热水瓶里直接倒出来，加上一勺盐和葱即可。最好用白瓷碗，清清爽爽。葱油拌面易配，配这碗汤恰到好处。今天吃完我觉得有点咸了，其实就是不够“甜”的同义反复。我已经准备和服务员讲了。那个服务员一边在收台子，另一位食客说了，你们面太咸了。等人家走后，她嘀咕道“咸菜面么，是咸的呀”，我也不响了。



吴王围猎器烟渚 苏子在山看夕阳 (书法) 张婷



夜光杯

中学毕业43年后的第一次同学会，安排在镇上最好的饭店。大厅里有人给钢琴调音，在二百多个钢弦间捣鼓，按键试音，“好了，高音区几个琴键松了”。我发现是发小阿良，他笑说：“业余玩玩。”

四十多年不见，急问别后情况，他说：“我是79级新生，那年是国庆三十周年，学校有隆重的庆祝活动，我主动承担所有班级的黑板报美化 and 校园的大标语。”“你知道的，我们在中学时，跟金石大师王京董先生玩美工组。什么美术字没学过！排版美化更是家常便饭……”于是他凭才华留校，入党，作为团委书记，业务专家，一直到退休。阿良进步的每一块砖都是自己垫的。

前阵子见他发朋友圈说：“黄梅天到了，请为爱琴打开空调除湿

防霉，今天为KAWAI KU-S1钢琴调律，依据官方的资料，帮助其建立音准曲线。”视频中，一头白发在晃动，一副白手套在忙碌。我蒙圈了！他明明读的是司法专业，干的工作也与吹拉弹唱不搭界吧。但我记得，他父亲是沪东造船厂八级技工，船模制作行家。每年夏天，他父亲会带一艘驱逐舰模型，在河里试航，两岸围满了孩子。看来心灵手巧就是他的禀赋基因。

再问，原来他有音乐学院的亲戚，有缘结识了一批德艺双馨的教授，陈钢教授指点他读作曲的书籍，上音谭抒真教授手把手教他钢琴调律，教他手工制作27赫兹的钢

琴低音缠弦。于是在45岁那年，他陆续考出了国家级调律高级技师(国内百人以上)。2003年他到上音听独唱音乐会，临时客串为台上钢琴调律。后来才知道，朗朗先生是当天的钢琴伴奏。一个业余爱好者逆袭成了行业大咖。2017年有人请他去浦江镇，那里有一台尘封的立式老钢琴。揭开一看，鼠鸟做窝，琴弦朽落，构件缺失。他发现是一百年前的美国“伊巴赫”老琴，当年的名牌。他为此到徐汇图书馆去调阅资料，确定是一百多年前外国传教士带来。再度研究，此琴居然是音板横卧，而不是现代的音板斜放。卡钉特别长(击弦特别有力清脆)，

葱油拌面的吃法

施之昊

讲讲拌面。

伏日难耐，拌面是首选，葱油拌面吃得多。数年前在一家面店吃的葱油拌面，已经觉得不尽如人意，谁知近来的一些面店中的葱油拌面水准远低于这家，我只能说“当时只道是寻常”了。很多事情大概都是这样。有时候不在于进步有多快，比的是退步的速度有多慢。二十几岁进入清华北大交大复旦者，天之骄子也。二十年后的也“未必佳”。

今天我冒着酷暑再次光顾那家当时“不尽如人意”的面店，吃了“葱开面”，对于退步是有心理准备的，没想到这么厉

19世纪80年代，约翰内斯·伊巴赫钢琴结合了扬科键盘——一种专利设计的键盘，使得演奏者的双手能够驾驭更多的音符。此种构造拥有“扬科击弦机”专利！为了修复古琴，阿良带了5位私淑弟子，专程去了五次，无备件便到上海音乐学院乐器厂去找，没有的零件自己做，花了两个月，硬是把一台百年名琴恢复了生命。

发小阿良对我说：“上海有十万琴童，钢琴调律是刚需，后续不能缺人，现在上音已设立了调律专业”。如今，退休后的他终于可以光明正大授业了，总有三五弟子跟随。

十日谈

米寿的吴家伯伯无酒不欢，年轻时杯中是白酒，常喝的是“乙级大曲”，53度。 花样爷爷 责编:郭影 王瑜明