

新民晚报 星期天夜光杯 / 夜光杯

上海有条短马路——昼锦里，短得像个弄堂，却是马路——南京路往南，到福州路一段，几百米，就是现在的山西南路。

以南京路为界，北面盆汤弄，南面昼锦里，北面涖浴，南面豁胖，选用上海话发声，可以读出涖浴、豁胖的韵律。什么叫豁胖：显摆！昼锦两字，就是明目张胆滴教依豁胖。

昼锦一词，典出正史。项羽带兵到了秦都咸阳，谋士劝他据此称帝。霸王是江苏宿迁人，“思欲东归，曰‘富贵不归故乡，如衣锦夜行，谁知之者。’”“谁知之者”点出魂灵头：就想豁胖！以为“衣锦夜行”如宁波人俗谚：“暗弄堂里塞火腿”。曹操犒赏名臣张既，让他回西北老家当雍州刺史。东汉末年的刺史，已从汉武帝设置的本意——纪监，此时成为州牧——上马管兵、下马管民。临行前，曹操调侃道：“还君本州，可谓衣绣昼行矣。”昼锦里就是从这折页中滑出来的。好比上世纪八十年代香港出租车老司机衣锦还乡：花衬衫、大领头、官公镜，弄堂口戴着红袖箍的老阿姨坐着拣小菜，抬头见了，忙不迭站起身仰头喊：“阿毛哎，佻香港舅来哉！”一口苏白，这叫放喇叭，全弄堂人探头张望，没有不被惊扰的，差点吓出脑震荡，这就是锦衣昼行。

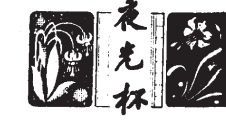
短短的昼锦里，串起最繁华的四条马路：大马路南京路最闹猛；二马路（九江路）蝇集空手套白狼的交易所；三马路（汉口路）与山东中路交叉口就是闻名中外的报刊街，《申报》《新闻报》《时报》均在这一带，而且买地造楼，身在黄金地段，却概不租，不差钱呗。到了四马路（福州路），周边都是金粉世界。近福州路的浙江路一带是女鞋市场，小花园女鞋是经久不衰的名牌，就像上世纪九十年代的达芙妮女鞋广告一样诱惑：“一不小心，坠入爱河”。

盆汤弄隔壁的是香粉弄（南京路北，福建路与浙江路之间），女人奢侈品专卖。昼锦里本身就是女人街，以化妆品为主。慈禧太后最喜欢的鹅蛋粉，出自苏州帮的老妙香室粉局，该字号就坐落于此。相邻的还有杭州的老字号孔凤春以及戏院、旅馆、老中医，还有中餐老半斋、西餐一品香，往四马路西端慢慢慢攀。男人到此，摸口袋、掏钞票、等着宰，选用大杨浦模子的口头禅：“谈啥？只要开心！”到了昼锦里，好比开车进了单向道：豁胖是唯一选项，这就叫腔调。晓得老早女人口头禅吗？“男人要舍得摸钞票！”坏男人咬牙切齿说：“做模子要吃得起痛！”一跺脚：额头头塞进痰孟罐——触霉头！

在上海，不仅男人豁胖，女人也豁胖，多少“花国总统”为了出风头，不惜举债，年底还不了，寻个老板买单，还清债务，然后金蝉脱壳，重操旧业，年老色衰，落魄潦倒，最著名的“林黛玉”、陆金宝就是其中一位，大红大紫摆派头，结果死于亭子间，无人收尸。

《大公报》的名记徐铸成到上海，以经济新闻见长的《新闻报》当家人汪汉溪带他逛马路，故意不断地在路边小店买东西，因为柜台上都摊着一份《新闻报》，让他看看影响力，这叫软硬筋。从衣锦夜行，变衣绣昼行，这就叫豁胖！

从前的上海人好面子，“不怕屋里天火烧，就怕路上摔一跤”——屋子是房东滴，一家一当都穿在身上。锄头摔断了，从此一身债，因为是表姐妹那里借来豁胖额。



据传，锅魁是用铁头盔作锅，炕调和好的面粉制成，是当年三国孔明所创，最初是一种行军用的干粮。

旧时，姨妈到成都求学，周日逛春熙路，吃凉粉夹锅魁，看场电影，是她早年生活中惬意的回忆。结婚生子后，经济大不如以前，但并不影响她父母对生活品质的讲究。姨妈回忆说，每个周日，他们带着四个儿女去杜甫草堂喝茶，中午一人发一个自制的白面锅魁夹大头菜作午餐。大头菜是四川一种特色腌菜，加调料凉拌后，用白面锅魁夹食，味道咸香甘美，既是小吃，又可充当主食。这在困难时期可算上等美食啦！

近代成都锅魁已是有一二十个品种的“花样年华”了。20世纪50年代成都锅魁铺能见到这样一些品名：椒盐锅魁、白面锅魁、千层锅魁、芝麻锅魁、红糖锅魁、合糖锅魁、白糖锅魁、子面锅魁、混糖锅魁、方酥锅魁等。现今成都最有名的锅魁当推军屯锅魁，内夹猪肉、香料，油煎而成。北京亚运会期间国内外食客排队争相购买，因制作难以满足，让不少人来不及一饱口福，一时传为佳话，名闻长城

美食

著名滑稽戏表演艺术家严顺开去世已有两年多了，又到清明，不由得让我又想起他来。

上世纪九十年代初，因受商品经济大潮的冲击，中国的戏曲、曲艺一时陷入低谷，许多从业者对前景感到迷茫。当时，滑稽戏演员胡晴云主演一部上滑新戏，请我观看首演，并约定采访。那天，当我来到云峰剧场时，联排刚结束，剧组正在开会。导演严顺开在发表一通措辞严厉的批评。我至今还清晰地记得他一些语重心长的话语：“演员的天职，就是演好戏，戏比天大。眼下许多剧团已好久不排新戏了，我们滑稽演员有戏演，应感到幸福，要十分珍惜。演员想出名，能在电视中多露脸。唱唱堂会、赚点外快，本无可厚非，但关键是，演员要有敬业精神 and 职业道德，要做好本职工作。古今中外的艺术家，他们的本领都是在舞台和实践中磨炼出来的，演员的根在舞台……”

关于用药剂量问题，我曾作过较为详细的讨论，因为现在又有一些新认识，所以想结合本次疫情的某些特点与自己的其他案例再作些补充探讨。

尽管此次疫情还没结束，但国内医学界对新冠病毒感染的临床症状、病因病理、演变过程、诊疗方案及疗效等都已经有了基本的了解。现在对中医治疗的权威评价是：中药对于轻症和康复期患者普遍显效，对阻断轻症向重症、危重症发展方面也取得积极成效。

西医对这次新冠肺炎疫情影响的特点之一有一个共识，可为代表性的是中国工程院副院长王辰院士的说法：“新冠肺炎疫情影响有一个特点，就是百分之八十五的患者都是轻症（还有不少无症状的，笔者注），这种轻症甚至是可以自愈的，或只需要给予一定的规范对症的医疗照护，同时警惕其发展为重症即可。”另外，上海中医专家组组长吴银根教授在随市人大调研时表示：“以此次新冠肺炎患者救治为例，中医药在其中起到的更多是‘辅助性’

疗表征阶段的轻症与康复期的调理善后，却不能显著于表证之后病情渐次演进不断加深的其他阶段的重危之症呢？”

上述关于此次疫情中中医疗效的事实是中医固有能力の本相吗？应该不是的。我举几个并非孤案的例子供大家了解。

北京中医药大学王庆国和叶永安两位教授在各自成功救治一例危重症患者后的心得分别是：“重症必须重剂，方可力挽狂澜”；“救治危重症患者，有时超常规之法能取得超常规之效。如上述患者，为达到温阳之效，常规使用10-12克的附子，有时在处方中用到20-30克，甚至更多，方能将病人救回”。湖北一中西医结合医

生是在追求喜剧的最高境界：泪中带笑，笑中有泪。

当年黄佐临曾预言：将来有一个鲁迅笔下的角色阿Q，非严顺开莫属。1980年，上影要把鲁迅名著《阿Q正传》搬上银幕。原定黄佐临导演，赵丹主演。就在影片开拍前，赵丹不幸病逝。于是，剧本和拍摄计划又要另起炉灶。已退出导演的黄佐临极力向继任导演岑范推荐当时还名不见经传的严顺开饰演阿Q，并找严顺开深谈了一次，为他分析阿Q这个人物的不幸和不争，希望功夫能下在“哀”字上，把这个悲剧人物演出喜剧色彩和效果。

后来，严顺开主演的上影《阿Q正传》首次入围世界顶级的戛纳电影节而声誉鹊起，严顺开俨然已成为海内外关注的焦点。凭借在影片《阿Q正传》中的出色

表演，严顺开荣获当年的电影百花奖最佳男主角；不久，又获瑞士国际喜剧电影节的金拐杖奖。至此，他的表演生涯达到了高峰。

我人生中发表的第一篇文章，写的就是严顺开参赛戛纳电影节。那时，我连续几个晚上在他家与他秉烛长谈，由此也了解了他拍片的过往和从艺经历。

1985年的建军节，我策划了一台军民联欢晚会，邀请了上海武警文工团和一些著名的电影、歌唱演员参演。事前，我专程去严顺开家请他来演小品。那时的演出没有任何报酬，他却一口答应。演出那天，强台风影响上海，狂风暴雨，但严顺开还是骑着那辆破旧的自行车，顶风冒雨，蹭着大水，准时来到演出现场，表现出了一位艺术家的职业道德。

想起严顺开

李定国

我国是文明古国，是礼仪之邦，祖先为我们创造了如此灿烂丰富的传统文化，值得发扬光大。两个文明一起抓，精神文明，应从日常生活中的点点滴滴做起，用餐文明当然是不可或缺的一个方面，人人应养成文明用餐的好习惯。

吃东西时口中发出声音，用餐时，上述几条若有违背，均属失礼。

周德铺

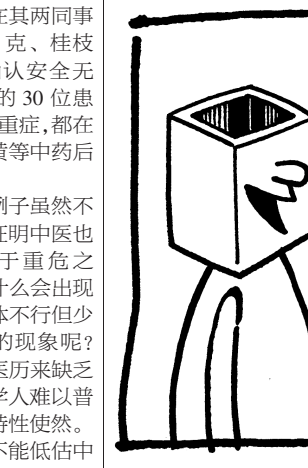
《礼记·曲礼上》有关用餐有如一段话：“毋持饭，毋放饭，毋流歠，毋啜食，毋啜骨，毋反鱼肉，毋投与狗骨，毋固获，毋扬饭。”放饭，食之放肆，无拘无束，狼吞虎咽者则属此类，流歠是开口大口喝汤，入口如水流，喝汤用调羹便能做到“毋流歠”，上述几条若有所指。

在自助餐餐厅里，个别用餐者往往在边用餐边相互高分贝的粗话脏话脱口而出。食不言寝不语，高分贝贝山河的用餐者则是忘了文明用餐这一点。用餐者在其他诸方面不文明的现象更是普遍存在：饮食不注意细嚼咽咽，像老虎咽菜时口中作声，喝有之，咀嚼饭菜时口中作声者亦有之……不一而足。

刍议文明用餐

周德铺

自助餐餐厅里，个别用餐者往往在边用餐边相互高分贝的粗话脏话脱口而出。食不言寝不语，高分贝贝山河的用餐者则是忘了文明用餐这一点。用餐者在其他诸方面不文明的现象更是普遍存在：饮食不注意细嚼咽咽，像老虎咽菜时口中作声，喝有之，咀嚼饭菜时口中作声者亦有之……不一而足。



智慧快餐 郑辛逸 信息世界，思辨先行。

如相。”将者用霸道，相者用王道，这是古今方家之共识。

由于诸多原因所导致的问题其实早已存在，只是因为现在的大多数医生平时多以看慢性病为主，以致剂量轻重在疗效中的重要性体现得不明显了。

如果将疾病从正邪这一大的角度作一分类，那么就只有三类：正气虚损、邪气独胜与邪正错杂。三者发病的进程上都有缓急之分。缓慢者，给医生治疗的时间就宽裕从容，而急速者则必然急迫紧张。凡邪正错杂之病，在患者身上是邪正之间的斗争关系，而在医生眼里手中，除了干预方法有有无数外，就只在干预力量与患者身上被干预力量的彼此强弱，以及医生对被干预对象可控可逆的时间节点的把握能力。援鄂医疗的一位北京专家说：“对于重症患者来说，治疗时机非常重要。这个

时要是错过了，用多大的力气也挽救不回来了。”我想他的这一体会是正确和重要的。

概言之，对重危病的疗效，除了识病正确措施得当外，还取决于干预力度与时点的恰当地兼备。以前我一直强调一句话：在辨证用药正确的前提下，剂量的大小是疗效的决定性因素。现在我想将此观点改善为：理想的疗效，取决于处理方法与开药量的全部正确。

雨 天

魏鸣放

下雨了。外面，是无边的雨。屋里的天地，很小。外面的雨幕，很大。外面，似有一种白白的苍茫，正在旋转。风中，有一种绿色的混沌，也在旋转。你在以自己的小，旋转世界之大。



灯花

七夕会

内外、大江南北和世界各地。如今，人们饮食讲究清淡营养均衡，清淡朴素的白面锅魁又重受成都人青睐。

四月的成都，草长莺飞，我和父亲决定周末去成都郊外龙泉山看桃花。周五我打电话吩咐父亲煮一节广味香肠，切好莴笋丝和胡萝卜丝，加盐腌一晚。周六，一早起床去锅魁铺，花4元买了4个白面锅魁；回家将莴笋胡萝卜丝加调料拌匀，香肠切片，夹进白面锅魁里；再将锅魁放入塑料饭盒里装好，就出发。

俞振飞的口福之欢

冯寿侃

我行我素。京昆大师俞振飞就是其中的一位。大概30年前，有缘与俞振飞同桌餐食，席间有一道肉粽，当时一桌人中就俞老提出要一碟白糖，言肉粽要蘸糖吃。我问俞老，咸的肉粽为何还要蘸糖吃，不是味道相冲了吗？俞振飞回答的吃食经蛮有趣的，“味道不会相冲，只会更加好吃，咸的肉粽蘸糖是我们苏州人的绝佳搭配，肉粽里带皮的肉最好吃一点，那么糯米的软、猪肉的香、酱油的色，佐以白糖，一口入嘴，咸甜软糯，妙不可言，堪称世间美味，只是饭店里只有白砂糖，若是绵白糖则口感更佳。”

此时的俞振飞已是90岁的老人了。他是苏州人，吃带有甜味的食物已经无关营养健康，说明他对家乡的那份美味，已经有着深入骨髓的爱，深深地眷恋。