

秦绿枝先生是我尊敬的一位前辈报人。秦绿枝先生本名叫吴承惠，秦绿枝只是他的笔名。不过在读者当中，晓得吴承惠大名的绝对超勿过晓得秦绿枝的。

如今，他告别了病魔的缠绕，告别了他的亲人、他的朋友、他的读者，去到了另一个世界。哀悼之余，他留下來的“休息时的断想”，成了我们与他继续交流的地方。

秦先生的文章，过了多少年，现在读来还是感到亲切平和、交关“煞渴”。特别是介绍京剧、评弹的篇章。因为他的文章讲剧目，来龙去脉讲得清清爽爽；讲演员，流派归宗讲得明明白白；讲特点，优劣长短讲得头头是道。一句闲话，就是讲到点子上，大家一看就懂，一看就明白。勿像有种种剧评，故弄玄虚，似是而非的“理论”、外星人的语言，讲得读者晕晕乎乎。格个是因为秦先生懂行（格个也是现在有些记者、评论家缺乏的），所以就有的放矢，勿摆虚头，一记头就“搔”到依的痒处。

亲切平和，是秦先生行文的特色，语言朴实，文字平和，没叫人家看不懂的评论，一是一，二是二，娓娓道来，就好像邻居老爷叔搭依聊天一样，没架子，没居高临下。要晓得，晚报的读者很多是平头百姓，未必有很高的学历（很多戏曲爱好者也一样），格能的文字，对伊拉来讲，实在是檀香橄榄泡茶，泡出来的汤水碧绿生青，一眼见底。因为碧绿生青，讨人喜欢，大家要看；因为一眼见底，大家看得懂，所以他的文章，讨人喜欢。秦先生的人生有丰富的阅历，又有丰富的采访经历，名人轶闻、趣事，剧坛掌故、历史，穿插于他的文字之中，令人倍感有趣、有益，读来爱不释手。

上海有家国际京剧票房，成立于1990年2月，以推动海内外票友进行艺术交流为宗旨。首任理事长为汪道涵先生，票房成员由大学教授、工程师、医生、企业家、书画家、新闻记者、电影演员等组成，像吴承惠、舒适、程十发，以及香港票友金如新、钱江、李如声，台湾票友罗吟梅、旅美票友朱文熊等，每周举行演唱活动。

2012年，当时已经担任理事长的秦先生，和总干事许世德先生找到了我，希望我出任副理事长一职。秦先生说，我和老许年龄都大了，你还年轻，你来挑这副担子吧。经请示了市政协原副主席朱达人同志，决定由我出任副理事长。为此，我专门联系了我的一位朋友，为票房进行了一点帮助，也算是我的“投名状”吧。由此我跟秦绿枝、许世德两位先生先后交往了五年之久。秦先生丰富的阅历、深厚的资历，每每谈起京剧界、文艺界的往事、轶事，总是那么引人入胜，他的品行学识，给我留下了难以磨灭的印象。

尤其是，尽管当年的秦先生已经年过耄耋，但是他经常乘坐地铁，从远在茅台路的家里，来到北京西路的市政协办公地参加票房活动。许老师和我经常“批评”他，跟他讲，您年纪介大了，官能轧地铁勿安全；要来的闲话就叫部“差头”来，费用我们来出。假使您再坐地铁来，阿拉勿要依来了。但是秦先生总归宽容地笑笑，我心里有数，还没到“走”的辰光，俚放心好了。

好几次听他谈起，上个世纪50年代，秦绿枝先生曾经与有“江南活武松”美誉的盖叫天先生相交甚密，长期观看盖老台上演戏、长期聆听盖老台下聊戏、长期目睹盖老台边说戏，作为一个记者，他写下了很多采访文章。遗憾的是，后来因为“右派”的问题，秦绿枝先生没能保住这些珍贵的文字。可喜的是，在上海图书馆老馆长马远良先生的帮助下，这些当年的文字，基本都寻出来了。后来，上海辞书出版社决定把它付梓出版。秦绿枝先生高兴地说，将把书名叫作《采访盖叫天》。

我对盖叫天先生的艺术也是十分敬佩，特别是盖老的《粉墨春秋》一书，比较系统地总结了盖老的艺术特点。但这是由盖老口述，旁人记述的；而秦绿枝先生的《采访盖叫天》，是一个观众、一个第三者的眼睛当中的盖叫天；而且又是一个熟悉京戏、熟悉盖叫天的报人执笔写来，精彩纷呈。我曾经跟秦先生说，您的大作一定会与《粉墨春秋》一起，成为介绍盖派艺术的书坛双璧。

美食

人的五感真的很奇怪，有时一个相同的感知，就能连带起一段久远的记忆，并且多次以后这个感知就会深刻到成为某段记忆的标签，或者说钥匙。

比如，当我在一个综艺节目中偶然听到有人唱《青苹果乐园》就特别的兴奋，仿佛回到少年时的青葱岁月。女儿表示很不理解：小虎队我也听过，也就这样，你这么激动干什么？我说你不懂，这是我们那代人的少年偶像啊，我看的第一个演唱会就是小虎队的，跟着几个同学一起，在座位上又唱又跳……女儿看着我的眼神透着难以置信，我就又补充了一句：就好比你现在迷TFboys一样，《青苹果乐园》就好比《青春修炼手册》！

如果说《青苹果乐园》连接着我少年时代的追星梦，那么《灌篮高手》就是热血青春的动漫记忆。只要听到《好想大声说

1946年春,义利老板维克在报上刊登拍卖广告。这条消息引起上海一个实业家集团的浓厚兴趣。这个集团由晶华玻璃厂、九福制药公司、大华实业公司、留兰香牙膏厂、杨青长途汽车公司、

炎华实业公司等企业的经理组成。与一般的行业组织不同,这是一群学生出身的实业家,都是30年代沪江大学毕业生,彼此志趣相投,奉徐肇和为大哥。大家聚齐商议,认为这是个将义利洋行从外国人那里盘到国人手中的机会,不可错过;经济上也划算,义利洋行摊子比较大,6个门市部都地处繁华地带,维克要价250根金条。上海食品市场大,义利产品素有信誉。经慎重考虑,决定盘下义利。自此,义



红树林 甘建华 摄

近年来随着养生之风流行，吃粥也成了时尚，街头多了粥店，商场有了粥的配料专柜，家家户户几乎都会做杂粮粥。本人也喜欢喝粥，做过各种杂粮配料的粥，吃过远近不少店家之粥，吃来吃去还是觉得新米白粥最好吃。农产品讲究新鲜、原味，米粥更是这样。每年秋收新谷登场，家里总要煮一锅新米粥，晨起腹空肠清，喝上一碗新米白粥，温肚暖肠，神清气爽，舒畅极了。

粥，清淡、平和、口感又好，做起来也简便，很合文人的胃口。北宋张耒喜欢早上吃粥，他在《粥记》中写道：“每日起，食粥一大碗，空腹胃虚，谷气便作，又极柔腻，

爱你》（君が好きだと叫びたい）的前奏响起，立刻就觉得热血沸腾，所以当“声入人心”四人组在《歌手》节目中唱响这首歌时，真的有点起鸡皮疙瘩，也让迷恋“声入人心”男团的女儿和沉浸在愉快记忆中的我，一瞬间有了一种奇异的共鸣。

再比如“超级玛丽”和它的背景电子音乐，让我一下子回想起小时候玩任天堂红白机的时光，那时候没有Ipad，没有手游，简单的“小蜜蜂”“坦克大战”“俄罗斯方块”就让我们偷偷玩上很久了，而其中“超级玛丽”更是经典中的经典。前两年Mario好像也推出过手游，不过这波“怀旧杀”并不成功，除了让我们再次感慨一下那熟悉的电子游戏音外，没能带起游戏下载

百年沧桑话义利

——愚园路拾遗之六 徐锦江

闭两个门市,仍难以为继。1949年5月27日,上海解放。中国共产党的新民主主义经济纲领,容许民族资本工商业存在和发展,但采取利用、限制、改造的政策。正当义利处于进退维谷之际,北京新中国食品厂老板董祖鸿来到上海,他带来了个信息:北京正在筹建综合性食品厂,建议义利迁京。于是,经理倪家玺等人赴京与兴业投资公司达成合作协议。1950年冬,义利从上海迁到北京,随迁职工只有48人,暂时落脚在广安门大街280号,同时在广内王子坟,即今广义街5

量,毕竟时代不同了,“超级玛丽”怎么打得过“愤怒的小鸟”呢?除了声音,气味也是一样。每回一闻到酱菜味道,脑子里自然就回想起小时候母亲带着我逛全国土菜店的场景,那时早饭就是泡饭和酱菜,常见的腐乳和酱瓜其实我都不大爱吃的,每每要缠着母亲买稀罕一点的宝塔菜、大头菜和霉麸。这些菜都挺开胃,好吧,现在想起来都觉得有点饿。因为这种熟悉的气味,我每回去古镇玩,都要在酱园逗留,连带着去日本京都,也在清水寺前的二年坂、三年坂那些酱园买了不少别致的酱菜。

当然时代不同,有时候标签的样子会发生异变,比如我脑子里的哪吒,那是拿着红缨枪、踩着风火轮、三头六臂的模样,说的是“爹爹,你的骨肉我还给你,我不连累你!”;而当今的哪吒,那是黑眼圈的逗比模样,说的是“生活里全是泪,越是折腾越倒霉,垂死挣扎你累不累,不如瘫在床上睡。”于是通往哪吒闹海这段神话的记忆钥匙,似乎就杂糅了怪东西。同一段记忆的标签也因人而异。前不久,我带着女儿去了一次成都,因为这些雷的民谣《成都》,现在这儿都成了旅游热门城市,我也是因为这首歌而去的。回来之后,成都这段记忆对我来说,有了好几个标签,除了“玉林路上的小酒馆”的吟唱之外,还有麻辣的味道,盖碗茶的茉莉香;而对于我女儿来说,那段记忆的标签只有一个——熊猫。

号破土动工建厂。次年10月,占地4488平方米的新厂房落成,正式命名为北京义利食品有限公司。1953年,进入社会主义改造时期,义利正式实行公私合营,更名为公私合营义利食品公司,此时职工人数已达388人,初具规模。1955年后,隶属当时的第二地方工业局即国有轻工业局,从此义利成为名副其实的国营企业,成为全国食品行业第一家从民族资本走上国营道路的企业。

庆幸的是,百年义利今犹在。在义利这个老字号企业迎接百年诞辰的时刻,解放日报驻京记者宰飞采访了它,并找到了珍贵的《百年沧桑话义利》一文和义利商标,因此让它浮出水面,嫁接丰富了愚园路史研究。

其实,当年的愚园路沿线,还有大量的工厂,有些就在沿街,有些藏在弄底,有些则在弄后,《老上海百业指南》地图中,自东向西标示的就有

观音山和白云山

任溶溶

一座山是白云山，在郊外，那里有白云机场，要乘飞机就到那里，可以看到白云山，山上有著名道观。

每星期六下午四公带我行街，常上观音山，而白云山很远，是小学生远足的地方。广州开运动会就在那里，开运动会时老师常带我们去。现在还留有有白云山远足拍的照片。上我家屋顶就能看到观音山，白云山要到那里才能看见。

七夕会

到水米不融粒粒皆清楚，都难为粥。

煮粥要用心，吃粥也要耐心。小时候贪睡，上学前总是急急匆匆吃早饭，热气腾腾的粥急着吞咽下去，半碗粥下来已是满头大汗，真是心急吃不了热粥。那时，食不为味只求饱。现在时间富裕了，觉得粥凉了更不好吃，粥凉汤干味变，没有粥那个特有的味道了，所以古人有“宁人等粥，毋粥等人”。此话真道理。

粥美，一定要用新米煮的，现代人还是有口福的，稻米有了低温储藏，一年四季可以吃到新米粥了。

