

名家走笔

九十四岁的“老宁波”，还在做年糕

□ 沈嘉禄



上海人爱吃年糕，是一百年前编写的味觉基因。如今，有些老派的上海人家在春节前仍要买几斤年糕存着，过年吃年糕，本身就有“节节高”的口彩，而且节日里免不了大吃大喝，五脏有点吃不消，这时候吃一顿清清爽爽的青菜汤年糕，整个世界都妥帖了。用荠菜肉丝炒年糕招待客人也不失体面，皆大欢喜。

现在年糕生产都实现机械化，所以手工年糕的价值就体现出来了。我并非九斤老太，当然讴歌先进的生产力，但从文化传承的角度看，热气氤氲的作坊里，两个壮实汉子高举木槌对着石臼打年糕的场景，不就是一幅丰衣足食的

江南风俗图吗？十多年前在我家附近的丽园路开出一家“糯勿糯”食品门市部，朝南单开间门面，品种有年糕、粽子、糕团、八宝饭等，质量有保证，价格也公道，口碑极好，近悦远来，生意火爆，从早到晚迤迤着一长队，成为丽园路的一道风景。过年前几天，他家一到中午就关门了，明日请早！

后来旧区改造，丽园北面一排石库门弄堂腾空待拆，“糯勿糯”门市部只得搬到了附近的南车站路中山南路口，离我家也不远，我仍然经常去买点吃吃。“糯勿糯”的年糕有骨子，有弹性，不粘牙，入喉滑溜溜的，烧甜烧咸从不让人失望。传统作坊里的宁波年糕，应该有这样的口感。

上周，听胡展奋兄的召唤，去浦江镇奇士科创产业园区“糯勿糯”食品有限公司看看，吃了十几年的手工年糕，终于寻到了源头。朱全弟、汤朔梅、丹长江、童志强、王立华诸兄也从不同的地方驱车而至，新朋老友，为了一条年糕相见甚欢。

说到底就是为了拜识一下“糯勿糯”的老板，这是一个传奇人物。他叫张应昌，宁波奉化

人，创建“糯勿糯”这个品牌已有三十多个年头了。

叫我大吃一惊的是，张老板今年94岁，身板依然硬朗，脚步一点不飘，喉咙哇哇响，只有耳朵有点聋了。他16岁当学徒，60岁退休后“学做小老板”，直至今日，企业运转严丝密缝，根本用不着他操心了，但他就是闲不住，几乎每天要到车间巡视，每周去门市部“领市面”，倾听消费者的声音。事无巨细，亲力亲为，与一百年前勇闯上海滩的甬商老板一模一样。

妙的是，张老板还喜欢写毛笔字，点笔按捺质拙厚重，字迹不颤不软，与某些书法家的作品放在一起，不一定输给人家！他把名人名言和自己的人生感悟编成顺口溜或打油诗，裱成条幅，横披挂在办公室里，自省自警，也影响着所有员工。春风化雨，润物无声，成了朴素的企业文化。

他待员工很好，有事大家商量，他认为自己与员工只是分工不同，在人格上是平等的。“老板工人，互敬互爱；彼此信任，大家快乐”。他说：有好几位员工飞出去当老板了，看他们的事业越做越大，这是多么令人高兴的事呀。

张老板还自豪地告诉我：“糯勿糯”年糕和八宝饭等产品不单单靠门市部小打小闹，早就进入了市食品一店、三阳、长春等多家食品及餐饮企业。上海有宁波同乡会，那里的“老宁波”都是“糯勿糯”的粉丝，那么就在那里再设一个

窗口。近年来，他还推出了葱油年糕、排骨年糕、火锅年糕、毛蟹年糕等，“糯勿糯”八宝饭也是抢手货，吃过的人都说有一种外婆家的“老味道”。

年初热播的《繁花》电视剧带动了一批美食类周边产品，比如宝总和汪小姐爱吃的排骨年糕，这也直接导致“糯勿糯”的年糕产量大增，翻了好几倍。员工笑着告诉我：那几天，大家做到骨头也散了架，但心里开心。“糯勿糯”已成上海食品业中的一个知名品牌。

我们穿上工作服参观生产车间，看到了淘米、浸泡、磨粉、脱水、蒸粉、压条、凉却等环节。我一激动，对产品的衍生、提升和包装提出了一些建议。张老板点头称许，但毫不含糊地强调：保持品质，价廉物美。

我请教张应昌老板长寿的秘诀，我以为他会说：“每天吃一条年糕。”想不到他回答：“心态要好，不必赚得太多。只要消费者满意，我就吃得落、睡得着、做得动。”

张老板的三个儿子都有各自的事业，吃了他的年糕，却不接他的班，他也很无奈。他有个儿子叫张江，油画家，擅长表现西藏题材，十多年前我采访过他，我今天才知道张江有这样一位父亲。

我让张老板带句话给张江：抽空创作一幅油画，两条宁波汉子在打年糕，再引一缕阳光照在他们流淌着汗珠的脸上和孔武有力的胳膊上，年糕就特别香甜啦！

美食难忘

糟货好吃来

□ 陆伟俊



讲到吃糟货，应该从我学做糟鸡爪讲起。

不知什么原因超市里的鸡爪价格每到夏季会向上面浮动？奇怪的是，与此价格浮动的还有熟食店的糟鸡爪。我理解是，这除了价格规律以外，更多的原因是糟鸡爪越来越受到市民的青睐。为此，我对做糟鸡爪产生了浓厚的兴趣。

记得十五年前盛夏的一天，我专门到黄浦区西凌家宅老字号“老同盛”店内山林熟食柜讨教师傅，问做糟鸡爪除了将鸡爪浸泡在糟卤内还有什么讲究，师傅看我诚恳的样子便将挑选、冲洗鸡爪到做糟鸡爪的道工序简单地讲给我听。此后，我有时到饭店吃饭时，除了点冷菜糟鸡爪以外，还会有意无意地请教厨师做糟鸡爪的详细过程。

也许掌握了做糟鸡爪的工序和急于求成心切，一个夏天的双休日，我心血来潮地起了个大早赶到超市，先买了一个烧锅，后买了二斤鸡爪，再买了两瓶糟卤。那天我钻进厨房，先将一个个鸡爪的脚尖剪掉和冲洗，然后将鸡爪放入烧锅，放点黄酒、盐，在水里煮，约十五分钟，待闻到阵阵香味后关火。这时，我将烧锅里的鸡爪再次进行冲洗后倒入事先准备好的冷开水，冷却约二个小时，使烧锅里的鸡爪温度降于10度以下，而后将冷开水倒净，将糟卤和鸡爪放入烧锅后盖上盖子放入冰箱冷藏约五个小时。当天晚上，我将这第一次自制的糟鸡爪让家人分享时，他们个个翘起大拇指，说好吃，真好吃。

值得一提的是，我学会糟鸡爪后，接着学做糟猪脚爪。因为糟猪脚爪比糟鸡爪工序复杂，我在选择猪脚爪时，以新鲜的黑毛猪脚爪为首选。回家后将猪脚爪上的黑毛全部拔净后进行冲洗，再放入开水煮约二个小时。冷却后切成方块浸泡在糟卤中放入冰箱，约五个小时即可食用。

之后我又学会做糟鸡块、糟鸭腿、糟带鱼、糟肚子、糟小白干、糟毛豆，并以冷餐会形式招待亲朋好友时，大家一边吃一边称赞，有的说，糟货好吃来，这是上海滩不多见的夏季冷菜一绝；有的说，糟货是冰啤酒的最佳搭档，有冰啤酒、西瓜、糟货，这个夏天就不用担心了。



忽然想到

机器人给我画像

□ 王士雄

浦东张江，人工智能、生物医药等前沿科技的魅力，早已耳濡目染，备受关注。仲夏时节，恰逢复旦大学新闻学院创建95周年庆，赶上校友沙龙组织的张江行活动，受益匪浅，让我在诗意般的人工智能中穿行，在宇宙般的缤纷时空里畅想。五花八门的机器人，都有一技之长，一得之功，那天，机器人给我画像，自我陶醉，津津乐道，印象深深。

张江机器人谷，占地4.2平方公里，集聚了七十余家领先的机器人头部企业，创新企业，正在打造国家级机器人产业基地和机器人发展高地。一个个创新成长的机器人，走出实验室，走进生产线；一幅幅创新模态的新智能，打通科技链，走向市场化。从画家到作家，从产品到应用，从喜欢到依赖，各式各样的机器人无处不在，无所不能。一路上，陪同接待的张江集团副书记韩国颀，是位老校友，大家无拘无束，谈笑风生，对人工智能的探索之路、发展之路，有问必答，让我对AI时代新应用、新天地，开阔了眼界，增长了知识。

感受了现代、摩登、惊艳的张江科学会堂，我们马不停蹄，来到张江机器人谷未来体验馆，各种先进的智能设备层出不穷，家庭服务、医疗护理、教育娱乐等，机器人服务场景大显身手，我们看成果、听讲解、有的做尝试，移步换景中，突然，传来一声：邵老师，你的画机器人完稿了。大家纷纷好奇围观，带队的郑雯副院长见多识广，脱口而出：“太像了，有韵味”，一下子，打出了口碑，展露头角的“画家”火热起来，成了“网红”打卡点。我也凑热闹索画，目睹了AI大画家的“头脑”风暴，机器人给我画肖像的全过程。

轮到画我时，“画家”有任务布置，先得留个影，在它“眼”里，画谁起码像谁，决不张冠李戴！进入只能容纳一个人的摄影室，我站立着，眼前方一块小小的、方方的雪白发光板，细细一瞧，上面有个微型摄像头，正对着我的脸，善于辨识地理和形状的“摄影师”，人脸识别，进入智慧图形之中，用灵感精准地“捕捉”我最佳神态，左旁一副标准像出现了，可以讲端正、

清晰，相貌堂堂，显然，那“皇冠”般的算力，那“智慧”般的能力，光亮瞬间，独具慧眼。

标准像定格后，我还没留意，左边隔着玻璃的“画家”，已迫不及待，只见，一边手臂不停地旋转，滚柱丝杠，触觉传感，动作流畅穿梭，笔法飘逸自然；一边铺纸看图绘画，通过AI大脑、识别算法、智能应用等领域，妙笔丹青。白纸迅速出现了炯炯的眼神、高高的鼻梁、厚厚的嘴唇……一眨眼，约2、3分钟时辰，肖像画一气呵成，最后，还有板有眼、规行矩步，在画下方落款：张江机器人谷。这幅画像，虽说构图简洁，色彩单一，没有新意，但AI艺术家算力模仿，面庞清晰，人像逼真。以我陋见，“画家”的视觉传感，力觉传感等感知能力和精度，可圈可点。

科技引领，赋能创新。我手捧机器人给我的画像，新事物，新收藏，我感叹，身处全球科技革命的浪潮之中，随着成熟的技术和扩大，身边的机器人，悄悄地渐行渐近，来到你我的身边！



闲情逸致



金山随想

□ 凡生

到镇江旅游，金山应该是必去的一处名胜。“万川东注，一岛中立”。金山原为扬子江中的岛屿，有江心一朵“芙蓉”之美称。宋朝沈括：“楼台两岸水相连，江南江北镜中天”，依稀当年金山的写照。

金山风景区最著名的景点，当属金山寺。金山寺建于东晋，原名泽心寺，南朝、唐朝时称金山寺，至今已有1600多年历史。

金山寺建筑风格独特，寺院依山而建，天王殿、大雄宝殿、藏经楼、念佛堂、留宿处、方丈室等建筑，通过廊、檐、石级的巧妙串联，形成楼上楼、楼外有阁、阁中有亭的布局。七峰顶、妙高台、楞伽台等连缀山腰；留玉阁、观音阁围绕山顶；慈寿塔耸立山巅。山与寺浑然一体，形成了“寺裹山”奇特风貌。

金山寺有法海洞，又名裴公洞，相传是法海和尚裴头陀苦修之处，洞中供奉有法海塑像。在法海洞北、玉带桥旁，是白龙洞，洞中有白娘子和小青的石像，传说此洞可达杭州西湖断桥。白龙洞斜对面，是御码头，清康熙、乾隆两

帝数次南巡，皆由此处登岸……

多年前来过镇江，我们游览的第一站，即是金山。遗憾的是也许时间关系，我们来也匆匆，去也匆匆，离开金山寺便跟随着他人往西津渡而去，错过了金山风景区里的多处胜地。此番再访，自是预留了充足的时间，出了金山寺，稍事休息，径直走向“天下第一泉”（中冷泉）……

《金山志》记载：“中冷泉在金山之西，石弹山下，当波涛最险处。”苏东坡诗云：“中冷南畔石盘陀，古来出没随海波。”

清咸丰、同治年间，由于江沙堆积，金山与南岸陆地相连，泉源也随金山登陆。中冷泉曾一度迷失，同治八年（公元1869年），候补道薛书常等人发现，遂命石工在泉眼四周叠石为池，由常镇通海通观察使沈秉成写记立碑。光绪年间，清末状元、镇江知府王仁堪又在池周遭起石栏，池旁筑庭榭。并拓池40亩，开塘种植荷菱，又筑土堤，种柳万株，抵挡江流冲击。现镌刻于方池南面石栏上的“天下第一泉”五

个字，为王仁堪所书。

中冷泉绿如翡翠，浓似琼浆，煮水晶茗，清香甘冽，沁人心脾。唐陆羽品评天下泉水时，中冷泉名列第七；稍陆羽之后的名士刘伯刍将水分七等，中冷泉为第一等，因此被誉为“天下第一泉”。历代文人雅士于“天下第一泉”（中冷泉）留名诗佳作甚多，南宋名将文天祥赋诗《太白楼》：“扬子江心第一泉，南金来北铸文渊，男儿斩却楼兰誓，闲品茶经拜水仙。”

离“天下第一泉”不远，有芙蓉楼。“寒雨连江夜入吴，平明送客楚山孤。洛阳亲友如相问，一片冰心在玉壶。”芙蓉楼因王昌龄《芙蓉楼送辛渐》而天下闻名。

我们眼前的芙蓉楼，为1992年重建，系重檐歇山式仿古建筑，高19米，上下两层，轩昂宽敞，别致典雅。芙蓉楼的两侧，有“冰心榭”和“掬月亭”。不知何故，“芙蓉楼”鲜见游人，“冰心榭”“掬月亭”更是门前冷清，使我们得以优哉游哉，发思古之幽情……

金山风景区还有磨岩栈道、干步廊桥……

磨岩栈道鬼斧神工，一块巨石被劈成两半，两相对称，中间形成步道，走在上面一抬眼，可以清楚地看到金山慈寿塔；干步廊桥寓意千年等一回，读者诸君显然猜到这是和神话故事有关。桥的南端有三段独立互不连续的木廊，呈三角形分布。延伸线最南端的木廊为“朝圣门”，朝圣门北面的木廊为“报恩门”。与朝圣门、报恩门连线形成55度角度的为“清波门”。设计者匠心独运，巧妙地将景观规划与白娘子传说融为一体。

折柳堤、荷花淀、白娘子岛、戏鱼台……我们也一一打卡。

落日的余晖洒在湖面上，圈圈涟漪，金光闪闪，美不胜收。忽然想到了王安石《船泊瓜洲》：“京口瓜洲一水间，钟山只隔数重山。春风又绿江南岸，明月何时照我还？”京口也即镇江，长江的南岸。

不禁感慨，镇江，好一座有历史，有美景，有故事的城市，她独特的自然风光和人文景观，怎不令人深深陶醉，流连忘返……