

那是一个黄浦江上凉爽的傍晚,我跟吴越和刘舒佳在黄浦江的游船上做谈话节目。

很惊奇地看着黄浦江两岸灯火璀璨的样子,我想起曹景行。他提起过一次,在2015年电视节目《双城记》在外滩做电视直播,江两岸灿烂的灯光,还有比两岸更灿烂的江水,而那时,整个城市沉浸在世界一家共欢乐的好心情里。我们在规划《巡江记》拍摄时,曹景行就说,我们这次一定要把黄浦江上灿烂的夜景拍下来,2021年,黄浦江岸线上45公里公共空间已经贯通,苏州河岸线上的20公里公共空间也已经初步贯通,所以,这次我们拍摄的船甚至可以从黄浦江一直连到苏州河去。

他说这话时眼睛放着光。那时他已经得了癌症,他迅速消瘦却也突然变得年轻而英俊。在黄浦江的灯影与微风里,他的脸又浮现出来。其实每个人在说到心爱之物时,都会两眼放光的,这样的光芒能将这个人整个脸照亮。

曹景行向往过,我们就这样,在船上谈论上海这座城市,黄浦江这样的河流对我们的影响,一边望着璀璨上海在我们眼前缓缓经过,象征与隐喻性巨大的外滩,黄浦码头,中国最早的发电厂、自来水厂,杨树浦发电厂的大烟囱,红白相间的烟囱像足球袜。然后我们在外滩公园处拐进苏州河,路过邮政局气宇轩昂的大楼,沙逊洋行建造的河滨公寓,沿着一座座民族企业在上海腾飞时的仓库建筑一路向前,一直去看圣约翰大学在河边的旧址,现在是华东政法大学。校园里还保留着对第一任院长颜永京的纪念大楼颐勋堂,这个颜永京也是有记载的第一人,要求外滩公园有序向华人纳税人开放。我们上海的一江一河两岸,的确有在地理上铺陈开来的半部上海近代史,我们作为父母带来上海的孩子,对这江河边上的历史细节,有着回到外婆家般的熟悉。

其实对曹景行来说,上海和香港都算是他的外婆家吧。曹家的两代人,曹聚仁和曹景行,都是出色的记者,也都在上海和香港长期工作。曹景行确实比他父亲的命好,他做记者和凤凰卫视时事评论员的年代,全球化正轰轰烈烈,他在全世界采访积累起来的见识和前瞻力让他对上海有清晰的认识和分析。

“只要不打仗,上海就能扛过它所有

的困难。”他的声音在江声里涌现出来。说这话时,企图控制癌症的虎狼药损坏了他的声带,使他的声音听上去干涩而软弱,虽然不至于嘶哑,但已不再是健康时的滔滔雄辩。

上海是个经历过许多困难的城市,这是一座顽强的城市,因为机会所以总是生机勃勃,我们总是乐观地等它站起来拍拍土,又笑嘻嘻飞奔向前。

我们在剪辑房里看着我拍回来的黄浦江,这样对话。

“要耐心。”
“要努力工作。”
“要相信它自身强大的能量。”

“要看到它的不易之处,和它的顽强之处。”

“每个上海人都要尽力保护它已有的成果。”

“那么谁是上海人呢?”

“每个住在上海的人都是上海人。”

船路过陆家嘴,那里的玻璃幕墙上打出“我爱上海”的字样,以及一颗肥壮的红心。

我相信这就是曹景行想说的那句话。

今天,我这是代替远去的曹景行来江上谈论他一直工作到最后一刻的黄浦江吗?要是这天晚上他跟我们一起,我们大家都会高兴的吧。我还是很想念曹景行啊,这位宛如赤子的上海知识分子,是七七级复旦大学文科生,六六届市西中学高中生,少年时代响应毛主席畅游长江的行为,横渡过黄浦江。中年时是凤凰卫视著名的时事评论员,晚年时他在上海世博会的半年里采访了两百个参与世博的人,做了两期短视频。他最后一个户外采访,就是在世博会原址上采访上海世博协调局局长洪浩,谈的是上海如何有效利用好世博遗产。

船路过和平饭店时,我想起我们在和平饭店一楼的维克多咖啡馆拍摄时,他提议要在咖啡馆外面的街边立一块牌子,标明这里曾是1937年8月南京路被炸的地点。他觉得来南京路的人都应该知道这件事。

吴越先生指了指夜空:“曹先生跟我们在一起啊。”

刘舒佳抬眼看了看被灯光遮暗了因而变得格外深邃的夜空:“曹先生会高兴的。”

是啊。

赤手只身南北游,
中年栖遯外滩头。
浮沉砥砺拼争起,
进取超然乘智舟。

研武身心修大道,
书诗性阔出闲悠。



素馨花一开,春天就如泄闸的水一样,哗地来了。我喜欢这个季节,那些粉墨登场的花儿,让我感受到了这大地上的锦绣,不亚于绣娘的手艺。

院子里的那株素馨花是我去年在端阳花市上买的,瘦弱,营养不良的小苗让卖家20元钱就抛售给了我。我把它移栽在柿子树下,顺便用竹子搭了一个简单的篱笆,希望它那些藤蔓有所依附。父亲把鸡粪顺手丢了两铲子,算是给这株花添加肥力。素馨花有气无力地耷拉在竹篱笆边,貌似一个垂死的人。没过多久,我便忘记了它,我的精力放在了那些肥厚且长势喜人的兰花、桂花身上,也忘记了为其浇水。

冬天时,素馨花完全只有了光秃秃的藤枝,我以为它已经在我的忽略中死去了。今年

访金庸馆 邓 名

为而不恃自然意,
福慧双修自在流。
注:受邀赴港参加金庸先生一百周年诞辰纪念会。顺缘造访金庸馆,受先生一语“南来白手少年行,立业香江乐太平”感应,自思于1991年3月离家下海逐浪,南流(珠

海、深圳)北漂(北京、河北),踽踽而行,上下求索,已整33年。其间,本着“人生就是不断的进取和不断的超越”信念,摸着良心做事,凭本事吃饭。痴狂过,清冷过,高光过,挫折过。深会金庸笔下江湖恩怨情仇,尔虞我诈,成功

的两场春雨后,猛然有一天,才发现素馨花的绿藤爬满了竹篱笆,那些纤细而有力的枝芽,一根根顺着竹笆指向了天空。密集而生机勃勃的样子让人惊诧,这曾经是那株濒临凋敝的植物么?它什么时候储藏了如此多的能量,让自己在短時間內焕发出如此强大的生机?在我不经意的的时候,它竟发疯似的,以迅雷不及掩耳之势,爬满了为其搭建的房屋,这势头像在宣誓它的存在,也在抗议我的漠视。

没过几天,藤蔓上挂满了一簇簇的花苞,像密集的小火箭一般蓄势待发。我理顺了它的枝条,看着这些儿孙满堂的花苞,有种说不出的欣喜,又过了几天,花儿便争相开放了。素馨花,这个名字真是贴切。

前不久,为新民晚报写了一则介绍家乡醋熘肉丝的短文,不想引发圈内友人的集体围观,好事的“吃货们”甚至声言要结队去济宁品尝。

本来,这事热闹一阵也就烟消云散了。岂料春节回乡,在一次同学聚会的饭桌上,这则小文再次被大家提起,组织者特地把醋熘肉丝点作第一道菜品,算是对本人传播家乡美食的特别奖赏。就在大家争相褒奖时,一位默默坐在一端的餐饮界同学突然发话:云德的文章我看过,今天借机说两句。文中所写基本都对,大伙的附议也在理,但文章有个大的缺陷,只写了菜品的皮毛,没抓住问题本质。关于醋熘肉丝的选材、配料、刀工等都属于基本常识,烹炒时除了火候不易把控之外,最为关键的两个环节在于添油与加醋,文中却没有深入涉及。第一,炒菜添油前必须先热锅,食油沸点低、吸热快,若是冷锅添油,油热了锅还没醒透,这时再把大量冷菜一股脑地倒进去,温吞吞的一锅菜,神仙下厨也炒不香!第二,醋的加法不是一次,更不是最后一次性加足。醋熘肉丝必须两次加醋,首先要在热油爆过葱姜、花椒和黄酱后加前醋,把醋香炒出来,这样既可防止芹菜和豆芽炒过火候,又能促成菜对醋的充分吸收,增强醋香的厚度;菜炒毕,起锅前还要再次沿锅淋些醋,这叫“锅边醋”,作用在于为肉丝进一步提鲜。有了这两道工序,肉丝的醋味就有了丰富的层次感。

大厨的话音未落,坐在我身边的女同学可能担心我难堪,忙以戏谑的口吻替我圆场。她说:“徐厨子别那么苛刻,人家写的是美食,不是



君子自强不息
徐云叔 作

失败,入世出世之态。渐明“以财富修圆融,以心平成多赢”之理,遂援商、武入道,援诗、书入境,自利利他,成人成己,据德,依仁,游艺,向内求不住精进,向外缘不沾不滞,契入“一颗心在红尘,一颗心在净空”的两行合一之途。即随感而发,吟此诗以记,以期事功与人生的“生而不有,为而不恃”“福慧双修”之自在自然。

花苞时是淡粉色,炸裂的花瓣是纯白的,花内一点针心大的黄蕊探出,恰如其分地装点其间,让整朵花瞬间别致起来。这花素净不张扬,小得羸弱,却散发着迷人的馨香。春日里,爱美的女子总喜欢摘几朵别在发间,香气流转,心情也随之飞

春日云南好看花 李俊玲
扬。插一束在房间,连香水钱都省了,素馨花让庸常的生活平添了几分雅致,真好。
与此同时,山野里的白鸢花也竞相展颜了。白鸢花,这个名字起得很生动,春风中,那一朵朵花就像一只只飞落枝头的白鸢,开得一山一坳雪落一般。这个时节,山里人最喜欢带上竹竿打白鸢花,因为白鸢

要给读者上你的烹饪专业课!”厨师同学或许也怕我误解,立刻接茬予以解释。我赶紧站起打断他道歉的话头,真诚地表示:自己搞了半辈子评论,经常对别人的作品评头论足,老兄尽可放心,在下肯定有接受批评的胸怀。更何況学长所言既解答了本人屡试屡败的难题,又向大家传授了烹饪秘诀,本人不仅不会介意,还要表达最为诚挚的感谢!为显示谢意确乎发自内心,我隆重提议:这第一杯酒,先敬我们掌勺的大

添油加醋

云 德

厨!迅速掀起了一轮喝酒高潮。

酒过三巡,大家余兴依然未尽,有人提出:徐大厨关于醋熘肉丝的一番高论,大有“画龙点睛”之妙,如果不属于祖传秘籍、独门绝技,不知是否可以公之于众?徐大厨毫不迟疑地慷慨应允。我认领的广而告之的任务也不难,照章实录即可。唯有其间带给我的两点触动,倒是值得借此讨论一番。

触动之一是,术业有专攻的常识务必时刻牢记。当今世界,社会分工越来越精细,隔行如隔山的分界愈显鲜明,世上没什么全知全能的神灵,一个人如若不能清醒、时刻保持谦逊的学习态度,妄自尊大、自以为是,就会随时出丑,掉队落伍也是必然的。每个专业都有自身的科学规律,都是无数次探索、实践、创造与积累的硕果,来不得丝毫的马虎、轻慢与懈怠。只有真正懂得尊重知识、尊重人才,才能切实放手让

西藏的春天从林芝开始。漫山遍野的桃花灼灼其华,显露出纯洁的大自然之美。山间白雪皑皑,山脚碧波如玉,《桃花源记》盛景再现,“西藏江南”——林芝,真的不负远途而至的天下行者。

林芝,藏语为太阳升起的地方。不远千里,从中国的东海之滨,我们来了!上天眷顾,喜马拉雅山脉、念青唐古拉山脉和横断山脉,形成合抱之势,造就了林芝独特的气候与环境。春到林芝赏桃花,已成西藏名片。

始于22年前,林芝桃花节一年一度,风靡世界。林芝桃花名“西藏桃”,俗称“野桃”,树高花繁,开得狂野,寿命可达千余年。很多地方山脚桃花盛开,山上则是雪峰,别有风味。林芝友人热情似火,见面“桃花酒”人皆一大瓶,连呼“再上,再上”。这位内地人藏创业的友人已安家林芝,其雄心勃勃,正撸起袖子加油干,令人赞叹。

漫步“桃花之乡”嘎拉村,游人如织。人们相约林芝,寻访美丽中国“最”美春天,品味西藏独特文化,饱览壮丽而秀美的自然风光。此时,直插云上的峰峦,银装素裹。而漫山遍野的野桃花,却

好的白花泡在清凉的水中,只待人菜。或热炒,或凉拌,或煮汤,各种菜式,随意烹制。这样的花带着山野的气息,带着表姐的温情,入口甜美。如今,我已远离山野,而每到春天,依然会从集市上买来白鸢花享用,让自己与那段回不去的时光再次重逢。

其实,在云南的大地,春店铺陈着姹紫嫣红的同时,也让人们从各种色彩里觅得干般滋味。金雀花炒鸡蛋,白鸢花烩蚕豆,木棉花凉拌,密蒙花煮饭,玫瑰制鲜花饼……这些精灵般的花儿,使人赏心悦目,也唇齿留香。

爱看十顷菜花黄。请看明日本栏。
出门俱是看花人
责编:吴南瑶

专业的人,做专业的事;只有充分尊重每位从业者独立的个性,最大限度激发与保护他们的创新创造热情,既分工协作、又相互促进,才能保障具体专业乃至整个社会不断走向成熟与进步。

触动之二是,细节决定成败,分寸和尺度的把握本身就是高难度的人生哲学。世上许多事,材料与流程或许大体相当,但怎样拆分组合、何以适时操作、工序的轻重缓急,方式稍变,结果可能截然不同。正所谓差之毫厘,失之千里。像添油加醋这类的烹饪细节,时机与分寸的把控,更是直接决定着菜品的高下与优劣。

如果我们由烹饪向着社会领域稍稍推展,人们日常生活的言行举止、社会交往的尺度与分寸把握,或许同样可以成为生活衡量社会风气好坏的试金石。尽管鉴于醋与“吃醋”“醋意”有较高的关联度,“添油加醋”引入社会生活时多属贬义,常与背后讲人坏话、风评添枝加叶、遇危落井下石之类的坏事联系在一起。然而,如若我们抛开醋的贬义指向,仅从加油与助力的正面效应上去理解,呼唤人际少点冷言冷语、少点相互提防、少点恶意拆台,在他人困难时多一些帮助、迷惘时多一些疏导、误解时多一些规劝、堕落时多一些警告、奋进时多一些鼓励,“加油”的细节累积就能慢慢形成强大的历史推力,友善、信任与和谐的滚滚暖流就会不断涌入社会生活,让世界充满爱的美好理想肯定就不会停留于向往的层面上!

似藏族姑娘脸上的高原红,醉霞绯云般地争相斗艳,不仅让人领略雪域独特

的旖旎风光,更让人赞叹西藏美丽的春天。每年3月,林芝寒意未尽,却已是花的海洋。粉嫩如烟的桃花,倚立气势磅礴的雪山怀抱,无限柔媚妖娆,映着蓝天白云,美不胜收。

林芝的野桃,树干粗壮,气势雄壮;花朵多为粉红或深红,花朵虽小,密密匝匝,呼呼啦啦,成千上万。尼洋河两岸的山坡上,桃花与油菜花交相辉映。三面环山的桃花沟,溪水从山顶倾泻而下,涧边野生桃树层层叠叠,使游人远离城市喧嚣,在青山绿水白云间,感受春天的喜悦,乐享山水的美丽和谐。

林芝波密有中国最大的桃花谷。沿桃花沟一路进去,是波得藏布和曲宗藏布两条江流,从海拔2600米到3300米,桃花随着海拔的变化次第开放,整个春天都可以在此赏桃花。远处的冰川雪山,近处桃花遮掩下色彩斑斓的藏式房屋,形成强烈的视觉冲击,堪称一幅大美图画。波得藏布江两岸的山坡,被红粉色的桃林包围和沁染。百年老桃,满枝繁花,掩映着藏家小村庄。诸多大型冰川,多在两江上游,规模宏大、蜿蜒千里,景色壮观。

云雾缭绕的青山下,恬静的小藏村,路边的原始森林,美丽的风光目不暇接,吸引着生态探险者、自驾客和背包客。路过的游人,大多会停下脚步,拍摄这儿的美景。

拎起行囊,说走就走,让身体与灵魂都在路上,寻找人生的浪漫与生活的真谛,对一般人而言,说说可以,行动很难。不像这满天的野桃花,无需言语,默默成为壮行者,为雪域世界贡献了那么多的美好。

林芝将最美的春天,不仅给了嘎拉村,也藏在了了一个小村庄里。山白桃粉,热热闹闹,如约而至。友人相见,还有青稞美酒。这人间仙境,我的朋友,赶紧来啊!

