维兰

谢冕

维兰不是花的名字，尽管听起来像是在说一种兰花，但在我的心目中，维兰就像是一朵美丽的花。其实维兰是一家西餐厅。我不讳言我是这家西餐厅忠实的食客。从发现到现在，至少也有四十年的时光了。维兰最初的店面，是在西苑通往颐和园的同庆街上，一座简朴的四合院民居，是否即是店家的老屋，不得而知。西餐厅和四合院构成一道中西合璧的奇特的风景，这在当日特别显眼。门厅，左右厢房都摆了餐桌。中式的房舍，西式的内装修。灯饰、壁画、侍者、洁白的餐巾和闪光的餐具，都是让人刮目相看的正牌的“洋装”。餐厅做的是法式和俄式大餐。

上世纪七十年代后期，随着动乱的结束，国门开放，迪斯科、牛仔裤、可口可乐、手提录放机，一时涌上中国街头，西餐馆也大模大样地开张了。维兰的出现传达了早春的讯息。有趣的是，中美恢复交往，维兰主人有与尼克松总统的合影，据说，基辛格和克林顿也拟到访餐厅。美国人显然是把维兰的出现当作是中国走向世界的一个小小的窗口了。当然，这是与中国社会的整体走向攸关的现象，久经锁国的西餐厅的营业，这姿态和氛围是摆脱重负的社会走向开放的一种象征，对于长期压抑的人们来说，是心情的松绑和释放。

但维兰正宗的、高雅的品位，却是让人倾心的真正原因。这几十年，我走过许多地方，也吃过许多的餐馆。就北京而言，也有几家名声很响的西餐馆，海淀五道口周边，清华北大一带，尽管餐馆如林，说实话，实在是乏善可陈。这些餐馆对我而言，是一个边吃边忘、边吃边淘汰的过程。只有维兰是一个例外，它可说是奇特的存在。自它开业以后，多年来，我像当下那些痴迷的追星族一样，一直紧紧地追寻它的踪迹，从最初的同庆街、到西苑菜市场沿街，再到颐和园内厢骑楼，随后是中关村科技大厦，一直到现在的万泉河路，我都“亦步亦趋”紧追不舍。

维兰的每一次搬迁，可能均与经营有关，例如中关村科技楼，据说是因为租金太高，很难赢利。但不管落地何处，我总能“追踪”寻到。而且总是惊喜地发现，它的风格没有变，都是秉承高端的、清雅的品位。维兰的创始人郑维之老先生是名厨出身，他自述，年轻时曾在北京的“英国府”和俄国使馆当过主厨，做得一手地道的西餐。他为维兰确定的经营方针是高品位、中低消费。也就是说，维兰以坚持高端的品位和合理的消费标准相结合的经营方针吸引了像我这样不求炫示的普通食客。

时间久了，来的次数多了，作为“资深”的回头客，我知道它的菜肴风格。每次光顾维兰，必点的一道菜是法式奶汁烤鳜鱼——洁白的大盘衬着散发着热气的平底锅，奶汁浮于上，白色泛黄的微焦。鳜鱼被奶汁裹着，外焦里润，香气四溢。再就是维兰的汤，堪称绝佳，我总点蟹肉奶油汤，有时也点奶油蘑菇汤，它的好处是浓稠而柔，洁白如玉，冒着热气上桌。俄式的红菜汤也做得好。每次前往，我们总对维兰的汤赞不绝口，热，微稠，适当的盐和胡椒，佐以香脆的“法棍”，堪称绝配。

郑维之很敬业，他自己常来店“巡查”，女孩子们亲切地喊他爷爷。爷爷来了，到处看看，指点。有次遇见，他兴趣很高，亲自为我们做了一道红酒鸡。维兰的菜单被我翻烂了，它的罐焖牛肉、它的铁板杂拌、黑胡椒牛排以及最后咖啡、冰淇淋，我们都喜欢。要紧的是它的价位，始终定在中低档上，一般工薪阶层和老年顾客都乐于接受。量足，味道正宗，价格合理，当然是宾客盈门了。

维兰的奶汁烤鳜鱼，几十年，总是58–68元，而我最爱的蟹肉奶油汤，也总是12–14元，人均消费总在百元上下。加上它的优雅的环境和彬彬有礼的服务，几十年来，我总是避开中关村的嘈杂和喧哗，把最亲密的朋友带到维兰来，让他们与我共享这平和的、温馨的、同时也是高层次的西餐美食。兰花般的美丽而端庄的维兰，总让人不忘。

女人的碎片

刘伟馨

片名《女人的碎片》出现在影片开头30分钟以后，这段时间，是这部加拿大电影最牵动人心，或者说最揪心的部分。肖恩是一个建桥工人，他匆匆赶回家，此刻，他的妻子正挺着大肚子待产，崇尚在家分娩的玛莎和肖恩并不知道，等待这个未出世的宝宝的，是什么样的结局。一个惊心动魄的长镜头记录了玛莎分娩的全过程。

这是引导影片走向的最关键内容，并由此改变了电影中人物的生活。分娩场景拍摄了两天共六个长镜头，最终第四个长镜头被用到了电影中。在这个饱满而起伏的长镜头中，我们看到超过预产期的玛莎在获知助产士换人以后的紧张，以及肖恩和她说笑话、安慰、抱吻；看到玛莎从宫缩、破羊水、疼痛、恶心、呻吟到婴儿出生的过程；也看到新来的助产士伊娃如何接生：鼓励玛莎、检查开指、让玛莎泡浴盆、测婴儿心率——在低于正常值范围，请肖恩打电话向医院求救，孩子虽然出生，但只有几分钟时间，便没有了呼吸。毫无疑问，扮演玛莎的演员凡妮莎·柯比贡献了杰出的表演，让我们几乎无法呼吸。事实上，现实生活中的凡妮莎，从未生过孩子。她观看了许多纪录片和视频，并在伦敦北部一家医院当助产士助手，并被允许和正在生孩子的妇女待在一个房间。

这是一部令人悲伤的电影，在悲剧发生以后，一切已经改变。肖恩对着医生咆哮：“你不知道这事是否可以避免，不知道责任在谁身上。”玛莎的母亲要把助产士伊娃送上法庭，告她犯过失杀人罪。虽然电影在经过紧张的分娩场景后，让玛莎表面看起来很平静，她身穿红衣服，穿行在街上，游荡在服装店，在超市嗅苹果，但面对小孩，会出神、微笑。伤痛烙在她的心里。

卡塔·韦伯是一名编剧，故事基于她和本片导演，也是她丈夫凯内尔·穆德卢佐的一段经历——韦伯在怀孕期间失去了孩子，她无法承受痛苦，独自搬到柏林，在那里写了剧本。她曾说：“我的圈子里有很多人都在发表对流产的看法，我的身体不再属于我，我必须通过写作来找回自我，这对我来说是一种治疗。”电影中，玛莎失去孩子后，就会受到别人异样的关注，比如休假后回公司，所有人的眼神都很特别；而母亲的牌友，也会对助产士表达特别的愤怒。

本片用时间呈现来连接叙事，每一次画面上，大海两边都有一座未建造完成的桥，只是随着时间逝去，渐渐向中间靠近，直至合龙。这是一个寓意镜头，意味着玛莎创伤的愈合。可以说，自始至终，玛莎以反抗的形式自我疗伤：当丈夫和母亲想把婴孩葬在墓地时，玛莎却要把女儿的遗体捐给大学做研究；当时母亲和丈夫要和助产士打官司，玛莎却不愿出庭。玛莎拒绝丈夫的亲热，被丈夫认为冷漠，惹得丈夫出轨，最后他们没能在一起；玛莎暴怒地指责母亲，打官司是母亲的做事方式，不是她自己的，引来母亲大段的痛说历史。遭遇人生变故，最受伤害的，是玛莎，她不愿让人们，哪怕是家人，代替她作决定；她默默承受、隐忍痛苦，不意味着内心的火山不会爆发；撕裂的碎片会复原，悲伤的经历会翻篇，但一定要用时间来作证。

电影结束在法庭戏。玛莎最后答应出庭，在休庭时，意外发现丈夫留下的女儿出生那天的胶卷。返回法庭时，她要求发言：“这个女人并没有故意伤害我的女儿，那天晚上，她只是想接生出一个健康的宝宝。发生这种事，可能是有原因的，但不在这里。我无法让女儿复活，任何金钱、判决都没法让她复活。我女儿来到这个世界上的短暂瞬间，不是为了让我那么做的。”

电影里反复出现玛莎培育苹果种子的画面，到最后，苹果树叶在风中喧哗，果实累累。一个小女孩——可能是玛莎后来出生的女儿，在树上采摘苹果，被玛莎唤回吃晚餐。那是多年以后的事，这意味着，玛莎的生活，也结出了果实。

读碟

我眼中的石楠

戴旭东

在我55岁生日前，石楠老师从安庆给我寄来了珍贵的生日礼物：一幅题有杨万里诗句的荷花图，一本《画魂——潘玉良传》。她在书的扉页题写：“这是画魂第十七版。求美的人从来都是勇士。”她像母亲般的关怀备至，令我感动！

石楠老师在40多年文学之旅中，用最真实的笔触为苦难者立传，把自己的人生磨难连同真实生活的情感，化为作品中对人物的细腻描写，激励人们奋发向上。她的《画魂》曾广为流传，并拍摄成电影、电视连续剧、黄梅戏电视连续剧，又以话剧、歌剧、沪剧、黄梅戏等艺术形式搬上舞台，同时还有众多画家创作连环画出版。当年，90高龄的刘海粟老人看了《画魂》后激动地提笔写下：一卷画魂书在手，玉良地下有知音！

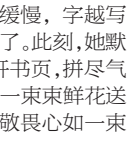
石楠老师晚年一直跟疾病作斗争，古稀之年，她握起画笔，忘情地绘写色彩的浪漫。丰厚的文学修养和敏锐的艺术感悟，令她笔下的花鸟鱼虫栩栩如生，作品洋溢着古典气息与蓬勃生机，令人回味无穷。

那天早晨，石楠老师温和的口音在微信里响起，要我去《新安百姓讲堂》给她拍照。一想到82岁的老人家来合肥参加文学活动，内心就涌现出激动之情。我一遍又一遍检查测试单反相机，生怕留下难以弥补的遗憾。

我有幸追随着石楠来到安徽省图书馆，在广场硕大的印有石楠头像的喷绘写真前，拍下了她灿烂的笑容。一时间，不同年龄的读者争先与心中的女神合影。

报告厅座无虚席，石楠老师披着红色披肩登上讲台，与我们分享她的文学之路。与其说她是一位坚毅的女性作家，不如说是一位温和的耄耋老人。她坎坷人生的奋斗历程是一曲在逆境中磨砺、在阅读中求知、在奋进中前行的赞歌。她用自己的切身经历告诉我们：无论身处怎样的环境，只要坚持理想并执著追寻，就一定能开拓更广阔的人生道路，成就更精彩的未来。真是难以想象，如此高龄而有患有眼疾的石楠老师能坚持念完一个半小时的讲稿。她的真情付出触动人心，丰盈了生命里的时光，氤氲了红尘里的岁月。

翌日下午，我随石楠老师参加另一场活动，她把《画魂》最初的创作背景向观众娓娓道来：“我在冬天的夜晚做完家务，从晚上8点开始至深夜11点，第二天一早又开始写作。为保证传记人物故事的真实性和丰富性，还去采访了主角人物身边的很多人，做了大量的案头准备。”她说自己很爱看书，做笔记，摘抄好的句子。“可以说是读书影响了我，书读多了，就有写的欲望，因为读书让我成为可以点亮读者的作家。”书是桌案上的花朵，也开在人们的心上。许多读者没有买到心心念念的《画魂》，他们捧着《舒绣文传》和《张恨水传》静静地等候石楠老师的签名，排队人群似蜿蜒的溪流，我把相机举过头顶，记录下此刻。



我看到石楠老师缠着膏药的手移动缓慢，字越写越大。我站在她的身旁，听她说手不能动了。此刻，她默默忍受着腱鞘炎发作的疼痛，默默地翻开书页，拼尽气力，表达对读者的喜爱和感激。读者也把一束束鲜花送给她。石楠老师深爱文学艺术的初心和敬畏心如一束光，照亮了我们前行的路！

先上梅花十万枝 （中国画） 齐铁偕

扫一扫，关注“夜光杯”

白菜

玉玲珑

买菜回来，新抱进室内的白菜，仿佛还挟着室外的霜雪之气，触手冰凉，白菜看起来饱满，瓷实，叶子油亮，码在阳台上，叶子青碧，帮子雪白，一青二白，看起来十分悦目。

白菜还有一个典雅的名字叫做菘，《本草纲目》上说，“菘性凌冬晚凋，四时常见，有松之操，故曰菘。”过去人们爱用白菜做摆件，常用到的是和田玉，只有青白二色，取其一清二白之意，寓意着清明。

现在菜品丰富，白菜慢慢退出了一枝独秀的地位，但是在以前，我小的时候，在北方的冬天，白菜是当仁不让的当家菜。白菜汤、白菜馅饺子、醋溜白菜、白菜泡菜，家家离不了白菜。白菜谐音百财，但我以为白菜这样朴实的字眼就是百姓的当家菜的意思。

白菜最适合天冷食用，温度越低，白菜的叶片包裹得就越紧实，尤其是经历过霜雪之后，更有一种清甜之气，极甘美。瓷实不瓷实是衡量白菜好坏的一个重要标准，软塔塔松散不成形，口感上就会寡淡。

白菜既可做主菜，也可以和别的菜搭配，它有博大的胸怀，与任何菜搭配都相得益彰。白菜馅饺子比萝卜馅的好吃，白菜的脆爽与肉的丰腴相融合，口感上更丰富，萝卜馅的太软烂，不够有嚼劲。我小时候不喜欢白菜帮子，粗纤维太多，但是抗拒不了醋溜白菜的酸爽，极下饭。白菜帮子用来做泡菜最是可口，单用白菜帮子，洗净切成块状，放在坛子里腌渍，吃的时候，挑出几块，咀嚼有声，齿间有冰雪之声，完全没有纤维感，爽脆带着一点点的清甜，极开胃的小菜。而令朱元璋心心念念的珍珠翡翠白玉汤，其实就是一碗极普通的白菜豆腐汤，白菜耐煮，有嚼劲，别的菜煮久了都煮烂了，吃起来如棉絮一般，可是白菜久煮不烂，最适合炖汤喝。

小时候北方的冬天有两件重要的事情，一是买蜂窝煤，二是储存大白菜，买蜂窝煤是为了生炉子取暖，买白菜则事关口腹之事。那时候专门有卖白菜的，成卡车地拉过来，这是民生大事，家家户户都要买，有的一买就是几麻袋，家里人口多的，甚至要用平板车拉上好几趟，下雪了，卖菜的就少了，一次要储存够一冬的菜，只有把白菜买好了，人们的心里才算踏实，这个冬天的菜就有了着落了。

每当这时院子里就特别热闹，人来人往有了过年的气氛，俨然是段快乐的时光，小孩子们打打闹闹，跑来跑去，大一点的就帮着大人搬白菜，买好的白菜堆在院子里或阳台上，上面再盖上草苫子，有时候楼道间堆的也是，常常一侧摆满乌黑的煤，一侧码着雪白的菜，虽嫌拥挤，但人们看着这些心里才踏实，过年不慌了。

淡也是一种滋味

马蒋荣

吃年夜饭时，大家回顾了2020年春节去宁波旅游度长假的囧事：年夜饭因疫情改成了快餐面，且第二天就打道回府，所幸全家全年都平安健康。因此，冀望新年继续安康无恙。我给孙子的压岁钱已经不再用纸质红包，而是从微信转账。儿子媳妇也给了我老妻红包，说她在灶台前忙碌了一年，辛苦了！

突然想起，全家人每天吃的不是鸡鸭鱼肉就是河鲜海鲜。每年去外地甚至出境旅游度假换口味，吃的也都是重油重荤腥的。因为今年疫情还有反复，政府提倡就地过年，因此建议今年春节假期不妨由我来做一次菜，一来让老妻休息几天，二来也好换换大家口味、吃吃我清淡又拒绝味精的乡下菜！

在家人半信半疑眼光下，年初二我成了“马大嫂”（买汰烧）！

第一个菜是梅干菜烧肉。先在砂锅里放上一大碗梅干菜，再把切成块的五花肉均匀地放置在梅干菜上，切几片生姜，纯净水放到正好平过梅干菜。先开中火煮，待砂锅小孔里冒出肉香和梅干菜香味的半小时后，再用小火煨着，直到汤汁基本收干，梅干菜和肉就都酥了。因为梅干菜是我绍兴乡下妹妹亲手做的，几乎有四分之一的笋干，因此非常鲜美，别说佐料，连盐都不需要放。

第二个菜是豆腐煮蛤蜊。那是我住漕溪三村时隔壁邻居刘妈妈教我的苏北菜。蛤蜊买来后一直养着，等到切成3厘米见方的老豆腐放少许盐和水煮上10分钟味道进入豆腐后，马上把洗净的蛤蜊放到豆腐上，再旺火煮上两分钟，把已经张开大口的蛤蜊和豆腐搅和后，放入香葱和姜丝少许，即起锅盛碗。这个菜有特殊的乡土味。

我买的土豆一大半用来烧咖喱土豆，余下的为罗宋汤用料。切滚刀块的是烧咖喱土豆的，我烧的咖喱土豆起锅前放咖喱粉和白糖时，土豆块必须是既不黏糊，又酥软到位。

青菜大家都会炒，但我烧的青菜放油很少，因为冬天的太湖菜叶子多，梗子也非常容易烧得酥，吃起来甜津津的。

一盘黑木耳蛋饺是我年三十上午做的，买来夹心肉后，自己再用菜刀剁细，吃起来特有嚼劲。

最后是“罗宋汤”。土豆切薄片，红肠切小丁，番茄切小块，牛心菜则切成菱形。除了番茄先用少许油煸炒一下，其他食材一股脑儿放进锅里煮……

都说菜好不好吃，就看光盘不光盘！不曾想到，初二这天，我这套五菜一汤中西结合南北大杂烩以清淡为主的“拿手好菜”，当天家人两顿正餐吃过，居然连汤也一点不剩了。

十日谈

我家年菜

只要全家人的心在一起，即使一个人在另一个城市吃年夜饭，也不会觉得孤单。

责编：徐婉青