

# 三十年首次盛夏故国重游

翟德霖 66 届

7 月有多半个月在京沪江浙，8 月初躲在上海酒店里减缓我离开故乡 30 年来第一次夏天回来所经历的酷暑，尽管今夏比 2013 上海热死人的情况要好得多，据说。

7 月临行前发生了一系列问题，包括家里警报系统失灵，冰箱漏水，割草机皮带断，撞车修理，临上飞机前芝加哥法院电子文件系统上不去，急得我在底特律机场头头转，最后只好通知事务所让他们用我的芝加哥法院密码再试。从来没有在几天内出这么多的麻烦，我有点迷信，是不是要经历马航了？离开北京去上海的半夜，果然播出马航又出事了。

一路上按老规矩，先是强迫自己看完一大叠平时没有空看的月刊，大西洋杂志法律协会刊物史密斯森尼亚亚月刊共 20 多本，书包分量减轻了，心里踏实。机上有许多小孩从美国旅游了回去，才初中一。我初一的时候想出国做梦都没有做到过，想偷渡倒是有的，可惜有贼心没机会。

原来不仅我家里多事，故国亦是。抵京的那个星期，中国传说政局动乱直到 8 月我回来时，才取消空中管制。官方中文媒介解释是东海黄海军演，然而 CCTV 的英文广播解释是台风影响，绝妙的中国，一方面是上层打击贪腐深得民心，而另一方面是人人歌舞升平欢宴不断，太可爱了。

这次回国，重温江南佳肴。所谓“美食”只是个人的爱好，我从不信有“美食家”，最多称食客而已。历时 20 余天，几十餐下来，确实已经力不从心，在此按时间顺序，借用一点“大众点评”网站的文字（**黑颜色**），将心意的菜肴或饭店点出，同时夹杂着和餐饮无关的人情世态观测，才是**主要部分**，和各位共享。世事无定论，唯独个人好恶，故有不同意见，我洗耳恭听。

先说明一点，我不是看了“大众点评”对餐饮的评论再去某家饭店，而是吃了某家饭店后好奇回来再看点评。点评上对同一家店以致同一碟小菜，可以绝然不同。方便的是每个饭店都有看家菜的照片，各人口味不同，我就不一一画蛇添足。

隐私原因，**所有人姓氏都是谐音**。

需要特别注明的是，承蒙各位亲友同行委托人的善意和慷慨，绝大部分餐饮不是我付账，在此一并致意感谢，后会有期在明州小店行政总厨中国特级厨师招待。另外要注明的是，因为天气和劳顿，没有能和很多老朋友老同学老邻居聚会，请谅解，来日方长。

人曰“任何一个旅游都值得，因为只要一对比，你都会回来检讨自己的生命意义和价值。旅游不只是看，更是找到自己内在最美的东西。外在的风景，其实是你自己的心情。所以壮游绝对不只是向外的观察，而是向内的反省。”这话有道理。

抵达北京的当晚，本来说是去仿膳，但看了仿膳网页上的菜肴照片，一片黑红，怯步而止。明州多年挚友章总亦是难讨好的食客，于是乎这么大的京城，要享受一餐“京肴”就成了甚至比“京堵”还恼人的问题。在下班高堵时分众人在商务车中打电话查手机，最后不得不放弃京肴而投奔工体许仙楼，顾名思义南方菜。

许仙楼（工体）

<http://www.dianping.com/shop/4189534>

“许仙楼环境好，情趣好，口味好，价格高。”我觉得这里布置桌位舒适，特别喜欢水池占餐厅面积，业主如能不惜工本，其菜肴应该是认真制作而且不会贵到离奇。朋友聚餐，讲究氛围。像“俏江南”那样入店有水但是餐厅内没有，就是败笔。甜点中西式，菜品入味即可，不再奢求。谢谢沈总托下属招待。



下榻北京金融街威斯汀，早餐凭良心说是品种繁多吃口可以的，威斯汀以餐饮出名，记得 2012 在上海威斯汀的海商法世界大会餐会，就令我刮目相看，瑾妹退休前主管上海酒店提星级别，亦有同样说法。此酒店系列下还有 W 酒店，就 W 一个字母，好像在广州有一家。

在京城住，非得酒店带早餐，和上海不一，煎饼果子之类能吃吗？难怪我读完京人写的“吃主儿”，还是一头雾水，不知什么才是京人的地道好菜。说实话，没有任何有意冒犯京人的意思，京城只有烤鸭，尤其是薄饼卷葱，还是可以吃的，尽管鸭片太油腻，无论如何改良。我总还是怀念离开上海前老家菜场熟食店烤鸭，鸭皮考到薄纸一样而且没有一丁点油，那个老是捧着书本的身残营业员，每次不啻声地帮我斩鸭装盒，不知他如今是否还好？

因为时差每天半夜 3 点多就醒了，没有地方吃东西，就上网。这次发现比去年五月时上网情况更糟糕，Google 干脆上不去了，而 Yahoo 则变成了去年的 Google 情况，上去后，每点击一次，要转 8-10 分钟不出东西。连接进入后，点击某个邮件，再转 8 分钟才能看到内容，然后要回复的活，点击回复再再转 8 分钟，然后写回复的内容后点击回复又再再再转 8 分钟，这样

一个邮件来回是半小时左右，然后如果泄气了，点击关闭，又再再再再转 8 分钟，真是绝了。奇怪的是 iPad 能正常运行，速度也快，用 Google 和 Yahoo 都行，不但在北京，上海也一样。

在全聚德（和平门）<http://www.dianping.com/shop/508125> “人很多，很热闹。服务态度超级好，服务员超级有耐心。烤鸭也好吃。就是贵。”吃烤鸭就是吃烤鸭，就不考虑饭店如何装饰之类，吃的是正宗，如同在上海吃生煎小龙。和平门全聚德是岳父母在北京初次请我吃饭的地方，记忆犹新，可惜两位均已故世。这次和北京艺术朋友及法律同仁一起午餐，得益匪浅。中国新一代的律师，又在美国法学院训练过，将会成为中国迫切需要的真正法制的主力军。艺术媒介刘总快人快语，纵览国内画墨展，力创更高层次的综合媒体，希望她成功。

北京三个表妹，父母全是 50 年代从上海去北京的知识分子。那时新的政府根本没有人才，一样事情也办不成，所以召集大批高级知识分子去充当各级政府的实际上的技术公务员。他们一生都勤恳廉洁，两袖清风，是所有现在中国党政军人员的楷模。

当天晚上，瑜妹做东，在潮堂（金融街）<http://www.dianping.com/shop/8897976> “位于高大上的金融街购物中心地下，餐厅里边的环境也就是还ok，菜都比较清淡没有太出彩的，主要菜量太袖珍，真心吃不饱……”现在的餐馆很多是花了心血在装修的，潮堂以银灰色为主调，如果不是在地下层次，一定是很亮丽的。菜式很好，和各位姐妹及夫婿相聚，总是最高兴的，老一辈无论曾服务国共都是为这个国家立下丰功伟绩，且已仙逝，我们小辈无论海内外，相敬相爱是必然。

次日一早瑜妹带我们一行 4 人去参拜岳父母陵墓，在北京门头沟的潭柘寺附近的半山腰，整个陵园很大，从山下一层层的墓地往上开去，到半山腰最贵，据说花费 0.5 百万人民币，中国人死不起啊！我父亲去世葬在我明尼苏达家附近的陵园，连墓地带大理石碑一共不到 1 万美元，而且不用再付管理费之类，买下这块小地就是陵园的股东了。

港式茶餐厅在南方一带盛行，这次我注意到北京也很多，中午八人在金融街便饭每人大约也是近百大洋，上菜快，没有什么可以多挑剔的。后来在上海也试了几家，每碟菜更精细一点，后话。听京城著名“双规”特聘辩护专家汤律师一席谈，对中国双规有了不同角度的了解，谢谢。

离京前太座叔婶招待在金百万烤鸭（四道口店）<http://www.dianping.com/shop/9031504>，我时差反应竟然有一阵睡着了，很不好意思，但记得鸭子和薄饼都不错。时差这个东西确实很令人尴尬，2013 初夏在上海拜访海商仲裁委员会负责人，我在午后两点会谈时睡着了。

在京数日，还不太闷热，空气也可以，没有报道的那么吓人。次日上午，建妹夫婿开车送北京南站，一路看到多处戒严，中南海周围全是军警。回想那个星期应该是政局变动最紧要的几

天，车站盘查特别严格。当今世界通信如此发达，要乱快，要平乱也快，如同蒙疆藏独立运动趋势，组织快训练快潜入快暴动快，政府军反应快运兵快镇压快。

中国高铁四通八达，是我的最爱。靠站时间几乎一分不差，就是列车停靠时也是和站台上的划线分毫不差，真是绝了。京沪高铁最好最快的两班是上午 10 点和 11 点从北京南出发到上海虹桥，5 个小时不到一点。一路快速途经华北平原，山东丘陵，和华东平原，南京长江大桥一闪而过，进入大上海附近的工业园区。

说一说车上买的符离集烧鸡，本来是到站下去购买，由于高铁只停济南和南京，每站好像 2-3 分钟，所以不可能了，花 80 大洋买高铁集团垄断的密封符离集烧鸡，想回味一下我少年时曾经的滋味，咋不知咸得好像是从盐桶酱油缸里捞出来的，一口也吃不下，只得扔了，很可惜。而百度确还在说“符离集烧鸡，安徽省宿州市埇桥区特产，因原产于符离镇而得名。中国地理标志产品，也是中华历史名肴，和德州扒鸡、河南道口烧鸡、锦州沟帮子熏鸡并称为“中国四大名鸡”。正宗的符离集烧鸡色佳味美，香气扑鼻，肉白嫩，肥而不腻，肉烂脱骨，嚼骨而有余香。”真正的天晓得。



天晓得，我又回上海了，回乡的一点点激动，顿时被废气闷热和人头攒动打消，巴不得马上躲入酒店洗澡，承蒙志谓兄嫂每次接送。外甥乔乔从日本带新娘回上海住花园饭店并在此喜筵，瑾妹安排我们

在新锦江，2000 也住过，据说重新装修过，除了洗澡间小点和空调吸湿不够力度，其他还可以，550 大洋包早餐停车和上网，才北京住费的三分之一，最主要是出脚方便，地处我青少年时的活动区域。承蒙长征夫妇专程来上海相聚并参加婚礼同住酒店，十余载的老朋友，使这次上海逗留特别有意义。两位事业有成家庭幸福无忧无虑四处周游，实令人羡慕。

当晚长征夫妇王律夫妇黄高参夫妇郭总共九人聚餐海鸥

舫<http://www.haioufang.com/>

<http://www.dianping.com/shop/500224>

“黄浦江畔，大体环境棒，没得说；菜肴，现烧的，味道赞，而且不是提前预约了





提前烧好的那种。服务吧，还是得说下，不怎么样啊，那么多面容姣好身材高挑的美眉都没什么作用嘛！”前晚从北京电话预订，因为是星期五濒临浦江的桌位已经全部订完。这里是我最爱，望着黄浦江的夜景，好像回到小时探访父亲船泊陆家嘴董家渡的情形，每次有朋友来我总是喜欢这里招待，而且马桥豆腐每餐必点。难为情的是我点了大批的菜肴却被王太抢先悄悄付账，我再次无地自容，和2012秋一样，那次是事务所主任等餐聚，也是点了众多的菜肴，被潘总抢付。新老朋友谈笑甚欢，忘了时差。

星期六一早和长征夫妇高铁去杭州，50分钟。杭州站新建规模相当人还不拥挤，印象很好。承蒙外甥女瑶瑶夫妇接待，同时第一次见到他们又高又漂亮的宝贝女儿辰悦，她今秋赴美入大学。都说杭州出美女，我为三个杭州表姐都是美女自豪。小时总是去杭州看望姑妈，最近几次回国也总要探望一下表姐表哥。一行人马直奔西溪湿地<http://www.xixiwetland.com.cn/>，搭船游览很方便，据说很多游客是冲着这里曾经拍摄“非诚勿扰”，还冲着模型大黄鸭奇丑无比地趴在湖中，我很难相信国人的旅游素质低落到如此地步。我个人的感觉是绿水绿树绿草，颜色单调了一点。

天气闷热，慕名到外婆家饭店（西溪湿地店）“口味一流，上菜也很快，就是人比较多嘈杂，服务员有点顾不过来，来杭州玩，印象城人比较少，饭点等位也比较快，很久没吃，掌握不好量点的有点多，龙井虾仁偏咸比较一般，茶香鸡真的很好吃，先烤后炖一点也不肥，麻婆豆腐才3块还一大盘，味道也很正，鸭血粉丝汤略咸但是料很足，可能我口味偏淡，回上海了还会再去吃的”。瑶瑶夫婿招待，据说这里是多家外婆家饭店中最新的唯一装修入时的店面，本来是印染厂的厂房。中国很多地方废旧工厂仓库渐渐地都改建成文化餐饮购物等所用，应该鼓励。<http://www.dianping.com/shop/8961638>

晚上瑶瑶夫婿再次做东，聚会淑梅姐夫妇庆国哥，在中国杭帮菜博物馆最豪华的“东坡阁”开宴民国菜主题，看得我眼花缭乱，吃得我糊里糊涂<http://www.dianping.com/shop/4299219>“喜欢内部的装潢和美丽的自然环境。菜品有特色，能很好体现杭州菜的特点。”请各位一定要浏览一下他们的网站：<http://www.zghbc.com/>，您就会觉得，和西溪网站一样，做得特别有文化地漂亮，这就是南宋迁都杭州的深远影响，包括菜肴。我常告诉西人食客，中国菜的经典是以长三角杭嘉湖为中心，其他都不能比，大多数西人只识美式的川菜和粤菜，不值一谈。



杭帮菜博物馆夜景

杭帮菜博物馆民国菜肴系列中的清汤。



晚车回上海，排队等出租等了3刻钟，黑车乘客众多，闻风机场管理人员，纷纷而逃，不久又回过来，黑车都等在机场外，再便宜不要上当，要走起码一刻多钟才能搭上。

在上海住旅馆，其实早餐包不包无所谓，和北京必须包不同。早上和长征夫妇去黄河路小杨生煎佳家汤包。生煎和汤包是上海经典，生煎据我所知，小杨派生煎是汁水多皮薄，吃肉馅和肉汁，但是我从小吃生煎应该是吃皮不吃馅，所以皮厚肉汁入皮皮再带焦黄，两种不同的滋味和吃法，我还是喜欢后者。汤包实际不及小笼包，这是后话。

早餐后，4人兴趣盎然地去我熟悉的小王脚店，在外白渡桥北边的一条小路，店铺间陋但



操作认真，都是回头客。有时回上海请小王师傅来旅馆扞脚趾，每次100大洋，到他店里做15大洋。店门刚开，得将其他工作人员提早请来服务，洗脚捏脚等还挖了耳朵，也是一种旧上海的经历。

真正的生煎应该是这样的。

中午纽约黄高参作东在丁香花园<http://www.dianping.com/shop/2117104>“花园里的小洋房，环境很好，小包房里没几座，很安静很舒适，菜很精致，价格也不便宜哦。”四人赴约，精细的上海菜带一些川粤，东主为上海名门闺秀，点菜很到位。上海很多过去的私人住宅如今都被改为“某家饭店”或“某家花园”来卖高价，吸引人们对花园洋房的好奇心，但是对于从小见惯这些独立住宅的人来说并不感冒。

“丁香花园原是晚清北洋大臣李鸿章的私家花园。19世纪60年代，李鸿章特聘当时的美国建筑大师罗杰斯来沪设计营造。此园副西洋花园官邸建筑与中国江南园林于一体，园中建有三

幢西式花园别墅，其中 1 号楼即为李鸿章和丁香居住的丁香楼，二楼为 19 世纪后期美国式的别墅建筑。该处现为丁香花园，被列为上海市优秀近代建筑保护单位。”

晚上是这次到上海的要点，外甥乔乔迎娶千春小姐，新娘父母及同事都从日本过来庆祝。花园饭店（上海）的建筑前身是建于上世纪二十年代的原法国俱乐部。1842 年鸦片战争结束后，上海全面开埠，外国人纷纷涌入。当英国人首先建立了英租界后，法国人也相应地开设了法租界。在 1900 年，生活在法租界里的法国人约有 600 人，到了 20 年代，则超过了 3500 人。1926 年，在当时法租界最主要的大道——霞飞路（即现在著名的淮海中路）旁，一座馥郁着巴黎气息的“法国俱乐部”诞生了。这个地方我小时常来现在成了日资 Okura Garden Hotel Shanghai ([http://www.okura.com/overseas/china\\_hongkong/okura\\_shanghai/](http://www.okura.com/overseas/china_hongkong/okura_shanghai/))，时过境迁，但



牛气不减。

法国俱乐部在上海被占领后，改称文化俱乐部，“自然灾害”时，这里的餐厅供高级知识分子凭券用餐，比当时外面的高价餐厅要便宜得多，也是政府收买知识分子的一点伎俩。记得小学毕业时的 60 年代初，和邻居小孩一起在文化俱乐部的游泳池游泳，四角五分游一个半小时，游



完了就在茂名路的冷饮店喝一杯三角五分的冰冻酸梅汁，冷得牙痛。然后就到一家家现在又死灰复燃的西装店去瞎扯捣蛋，直到被店里西人裁缝挥着皮尺赶出来，哈哈大笑。

婚宴<http://www.dianping.com/shop/500049> 因为地点和场所的原因，宰客宰到不可容忍的地步，每桌酒席竟然 7000 大洋，菜谱是：彩金八小碟，XO酱虾仁螺片，花胶彩凤翅，奶酪焗龙虾，鲍贝百灵菇，兰花海鲍片，南乳酱方肉，明炉靚烤鸭，响螺炖水鱼，清蒸大青斑，香芒冻布丁，美点映双辉，及时令水果盘。凭良心说菜式比不上明州小店行政总厨中国特级厨师。

“这个旧时法国总会的舞厅曾拥有着最大的彩色玻璃穹顶和弹簧地板,因此被称为远东第一舞厅。如今作为 法国总会引以为豪的玻璃穹顶被完美保留；而罕见的 7 米多层高沪上罕有,更令整个大厅气宇非凡。四周的浮雕装饰以及落地大窗,剧院式包厢都彰显非凡的豪门气质而又不失浪漫,令多少新人憧憬。”

我有幸向长征夫妇介绍那些在茂名路长廊下的西装店，（原兰心大戏院建于 1930，1952 曾更名为上海艺术剧场）艺术剧场，国泰电影院，原宝大西餐社，老大昌西点，第二百货公司等，都是少时的回忆，这里是我年少时的“课外活动中心地区”，无数记忆犹新。

“毕竟是老牌饭店的品牌在这里，整体硬件上感觉很不错，百花厅除了小一些，其他还是比较正气的，美中不足是服务略不够啊，简直怀疑是不是日式血统。。。服务员都有些木讷，服务不主动，菜品中规中矩，虽然没有特别出彩的，但是也没有踩雷，作为婚宴菜来说已经算是水准之上了。”



顺便提一句，见过上海诸多婚礼，但从来没有见过像广东婚礼那样地排山倒海的规模，我在 2012 领教了，那可是几百桌历时个把星期的场面。

当日亦逢太座生日，在红宝石买回栗子蛋糕（味道一般），下榻的酒店也在房间里放置了相当规模的生日蛋糕。次日清晨，承蒙霭龄借用司机车辆，一行四人去太湖苏州景区，先去桃荣奥灶面店<http://www.dianping.com/shop/5682259>“服务态度很好 典型的苏式面 浇头不错 汤也很醇厚 总之蛮喜欢的 连吃了两次 阿婆菜酸酸甜甜很好的缓和了面的腻 很棒的面”。大家都吃得很满意，熏鱼和卤鸭味道都好，面也相当可以。

早据苏州老土地引导，周庄之类的景点实际上处处都有，而且周庄已经商业化，倒是其他地方，比如太湖西山明月湾，还保持着原味。车行太湖长桥，水波荡漾一望无边美丽恬静。其为中國內湖第一長橋，東起胥口漁洋山，西至西洞庭山，途經長沙、葉山兩島，由 3 座特大橋組



成，全長 4308 米，181 孔，橋面寬 12 米。橋體簡捷明快，輕巧新穎，富有時代感，與太湖山水相得益彰，如一條飛舞的銀鏈，飄落在太湖群島之間，蜿蜒起伏。



## 明月

湾<http://scenic.cthy.com/scenic-10298/Attractions/13108.html> 明月湾

古村位于太湖西山岛南端，现属江苏省苏州市吴中区（太湖国家旅游度假区）西山镇石公行政村，在著名景点石公山以西两公里处的大明湾自然村。相传明月湾早在春秋时已形成村落，吴王夫差携美女西施在此共赏明月而得名明月湾，简称明湾，以环境优美、历史文化遗存丰富多彩而著称。明月湾依山傍湖，三面群山环绕，终年葱绿苍翠，深藏不露，深得桃花源意境。居民多数为沦为奴隶的越国俘虏，吴人只占少数，他们除了靠生产养活自己和头人外，还要为吴王与西施来此游憩提供饮食和服务。以后随着人口的增多，村庄也有相应的扩展，至唐宋时期，明月湾基本形成了状若棋盘的山村格局。村内设南北两条东西走向的主要街道，两街之间有多条横巷，纵横交叉，井然有序，俗称棋盘街。街面均以花岗岩条石铺设，下为沟渠，有“明湾石板街，雨后穿绣鞋”的民谚。街道两旁多明清建筑，高低错落，斑驳苍古。



司机竟然能不识路，全靠长征夫妇手机指南，才到了我前一天订的湖边座位。得月楼（金鸡湖李公堤店）<http://www.dianping.com/shop/2044996> “靠湖边的座位，童叟无欺，非常好。”

点了人气比较高的几个菜，孩子很喜欢吃蟹粉豆腐，松鼠桂鱼虽说是必点菜，但只是卖相出色，味道比较一般。莼菜汤比较有特色，又清淡，适合夏天吃。总的来说还比较满意，环境好，服务周到。”我们还要了虾仁，船点等，松鼠桂鱼没有我家小店特厨做的好。那天点菜服务员很冲，我问她的同事“这位小妹妹今天不舒服吗？”传到她那里，她就明白了，后来就很客气周到。

下午在苏州城区小转，决定在堵车前赶回上海休息，大家都被热得疲惫不堪。继得月楼午餐抢付，长征夫妇晚上为哈佛公子再次作东假座福 1088 饭店，席间和公子通话，甚为欢愉。

<http://www.dianping.com/shop/2313757> “这家位于镇宁路的私密餐厅，没有招牌，静静的藏匿在这条人流量并不多的单行路上。早些年就耳闻福 1088 算得上高端上海菜的代表，其上有 1015，下有 1039，如今斋菜也涵盖入内。点评只要写这家福系列中最具有代表性的 1088 即可，1039 的选材，烹制都不如 1088 精心，最大的优势是可做婚宴，价格亦能接受。1015 处在保护性建筑的铜牌下，在市中心能有花园的洋房中必属精品，也非常人踏足之地。要说 1088，必定要谈到当念红极一时的福园排档菜，70 后居住附近的人们对福园这块招牌可像是食堂似的亲切，过年时的热热闹更是排着队等候。福园的辉煌过后老板娘有了更高的追求，1088 就此诞生。从一家排档演变成精品本帮菜非一朝一夕食客们所能接受，为了打出名气，福出了一套“张爱玲宴”，把张爱玲的元素融入到自家的文化中，从小食、前菜、热菜、汤、点心和甜品，一共 20 道，名字全部取自张爱玲的小说、随笔、友人通信，吸引众多张迷前来追忆，就此揭开了面纱。

说说现如今的福，依旧各类名人进出，在这个餐饮业并不景气的时期，保持着自己孤傲的姿态任金融冲击无畏惧。当其他高端餐饮扛不住压力时，1088 不仅不亏还能担当起与 1039 共同养育 1015 的重担。福系列餐厅的主要厨力在这家，这是守好招牌的主战场，人们对福的最初认识也在这里。走进并不宽敞的走廊，地砖，门窗都收集于旧时代的原物，不管是灯，椅，钢琴，屋内的梳妆台，洗手间的台盆，屋顶的修饰还有那咯吱咯吱响的木制楼梯，都展现着这户老上海人家的低调奢华。在福，倚坐大堂的长桌边，看白蜡油流淌，灯光穿透水晶杯，唱片机转动带出夜上海的旋律，旗袍一身，烟圈随靡靡之音穿越整个空间”

关于点菜，几乎每个店的服务员要么是有指标要么是真心为业主生意着想，总是挑最贵最宰人的建议。比如在福 1088，问什么汤，马上就说金必多浓汤（268 大洋一份）。这汤是南昌路蕾西饭店原创，我记得就是普通的奶油汤搁点红肠丝蘑菇，金是用溶化牛油描出来的金黄色的线条，和美国奶油蘑菇汤罐头没有区别，卖这么贵，最多就是用鱼翅点缀一下，还能怎么样？

关于以过去的花园住宅作为现在的饭店，上面谈到丁香花园时漏掉一点。类似福 1088 的这些老房子都有七八十年以上的历史，而且在 1966 以后又被劳动大众占用 30 到 40 年，里里外外已经被糟蹋得不行了，无论如何装修和粉刷涂表，都有一种特别的渗入内墙的陈旧气味，尤其是在夏季，梅雨季节更甚，我每次进入这类餐馆，都可以即刻闻到。这就是我回上海从来不住自

己老家的房子而住离开老家不远处的酒店，衡山路是我的首选，尤其是衡山网球中心国际东亚富豪酒店 Regal 上海。

<http://www.regalhotel.com/regal-international-east-asia-hotel/en/home/home.html>

东亚隔壁就是衡山饭店<http://www.hengshanhotel.com/en/>，过去是中国高层官员到上海出差时用，不对外营业，再往西一点就是小小的衡山公园，已经被江泽民霸占修了带泳池的公馆。这次到衡山路看到酒吧被拆了很多，我很高兴。那些破酒吧就像疮疤一样，将我从小在此长大的衡山路弄得趣味及其低级。我无轨电车越开越远了。

那个星期二，和长征夫妇逛城隍庙，天气很热，但还是有一点上海零食的收获，五香豆啊，盐炒豆啊，绿豆糕啊，芝麻酥糖啊。看到宁波汤圆南翔小笼时，已经是午饭时分，很遗憾。

瑾妹在梅龙镇酒家总店<http://www.dianping.com/shop/500417>为新婚儿子儿媳饯行，共八人。此地是80年代很多人结婚喜筵的地方，旧地重游，里面很干净很实际，“在繁华热闹的南京西路的院子里面，地点也好，装修也好，都没什么说的。菜的味道属于地道的上海菜，值得推荐！”“墙上的浮雕很漂亮，点菜是用平板自己点的，菜的味道没话讲，不愧是老字号！”觉得菜也不错，都是上海味道。席间我告诉新娘，日本海军的骄傲山本五十六大将是我这个海军史迷心目中的英雄，她高兴极了。希望他们夫妇幸福，并能早日到明州看望我妈妈。

说起梅龙镇，当年卢平夫妇新婚喜筵就在此。这次承蒙卢平亲自到酒店畅谈，相见甚欢。中国有所谓红二代官二代，中国还有一个特别庞大精英的教科文二代以至三代被抹杀了，反右文革上山下乡，不知毁掉了多少潜在的人才。哪个国家都应该是教科文人才运行，民众才会满意。

去了两次鸿瑞兴（万体店）<http://www.dianping.com/shop/501474>，一次志谓夫妇作东，一次棠华兄弟作东，他们都知道这里是我的一好。“一楼品种繁多的面点上2楼点菜，5点半左右到的人烟稀少，空调哪能噶足的啦，感觉直接蹦进冰库的FEEL,落座后，领导们去点菜区点餐，他们家是没菜单的，有种港式餐厅的感觉，点完餐等了约莫一刻钟陆续开始上菜，期间客人也开始多了起来，最先上的是蛋饺肉圆汤，再一次有种粤式乱入的感觉，汤头真是鲜美，高汤底熬制，没有味精太多黏住喉咙的感觉，蛋饺是那种类似自家制的厚厚的蛋皮加上一小坨的肉馅子，肉圆很紧实，不是面粉很多的那种，里面还有粉丝和小青菜，味道灰藏不错，酒香醉糟鸡酒味浓郁，鸡肉闷的很酥很嫩，汤汁相当原汁原味，有浓浓的糟卤味道，鲜是鲜的来，汤汁渗进鸡肉里，味道刚刚好，不会觉得很咸而且完全没有了腥气的味道，总觉得这汁水的味道跟蒸鲥鱼的汤汁味道很像啊~真鲜~八宝辣酱里的料很别致，有鸡胗粒、猪肚块、年糕、一点点虾仁、松子和豆腐小干，难怪叫新八宝辣酱，浓油赤酱但不会很甜，芡汁十足，是很下饭的菜，特色面巾真是太油太油了。。。看起来应该是重口味的菜其实调味很清淡，面巾一撕就破了，处理的很酥软，不过个人不爱油腻的菜，所以只觉得普通而已，肉丝大炒面也比较清淡，用细面炒的，面条很劲道咬起来

很有弹性，调味上无功无过，量满大的。他家用餐环境很整洁干净。”不言而喻，我是赞成以上点评的，阳春面在其他地方已经很少有了，而在这里还在认认真真的做，我佩服业主。

丰裕（老店）<http://www.dianping.com/shop/2499136>路近就在酒店下面不远的瑞金路上。“老字号的店了，大爱生煎，冷面，超好吃。”我去了应该有三到四次，因为我喜欢生煎（5块大洋4只）远超过小笼和汤包，正逢夏季，光冷面（4块大洋）也是最爱。晚上逛了淮海路的书城和三联书店（面对面隔开马路），拎着两袋书路过那里，已近8点半打烊，吃生煎和油豆腐粉丝汤，典型的宵夜。店堂内有一个知障人士吃一口面叫几声好吃，一个瘦骨嶙嶙的长者长头发已经发臭，一个年轻的值班警察买外卖一大包，还进来一个20多岁的女士径直坐到我对面没有招呼的，从书包拿出一本英文原版书就看，好奇偷描一眼，竟然是西方教堂音乐的论著，真是上海啊！一个小店可以坐这么些不同的人。

真正的油豆腐粉丝汤应该是这样的。



志谓兄再作东七宝老饭店<http://www.dianping.com/shop/502377>。据说这里“七宝鱼头汤——说是这里的招牌，好大一锅，除了偌大一个鱼头外，还有虾兵蟹将，菌菇蔬菜什么的，东西虽然挺多，但是不好吃，鱼头土腥味很重，六月黄螃蟹基本都是空的，没有肉，虾没有味道，汤到是味道很重，除了味精，别无它味。草头蚌肉——草头有酒香，蚌肉还行，不算还嫩，但也不会太老，略油略咸。白切羊肉——七宝羊肉闻名沪上，蘸上一点甜面酱，这盘儿羊肉味道是可以的，没有膻味，也挺香的，但中规中矩，没有惊喜。。。”那天奇热，先去吃了油氽臭豆腐，我自己认为是全上海最正宗的，还有那里的方糕也是一绝。老饭店的白切羊肉连我平时不吃羊肉的也能吃一点，确实没有任何一点羊膻气。志谓兄在1996介绍我这里去吃，这次是第三次了。

每次经过淮海中路，总看见光明邨大酒家(淮海中路总店)里里外外人头济济，这次好奇和位育同班约在这里试试，果然是真正的原汁原味，<http://www.dianping.com/shop/501002>。这里是全天候地爆满，“排队人多是的多的来。。。味道蛮好的。”留有菜单一份：雪梨黄瓜，宁波黄泥螺，三丝素鸭，风鹅，金牌海蜇头，豆豉小黄鱼，蚝油牛肉，蟹粉鱼米南瓜盅，五厨蛤肉炒年糕，



避风塘茄菜，油浸蚕豆，高山豆苗，酒酿圆子，酸梅汁，王老吉，啤酒。每样菜都不错，除了蚝油牛肉没有我做得好之外。一看价钱，431大洋，各位相信吗？真的。难怪这里生意这么好，我下次回上海还要去几次才能满足。

还有必去的王家沙点心店（南京西路总店）<http://www.dianping.com/shop/500555> “一家老上海品牌店了，只要一过节，这里就是人山人海，排队可以拍得非常的长，有时候想想真是吓人，为了吃至于吗，哈哈，不过民以食为天啊，”素菜香菇包特别新鲜和好吃，到了这里如同回到过去的日子，糕团面点眼花缭乱，味道都确实地上海。

人是有惰性的，王家沙丰裕鸿瑞兴乃至光明邨，都是老店，明知这些店不如雨后春笋般冒出的新饭店那样漂亮和时髦，但是还会去。就和我的电脑键盘一样，已经有12个键磨损得看不出是哪个字母了，但我凭手感还在用，而且用得很舒服。

中午贺律师做东假座外滩附近的御宝轩<http://www.dianping.com/shop/6145588> “地方高大上，明亮亮的吊灯真晃眼。晚上是消费不起了，中午过来吃吃，感受下气氛。特色的流沙包，大爱。”又是一个，如同纽约时报点评的，“中国妖娆的奢侈餐厅”，装潢华丽，菜肴有意精细和昂贵，竟然中午也需要等座，很惊讶。如果有兴趣，请看这里的室内照片菜点和价格（点击账单）<http://www.xiaomishu.com/shop/E11H20R43421/pic/>。幸会邹总，中国金融银行业精英，无论是法律界，银行界，我的感觉是他们的水平很快就会超过美国。

晚上经攸承老弟推荐，去尝试南京东路的云上云源生态云南菜，“一进门就是黑魃魃的各种木桌凳 木架子 还有暗兮兮的红灯笼，没有去过与云南和丽江的筒子于是开始脑补丽江小资酒吧画面……餐具上都印有自己加的logo 好嘛 基本又是一家吃情调和氛围的店”我同意。<http://www.dianping.com/shop/5614646>，点了老昆明烧椒皮蛋，彩色沙拉，话梅鹅，普洱香锅鸡，老昆明天酥牛肉，版纳香草柠檬鱼，版纳泰味烤罗非鱼，腾冲老奶洋芋，云腿苦菜煲，白灼板蓝根，云南野菜饼，云上云过桥米线，云南酸辣米线，版纳菠萝紫米饭，佤族米酒，青柠薄荷水。每个菜都很有特色，除了两客过桥米线不尽人意（比在丽江吃的差远了）。结账702大洋。

攸承老弟恰逢公干上海，几次将我从差点上当的困境中拉出，事由是酒店一层的精品店的那些玉石摆设非常漂亮非常便宜，我几乎要买了但“便宜没好货”还在脑中作祟，正好攸承老弟来，他父亲是化学工业的老将，我请他去看，他一看就结论，“全是树脂假造的。”边上的精品店老板听了果然没敢吭一声气，绝了，谢谢攸承老弟。我顿时领悟为什么所有的精品店都打着“关门清仓血价贱买”的招呼牌。晚上在港汇的琥珀店里看到也是非常漂亮但价格很高的陈列品，我又想买但想想下午的救援还在上海，就当即打电话给攸承老弟询问，答复也是“假的”。说骗说假，中国人无论在中国还是在海外，还真是能骗能假而且还引以为荣，黄祸可畏。

攸承老弟还提醒我夏天回国要带足够的替换衣服，每天可能要换 2-3 次，果然如此。每天需要三四次浴才觉得舒服干净，共带 7 短裤 7 翻领 4 圆领 3 双鞋 2 长裤 2 衬衫 1 双排扣（婚礼穿）还有足够每天换两次的内部衣裤。特别要感谢禾嫂帮我送洗涤烫，那家洗衣店无论洗涤什么，都一一烫压，袜子也不例外。

去金山参观，如同回祖籍之地，因为金山县比邻川沙县。从历史上说，瞿氏有几个发源地，其一，四川双流瞿县有 5 千年历史，其二，河南开封东门汴良犹太后裔 1400 年历史，其三，从开封随宋朝南迁到杭嘉湖有 1 千年历史，我们这一支流落在上海川沙靠贩私盐为生，后话在朱元璋张士诚帝位血战中站错队，明初被满门抄斩逃到现在的上海市区，我小时还每年去北京西路瞿氏祠堂领取书包费，每个瞿姓小孩都有，无论贵贱，这一点和犹太人教会的做法雷同。我父亲高鼻凹眼深肤色，和巴基斯坦军政长官齐亚哈克长得很像。小时被称“黑皮”，紧邻老友至今还如此称呼我，我很喜欢。

每次回去，总问朋友有没有单位的食堂饭吃一吃，这次在金山如愿以偿。我参观的工厂工人吃午饭免费，5 菜选 2，还有汤和西瓜。我们每人一个日本式饭盒，里面有白饭和三种菜，我在同一个集团的两个不同的工厂，有幸吃到烧得很酥的长豇豆，真是将我推回到我妈妈还能烧菜时的滋味，感谢不尽。

同样是食堂，王律师带我去浦东办公大楼地下层的白领食堂，类似美国企业的食堂，干净整洁，刷卡支付，全是白领年轻人，排队井井有条。一个大厅是饭菜，一个中厅是面食。我们吃现下的猪肝面加酥炸大排骨，很入味。上海四大最显贵名门之后，王律师每次聚会都有无数海上奇谈海阔天空，无比享受。

那天下午，我独自去交大参观董浩云航运博物馆。董氏没有读过大学，高中毕业当航运公司学徒，是一个商人，在此博物馆被捧为“现代郑和”。他和郑和确有相同的地方，郑和也不会航海没有技术和经验，只是一个官僚而言。福建航海人才辈出，我去马江船务学堂参观，看到福建人笑话郑和连游泳也不会还航海？<http://cytungmaritimemuseum.com/index.html>

更有甚者，在董氏博物馆二楼，我看到陈列的文件中有很愚昧的翻译错误。译者将尼日利亚的拉各斯州州长（Lagos State，其首都亦称拉各斯）给董氏的信，翻译成“美国拉各斯州”州长给董氏的信。我还真愣了一下，我对美国这么熟悉也没有听说过曾经有任何州是被称为拉各斯的啊！仔细一看看到后面有尼日利亚字样，我才感叹这样一个明显的错误竟然能够经历十余年（2003 开放）的考验还呆在那里，不知所有能看懂一点点英文有一点点地理常识的交大学子，董氏家人，和千千万万的参观者捧场者（包括江泽民和他的为博物馆题词的老师顾毓琇），是如何参观此馆的？我出来时忍不住跟博物馆的管理人员指出，答曰“我们接手不久，不熟悉。”

中国真正现代化意义的航海前辈是我父辈同行，家藏“百年风涛”大型纪念册，记叙吴淞商船学校百周年，就是抗战时的重庆商船学校，也就是中国易帜后的上海交大（短暂的）航海系，也就是大连海运学院上海海运学院（现在成了大连上海的海事大学）。请看两幅纪念册刊登的我



父亲在商船和我钮叔在美国海军时的照片，每次回沪都要探望钮叔，他娶了我阿姨。钮叔和我父亲一起二战从军，在美国海军受训并参战，然后随中国现代历史上最具规模的舰队（八舰）远航从美东经巴拿马海峡绕美西访问夏威夷后直航中国，易帜后离开海军从业航海运输至离休。照片中为钮叔在美国时着海军士官制服，钮叔曾是这样地年轻英俊！

走过已经不再幽雅的长乐路，转到富民路看望钮叔。钮叔家数代工程技术精英，他父亲曾是国民政府铁路系统的总工程师，音容犹在。钮叔高龄 90 多，虽然体力不支但脑力异常清晰。他和阿姨 66-76 动乱时期持久慷慨资助我家，每次告别我都要拥抱他，暗中祈祷他长寿下次再见。



明清海军总长萨镇冰是吴松商船第三任校长，突厥人，一生扶贫济困，广造福祉，被人民大众称为“活菩萨”。



我父亲瞿伟民船长是这样的（照片中为远洋大副制服）

巴基斯坦齐亚哈克将军如果剃掉八字胡的话，很像我父亲。仔细看我父亲比

他长得更为儒雅清秀，不是吗？

从我父亲这一辈起，上海的海派已经渐渐消失。继我离乡背井后，外甥乔乔也在东瀛闯荡直至安家乐业。瑾妹6月赶回上海准备儿子婚礼，夫妻两个忙了一个多月，很是劳顿，但一桩喜事圆满完成，新婚夫妇已回日本。从交大去妹家很近，晚上吃红色苋苋和绿色草头，非常入味。任何地方吃饭都不如在家里吃饭舒服。



次日中午，无锡郭总一行三人会面，假座淮海坊弄堂口的小桥流水精菜坊（淮海路店）<http://www.dianping.com/shop/2034829>“量少,价高,不过环境和服务还不错,适合家庭和客户吃饭”我们试了干烧明虾，做得不错，很入味。后几天和棠华兄在鸿瑞兴也尝试，尽管他认识经理特别安排厨师用中国东海明虾而不是用便宜的泰国明虾，同样干烧，浇料比小桥流水还有水准，但我们一致认为虾质好但是烧得太仓促，没有很好的入味。明虾通常是干烧或茄汁，我父亲离休后出任天津海运外派公司的总船长，有众多船员包括船上厨师找他想外派出国，可惜那时没有贿赂。有位上海中西式厨师做明虾特别出色，我就是那时吃上瘾的，想来是30多年以前的事了。

现在在上海最宰人的超市，比如Ole'，基本全是白领消费连中文名字都没有，那里明虾装盒每盒六只卖50大洋左右，一般超市比如家乐福，6只36大洋，在饭店吃无论干烧茄汁一样价，卖到50以上到98大洋一只。说到连中文名字都没有，那天晚上我想买长棍和苏打水，荡到淮海路国泰电影院附近面包店Ichido <http://www.dianping.com/shop/3290596>“这家服务特别好感觉比别家都好 怪不得是精品店，”营业员耐心给我介绍长棍和San Benedetto苏打水，我一一耐心听取，不好意思打断，因为她真的态度好。



回国餐饮，最好是三五知己，点菜容易不豁边，恰到好处。一两个人就比较困难，基本都是吃不掉的，幸好有丰简由人的说法，就是单个人也可以试试。讲吃饭，如果各位还记得托尔斯泰在“战争与和平”中写道，午睡后进食特别爽，不知各位有没有试过，我试过，而且真的胃口特别好，所以有下面两碗面的故事，托翁巨著其他写些什么都不记得了。

那天在旅馆睡了一天，肚子饿了。下雨稍透气一点，我出来无目的地在淮海路走一走，看到斗香园（淮海路店）就坐下了，<http://www.dianping.com/shop/5740977>“在巴黎春天淮海店地下2层的店，小笼和拌面很好吃，酸梅汤也是不错，价格比较贵，”正巧那天我点的是酸梅汁和



阳春面，酸梅汁因为带气，淡一点但是喝起来爽口，但是面是那种特细的面又多放在锅里几秒，不好吃。我嘱咐他们下面时“只能过烫水一次三秒”，那个小姑娘端面出来时还笑着特地跟我说“您要硬面，我们厨师很快地过了三次”，我只好作罢，大洋20。

真正的阳春面应该是这样的。

出来后“面”兴未豫，走回到丰裕，要一碗三丝冷面（茭白笋肉丝）三丝太多而且不食猪肉丝，面还满意，后来才知道可以要光冷面才4大洋。真正的吃面，不能有浇头，非得阳春面或净冷面不可，这样才能吃出师傅的手势。我一贯的看法是，任何一家饭店如果能将阳春面或云吞面做得好，其他菜一定不会差到哪里。很多食客会同意，诸位还记得苏州名人食作家陆文夫的吃面吗？早上面店大锅的第一锅清汤水下的第一碗面才是最好吃的。

酒店早餐的面一看就是吓人，没吃。住了17晚新锦江，早餐是没有变化的，我每天下去先喝两碗咸豆浆，然后是玉米紫薯各一小块，嫩荷包蛋二个，粥一小碗，西瓜桃子一小碟，差不多了。服务员没有很好的训练，客人吃完后，桌子不擦的，最多抖一抖就换餐具。最恼火的是有一位服务员小姐穿的带跟鞋走路是着地拖，咯咯咯响个不停，看她感觉还很好的样子，我晕倒。

我还给早餐客人晕倒。一天早上我下去看到邻座母女俩应该是美国的，说一点英文。这个母亲脸相凶险削尖带眼镜，女孩很正常，但是要將面包和蛋糕带走，给餐厅小经理看到阻止，女孩就告诉出去又进来的母亲，母亲就责难小经理，一会说是吃不掉浪费，一会说是来不及吃要带，

我知道她在说谎因为我看到她们都已经吃完了还在那里坐了一会儿。小经理很固执就是不让，那个母亲浪里朗声骂骂咧咧地拂袖而去，晕不晕倒？小经理挺有趣，看我在笑，对我说，“肯定是西班牙葡萄牙来的中国人，素质差不差？”我很想对他说，就是美国回去的素质差的多了去了。我见过无数犯法乱纪还恬不知耻的美国华人，见过众多吃饭不付小费自知没脸偷偷溜走的美国华人，见过连自己熟人朋友也要欺骗的美国华人，这种贪一点点小便宜的人不计其数了。

浙江参观早上和徐总一起在虹桥站搭高铁。徐总比我小没有几岁，但是他看上去神奇般的年轻，连以长寿养生著名的深山老僧也不能相信。车程达4小时有余，徐总经历和知识极为丰富，待人诚恳礼貌，在我熟悉的中国人土中，如此儒家风度的已经很少，难怪他心态平人就年青。



列车在浙南丘陵沿海奔驰，有山有水。我突然想到自己缺乏有关1949前后国军撤退台湾，当时的解放军是如何追到厦门一带被大海阻止的知识。在京沪高铁上我可以对每一段路程经过的地方说个大概，当时国共双方是如何厮杀，血流成河的。徐总告诉我，上海之后，当时解放军南下杭州宁波再是金华诸暨义乌等地再是温州等一线，国军继续抵抗但确实是节节败退，直至放弃厦门。接下来就是共军试图登陆金门，因为征集来的船民都逃之夭夭，登陆共军没有后援军援被击败，网上可以看到当时国军派船遣返共军俘虏到厦门的记录片，很珍贵。

2011曾去福州长乐马尾连江等那块现代投奔怒海的发源地，目前在美国等地的福建朋友应该在好几十万，名人阿萍姐（郑翠萍）已经去世，她帮助无数乡亲朋友到美国生存，后因金色冒险号事件被追捕入狱，可惜她请的律师没有能帮助她摆脱35年监狱之罚。

我从来没有去过浙江永嘉，傍晚在永嘉吃饭，濒临瓯江，徐总告诉我，“这家本地开的菜馆，品味是永嘉人的，在瓯北及永嘉的口碑还是不错的。但菜馆可能太小；或者去用餐的人，多为本地人，没人上网评论”不知名的鱼干很有味道，类似宁波鳗鱼鲞，只是鱼肉更紧更有嚼劲，应该佐酒。永嘉著名炒米粉不敢恭维，我都可以做得更好。

永嘉站，和沿途所有的车站一样，高大宽敞，这是近几年铁路大发展的象征，据说这里面还有一个战略意义，无论是防止政变平定民众暴乱，现在运输军队的速度比老毛1971秋躲避林彪时东奔西跑要快得多了。车站小买部，购得中国各省公路指南书，及其详尽，供收藏。

暮色中列车回上海，昏昏欲睡，只见得车窗外处处郁郁葱葱，渐渐地，远处民宅灯火幽亮。来回第一次坐普通列车，每个旅客似乎都很忙碌，手机平板以及手提都上阵了，这个国家应该不会再穷回去了。

永嘉之称，除我外婆住上海永嘉路，这次还有一说，就是去位于永嘉路的公证处办事。第一次到中国的公证处，人员精干，专业高效，很是佩服。中国公证和美国公证完全是两回事，前者对公证内容负责，后者只对签字行为负责，所以中国驻外使领馆大多数对美国公证员州政府认可件的认证纯粹是脱裤子放屁，没有任何意义。

次日晚位育同学再约南岭酒家，到时抵达，却被告知早就搬到静安嘉利中心，于是就就近入席，在席家花园（东平路总店）<http://www.dianping.com/shop/500580>，又是一家花园洋房饭店。这段话“整个桃江路东平路的老建筑都是非常年代感的，席家花园也不例外。整个内部的布置陈列都非常有品位。和建筑本身的古朴融合在一起，显得很典雅。总的感觉很私密，很安静。不会有很多酒店大堂的那种喧闹。服务人员比较多。菜色口味中规中矩。如果宴请，很适合来这里，会显得请客的主人非常有品位哦！”显然是没有在这里一带住过的人写的。因为我的感觉完全不一样，如同少时记忆被糟蹋。



此照中的东平路、桃江路、岳阳路、汾阳路四条马路交汇处的街心花园普希金塑像，您还记得吗？

因为霭龄定位南岭没有问清地方导致所有人白跑一次，故罚她今晚付账。霭龄是我们位育的出类拔萃之辈，知识人毫不计较，同窗好友聚，天南海北，聊到很晚，宗培兄官位多年，拒绝升迁入京城，看来是妙着。位育同仁只有在离开学校后，踏上社会遇到各式各样的人，漂流海外遇到多种受过高度教育的人，相比之下，才明白我们曾经是多么的优秀。

附近的新旺茶餐厅<http://www.dianping.com/shop/501211>“生意很好，经常要等位，最近再去，味道还是如此，想吃港式东东的时候是个好选择！”要了一叠蛤蜊肉小黄瓜和一碗云吞面和一杯酸梅汁，都不错，小黄瓜很新鲜脆很爽口，其实就是北美中国杂货店的罐头乳黄瓜的那种，当然新鲜是最好吃。生意很好，熙熙攘攘，就是有人抽烟。

再次日一早，郭总公子驾车一起去无锡，小郭的导航系统不知是哪个国家生产的，从酒店上沪宁高速3分钟的活儿就是上不去，硬化了30分钟，结果还是我打电话向禾嫂求救才人工口



授导航上了公路。杭嘉湖一带公路密集，交通也频繁，上海以外的收费站人员笑容满面有问必答，上海界内的收费站人员就显得有气无力懒懒散散地，相差很明显。



炝虾应该是这样的。



中午在蠡湖内环勃公  
岛的山水江南茶膳舫

(下) <http://www.dianping.com/shop/1957150>“环境一流，口味二流，服务三流。”非常正确，饭店没有大大厅，全是临湖的桌，每两桌屏风分隔开，很舒服，基本就在湖水上，吃到了不知久违了多少年的炝虾，和蒜泥香菜白酒冰块拌在一起，虽然白虾小了一点，但很新鲜，入口有汁，另外老豆腐也做得软硬正好，肉汁味道渗入，没有意见；可惜服务没有水准，上菜如同冲锋，叫人没人。推荐此地去坐坐喝喝酒看看景，就是锡帮菜还是让我觉得过甜了，哪怕我小时吃惯了母亲的苏州菜。

顺便提一句，这次还领教了中国警方带走嫌疑人的情景。在参观的地方，看到一辆满是灰尘的警车驶入，一个警服三个便服，问刚接待了我的那个接待处人员，后者不买账问干什么，警方不肯说，这时徐总不卑不亢有理有节地要警方出示证件，看了证件后，让他们到会议室等待，



然后从工作场地将他们要找的人传唤到会议室，让警方和被传唤人在里面会晤，结果是警方带走，一行人从楼梯上悄然无声地消失了。

18岁不满，我就被迫离开学校到工厂做工，一呆十载，直到开放高考，所以我对工厂工人的情况特别感兴趣，不但是食堂的菜饭，更想看看当代工人阶级的工作状况。江浙几个厂看起来，觉得员工的生活肯定是温饱的，同时他们的地位也不低。因为我没有见到任何一个员工跟到工作场地来的上司打招呼，没有任何一个员工在努力地干活，很多懒洋洋地，好像毫不在乎。这是一个令我很吃惊的现象，在这个失业率如此高的国家，员工的效率却不见得符合实际情况。

下午拜访李总在客厅小坐，夫人的藏书类别和我有很多相似，一问才知道夫人老家就在我上海老家附近上方花园。人类学文化类书刊可以寻领知音，这个物欲横流的时代读的人不会很多。

老家淮海路常熟路衡山路附近较大的花园小区，东有上方花园新康花园等，西有上海新邨逸邨中南新邨等，南有高安路为中轴的园宅和上好公寓群，北有以老毛霸占的兴国宾馆为中心的园宅和公寓楼，邮编 200031，那里现为上海的各国领事馆官邸聚集区域，要比美国加州比佛利山庄的 90210 远为显赫。和北京的军政院校大院文化不一，这里知识分子买办学者资本家国共官僚文艺人士以致 1949 后被关监狱者或被枪毙者都聚居在一起，尤其以徐汇为甚，整个上海只有徐汇区康平路华东局宿舍是一个 1949 后的小院供中共华东局几个高官住。



上方花园是这样的（左）。

上海新邨是这样的（右），我家就在最后面西首第二条）



承蒙夫人招待，特地找到鱼米纪（木渎店）<http://www.dianping.com/shop/18146738>

“环境不错，口味还行，很有江南特色，适合旅行的时候小息。品种再多点就好了”据夫人司机的说法，鱼米纪（木渎店）是保持苏锡原味的不多几家之一。这里服务也好，菜肴简单精细，但是面条还是没有达到我的标准。夜间回沪的高速上我竟然又睡着了，十分的歉意。

北京司机如同党中央政治局委员或外交部长地一贯肯侃敢侃，如今上海司机侃风日甚，而且个个不是中纪委级别就是陈胜吴广式的要推翻封建皇朝的气势，虽然他们都是四五十岁的样子，但对党国的仇恨程度，在我经历中国的那个时候都够枪毙的了，各位还记得中华民族的悲剧上海交响乐团著名指挥家陆洪恩吗？“这位敢讲真话、敢仗义执言、大义凛然的知识份子在文革疯狂泯灭了人性和真理的红色恐怖年代，他悲惨命运的开始一幕与死亡降临的闭幕，惊人的相似。真希望后人千万不要患文革健忘症，应该深刻彻底地反思这场民族的灾难，否则将是民族的悲哀！”

快回美了，对上海的最大留恋，就是我长大那个区域的雨夜。上海的雨夜通常不很急，如同婉婉而入的单簧管曲，最贴切是莫扎特<https://www.youtube.com/watch?v=2oNnugi3yLU> A大调单簧管协奏曲，百听不厌。几次晚上八点左右台风来雨后，就去走走，那里有我小时所有美好时光的烙印。连线高大的梧桐树遮盖，几乎不用雨伞都可以对付，所有霓虹灯的光线都透不过秘密的梧桐树，所以灯光和上个世纪一样的幽暗，雨一下，路上行人寥寥无几，时不时琴声悠扬，空气中渗透的梧桐叶香味，遂雨点掉落在鼻子上，再流下嘴边，涩苦甘甜的感觉。走在那美好的追溯记忆中，这就是故乡的吸引力，美得令人痛心欲泪，多少美妙的时光。

邮编 200031 区域基本全是梧桐树覆盖，从出了诺贝尔奖的世界小学幼儿园毕业（淮海中路宋庆龄故居对面）到出了姚明的高安路第一小学毕业，就是在常熟游泳池和网球场玩，在淮海路西端来往；到了位育/五十一中学，每天在复兴中路淮海中路上游荡，动乱时有事没事地从普希金铜像那里去找同学，在跳水池戏水在音乐学院听排演，熟知每一栋园楼和每一段路，幽静或繁华。现在靖江路“俏江南”北边路上有根水泥电线杆的“情人路”就是我那时的手笔。

这就是我心中永远抹不掉的完美上海生涯记忆（右）。



那天晚上小雨溜达一番，然后搭地铁去港汇找吃的，五六层是餐饮和影院，外带一点首饰之类的精品店，过去回国长去的新华书店没有找到，尽管标牌上还有，淮海路书城也是，从落地起一二三四层变为仅有三四层，这次去只有最高一层了，这就是文化的死亡，不是吗？同样遗憾的是，陕西南路地铁站的方方妹妹开的季风书店，受到多少文化人的好评，经历了多少风风雨雨，这次去发觉已经没有了。过去每次去虽然因为行李容量有限不能多买，但至少挑个三五本，也算有点文化的人对有文化人开的书店的支持，这次我都不敢向方方妹提起关店事由。

六层有一家正斗粥面专家（港汇）<http://www.dianping.com/shop/15090676>生意很好，“性价比非常低，味道也就一般，并没有非常好吃或怎么样，价格贵的莫名其妙。”我怕上当就点了一碗简单的但是号称专家的鲜虾云吞面，大洋 38，还是小碗，虾确实很新鲜有弹性，但是面条远不达标。

真正的云吞面应该是这样的。



下一层，看到鼎泰丰（港汇店）<http://www.dianping.com/shop/4721968>就信步而入。大众点评精确：“米其林一星的餐厅，今天正好看见就进去试一下，点了炸猪排，特色小笼，馄饨面，吃完感觉就是这米其林一星是怎么评出来的，小笼没有南翔的好吃，面没有兰桂坊的好吃，就炸猪排肉质比较嫩，真么感觉他们家有什么好吃的，不过还是有很多外国友人排队吃，不知道是不是口味跟国外的不一样，晚了还要收服务费，本来以为米其林的应该味道不错的，以后是不会再去了，又贵量又少”我要的是特色小笼一半小龙汤包一半杏仁豆腐和八宝饭外带，大洋 139，味道真是很一般。其实买点是在服务上，坐在那里等，服务员还送画报，我对小姑娘说“画报不用了，看看菜单就可以了。”菜单很

简单，这是鼎泰丰的技巧，菜越丰富，客人越挑剔。如果鼎泰丰真是米其林一星，那米其林三星也不会好吃。

晓谜看了纽约时报的报道，知道我在中国，发来以下链接问我去试了没有。我看照片以为是饭店是在哪个大楼





的屋顶上，其实是在静安嘉利中心的广场上。

离沪前两天，和天柘老弟约会，他在明尼苏达大学毕业，现在浦东的金融公司上班，宽容随和。承蒙天柘驾车，先去我老家附近转一转，包括衡山路一带，然后去我妹妹那里办事，再去吃饭。这次有幸和众多海归的朋友们联系上，希望各位都事业有成欣欣向荣。

Calypso 地中海餐厅 <http://www.dianping.com/shop/15878313> “除了地方高大上 除了环境没话说 其他饮食方面真没觉得好吃 披萨薄是很好”我试了披萨，还可以，其他就不行了。这样的餐厅主要是吸引白领小资或者是崇洋中资，环境装饰是一流（尤其是酒柜连锁带温度计恒温地过分到位，当然是用来糊弄各类崇洋派的），服务二流，味道三流。特此通报女儿。其实不难解释，异国的佳肴只能在异国才是真正，到了任何他乡，不是变味就是被歪曲，尤其是新鲜的材料就是真的空运过来也得折腾一段时间，不尽人意。

纽约时报中文网站如是说：“在上海的一大片未来主义风格的闪亮玻璃和摩天大楼中，一个名叫Calypso的宽敞、朴素的两层新餐馆让我们在闪亮和崭新的节奏中获得了轻松一刻。Calypso是普利兹克建筑奖获得者、日本建筑师坂茂和AvroKO设计公司携手合作的结晶，它是一个包裹着竹子外衣的独立建筑，如同珠宝盒一般，隐藏在高档的静安商业区中。坂茂对中国传统设计的发挥部分受到了旁边毛泽东故居的启发。

在前方就餐区的座位上能看到开放式厨房。就餐者包括时髦的上海人和住在旁边静安香格里拉大酒店的商旅人士。他们来这里享用地中海风味的美食，包括西班牙章鱼肉、那不勒斯披萨（用石炉做成的）以及用自制的伊比利辣酱调味的质朴的意大利面食。车库风格的玻璃门升起来（天气允许的情况下），可以在户外用餐，这在上海难能可贵。外面一个巨大的石阶通向二层时髦的鸡尾酒厅，它有个可伸缩的屋顶。晚上，餐馆发出柔和、亲切的黄光，与上海的未来主义景观形成令人意外的对比。铜仁路和安义路交叉口，静安嘉里中心广场，上海；[calypsoshanghai.com](http://calypsoshanghai.com)。”

物价之昂贵，尤其是房子和车子，难以相信普通人如何生活得体面，难怪那些服过兵役的退伍司机都问我到国外去当雇佣军的门径，这倒是中国解决就业问题的一个出口。对酒店住宿餐馆吃饭书店买书，我深有体会，前二者，几年前就已经迅猛赶超美国，这次在书店逛，一般的书都进入40-50大洋行列，品质上好则在百元大洋左右，十来本书就是七八百大洋没有了，按我过去在心意书店扫书的习惯，每次绝对需要四五千，所以我尽量在当当网和亚马孙网买中国的书，大约可以节省10%到15%。物价高，钞票也出入频繁，银行里办事，动辄就是排队等候半小时到一个小时，似乎人人都是有钱人，记得过去去银行从来没有排队过。

小费也水涨船高，过去在酒店请服务员搬点东西，5到10大洋左右，现在行李轻则10大洋重则20大洋左右，酒店客房服务员基本每天10大洋，很有效果，这是我的经验，不知各位如



何建议。实践上酒店结账时已经在账单上加了 15% 的服务费，当然这些钱是到不了服务员手的。离开酒店前两天的晚上我回来打不开保险箱，请服务部帮忙，三秒钟解决问题，所以今后有重要东西，各位一定记住要随身不脱离，哪怕是去酒店的游泳池消食。

姜是老的辣，吃是老土地的准。临行前一天王律师夫妇招待，很多人都知道小南国，但不是很多人都知道，诸家小南国中，只有这家是最新，故所以东主调集烹饪高手在此服务客人。



尚嘉中心小南国是这样的。

小南国（尚嘉中心）<http://www.dianping.com/shop/18320930>“环境算高大上，菜品一如既往的好。”王律师对上海的餐饮料如指掌，这家店桌位非常舒适，内部以白色点缀金色配上绿叶花草，爽心悦目。蟹黄豆腐，手剥野虾仁，等都很有味道。餐后经过中心各层，其奢华程度令人刮目相看，可不是民众消费之地。



尚嘉中心是这样的。

“尚嘉中心建筑造型由日本著名建筑大师青木淳设计，建筑主体设计已荣获由美国绿色建筑协会(USGBC)颁发的“能源与环境设计 (LEED)”金级预认证，标志着这一建筑可持续环保的高标准。“尚嘉中心”商场中布局的 LV 等顶级品牌不是一般的专柜、专卖店，而是其 LVMH 旗下所有奢侈品的集成店，并吸引其它国际一线名品扎堆入驻。尚嘉中心该项目位于仙霞路遵义路交叉口，与虹桥友谊商城、虹桥万都中心和虹桥上海城相拥紧邻。”

什么是奢侈？除了石油国土豪处处黄金之外，尚嘉这样的就是，这里有远比明州美国第一商城豪华典雅的品牌商店，有众多舒适的餐饮休闲，有民众不能承担的价格，但还人头济济。

回中国不说雾霾不行。什么是雾霾？在北京时，还没有觉察出，只感到老是阴沉沉的天，以为是要下雨。到了上海因为台风的影响，还是没有感到，直到那天早上去浦东机场的公路上，一望无际灰色乌云似的，而晴天的阳光就是透不出来，据说这就是雾霾，不但空气质量败坏，就是看着长时间也情绪低落，就和我们明州冬天半个月不见太阳的下雪天似的令人沮丧。

临行前饿了，在浦东机场雅品餐厅随意，一份汽水冰淇淋一碗韩国辣白菜面掠夺大洋 116，那份面条肯定是方便面，我回家试了一下，因为我有明州最好的韩国师傅做的辣白菜，远甚。

我总喜欢早点通过那些安检之类，以防不测同时也想在离乡前静心一下，所以每次坐在机场，回顾本次回乡的经历，想想回国后要做的公私事务朋友的托付，以及下次回乡的计划。人曰“人不可能没有主观，可是慢慢在旅行里面，修正自己的偏见跟主观，才是好的旅行。”在旅途的任何一个暂歇，看到任何一个人，按年龄外表和气质，看人思己，我都会回忆自己在同样的年龄段在闯荡些什么的记忆，别有一番情趣。

随想随记，没有特意构思，望各位行家不见笑，最近看到“阅读、写作、聊天、学习、陪伴、分享、运动、散心、唱歌、画画，也是很不错的方法——只要是能让你的生活比重产生变化的。大自然也会改变你的生活质量，避免脑子僵化、心灵麻木。你有多久没抬头看看天、看看路边的小花小草、听听在行道树上吱喳的小鸟？”



我每天看天，看花草，听之吱喳的小鸟，有空无空时都要开无轨电车。话归正传，正如每月和各位的交流，八月一过，这里开始有秋意了，似乎才闻到春天的气息。今夏的刺梅长得不好，去冬还冻死了一棵李树尽管从来没有结果，狐狸一家今年没有光临寒舍，只有鹿群蹦跳如故。时差困扰了近三个星期，最近才恢复，拉下的事千头万绪，需要静下心来——

安排处理。这

些日子有两个担心，一个是担心中国习近平主席被军方暗杀，一个是担心美国奥巴马总统被愚民刺杀，前者是从上到下的革命性地铲除腐败，后者是从下到上地开拓社会各层共同繁荣。

和各位聊，希望各位喜欢，同时衷心希望大家都好。下月再见。

德霖致意

天柘老弟请我吃饭时给我照的，照中照是我在婚礼上祝贺乔乔新婚。

