

上个月与朋友去苏州参加老苏州茶酒楼重新开张的庆典,门口一溜摆开了大花篮,丝带飘飘,灼灼其华,我希望陆文夫先生在天之灵能够看到。

对,这个茶酒楼就是陆老师的“原创作品”。据苏州市烹饪协会原会长、饮食文化研究会会长、陆文夫生前好友华永根老师回忆,陆文夫在1957年运交华盖,所幸他是带薪下放农村的,还不至于饿到肚皮贴脊脊梁骨。插秧、割稻、挑大粪、挖河泥,累到脱皮抽筋,只好七转八兜买瓶土烧酒,一杯入肠,百愁皆消。华老师说:“他年轻时跟周瘦鹃、范烟桥、程小青等吃过松鹤楼等名店名厨的苏帮菜,嘴巴刁得很。而此时,一只鸡爪、一块豆腐干,也可以换个半醉了。”

后来我看到陆老师写的一篇回忆父亲的文章,里面讲到1969年他们全家随父亲下放到苏北射阳的情景:“在长江北边的小村庄里,他会扎风筝、做弓箭、削竹制小手枪、用长杆粘了鸟、掏鸟窝、捞鱼摸虾,无所不为……他会磨剪刀、修锁配钥匙、焊面盆补铅桶、补锅修水壶、修自行车、修缝纫机、修钟表。他还会木作,会使刨子、凿子、锯子,累了,站在一堆刨花屑当中呼哧呼哧……”

陆文夫还替厂里的女工修过阳伞、手表,大家才不管他是不是“鸳鸯蝴蝶派的小爬虫”呢。

风雨过后,鲜花重放,他以中篇小说《美食家》震撼文坛,将苏州人口中的“馋癩胚”“吃食癩皮”尊称为“美食家”,呼唤人性的回归,为追求雅致生活的中国人正名。今天我以砚边余墨研究中国饮食文化而被大家戏称为美食家,其实也是沐了陆先生的恩泽。

话说1995年,十全街改造,有一处粉墙黛瓦杉木窗的沿街面三层楼房子被苏州市文联接管,陆文夫就

与某单位合作,开了一家茶酒楼。他的初心是烧好苏州菜,传承苏州文化,把苏州民间食物的味道还原、荟萃在这里。

茶酒楼除了散席也有几间包房,其中有一间叫“灶屋间”,里面还复原了一只柴灶,墙上挂着箬笠蓑衣。陆文夫身为作协领导,会议比较多,还要写小说,不可能“春日独当垆”,遂使他小女儿陆锦担任经理,用经营所得补贴他创办的《苏州杂志》。杂志社就在一箭之遥的滚绣坊青石弄内的叶圣陶故居。

陆老师还请来苏州餐饮界名厨“四根一家”(张祖根、吴涌根、邵荣根、屈群根、刘学家)出任顾问,要求他们每周来一次,每人传授几道苏帮名菜给年轻厨师。

就这样,茶酒楼一炮打响,生意火爆,门庭若市。外省作家访问苏州,去茶酒楼吃盖茶、喝壶酒,几乎成了保留节目。可以想见,不少稿子就是在这里拍定的。

我与文汇报的立行兄等朋友在那里吃过一餐。立行兄提前一天订了大堂散席,到时兴冲冲过去,还是等了半个小时。门口一副对联,是陆老师拟定后由苏州书法家写的:天涯来客茶当酒,一见如故酒当茶。

小菜只只好吃,半块晋砖那墩厚实的酱方和一脸汤汁稍宽的炒螺蛳最对我胃口。装潢简朴,椅桌素白,陆文夫是最讨厌“吃空气”的。立行兄还引我们上二楼看了一遍,最东头转角上有一间大包房,俗称三面厅,窗外树影婆娑,翠色养眼。包房有满架书籍杂志,还摆了一张书桌,文房四宝一样不少,每有重要客人到访,陆老师就设席于此。

然而,彩云易散琉璃脆,八年后陆锦因病去世,对陆老师精神打击非常大,没多久也辞别了鲜花着锦的世界。如此,茶酒楼的经营陷入困境,后来由业界中

举世瞩目的巴黎奥运会之后,为期两周的残奥会落幕了,进入九月,古老的巴黎圣母院正逐步从废墟中迈向重生。在官宣12月8日开放前倒计时的100天内,修复工程进入了最后的冲刺阶段。

坐落于巴黎第4区的历史性建筑巴黎圣母院,在五年前的大火中遭受重创,它93米高的尖塔在熊熊烈火中轰然倒塌,数千根木头铺就的几百年的房子在燃烧,红色的灰烬和残余物剥落在低一层建筑的石头上。这天是2019年4月15日,巴黎圣母院像个巨型烤箱,借着风势,发出沉闷的燃烧声,震慑人心。这一场面也定格为无数人噩梦中的惊悚镜头,难以忘怀。

春深夏浅,五个寒暑过去了。我每次走过坐落于塞纳河中央西岱岛的巴黎圣母院,觉得隔河相望意犹未尽,总忍不住走过苏利桥去看看,我在圣母院广场上蹀躞而行,在双子塔正面很大的阶梯观礼台上小坐观察:哥特式建筑的一个特色就是高挑,双子塔和高高的尖塔耸立在蓝天,也因为高挑,教堂两侧要用飞翼来辅助,加之飞扶壁和细长的立柱,营造出一种向天空延伸的视觉效果。教堂的内部结构同样令人赞叹,高耸的拱顶和支撑柱,展示了中世纪工匠的精湛技艺。墙上和窗户上的彩色玻璃画讲述了圣经中的故事……雨果213年前出版的小说《巴黎圣母院》,对教堂有许多细致入微的描述。我也喜欢坐游船在塞纳河上看巴黎圣母院,那是最完美的外观角度。

此时,巨大的建筑是个忙碌的工地,

人经营,励精图治,方便病梅着花。

遗憾的是前几年租约到期,茶酒楼进入休克状态。去年,经过苏州市有关部门的拍板和协调,由苏州新梅华餐饮管理有限公司跨前接盘,经过半年多的重构与装修,老店新开。新梅华的两位家人金洪男和单正女士决心传承陆文夫老师的衣钵,克绍箕裘,踵事增华,做好老苏州家常菜,让顾客真切体验闲适优雅苏州生活。

我们走进茶酒楼,墙上挂着陆文夫的照片,还有他为茶酒楼拟定的“广告词”:“小店一升,既啥花头,无豪华装修,有姑苏风情,无高级桌椅,有文化氛围。”一番东张西望,果如陆老师所希望的朴素无华,墙上的彩墨画出自总经理金洪男之手——他本是一位不甘被厨艺耽误的画家。

我们叫了一壶碧螺

## 巴黎圣母院重生倒计时

吴联庆

求在未来三个月内完成所有细节修复工作。他们的任务不仅是修复建筑结构,更是要为这座饱受摧残的文化遗产重新注入灵魂。电视里几乎每周都有新闻报道:一系列标志着巴黎圣母院修复工作的重要进展的工程正在逐一完成。修复工匠们正全力以赴,确保12月8日大教堂重新向公众开放,将有序完成所有剩余的工作。庞大冗繁的修复工程已经接近尾声,权威的修复师们对着镜头承诺,有信心如期完成任务。近六个月来,一些“重要壮观”的修复令市民欣慰,如教堂中殿的完工和圣坛上方的橡木框架的铺设等。而四个月

前,高高而闪闪发亮的教堂尖顶的矗立架设,法国电视台全程直播了15个小时。巴黎圣母院在中国的家喻户晓,始于雨果的小说和上世纪80年代上海的经典译制电影《巴黎圣母院》。我们曾经感动于卡西莫多和埃斯梅拉达的爱情故事,其实雨果创作这部小说的初衷,也有为这座古老的教堂扬名之意,雨果曾经说,“应当向国民灌输对民族建筑的热爱,不论未来建筑艺术的前景如何,在期待新的宏伟建筑出现之前,先好好保护现有的古迹吧。”

对于一座有着八百年历史,见证了中世纪以来法国风云变幻的建筑来说,火灾是一场劫难,但绝不是告别。12月的巴黎,圣母院即将迎来新生,再次成为世界瞩目的文化地标,每年游客过亿的巴黎,2025年将有多少人涌向巴黎圣母院?

春,冷菜有吴地油爆虾、虾籽白鱼、八宝炒酱、虾卤葱油鸡。热菜有鸡头米虾仁、响油鳝糊、松鼠鳜鱼、蜜汁火方以及芹菜香干、白果红菱。鸡头米和河虾仁都是新剥的,红菱也像刚从塘里捞出来一样,吃在嘴里松脆鲜美,味隽隽永。蜜汁火方尤其精彩,三蒸三滗不脱其形,配以酥而不烂的金丝蜜枣,丰腴鲜美,是我在近三十年里吃到的最好的一款。

汤品是金扁蹄炖草鸡汤蛋,是炖了二百年的老苏州风味,猪蹄膀加鲜蹄膀再加一只草母鸡,汤清不寡,味厚不腻,鸽蛋虽是龙套角色,却也晶莹剔透,自带光环,我一口气喝了三小碗。

看看周围,果然座无虚席,多为三五人的小酌,脸上漾起知足常乐的酡红。

膝盖好,才能活动多,才会吃饭香、身体棒。但说起膝盖,可能或多或少都有些小毛病。三伏一过阳气渐收,阴气渐长,每年夏秋之交,更是膝关节病的高发季节,因为夏天贪食的凉到了秋天,就开始各种不适了,年轻人患有膝关节病的也不少。

膝关节病变有三个时期。早期表现为上下楼梯膝盖疼痛。刚开始的一两年内,一般先在下楼梯时出现疼痛,走路不痛。到中期走路也会疼,腿部形态随之发生变化,以膝关节周围变化较明显,如膝关节肿胀、肿大,或在两脚并拢站立时,两膝间相隔距离加大,甚至超过一拳的宽度。到了晚期,膝关节严重磨损,疼痛加重,不仅在行走时,就是晚上休息时也会出现疼痛。X光显示膝关节磨损也会。

膝关节病出现问题,首先是因为体重过重。体重过大会增加关节的负荷,并由于姿势步态运动等因素,导致关节生物力学改变,特别是超重的妇女,患膝骨性关节炎的可能性较大,研究提示妇女的肥胖和膝骨性关节炎之间存在因果关系。其次和关节损伤有关。关节或关节附近的创伤有时会诱发骨性关节炎,如骨折波及关节面、韧带撕裂导致关节失稳,以及半月板撕裂引起关节软骨的异常磨损等。再次,和关节过度使用有关。膝关节长期用力快速屈伸,增加

500多名工匠和艺术家在建筑师、工程师和管理团队的指导下,日夜奋战,力求在未来三个月内完成所有细节修复工作。他们的任务不仅是修复建筑结构,更是要为这座饱受摧残的文化遗产重新注入灵魂。电视里几乎每周都有新闻报道:一系列标志着巴黎圣母院修复工作的重要进展的工程正在逐一完成。修复工匠们正全力以赴,确保12月8日大教堂重新向公众开放,将有序完成所有剩余的工作。庞大冗繁的修复工程已经接近尾声,权威的修复师们对着镜头承诺,有信心如期完成任务。近六个月来,一些“重要壮观”的修复令市民欣慰,如教堂中殿的完工和圣坛上方的橡木框架的铺设等。而四个月

前,高高而闪闪发亮的教堂尖顶的矗立架设,法国电视台全程直播了15个小时。巴黎圣母院在中国的家喻户晓,始于雨果的小说和上世纪80年代上海的经典译制电影《巴黎圣母院》。我们曾经感动于卡西莫多和埃斯梅拉达的爱情故事,其实雨果创作这部小说的初衷,也有为这座古老的教堂扬名之意,雨果曾经说,“应当向国民灌输对民族建筑的热爱,不论未来建筑艺术的前景如何,在期待新的宏伟建筑出现之前,先好好保护现有的古迹吧。”

对于一座有着八百年历史,见证了中世纪以来法国风云变幻的建筑来说,火灾是一场劫难,但绝不是告别。12月的巴黎,圣母院即将迎来新生,再次成为世界瞩目的文化地标,每年游客过亿的巴黎,2025年将有多少人涌向巴黎圣母院?

她是母校行知中学的老师,资格很老,是陶行知的同事。她是校长马吕贤的夫人,我们叫校长“马爸爸”,但全校师生却称她夏大姐。

她一直管图书馆,从早到晚都在那里,不是编书目就是修补书。我是全校闻名的“书虫”,天天必去图书馆,每天都与夏大姐打交道。

我看书速度快,图书馆规定每次只能借一本书,我嫌麻烦,缠着她要多借几本。她说,多借可以,你每本都要写读书笔记,我当然同意。我很用心地写笔记,她每次都认真地读,用红笔勾出错字病句,有时还要我重写,比语文老师还要严格。对于我后来走上文学道路,这是极好的积累,一直很感谢她。

中学六年,我没有一天不去图书馆,那里有三万多册书,是从四川育才学校运来的。夏大姐说,那几年,日寇飞机轰炸重庆,很多人逃难,街上到处都是被扔弃的物品,陶行知带着学生去捡,别的都不要,就是找书。那套《大英百科全书》就当宝贝一样捡来的。“育才”迁沪时,要搬的东西很多,师生争论很厉害,都想搬自己喜欢的东西,她劝阻大家说,陶行知倡导“好读书,读好书”,没有书怎么读?她坚持别的可弃,书一本也不能丢,指挥学生们千辛万苦把几万册书连同陶行知手迹等资料都运至上海。

夏大姐住在溧阳路,那时交通不便,上下班要花很多时间。图书馆关门,她就急着要走,有5个孩子等她回去烧饭。我不懂事,常赖着不走。她总是温和地说,“再看10分钟,好吗?”于是我只顾看书又忘了时间,直到她再三提醒,我才恋恋不舍地离开。

有一次数学课,我偷偷看《安娜·卡列尼娜》,数学老师彭姐用手轻叩桌面,我没看见。要做题目了,彭姐又提醒我,我仍无动于衷。她收走了书,还说,不许夏大姐再借书给我,我吓得哇哇大哭。夏大姐向彭姐求情,又来宿舍给我说:“以后上课别看书,这是尊重老师。”就这一句话,我上课再不看书了。

那天爸来学校,发现我在看《十日谈》,非常生气,他警告我不许再看坏书,立刻去还掉。我们的图书馆全部开架,从不禁止学生借阅。我不明白爸为什么大发雷霆,但不敢不听话,就去还书。夏大姐了解原委后说,这本小说名著绝不是坏书,只要看得懂,你可以看看。我喜滋滋地捧着书啃,发现真的看不懂,把书还了。大姐说,书无所谓好坏,但时间有限,还是要有选择。真正是金玉良言!

依“马爸爸”这个称呼,我们应称她“夏妈妈”,但未见有人改口。其实,她真像妈妈一样爱每个孩子,从未见她高声说话,脸上总是浮现亲切的笑容。

学弟小桑品学兼优,因家贫不想上高中,母校长为他申请了助学金,夏大姐每月给他3元零用钱,还时不时地接济粮票(那可是比钱更金贵的东西)。见他衣衫单薄,东拼西凑,为他织了件毛衣。学校有不少孤儿,夏大姐悄悄地送他们吃食,星期天还带他们回家,吃饱喝足了,让他们去虹口公园玩……

夏大姐是陶门弟子,深得先生真谛。她保存着100多封陶师给他们的信件。非常时期,她冒着风险把信藏在煤球堆里才逃过一劫。后来,拍卖公司闻讯出高价征购,那是一笔巨款,夏大姐坚拒,全部捐给了博物馆。

夏大姐,我们叫了几十年,一直叫到她一百岁。去年元旦,刚过完百岁生日的她悄悄地走了。她叫夏英岚,一位图书馆学专家,名副其实的大先生,是我们的好老师,好妈妈。但送别时,我们把所有的敬语留在心里,仍然这么叫她!她是我们永远的夏大姐。

## 我们的夏大姐

叶良骏



服务员告诉我们,他家24小时营业,一早来吃头汤面的食客甚多,夜市之后还有深宵酒吧。下午有三个钟头空档,转身为“笃笃笃”的糖粥铺,一碗红白对糯的糖粥,配两块玫瑰馅的园林方糕。不够?还有染毛团、松花饼、薄荷花糕、炒肉团子、咸猪油糕、东山雪饺可供选择。小船在窗下滑过,耳边响起弦索声:七里山塘景物新,秋高气爽净无尘……这小日子不要太松弛哟。

去苏州,可以去老苏州茶酒楼喝壶茶、吃碗糖粥、品几只苏州家常菜。但愿陆文夫老师点燃的灶火,终年不熄,越来越旺。



那位胖胖的肯尼亚驾驶员开这几只豹子只有几米远。玩着玩着,有经验的,当我们的拍摄车被围堵在一条小路上,大家争着抢着拍眼前这几只猎豹时,拍摄车突然后退,开到十几米开外的一棵大树底下,甭管别人怎么忙,我们就在那里空等。果然,不出5分钟,那几只豹子就蹦蹦跳跳来到了这棵大树底下,又是拉屎撒尿,又是撒泼打滚,就在这里小憩了。原来,这里才是他们的固有“领地”啊!我们的拍摄位置就此优化了好几个层级,跻身第一排,马亚平

## 七夕会

### 瞭望哨

马亚平

赶紧按下快门,同时,脑子里蹦出一个词:瞭望哨。后来想想,这个词其实是贴切的。你看另两只豹子东闻西嗅,东张西望,似乎对周围的一切都漫不经心,只有这只豹子具有不同一般警惕性。看来,动物在生长过程中也是有分工的;也有责任心的强弱之分,这一点原来真的不知道啊。

## 摄影