

“陌生人饭局”的创意灵感来自熊燕那张好吃的嘴。这要从她在40岁的时候辞职一事说起。

她是我的同事,在报社工作18年,做过记者当过编辑,辞职时已经是一位中层干部,负责报社在大邑县安仁镇的文化项目。本来干得风生水起,却突然辞职,让认识她的人都大吃一惊。那是2014年的事。

不久,听说她和姐姐在市中心开了一家餐馆,又让我吃了一惊。我知道她不喜欢坐办公室,一直想做自己想做的事,却没想到她会去做餐饮。听说她开的餐馆在一个办公楼顶,又为她捏一把汗:餐厅开在屋顶,取名“屋顶上的樱园”,客人要乘电梯才能上楼吃饭,口岸就不占优势,又有点小资味道,能吸引人来消费吗?

不过,我也隐约感到“屋顶上的樱园”有戏,或许她能在文化上另辟蹊径,毕竟她大学本科毕业后,又攻读了人类学,取得硕士学位,还在安仁古镇文化项目上浸淫多年,多少有些思路吧。

果然,8年坚持,“屋顶上的樱园”修持终成正果,成为成都最有文艺范儿的餐厅。

屋顶上的樱园面积一千多平方米,进门是一个100余平方米的房间,被熊燕辟为茶室兼文化

活动室,茶室外是400多平方米的屋顶花园,既可品茗又可吃饭,还能赏花,穿过花园是500多平方米的餐厅。这种布局给熊燕把餐饮文化发挥到极致提供了绝佳条件。茶室里的文化活动结束,一般就到了饭点,许多参与文化活动的人就穿过花园来到餐厅,大快朵颐。精神熏陶和物质享受也就在须臾之间。

个子不高的熊燕,超级喜欢美食,饭量可与壮

陌生人饭局

雷健

汉一比高下。守着一个餐厅却往往一到饭点时就茫然失措,喜欢吃的菜肴太多,一个人一顿饭又不能点得太多,菜品少了又心有不甘。组个饭局吧,约几个人来吃岂不就能解决难题?约谁呢?她想,在成都像她这样的人恐怕不少,特别是那些在成都打拼的异乡人。于是,她在樱园的微信公众号和朋友圈里发出邀请,号称“陌生人饭局”。报出菜单,接龙报名,限定人数,费用AA。原本想试一试,却不料响应者众。第一次饭局,来的全是陌生人,素不相识却在一桌吃饭聊天,好像是经年未见的老朋友,感觉很奇特。这次饭局让熊燕脑洞大开,这不就是江湖传说的“萍水相逢”吗?饭局原来可以这样约。

此后,“陌生人饭局”成了樱园的一个招牌活动。当然,饭局不能只吃饭聊天,还得有主题,既有文化,又与餐厅主营无缝连接。

2020年9月,熊燕组织了一次特别的陌生人饭局,让在成都新东方厨艺学校学习川菜烹饪的美国历史学家杜博思来樱园主厨做几道川菜。9月6日上午10点,杜博思来到樱园,熊燕和他一起到菜市场买菜,中午让杜博思在厨房做了一道菜,熟悉厨房锅灶。晚上饭局由这个光头杜博思做四道川菜:仔姜鸭、水煮肉片、麻婆豆腐和鱼香肉丝。在备菜时,杜博思很紧张,在成都做川菜给成都人吃是要有点胆量和水平的。结果不小心切

伤了手。当血流出来时,杜博思竟晕了过去。熊燕赶紧把他送到医院。这个50多岁的人哭了,为晕血难为情,也为中国朋友的热心呵护而感动。包扎完伤口,杜博思回到樱园坚持做了四道菜。那晚的饭局让食客们分外惊喜,居然吃的主菜是一个美国人做的地地道道的川菜。

2019年中秋,樱园饭局定位为“异乡人饭局”,报名参加的都是羁旅成都不能回家与家人团聚的外地人,熊燕在发邀请时做了一个规定,来的人都要讲一个自己的故事。那晚的饭局开始有点拘谨,随着故事一开讲,气氛活跃起来。最远的是一位来自意大利的建筑遗产保护学者。他的人生,27年在意大利,26年在世界各国,跑遍天涯海角,樱园的饭局,让他和一群同为天涯人的陌生人一起过中秋,听着大家的故事,突然发现他乡已成故乡,陌生人已成家人。

那一晚的月亮特别亮,水银泻地,泛起的是温馨的涟漪。

2022年的疫情,让樱园也关了好久的门。9月中旬,餐厅恢复堂食。樱园推出三次“解封饭局”,得到热烈呼应,饭局人数也突破了熊燕最初限定的十二人,几十个陌生人在一起吃饭,图的就是找寻那种回归烟火的感觉。最后一场,熊燕让每个饭友写下一个愿望。酒过三巡,饭友们随机抽取愿望条,当众朗诵,然后签上名送还主人。有一位年轻人许的愿望是得到一本川菜菜谱。当得知他刚领了结婚证,熊燕找出一本译者签名版的《川菜》,让所有饭友签名后送给他。那一刻掌声响起,饭友们笑颜开,非常时期的孤独寂寞一扫而空。

在熊燕的世界里,没有比做自己喜欢的事更重要的了。成都人天性休闲,如果在工作与玩耍之间选择,成都人多半选择玩耍,如果非要工作,那么,成都人就会将工作也演变为玩耍。

成都有一句宣传语,名曰“一座来了就不想离

2022年末,16区1671名10岁到18岁的小运动员,齐聚东方体育中心,当我站在游泳池边,看水花阵阵,听加油声声,不禁感慨,四年一届的市运会游泳赛场,愈发生机勃勃,劈波斩浪的孩子们,是上海游泳的未来。

我游泳生涯的第一次洗礼就是在上海市运动会,和市运会的情缘,真的是一辈子。这,还要从我小学时候说起。在南通州路第一小学读书期间,我的体育老师是一名游泳爱好者,暑假便组织我们去新城游泳池游泳,我在水里跳进跳出,玩得很欢,在那里,静安区游泳队少体校的教练看中了我,从此我开启了自己的游泳之路。

青少年时期的我,是从上海市运会脱颖而出的小运动员,由此一步步进入市队、国家队。当时的我绝对没想到,我会和市运会牵手了一届又一届,直至今朝。1997年,我从日本学成归来,次年,我便代表静安区再次参加市运会,拿到3枚金牌,分别是100米自由泳、100米蝶泳和4x100米混合泳接力,大家都说我“宝刀不老”。前不久,我还和接力队友陈剑虹,聊起当年的趣事,他现在是香港游泳队总教练,我们都感叹,市运会真是留给了我们太多的美好回忆。2002年,我进入上海游泳协会工作,现任上海市游泳协会常务副秘书长,自2004年起,我加入了裁判队伍。本届市

我们一起,劈波斩浪

沈坚强

运会,我是5人仲裁小组,要问我执裁了几届市运会,我真是记不清了。

市运会,培养出了很多明星大腕,而当初进入市运会赛场的都是初生牛犊,等待巧匠去雕琢的璞玉。令我自豪的是,市运会的赛场上,有不少小运动员曾经在我的游泳俱乐部里,学习游泳、爱上游泳。

我小时候,上海游泳在全国遥遥领先,温水游泳池多,教练员阵容庞大、运动员水平高,不过,专业的游泳馆只对专业运动员开放。退役后,我去日本留学三年,想要将学到的知识,带回家乡。为上海游泳、为中国游泳做点事,这是我出国后不变的初心。在筑波大学攻读硕士学位期间,我在当地一家游泳俱乐部学习、积累经验,我希望今后我们的游泳俱乐部,不但是培养专业运动员的地方,也是人们休闲锻炼的场所,更是帮助学校教会学生游泳的课堂。

于是,沈坚强游泳俱乐部的创办,就成了我回国后的第一桩大事。我邀请昔日队友、退役运动员加入俱乐部担任教练,这在当时属于创新。在此之前,游泳池只有救生员,并没有教练员,我自编教案,规范培训细则,成立了一支30人左右的教练员队伍。1998年,我终如愿以偿,在静安体育中心,第一家

沈坚强游泳俱乐部正式开业了。发展至今,我在静安、普陀、嘉定和宝山区共开设了7家游泳俱乐部。俱乐部在每个区、各个街镇办比赛,尤其是中小學生游泳达标赛,备受欢迎。每年夏季,各家俱乐部办公室的电话总是响个不停,咨询青少年游泳班的家长,一年比一年多。可见,“人人学会游泳”的理念,正越来越深入人心,这让我颇感欣慰。

2022年的情况有点特殊,能在疫情下克服困难,坚持开放俱乐部,我们付出了极大的心血。还记得7月3日,位于长征全民健身活动中心的沈坚强游泳俱乐部重新开放当天,我在现场看到市民重回泳池的开心劲儿,特别感动。整个6月,我都安排工作人员上班,其间每天都能接到泳客的问询电话,我将当时为重开泳池做好了所有的准备。而位于民立中学以及嘉定的俱乐部,则专门腾出时间作为训练场地,供小运动员备战市运会。

2023年的钟声已经敲响,沈坚强游泳俱乐部将一如既往向广大市民普及、推广游泳运动,我将继续做好一名有责任、有担当的体育人,期待四年之后的市运会,能看到上海体坛更美好的未来。



篆刻 吴伦仲



大展宏图



玉汝于成

养蟋蟀是中国特有的传统文化,它和养花、养鸟、养鱼一样,受到老百姓喜爱。《聊斋志异》里有名篇《促织》,就是讲蟋蟀的故事,它引起了日后养蟋蟀的兴趣。

在我的少年时代,“大世界”附近有一个花鸟鱼虫交易市场,很多乡下人捉来蟋蟀,在这里兜售。品相好的,放在盆里,论只卖。品相一般的,就整袋卖,这对我们小孩来说最合适,价格能承受。我买一小袋,到家一只一只放出来,挑选。整袋的蟋蟀中,好坏掺杂,还有“三妹子”,就是雌蟋蟀,都混在一起。倒出的过程很有趣,运气好的时候,偶尔也会倒出一只好蟋蟀。

后来,我开始捉蟋蟀。我家弄堂一墙之隔就是仁慈医院(现在的瑞金医院),小孩都特别调

皮,蟋蟀喜欢伏在墙根鸣叫,我们听到叫声,就偷偷翻墙过去捉蟋蟀。大清早,大人们都在睡觉,不容易被人发现。蟋蟀是藏在石头下面的洞穴里的,一听见它叫,我就在洞口放一张网,蟋蟀就捉住了。

我的兴趣越来越大。七宝

我的蟋蟀宝贝“青鼎”

胡运焕

是出蟋蟀的地方,我和弄堂里的小伙伴约好去七宝捉蟋蟀。大家骑上自行车,全副武装,带上捉虫的网袋,还带上一只杀好的鸡,油、盐、酱油等调味品,一早就出发了。我们认识一个七宝种菜的农民,他的农田里有很多蟋蟀,因为蟋蟀要吃庄稼,看到我们来捉虫,他很喜欢,还赠

送了一些他种植的青椒给我们,作为酬谢。中午,我们就用几块砖头垒成小灶,在田里烧“青椒辣子鸡”吃,滋味鲜美极了。

蟋蟀和其他鸣虫相比,除了用来听,还要看它斗。我曾经捉到过一只上好的蟋蟀。浑身乌黑,牙齿紫黑,头上有一圆形乌青块,我把它叫“青鼎”,精心培养它。有个小伙伴的叔叔是专业养蟋蟀的,他家里有很多古董级的蟋蟀盆,看到我的“青鼎”后说:“这是一只好蟋蟀,我们到中秋节时斗一斗,谁赢了,谁就吃一只月饼。”

转眼就到了中秋节。我们把蟋蟀盆下面垫上草纸,草纸有



关羽城前斩敌 张飞疑团尽释

古城会 (设色纸本) 朱刚

开的城市”。盛唐时,曾多的文化遗存,独具特色的茶楼酒肆,还有各色饮食男女,足以让你在这里慢慢勾留品味。

摩擦力,这样蟋蟀的脚能使得上力。他的蟋蟀是杭州产的,浑身黄色,一口白牙,个头大,我的“青鼎”个头稍小,但一点也不怯场,很勇敢。一放进去,两只蟋蟀立刻开战,互咬了很久,难分胜负。最后,我的“青鼎”赢了,为我争了光,但肚皮上也光荣负伤了。就这样,我吃到了一只月饼,真是开心得不得了。

这只“青鼎”是我的宝贝。我精心呵护它,天冷时用棉被焐着它,不使它受冻,一直养到它寿终正寝。我养过很多蟋蟀,只养到过这么一只好蟋蟀。它让我终身难忘。

十日谈

都有自己的生命周期,要好好照顾它们,珍惜每一天的陪伴。

伊丹十三导演的电影《蒲公英》(1985)是一部奇妙的拼盘式电影,主线剧情嵌套了若干短片,每则对应不同的类型片。短片中有场精彩的厨房戏:流浪汉带着小男孩溜进餐厅厨房,躲过巡查保安的视线,飞快地做了蛋包饭。整个过程没有对白只有音乐,人物动作充满谐趣,让人想起卓别林的电影。流浪汉用锅炒饭,挤入番茄酱,把饭盛在盘中,下蛋液进锅,用筷子在蛋液中快速画圈,等蛋液半熟,右手成拳敲击拿锅的左手,只见圆形的蛋液像魔术一般卷起来,变成漂亮的纺锤形。炒蛋被移到炒板上,这还没结束,用刀一划,炒蛋蓬松的内里呈现,再挤上番茄酱,流浪汉和孩子开心地拿着盘子去找同伴们分享。

蛋包饭作为日式西餐的一种,在日本街头大大小小的“洋食屋”都能吃到。通常是用蛋皮裹住鸡肉炒饭,《蒲公英》中用炒蛋盖饭再划一刀,颇具视觉效果,据说创意来自导演本人。为电影制作蛋包饭的是老店泰明轩的主厨,此后,“蒲公英蛋包饭”也成了该店的招牌之一。

作为伊丹十三的粉丝,我们去泰明轩吃过蒲公英蛋包饭。饭炒得有点湿,整体不算惊艳。那是个阴冷的雨天,鸡蛋和番茄酱的搭配有种沁入人心的暖意。我想,蛋包饭在贵店和小馆子的区别在于卖相,无论哪家,总不会难吃。

不久后,又有一次难忘的蛋包饭经历。从日暮里站出来走一段路,便是谷中银座商店街。名为“银座”,和繁华的银座不是一回事,宛如老电影的布景。窄街位于陡峭的几十级台阶底下,两侧的店铺饱经风霜,有家糖果店已超过百年。好几间店门口摆了摊,炸可乐壳(混了肉末的土豆泥饼)、炸鸡、鱼店的熟菜、泡菜……然而穿过整条街,也没看到能坐下吃饭的店。

出了谷中银座,终于有两家餐馆,一家是吃鱼的,在排队;另一家形同废墟,玻璃橱窗内的食物模型年久变色,仿佛下了毒。换了其他时候,我们绝不会进店,但那天饿坏了,不想排队,鬼使神差地推门进去。店内有客人,不止一桌,这让人心里稍微有了底,便坐下了。朋友点了蛋包饭,我要了那不勒斯意面——又一种日式西餐,把预先煮好的意面加上培根洋葱等,用番茄酱炒。等适应了室内昏暗的光线,才发现四下皆灰,透着放弃的气息。厨房的油污尚可,矮个子店主的头顶一层薄薄的白发,看不出年龄,墙上的餐饮执照如果是他的,那么他即便十八岁开始当厨师,也快八十岁了。

端上来的蛋包饭的蛋皮显得寒酸,应该只用了一个蛋。朋友说,味道居然还行。我的那不勒斯意面要不是奶酪碎给得太多,也还算好吃。我们吃饭的过程中,陆陆续续又来了客人。我想,他们都是和我们一样觅食无路,还是这家店有什么渊源?后来我在网上搜了该店,发现它并非一直那么破败,从前由夫妻俩打理,窗明几净,熟客们一吃就是几十年。在原材料上涨之前,套餐还带有一杯咖啡。我不知道店主的妻子是因故休息还是已过世,想起那天的面和饭,不知怎的有些心酸。

