厨房图书馆

肖复兴

十年前的春天，我到美国的新泽西靠近普林斯顿的一个小镇，住了半年。刚到不久，赶上我的一位朋友乔迁新居，赶到他新买的房子为他稳居。他和他的女友当初都是国内名牌大学毕业，在美国八年，忙读博，忙工作，一直处于动荡的打拼中，女友早都升为老婆，始终租房子住，总没有家的踏实感觉。终于买了房子，家才像个家。下一步，就是再要个孩子，一切就花好月圆了。

他们买的房子，在国内算作独栋别墅，在新泽西，却是常见的那种英国维多利亚式的老房子。二层小楼，面积不算大，被房主保养得不错，打理得很精致，最引我瞩目的是厨房，轩豁无比，大得和整幢楼都不成比例。最有意思的是，靠窗厨台前那一溜儿长长的架子上，摆满装有各种调料的瓶瓶罐罐，足有二十来种，像是排着队挤在那里等候首长检阅的仪仗队。

朋友的妻子，就是一眼相中了这个厨房，才敲定买下这栋房子，不再跟着我的这位朋友东奔西跑无休止的看房了。房主从她望着那一溜儿调味瓶时惊讶得近乎夸张的表情中，看出她最得意的是厨房，是这一溜儿调味瓶，便在搬家前极其善解人意地将这一溜儿调味瓶原封不动地留给了她。房主在和她告别拥抱的时候，对她说：我们是同好，重视的是食物的味道！她连声对房主说：是的，味道是菜品的灵魂。事后，她十分得意把她和房主的对话告诉给我的这位朋友，觉得自己的回答特别有哲理。

确实，朋友很有福气，老婆的烹饪和学问水平齐头并进，可谓落霞与孤鹜齐飞，秋水共长天一色。她做菜的时候，再不用为找不到合适的调料而埋怨我的朋友了。那天，在新居里，我们吃的就是她炒的菜品。她为我们做了一桌浙江菜，确实味道不凡，唇齿留香。她对我说：你下次来，我给你做法式大餐。然后，她指指厨房里那一溜儿调味瓶，又说，我这里还有不少专门从阿尔来的普罗旺斯调料呢。

那一溜儿调味瓶，给我留下深刻的印象。我从来没有见过哪一家的厨房里摆满这么多的调味瓶。如今，像她这样喜爱厨房钟情调味瓶的女人越来越少，尤其在国内，外卖的盛行，手机微信点餐下单，很快就会收到各式餐饮，再美味的调味品，也等于厨房的油烟，让人无法宠爱，懂调味瓶的，绝对不如懂口红眼影面膜指甲油品种和牌子的女人多。

可惜，我没有等到我的这位朋友老婆允诺我的这下一次的法式大餐，也没有等到他们添个孩子的花好月圆。前年秋天，我去美国，重访新泽西，打听我的这位朋友的情况，旁人告诉我：他和他老婆离婚有两年多了，他没告诉你吗？

我有些惊讶，但多少理解朋友没告诉我的原因。他是脸皮薄，他们两人不能说是青梅竹马，起码在国内读大学时就在一起，又一起到美国读博打拼，度过十多年艰苦岁月，好不容易安定下来，怎么说离就离了呢？感情的事，都是脚上的泡，自己走出来，跟别人说不清。

我的这位朋友知道我来新泽西的消息，不好意思不邀请我到他家做客。去的路上，我的脑子里，首先出现的不是他和他的前妻，而是他家厨房里那一溜儿调味瓶。不知怎么搞的，我忽然想起布罗茨基拜访英国诗人奥登在奥地利避暑住的别墅，留给布罗茨基印象深刻的是那里的厨房，他这样形容：“很大，摆满了装着香料的细颈玻璃瓶。真正的厨房图书馆。”厨房图书馆，这个比喻，真的太精彩了，只有布罗茨基想得出来。从厨房到厨房图书馆，是厨房的升级版，不是每家厨房都能够做得到的。

旧地重游，房子还是老房子，就是有些凌乱了。虽然，朋友又有了新的女友，但不住在一个地方，暂时两地分居。缺少了女主人的料理，房子里很多地方呈现出的，不是逝去的流年碎影，而是单身汉的狼狈痕迹。我特意到那间轩豁的厨房看看，那一溜儿调味瓶已经一个都没有了，长长的厨台架子上，空空荡荡的，像是荒芜的草地，像飞走了鸟的秃树枝。不用问，显然，我的这位朋友，还有他的新女友，都不钟情厨房，和调味瓶自然也就疏远了，为了扫去过去的影子，更会把它们扫地出门。

我再次想起布罗茨基的那个比喻：厨房的图书馆。没有了那一溜儿调味瓶，厨房就只是厨房，不再是图书馆了。

匿名的画作

刘伟馨

年过70的奥拉维，是一个艺术品商人，在赫尔辛基大街上开有一家画廊。在拍卖行，他拍得一幅油画《海景》，画面上呈现着礁石、海水和隐隐约约的船，他把它清理、装裱，然后挂在画廊准备出售。芬兰影片《匿名的画作》用这个开头，浓缩了奥拉维几十年职业生涯中所常见的生活场景。在他的画廊里，挂满各种油画，有人物、风景和静物，正如他所说，这些画全部都是他自己出钱买来的，而卖出更高的价格，一直是他的期望所在。

没有人不明白现在艺术品买卖的窘状：画廊里顾客稀少，人们对传统艺术日益缺乏兴趣；供大于求，更多生意被网络商店取代；画廊租金不断提高；有价值的画作不多；卖不出几幅画，欠款增多……对于奥拉维来说，年迈、身体有病，他打算退休，“让我再做最后一笔交易，就死而无憾了”。

这部影片另有一个译名《最后一笔交易》，导演克劳斯·哈洛，在拍摄获金球奖最佳外语片提名的历史剧情片《击剑手》后，把镜头对准了艺术品商人。奥拉维很快在拍卖公司发现了一幅画：一个男人，或许是修士，或许是农民，神态安详，作者不详。奥拉维好友帕图认为，此画出自芬兰黄金时代，八成是赝品，“即使不是，也卖不出去”。但奥拉维凭艺术直觉和经验，认定这是19世纪俄罗斯绘画大师列宾的画作，虽无真凭实据，他打算先拍下来，然后再去调查，尽管帕图认为风险太大，何况奥拉维已选择退休。

如同侦探一样的工作，由奥拉维在画廊实习的15岁外孙奥多完成。他通过一家美术馆展览目录，找到和拍卖公司一样的作品，尺寸和细节完全吻合，但没有画作的图片，无法证明是同一幅画。从目录获知画作来源于一个老妇人，又在网上搜索其地址，最后在养老院谎称是老妇人的亲戚，被护士允许翻检书籍，结果在一大堆画册中，找到列宾画作的图片。

拍卖公司拍卖匿名画作的场景，有点紧张。起价从1300欧元开始，直至1万欧元由奥拉维拍成，中间几次叫价，奥拉维都显得胸有成竹，大有决战到底的气势，但面对不断攀升的价格，奥拉维脸上隐约显出一丝不安：他有能力支付这笔钱吗？

奥拉维沉浸在工作中几十年，没有想到，他的家庭关系糟糕透顶。妻子离开了人世，对唯一的女儿不闻不问，即使女儿离婚之时。只因外孙需要在画廊实习，父女才有了来往。为了支付画作的费用，在银行贷款失败、没人愿意借钱、卖了首饰之后依然有缺口的情况下，只得向女儿借钱，女儿还在偿还前夫的赌债，拿不出钱。最后外孙拿出将来读大学的费用（女儿并不知情），奥拉维才凑够钱买到了那幅画。

奥拉维由海奇·诺西艾南扮演，他在导演克劳斯·哈洛另一部电影《给雅各布神父的信》中扮演神父。在本片，沉静的面容下，是他起伏的心情。他完全没有想到，通过购买列宾的画，再一次把他和家人联系在一起。外孙实习的评估表，他全部打上“优等”，而外孙对画廊的评价，是“超优等”。要知道，当初，他拒绝外孙来实习，而外孙也认为外公不在乎他和妈妈。电影里有一个绝美的场景：他一边和女儿在美丽的秋天漫步，一边回忆着往事，钟声、鸟声、红叶，金黄色的光线里，荡漾着一片亲情。

读碟

奥拉维以一种悲剧的形态，完成了他最后一笔交易。因拍卖公司作梗，他那幅意义非凡且价值不菲的画卖不出去；为偿还外孙上大学的费用，他不得不关掉了自己苦心经营的画廊。电影里有一个寓意深刻的镜头：奥拉维出门时撞到转椅，空留转椅连续不断地旋转，转椅停下后，切入了他的遗像和点燃的蜡烛。奥拉维带着遗憾离开了人世，但他也留给了女儿一封信：“当你看到这封信，就表示我的列宾没有卖出去。我想把画作留给奥多。倘若要说遗憾，就是我这一生没能多陪你，我应该保护好你的。照顾好奥多，他很聪颖，告诉他，我把他的表现，也评为超优等。”一幅画换来了爱和持久的温暖。

书法

冯建麟

外婆家的红薯味道

曹伟明

红薯，在我外婆的老家余姚叫山芋。它的蔓细长，匍匐地面，从不讲究生长条件，不管土地富庶还是贫瘠，有多少水分和肥料，都能不知疲倦地旺盛生长。

山芋在我外婆的手中，煮、蒸、炒、炝、烤、焖、熏、烘，五花八门，变化万千。对我的人生来说，山芋既是一种江南的乡愁，更是一种人生的阅历。我童年时，每当吃上它，心里总会有不同的滋味，那些啃山芋的往事，都是我童年的难忘回忆。

我的童年，寄居在外婆家，那里不仅有古文化遗址河姆渡，还有王阳明等文化名士辈出，是一个人杰地灵的地方，绿水青山，河网交汇，弥漫着江南的灵气。然而，困难时期，家中常常吃不上稻米食品。聪慧勤劳的外婆，带着外公开垦了古镇边荒弃的山地，种起了不像稻麦那样要定额上缴的红薯，每当收获季节，我总是随外公外婆，拿上竹篮去刨红薯。外婆告诉我，红薯是在明朝万历间由福建人陈振龙，通过海上丝绸之路，从吕宋国带回我国的救命植物。后来，在余姚的四明山区大量栽培，解决了百姓温饱之虞。

当年，生命力强盛的红薯，喜获丰收。外婆为了便于存放，把红薯洗净后切成条片，用大小不一的竹篾的圆匾曝晒红薯。外婆每天早晒晚收，那一只只规格丰富的圆竹匾，成了我家院中的一道美丽风景。我小时候，对那还未晒干，仍有几成水分的红薯，十分向往。那软软甜甜的红薯干，吃到嘴里，有韧劲更有嚼劲，像高级的软糖，味道非常诱人，让我很是上瘾。

外婆真是心灵手巧，虽然红薯品种有限，然而她的创意无限。她老人家创造了很多的红薯加工品种，变着法子，让我这位嘴刁调皮的外孙常吃常新。诸如炭烤红薯、红薯粉丝、红薯干条、红薯枣子等等。尤其是我外婆自制的山芋枣子，富有余姚山乡特色的独特风味，类似于果脯，口味极佳。我常偷偷地放入书包，带给同学们品尝，让他们有一番舌尖上的享受。

我在红薯的情结中，跨越了童年、青年，到了成年。人们的生活富裕了，饭桌上红薯成了一种抗衰老、防癌症的健康时尚食物，吃红薯成了人们一种怀旧习俗和乡愁思念。然而，吃过千遍，依然难忘当年外婆的红薯味道。外婆总是说，山芋的品格，具有泥土的芬芳，是做人的象征。它心系苍生最有情，献身危难不邀功。春芳才是无情物，占尽韶光遁影踪。一个人无论走多远，飞多高，都不要忘了扎根大地，不管生活过的是穷日子还是富日子，都是人生难忘的经历和宝贵的财富。所以，我总是难忘童年那红薯的味道和外婆对我的谆谆教导。

红薯的香味绵远悠长。我从浙江河姆渡古文化遗址来到上海崧泽古文化遗址，穿越江河湖海，都割舍不了红薯的情结。后来在工作之余，我会在办公桌和书桌上，供养那浸泡着薯块的玻璃大口瓶，任红薯生出蓬勃的叶子，铺满成一帘帘绿色。在大口瓶里，让银白色的根须从薯块中挤出，不屈不挠地伸展着，清秀而又纯净。让枝枝新芽，从薯块上探出头来，造就枝上有枝，枝而不蔓的景色。那薯块生成的每一片嫩芽，都形成了一张张对生活色的笑脸，虽然娇柔，但却刚柔相济，舒展着生命。那紫色的薯藤，绿色和淡黄相间的叶子，相互纠缠，竞相绽放，既有诗性，又有画意，简直就是一幅浓墨重彩立体的农民画。这红薯叶的翠绿，总是给我每天的工作，带来一份美丽而愉悦的心情。

现在这绿色的红薯叶，也成了城市人餐桌上的环保菜，而且还进入了高档宾馆的食谱，有了尊贵的身价。

苏东坡曾吟诵红薯道：“红薯与紫芽，远插墙四周。且放幽兰春，莫争霜菊秋”。红薯，从一个供人果腹的粮食作物，绿色食品也有了革命性的红色追求，演变成一盆盆赏心悦目的美丽风景。这是我外婆没有想到的。然而，我心中不变的是外婆那红薯的味道，它温饱了我的童年，更温暖了我的江南情思。

九五医翁闲咏

陆鸿元

鲐背之年玩微信，
传承岐黄守初心。
岂甘伏枥存志远，
桃李竞秀喜成林！

步高里：简约不简单

祝东海

记不清是第几次来陕西南路了。出了地铁站，步入这条绿色拱廊。尽管有人向我科普过，路边这些大树其实叫悬铃木，我总还是习惯叫它们法国梧桐，法国梧桐和老弄堂、老别墅、老饭店搭配，很有上海味道。

在这条绿廊与建国西路交叉处，就是名气响当当的老弄堂步高里。它在1930年6月获法租界公董局批准建设，1931年1月正式招租，1989年入选了上海市第一批优秀历史建筑名单，是市级文物保护单位。年轻时的巴金曾经在此地小住，柬埔寨西哈努克亲王、法国前总统夫人贝尔纳黛特·希拉克等名人都来参观过。还有不少影视剧在这里取景拍摄，比如《股疯》。这部片子是内地和香港合拍，1994年上映的。潘虹在里面操着一口上海话把上世纪90年代初期一个勇闯股市的公交车售票员莉莉演得活灵活现。王汝刚、吴媚媚、陶德兴、林锡彪等上海观众喜爱的知名滑稽戏演员在片中的精彩表演也令影片增色不少。片中多次出现步高里入口处大牌楼的特写镜头，红色的“步高里”三个大字满满地都是当时经济浪潮中人们追求富足生活的激情与渴望。

说起步高里两个主弄口雅致气派的中国牌楼式大门，在上海现存里弄中可是独一无二的珍品了。牌楼上镌有中法两种弄名，法文名直译为“勃艮第之城”。勃艮第是法国的一个地区，著名的葡萄酒产地之一。当年开发建设步高里的是法商万国储蓄会旗下的中国建业地产公司。但不晓得“步高里”这个中文名是谁的手笔，音意俱佳，绝对的妙译，巧借谐音，取意祥瑞而尽脱洋腔。

其实，步高里临陕西南路的三个支弄口原本也建有精巧的小牌楼，可惜后来被拆除了。遭遇同样命运的，还有曾构成步高里秀丽天际线的数十道“五岳朝天”式马头墙。所幸，不远的岳阳路与建国西路交界处，还有着一组同样的马头墙。那是同为中国建业地产公司开发，与步高里同期建设、同期招租的建业里西里，它有着与步高里几如孪生的户型和山墙立面设计。如今，建业里虽已完成“拆落地”式改造，但西里的马头墙复原如初，观之或可借以遥想当年两条弄堂遥相辉映的绰约风姿。不过，步高里弄内的石库门式样与建业里西里却完全不同。虽然都是清水砖饰设计，后者略显简单，前者则更富艺术感，简约而不简单。

自从十几年前第一次来步高里考察，我就被这片精致的老建筑深深吸引。在春日里，在骄阳下，在秋雨中，在冬雪后，我一次次穿行于步高里弄间的拱券下，听不同的人诉说不同的故事。我渐渐明白，比建筑更吸引我的是黑漆门扇后掩映的容颜，是格栅窗里传出的闲话，是厨房间飘来的香气。那就是生活。

所以，朋友，当你走进步高里，或者任何一条弄堂，请放慢脚步——去跟在孵着太阳剥毛豆的阿婆打个招呼，和穿着睡衣出来买早饭的阿哥茄茄山河，给晒台上浇花的阿伯拍张照片。这样，你会更容易读懂这条弄堂。

城市就像一本书，建筑是图，生活是字。阅读城市，就是阅读建筑，阅读生活。

线路名称： 漫步梧桐深处

打卡点： 步高里→锦江饭店→马勒别墅→裕华新村→涌泉坊

十日谈

建筑可阅读

责编：郭 影

明请读《武康路驿站的双层空间》。