

新民晚报

网购买菜时看到有静安面包房的奶油鸡蛋糕,心里莫名一阵欢喜,一口鸡蛋糕的心心念念不是鸡蛋糕的配料表所能阐释的,味蕾和记忆通联起了火花。

鸡蛋糕,很多年前不是随便可以吃到的。这种原本源自西方的甜点虽然与中式点心之发糕一字之差,给人的口感和想象远超一字之距。如果拟发糕为乡间丫头,蛋糕就好比洋房小姐了。虽然蛋糕在老早也是有卖的,矜持地置于食品店白瓷盘。实在难得能吃到,就算少年人步行拉练或春游者如此类日常里难得的兴奋时光,也不过军绿帆布书包里藏一只基本没什么鸡蛋的长方形鸡蛋面包袋,背上军用水壶似乎足以暂时忘了对鸡蛋糕的渴求。那时,走亲访友探望病人,一包鸡蛋糕和两只水果罐头总归要拎在手里的。鸡蛋糕大小差不多乃如今之小型外观的两倍,外表有奶白色和焦糖色两款,圆形居多,其次梅花形,直径大概八厘米,厚笃笃,目测应该有两



情重唐大郎

陈颖

唐大郎,当年上海滩著名小报文人,为《东方日报》《亦报》等小报撰文无数,曾任《新民晚报》编辑,文采灿然,有“江南第一支笔”、“小报状元”之美称。

唐大郎最重情,他年幼丧父,母亲和舅父也先后离世,舅母成为他最后的亲人。成年后,不管是多忙,他每周必去看望舅母,坚持三十多年,舅母去世时他赋诗:逐无人再念孤儿,亲见孤儿白头时。若报九京舅氏问,阿常健饭尚能诗。

唐大郎早年十分崇拜报界前辈陆澹齋,陆先生1980年3月去世时,他曾回忆:“他是日文坛的一位知名人士,从我吃文字饭之后就和他相识。但他的名字却在我童年时就知道了……”

原来,唐大郎早年常读《新闻报》的副刊《快活林》。据他回忆,这是一个由严独鹤主编的深受读者喜爱的副刊。副刊上有个专栏叫《点将小说》,作者大约有十多个人,都是当时报界名家,除严独鹤、陆澹齋外,还有徐卓呆、沈禹钟、王西神、徐祉痕等。所谓点将即在每篇小说将结束时,在文字中点出一作者的名字,明天的小说就由这位作者执笔,但有趣的是,点名也不是直点其名,比如点到王西神,就可以写“什么东‘西,神’气活现”。

到陆澹齋去世时,点将小说的大将们,就只余徐祉痕还健在了,并且也是八十岁以上的人了。对于报界前辈的离去,唐大郎颇为伤感,他为陆澹齋写下挽诗:当年笔阵列森森,点将台登《快活林》。已唱挽歌三两遍,而今又哭一星沉。然而,写此诗时他自己也已73岁,重病缠身,却又兴致勃勃地受命为筹备复刊的《新民晚报》组织副刊班子,终于四个月后,因食道癌病逝于华山医院。为陆澹齋写的挽诗似成为他写的最后一首挽诗。

厘米,单个可售,买八个到十个一纸袋的话看起来很豪气了。那么一只鸡蛋糕到底几钱?我依稀记得一个8分,可是老母亲说好的,味蕾和记忆通联起了火花。我疑惑,比3分

还是欢喜伊叫鸡蛋糕

龚静

一只的大饼只多2分钱?大饼还是常吃。于是求助朋友圈,朋友们掀起记忆的一角:有的说家里老人记得5分一只;有的讲奶白色的8分,焦糖色的7分。奶白色加奶色的,所以贵。有的讲当年坐月子时亲朋送了不少鸡蛋糕,两种颜色的都是8分;有的记得西区老大房的奶白色鸡心蛋糕8分一只,梅花形焦糖色一只7分。有位70后朋友更是记得她小时候欢喜吃奶白色的鸡蛋糕,不过持家的外婆不太舍得,还是买给她焦糖色的,她说记得4分一只,口感比奶白色的硬。也是70后的小范则回忆起当年好不容易攒够了8分钱到小卖部想买只念了很久的鸡蛋糕,却因无半两粮票被店主拒绝,因此至今耿耿于怀。已退休的资深记者兼作家余老师提供了别有趣致的细节,说当年他做毛脚女上门,礼物之一就是八只焦糖色鸡蛋糕。余老师你

怎么不买奶白色的呢?贵一眼呀。余老师彼时任职东海舰队新闻干事,工资54.50元,比大多数人36元是要高的,但过日子总归要精打细算。章姐姐的

还是欢喜伊叫鸡蛋糕

龚静

答案很明确,奶白色8分,梅花形7分。话说单单有钱还不够,需粮票,一只鸡蛋糕半两粮票。彼时每人每月大概27斤到30斤粮票的配给(重体力者37斤或45斤。儿童15斤),除了主食,鸡蛋糕委实奢侈。一只鸡蛋糕,往事和趣味皆上心头。盘点一下,奶油色的鸡蛋糕8分是肯定的,焦糖色的7分或5分。说来计划经济,商品价格基本应该各处一致,也许大小不同所致的价格差异?或者老字号和普通厂家确实有别?不过,今天最普通的鸡蛋糕彼时乃美食花旦之一。

盛了鸡蛋糕的牛皮袋子很快就会被蹭得油乎乎的,也或许牛皮纸正期待着如此这般的腻歪呢。这种油乎乎简直贴切了丰满丰腴,好吃的期待感。所以一个鸡蛋糕吃起来也很慎重,一分二,一分四,水果刀切好,家人或亲友分而食之。节省,节约,拮据,吃相却不比富人家碟碟盘盘的下午茶差多少。目下流风文字里夸夸而谈着所谓上海好人家,似乎就是有钱人家的代名词。其实怎么可能如此简单对应呢,宅门大,贤达有之,小人亦



儿童说妙法



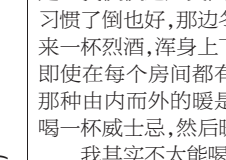
樞坞

有之;小门户,小格局有之,胸次广亦多见。所谓好人家之好,家教规矩是也。乡下曾外祖母系着作裙迈着金莲天不亮就掩上柴门步行进城区了,一角两角的碎银口袋里都揉皱了,去城里大媳妇家还是要买上二三只鸡蛋糕给曾孙辈,是礼数也是脸面。寂寞的老人不过坐一坐,说几句闲话,闲话有人听听就不是闲话了。

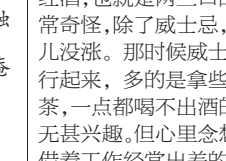
还是欢喜伊叫鸡蛋糕

龚静

母亲说鸡蛋糕又松软又香甜,欢喜吃的。望病人么,还要和水果罐头拼在网兜里。网兜其实是一种扁圆菱格状加盖竹编篮子,店员封口扎前还会盖张红纸头,这样拎在手里才是彼时共识的体面。侄女也时不时网购老字号的迷你型鸡蛋糕给奶奶,老人家早饭时吃一两只,蛮乐惠,听讲我也买了,依不是讲少吃甜的嘛,怎么吃啦。母亲趁机嘲嘲我。哎呀,看到鸡蛋糕三个字想起小辰光了,我讪讪。不必文身,童年的烙印印随时彰显。辛劳拮据艰苦偶尔的小欢喜等等,实实在在,就让它在那里,显影,观照。尝过名目不少的蛋糕,倒是似乎不受诱惑,不怎么念想。窃以为缤纷蛋糕的初心就是一只鸡蛋糕吧,鲜奶巧克力抹茶等等层叠之味,凭着优质鸡蛋糕的松软鲜香方可烘托。所有显微镜下才能看到的起伏跌宕的味蕾们,一致在鸡蛋糕入口时齐齐奔凑而感。



儿童说妙法



樞坞

我国是书法的故乡,但有一段时间日本办了200多本书法杂志,我们却是零,让世人耻笑。1978年书画社周志高老师等人创办了《书法》,一时势头很好。为了充实力量,就把高式熊先生从电影器材厂调来了。

他留下了财富

祝君波

当时高先生年近六旬,大家在社里便称他高老。高老长得像外国人,人又相当随和,我也戏称他“白求恩大夫”。他在杂志社主管篆刻版,实际上样样都干。有一次《书法》办全国大奖赛,久早逢甘霖,全国各地寄来的邮件太多了,每天几百件,高老甚至自己骑“黄鱼车”去一批一批地拉回来。这类来稿很多单位的做法是头道、二道关都交给一般的人去筛选,顶级专家后来才登场投票。但高老自己收件、拆信、登记、直接把握头道关,辛苦但很要紧,好处是不会放过好作品。果然,那届入选的水平很高,其中发掘出了近在咫尺的南汇百岁老人苏局仙,使之没有遗珠之憾!像这样的比赛办过好多次,高老从不摆架子,还是与他老师一道亲力亲为。

其他人惜墨如金,不轻易给人送字,俗称送墨宝。高老不是这样,在社里几乎有求必应。记得有次社里开名家笔会,写字送给一些要人,我在旁边看得眼馋,就怯生生地问了一句:“高老师,可以给我写一张吗?”高老二话不说,拿起一张大纸给我写了“谦受益、满招损”六个大篆字,让我喜出望外。高老出身门第很高,父亲高振霄是晚清最后一代的翰林,新中国上海文史馆第一批馆员。而高老秉承家传,是新中国以前人西泠印社的会员,二十多岁已小有名气。但是社里请他办事,不论大小,从不索取报酬。很多次,朵云轩和书画社开幕活动的请柬为显雅致,都是叫高老用小楷书写的。社里后勤职工家里有事,也向他求墨宝,不论职位高低,他都一一答应。

老酒

陈慈良

我去英国后,就被迫喜欢上了喝威士忌。是被英国朋友强灌的,说是让我快快适应英国的环境。后来习惯了倒也好,那边冬季长,寒夜里来一杯烈酒,浑身上下都暖洋洋的。即使在每个房间都有供暖的英国,那种由内而外的暖是难以替代的,喝一杯威士忌,然后暖暖地睡去。我其实不太能喝酒,去英国之前,半杯啤酒的量,人称半杯倒。回国之后,有些饭局,即使上了极好的红酒,也就是两三口的事情,也是非常奇怪,除了威士忌,其他酒量一点儿没涨。那时候威士忌纯饮还没流行起来,多的是拿些调和酒混点绿茶,一点都喝不出酒的原味,我也就无甚兴趣。但心里念想一直有,于是借着工作经常出差的机会,每次都带个一两瓶回来。久而久之,家里屯了不少货。

近两年随着酒商们开拓市场,威士忌慢慢在国内流行起来,一些单麦,日威价格竟然水涨船高,有些品类还非常难寻。我也颇乐于向身边的朋友们推荐推荐各种品类,无他,只为聚些同好者能一起消化消化我那些存货。有个朋友甚好红酒,跟我说威士忌给她的感觉像是入口辛辣烧喉呢。我笑笑,不多解释,直接带她去威士忌的酒展,几十种浅尝下来,果然有了新的认识。威士忌的有趣之处便在于此,每一个酒厂,每一个批次甚至于每一个桶都有自己的特色。威士忌的原产地,调酒大

野菜

叶子

点苦,但别急,继续嚼下去,嚼着嚼着咽下去了,苦味没了,反倒有丝丝甜,口腔从深喉到牙龈,比刚刚了牙还觉清爽,连神气也跟着清爽起来。就凭这,没人不爱白花草菜。龙须菜口感极细腻,细腻得不像蔬菜,味道极清淡,不是无味,而是有味,就是淡的味。无味的淡会让人厌弃,有味的淡会让人安逸。在我吃过的蔬菜里,没有比它更细腻的,也没有比它更清淡的。捞叶本字疑似葵叶,本地话捞莴音近。一般作配菜,大体取其调味。把捞叶切碎,与鸡蛋一起打匀,或煎或炒,因简便而存在度高。捞叶还用作蒸馒头糕点的底衬,比纱布和纸都好,不沾不黏,一张张绿色的叶子衬着一朵朵雪白的食物,又好看。树仔菜吃的是糯。梗看上去就像青树枝,触感硬硬的,把它

这一文化现象,就是书艺有实力,人品有魅力,大家乐于请他参加各种笔会。记得1988年朵云轩在沈阳和长春办巡回展,为了提高活动分量,除了展品,我们还请高老随行进行文化交流。高老和我们一样坐老式火车去,近三十个小时。一到当地,他和我们一起布展、挂画,还为当地书画、出版界的朋友留下很多墨宝,令人十分感动。2011年市政协在台北举办纪念辛亥百年的文化活动,高老和林曦明先生也一同前往,甚至到诚品书店给读者写书法。

他留下了财富

祝君波

高老晚年没有什么头衔,出席社交活动有时被人疏漏。有一次去参加接待日本书法代表团的的活动,外办的人按头衔排席卡,把他晾在一边,高老也不计较。等到日方团长来后看到了高老,大感失敬,一定让高老坐上席,并且向所有日本人介绍高老,始终毕恭毕敬。事后外办同志一再向高老打招呼,高老也不责备人家。这样的事不止一次,他都能以平常心对待。高老对培养年轻人既严格又热情。有一次他到一个地区去,当地有位小有名气的书法“大王”来向他请教。高老一看这人初学时就剑走偏锋没有走上正路子,就苦口帮助分析。这人在当地景区写了很多的横幅、匾额,听高老否定自己心有不甘,硬是拉高老开车去几十里的地方看自己写的一块牌。高老一看,错误是相同的,就耐心地说服他。这位“名家”如梦方醒,十几年功夫白练,大冷天额上急出了大汗,扑通下跪要拜高老为师。高老看他心诚,就应承下来给予指导,引他走上正路。高老收了一些年轻人教他们学艺、做人,都不收学费,可谓桃李不言,下自成蹊。

这几年全国书法协会评“终身成就奖”,每次两名,往往引起网上议论甚至差评。前年高老得大奖,舆论一致好评,还是他的书艺人品让人们心悦诚服!高老走了,但留下了无尽的财富!

师们通过他们的独特的味觉,用哈利波特般的魔法调出不同的威士忌风味。世界上没有两个完全一样的桶,每一种威士忌都有自己的特色,如同人生,威士忌不论贵贱,乐趣就在于多品饮,尝试各种不同的品类,寻找味觉的细腻变化。后来这朋友路过商店的酒柜,竟然能一杯杯慢慢品饮不同的威士忌酒款,还能和销售员有问有答,我知道,这是入门了。

老酒这件事,历经千年,都说是对人体有害无益,但人们依然乐此不疲,其中滋味,只有喜者能明白。我最享受慢慢慢饮,闲聊,微醺。威士忌不适合独饮,需两三好友,边喝边聊,海阔天空,若是碰上懂酒的,交流交流口感心得,那是快乐之至。借用一句歌词,“一杯敬明天,一杯敬过往”。

弯折,如果啪的一声断了,就是嫩的,留着,折不断,就是老的,扔掉。上海冬季打过霜的矮脚青菜,吃口肥糯让人馋涎,海南的树仔菜则糯而不肥,是清糯。麻竹笋苦口。焯一潜水还是苦。想念冬笋春笋的我也不吃麻竹笋。鹿舌菜滑腻,其汁也黏。南瓜苗比豌豆苗柔和,这个可以有。革命菜也尝过,是当年红军在深山里充饥的,以此命名。其实现在的野菜多半不野了,种植在推广,不然供不应求。种子还是那个种子,土壤还是那个土壤,所以味道还是那个味道。至于阴阳滋补之类的说法,还是忽略吧。吃什么不养人呢?既然温饱了,奔喜欢可也。

十日谈

草头的美味,是从父辈吃过来的。

责编:杨晓晖

这一文化现象,就是书艺有实力,人品有魅力,大家乐于请他参加各种笔会。记得1988年朵云轩在沈阳和长春办巡回展,为了提高活动分量,除了展品,我们还请高老随行进行文化交流。高老和我们一样坐老式火车去,近三十个小时。一到当地,他和我们一起布展、挂画,还为当地书画、出版界的朋友留下很多墨宝,令人十分感动。2011年市政协在台北举办纪念辛亥百年的文化活动,高老和林曦明先生也一同前往,甚至到诚品书店给读者写书法。

他留下了财富

祝君波

高老晚年没有什么头衔,出席社交活动有时被人疏漏。有一次去参加接待日本书法代表团的的活动,外办的人按头衔排席卡,把他晾在一边,高老也不计较。等到日方团长来后看到了高老,大感失敬,一定让高老坐上席,并且向所有日本人介绍高老,始终毕恭毕敬。事后外办同志一再向高老打招呼,高老也不责备人家。这样的事不止一次,他都能以平常心对待。高老对培养年轻人既严格又热情。有一次他到一个地区去,当地有位小有名气的书法“大王”来向他请教。高老一看这人初学时就剑走偏锋没有走上正路子,就苦口帮助分析。这人在当地景区写了很多的横幅、匾额,听高老否定自己心有不甘,硬是拉高老开车去几十里的地方看自己写的一块牌。高老一看,错误是相同的,就耐心地说服他。这位“名家”如梦方醒,十几年功夫白练,大冷天额上急出了大汗,扑通下跪要拜高老为师。高老看他心诚,就应承下来给予指导,引他走上正路。高老收了一些年轻人教他们学艺、做人,都不收学费,可谓桃李不言,下自成蹊。

这几年全国书法协会评“终身成就奖”,每次两名,往往引起网上议论甚至差评。前年高老得大奖,舆论一致好评,还是他的书艺人品让人们心悦诚服!高老走了,但留下了无尽的财富!

师们通过他们的独特的味觉,用哈利波特般的魔法调出不同的威士忌风味。世界上没有两个完全一样的桶,每一种威士忌都有自己的特色,如同人生,威士忌不论贵贱,乐趣就在于多品饮,尝试各种不同的品类,寻找味觉的细腻变化。后来这朋友路过商店的酒柜,竟然能一杯杯慢慢品饮不同的威士忌酒款,还能和销售员有问有答,我知道,这是入门了。

老酒这件事,历经千年,都说是对人体有害无益,但人们依然乐此不疲,其中滋味,只有喜者能明白。我最享受慢慢慢饮,闲聊,微醺。威士忌不适合独饮,需两三好友,边喝边聊,海阔天空,若是碰上懂酒的,交流交流口感心得,那是快乐之至。借用一句歌词,“一杯敬明天,一杯敬过往”。

弯折,如果啪的一声断了,就是嫩的,留着,折不断,就是老的,扔掉。上海冬季打过霜的矮脚青菜,吃口肥糯让人馋涎,海南的树仔菜则糯而不肥,是清糯。麻竹笋苦口。焯一潜水还是苦。想念冬笋春笋的我也不吃麻竹笋。鹿舌菜滑腻,其汁也黏。南瓜苗比豌豆苗柔和,这个可以有。革命菜也尝过,是当年红军在深山里充饥的,以此命名。其实现在的野菜多半不野了,种植在推广,不然供不应求。种子还是那个种子,土壤还是那个土壤,所以味道还是那个味道。至于阴阳滋补之类的说法,还是忽略吧。吃什么不养人呢?既然温饱了,奔喜欢可也。

十日谈

草头的美味,是从父辈吃过来的。

责编:杨晓晖