

回望魔都一百多年的成长史，应该感知苏州人对上海的卓越贡献。苏州移民给上海带来了评弹、昆曲、园林、工艺、华服、美食……还有市民社会的礼仪习俗以及都市风尚的礼种。旧上海风行一时的小报，大抵是苏州文人创办的，清末民初洛阳纸贵的通俗小说，用苏白来念才有味道。

苏州人讲规矩，重人伦，礼数周到，自尊自爱，苏州女人端庄标致，吴侬软语，莺莺悦耳。苏州人对上海市民社会影响最深远，体现在两个方面：一个是评弹，教人如何待人接物、自尊自爱、礼义廉耻，英雄气概，儿女情长；另一个是风味，教人如何烹制与享受江南美食，提升生活品位。

上海人爱吃的糯米糕团，基本上是苏州风味。苏帮面馆在上海每年实现的营收十分惊人，今年初夏的三虾面更是在吃货群里引发了一场“寻味狂欢”。近三十年里，人民饭店、大鸿运、荣华楼、老松顺等苏帮饭店

退出江湖，但它们的名菜大都融入了本帮馆子的菜谱。我有个观点：没有小苏州，就没有大上海。

在长三角深度融合的大背景下，我们可以通过美食的途径再次评估与思考上海与苏州的关系。

孔子提出“不时不食”，这是在农耕文明语境中对饮食规律的高度概括，这一点在苏州体现得尤其完美。近年来，我每年要去苏州品尝时令美食，每次收获的不仅止在美味，更对苏州人的生活方式与乐观态度由衷感悟，无论是一碗面、一块糕、一条鱼、一块肉，都与时序、年俗对应得严丝合缝。比如鳊鱼的吃法：春天“松鼠”，夏天“瓜姜”，秋天“千层”，冬天“干烧”。吃肉也有许多讲究，荷叶粉蒸肉只能现在吃，入秋后吃栗子肉，冬天吃酱方和走油肉。

上个月中国烹饪大师徐鹤峰先生请我在吴江宾馆品尝创新菜，我在微信上看过菜单后又生出非分之想：“有没有糟方？”徐大

煤紫盖

沈嘉祿



“煤紫盖”是苏州名菜，图中展示了其制作过程中的一个环节。

时候营业员会用镊子夹出针（买针就相当于买纪念邮票一样，用手取针，手上的汗水会使针生锈。如果出现锈迹，用砂皮轻轻打磨，撒上滑石粉，放到锡纸上），将针插在硬纸板上，然后再用一张纸将硬纸板包好，这才交到顾客手中。一分钱2根针的生意就是这样做成的。曾有著名学者以此来证明上海人的精细、精致。

“引线”

郑自华

工欲善其事，必先利其器，只有选择合适的手缝针，才能省时省力。就像秤离不开砣，砣离不开秤一样，做针生活离不开顶针箍。顶针箍和戒指差不多，有一个个凹陷的眼，戴在手指上，用顶针箍顶一下即可。那次补裤子，如用顶针箍，会少很多皮肉之苦。

我在商店针的品种非常齐全，每月盘点比较麻烦，未拆包的没问题，拆包的不可能一根一根地数，老师傅打开纸包，凭他经验观察，是半包、三分之一，还是四分之一，这样价格就跟着出来了。偶尔不小心针掉在地上，吸铁石就派上了大用场。

现在用针的地方越来越少了，可是毕竟还是要用的，比如纽扣掉了，总不能就扔掉吧，送到小摊上让阿姨去钉也实在说不过去。曾经，看见母亲眯着眼睛费力地穿针，总觉得不可思议，对我们来说那是轻而易举的事情。转眼间，我们也到了拿线寻找针眼的年龄了。我在想，没有了针线以后，慈母的形象将是什么样子呢？

这两年看央视《中国诗词大会》，常听到参赛选手吟诵南宋诗人陆游《书愤》中的两句诗：“楼船夜雪瓜洲渡，铁马秋风大散关。”这两句诗对仗工整，意境开阔，充满英雄气概，可谓诗人晚年诗词的代表之一。

瓜洲渡我是知晓的，就在镇江城对岸。大散关有点远了，它在陕西省宝鸡市西南郊川陕公路19公里处。但由于对诗人敬仰对诗词热爱，我一直有游览大散关的期盼，今年6月终于一遂心愿。

大散关为周朝散国之城，故称散关。该关南起秦岭凤县，北至宝鸡市区益门镇，南北逶迤40公里，是我国古代最长的关隘，历史上有“川陕咽喉”之称。清道光之前，此处一直归蜀地所辖。我们今天游

的脚往往痴迷远方，乘上火车、飞机去追梦，对于身边的名迹却不珍惜，甚至不屑一顾。本市西北的真如寺，就是这么一处雪藏在市区的绝佳胜迹。

外地有人来沪，我常带他们去看看僻静的真如寺。许多朋友惊讶，不晓得上海还躲着这么个质感的地方。真如寺距今已有数百年的历史，南宋嘉定年间成寺，历经宋、元、明、清、民国，几经焚毁，几度修缮，无数风雪，到了今日，才根基永固。眼下的真如“大庙”占地20亩，依山而筑，屋舍古朴，香烟缭绕，古银杏枝叶葱葱，为全国重点文物保护单位，其建筑成就与艺术价值自不必赘述。经无数岁月淬炼的真如寺，已不是一般意义上的古刹，早已超越宗教本身，成为文物，演化为上海一处重要的文化地标。

在我的感觉中，另一个落着的地方就是真如火车站。上世纪九十年代某个冬天，我和一位杭州的朋友从南京乘车在真如下车，需要“摆渡”去市区。出得站台，朔风狂吼，四周荒芜，卖粥卖茶叶蛋的吆喝声此起彼伏。乘坐的公交车经过了许田畴和乡村，积雪覆盖在大白菜、萝卜的叶片上。折腾了一个多小时方到地处闹北的北站。

短短三十年，如白驹过隙。如今的真如已是中环内的佳地，真如站更是在万里城的对面，与地铁11号线连接，成了市区内的一个车站。前几天，当年那个朋友从杭州过来，闲聊中忽地间起当年的真如站。我拿出市区地图，用手指背在西站的位置上敲了敲：现在叫西站，在这儿。他望着周边稠密的建筑分布，张大了眼，狐疑地问：这就是当年咱落车的站？嘿，你不信也没用，因为这就是真如站。

真如是上海市规划的四大城市副中心之一。眼下，徐家汇、五角场等几大副中心风生水起，每每亮相于媒体与聚光灯下，如何如何的现代与摩登。唯有真如副中心仍然抱拙琵琶半遮面，如同闺中的含羞女，蒙着不被外界窥视的面纱，一副大姑娘慢吞吞行走的姿态。

不过，好事总归多磨，事情正在起变化。在文化底蕴如此厚重的真如，要建副中心，自然要比其他地方来得羞羞答答，却也更有风度与风情；有如此长久的序幕，主题必是极值得期待的。如今，几层涅盘的真如副中心，似一幅壮美画卷徐徐展开。建设中的真如，作为上海西大门，直通嘉定及苏南腹地，向西辐射长江流域。在真如这个重要节点，运营百年的上海西站迎来新生，已于2010年重开客运，连接宁沪。轨交11号、15号、16号线将在此实现零换乘。在这块古朴的土地上，贯穿海绵城市理念，将建成六公里长的城市绿廊，成为上海的又一个绿肺；将诞生一大批包括甲级写字楼、大剧院、高档住宅在内的现代建筑；将建筑五层高达200米左右的摩天楼；规划打造宏大的一平方公里未来城市岛，超级城市综合体……

过往不能重来，未来却可再造。真如副中心一路蹒跚，爬坡过坎，因为后发，却如凤凰于飞，翱翔其羽，给人的想象也无比丰富与浪漫。



出水芙蓉 (钢笔画) 陆锡民

也是雄赳赳、气昂昂的。

圆台面转一圈，等大家喂饱手机，徐大师执一柄快刀轻轻一拉，糟方的“内里乾坤”一下子涌现在各位吃货面前，哗！掌声阵阵，口水滔滔。

偷偷请教徐大师制作秘笈：选取黑毛猪五花硬脂肪一方，用粗盐抹在肉的表面腌渍一夜天——恰如袁枚在《随园食单》里对糟肉的扼要提示：“先微腌，再加米糟”，第二天坐锅焯水，时间稍稍长些，捞出后清洗干净，四面修理整齐，再入大锅加酱油、冰糖等以小火煨至七分熟，最后加适量自行吊制的糟卤提香去腥，取出肉皮朝上“卧”在大盘中，用“特殊手段”在瘦肉部分挖出一个方方正正的“坑”，填入事先调配好的馅料——香菇、莲子、虾籽、虾仁、火腿、瑶柱、海参等，上下两片合拢，四角用火腿丝“铆”住，用刀在表面上划出“皮破肉不断”的十六只等边方格子，入蒸箱蒸一个小时……以糟菜入，此为华丽。

上周又去苏州胥城大酒店参加一场别开生面的“面宴”，第二天去天平山麓江南雅厨分享半庭嘉宴，由苏州烹饪协会会长金洪勇先生设计菜单并监制，江苏烹饪协会副会长、苏州烹饪协会前会长华永根先生现场点评。席中有一道菜单外的佳肴让我喜出望外——煤紫盖。三年前华永根先生出版清代顾禄《桐桥俚谚录》撰就部分的注释本，其中就有一道苏帮菜煤紫盖。在下见识浅陋，未知“梨子的滋味”，请教华先生，他笑而不答。这次他请昆山奥灶面馆的刘锡安烹饪大师带了十几块苏帮焖肉来赴宴，趁大家喝茶聊天时就悄悄下厨房操作，鸡蛋与

几年前，我退休了，可以有更多时间去看望年近九十的老父亲了。

也许过去我来看望父亲时，都是匆匆而来，匆匆而去。他已习惯了。所以，我后来去看望他时，屁股没坐热，他就催我早点回去，说你事情多，工作忙，还说一切都好，不用操心。有时，我硬是坐下来跟他聊天，又觉得聊不起来，我们关心的话题不在一个兴趣点上。

为此，我有点苦恼。难道我与父亲真的没有共同的话题可聊了吗？

突然，我想起前些年我为沈寂老先生做口述史的情景：每次沈老都是侃侃而谈，还随内容而高兴，而悲伤，甚至有时还会流下眼泪，常常讲到了两小时还停不下来……由此，我想，我和父亲的话题大概也是回忆他的过去吧。那天，我向父亲说了这个想法。一开始，我担心他会拒绝。可是，父亲沉吟片刻，同意了。

从此，我们父子每周一次，我一边录音，一边记录。父亲每次都列好提纲，仔仔细细回忆，娓娓道来。每次讲两个小时左右，讲完两三个故事就结束。

随着父亲的讲述，我仿佛真实地看到，日本鬼子窜到父亲儿时居住的一个小镇上，挨家挨户地搜捕新四军和游击队员的嚣张气焰；看到由于汉奸的出卖，日本飞机疯狂轰炸一个有数百群众参加的抗日动员大会会场的残暴景象……

随着父亲的讲述，我知道了在小镇上曾经发生过一起百余名贫困的贩盐挑夫，因不堪忍受镇上巡长的盘剥欺压，揭竿而起，奋起反抗，最后死处那个可恶的巡长的抗暴事件。

同样，随着父亲的讲述，我了解到父亲16岁到上海当学徒时的往事，一次，他骑着自行车路过宝山路时，险些被飞驰而过的美军吉普车撞倒。

他说，他很敬佩共产党联系群众、倾听群众呼声的作风。上海解放不久，他曾给徐汇区人民政府有关部门写过一封信，提了几个问题，很快就有干部登门向他耐心解答问题，并热情地邀请他出来参加社会工作。

当他讲到改革开放给家庭生活带来巨大变化，儿孙上大学或出国留学时，十分感慨地说，这一切若是在过去是想都不敢想的。

父亲虽是一个普通百姓，但他的一生经历却折射出各个历史时期的时代变化。

在父亲的讲述过程中，大多数时间我是一个听众，但有时也会提出一些问题。我发觉父亲每次在解答我的问题时，思考得更周密，讲得更细致。有一次，他还凭记忆画出了一张他曾经居住过的小镇上近百家商铺的位置图。他的记忆力之好，真令我自叹弗如。我还发现，每次我认真听完他讲述一段经历或一个故事后，他都会开心地笑笑，尤其是我将他的回忆编印成册，作为他的九十岁生日礼物，送到他手中时，他就更开心，笑容就更灿烂了。

这种灿烂，这种笑容，不就是我们晚辈所希望看到的吗？于是，我深深地意识到，认真倾听年迈的父老讲述，其实也是一种孝顺，尤其是在父母已迈入九秩之年，孤独寂寞，疾病侵袭日甚一日之时，则是一种更加重要的孝顺！

粉粉一拌，入油锅炸至色泽金黄，一口咬下，外脆里酥，满口飘香！

华先生以他一贯的冷面滑稽风格点评：煤紫盖，苏州古法菜，成品犹如旧时官府大人出行时遮风挡雨摆威风的伞帐。这道菜以焖肉为食材，上浆挂糊入锅一炸即成，关键是蛋泡糊要拌得好，不稀不呆，外脆里酥。焖肉当然是昆山奥灶面馆出品最好，刘大师为我省掉了一道关键工序。

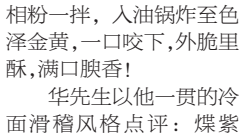
华先生还说：在苏帮菜里不少食材都可一煤，煤里脊、煤八块、煤肠、煤排骨、煤脆肝、煤面筋……有人把大闸蟹写成“大煤蟹”，错了。煤，在苏州方言中就是油炸的意思，这个字属于上古音，实在古老。

倾听，也是一种孝顺

葛昆元



边看边聊



七夕会

真如的文化符号

詹东新

