

從酒釀圓子想起慈父嚴母

紐約隨筆

許揚

什麼是酒釀圓子？生長於江浙一帶的人想都嘗過。我曼哈頓的家離東二十五街的巴魯克學院不遠，附近是一家名為Jimmy's House的中國餐館。我因地段不遠，常去那裡購午餐帶回家。它的生意興旺，原因是廉價又可口，四菜一湯加白飯，不過六元五角，吸引附近巴魯克學院的許多中國留學生和非華裔顧客。不過我要談論的是酒釀圓子。

那天途經該處，見到門上貼了一則廣告：「每星期五免費供應酒釀圓子。」大喜若狂，立即入門購了廉價午餐與免費酒釀圓子，回家享用之後，不免想到少年時母親給我初嘗酒釀圓子時的滋味。母親沒有向佳廚藝（常受父親指摘），但她會做可口的酒釀（用糯米浸透紹興酒，成熟後甜而不膩，冰凍了後，更是有味）。圓子是糯米所做的小米團，放在酒釀中煮熟，這種熱湯成爲江浙餐館中著名的甜品，味道較八寶飯更可口。

我於二次大戰結束後即來美多年，一直思念幼時母親在廚房中的拿手好戲。一九七八年我於出國三十一年後初回祖國探親，父母都已不健在。初到上海後的第二個晚上，親戚邀請我一家三口（妻倍琪與女兒碧雅）前往我們所住的國際飯店附近南京路的新雅酒店用飯，食後我們全家包括弟妹與侄兒侄媳們，在人民公園前跑馬場附近的西藏路散步，途經八仙橋，見到一家興旺的點心店大門大開，幾乎座滿，廚子在大門內正在準備熱噴噴的大碗酒釀圓子供客。弟弟樂山就說，「這是你幼時最喜食的甜食，要不要進去嘗嘗？」我們一群人推門進去，立即引起整個茶館顧客的注意。他們目不轉睛地注視着奇裝異服的我，和我的淡髮高鼻的妻女。他們的注意引起我妻女不自在，碧雅要馬上退出大門，但我不願放棄可口的酒釀圓子，更禁不住對母親的憶念。

在我於一九四七年出國時，母親不過五十歲。我深深記得與她在大門口最後一面的情景：我匆匆向她告別後（那時國內尚無擁抱告別的習慣），匆匆送我前往郵船碼頭朋友的汽車，心情熱切，趕不及回望一下母親。後來妹妹告我，母親在我離開後，在空蕩的家中大哭半天。十二年後她患癌症逝世，不過六十有餘。妹妹說母親日夜記掛，等我來信，兩年後中美絕交，沒有郵件來往，至今我仍在怪自己的不孝。

我與父親最後告別是在故鄉寧波。我家雖然居住上海，父親則要經常回到寧波去管理他所經營的顏料行。爲了向他告別，我與樂山特地乘了過夜的輪船從上海去寧波，次晨到了父親的公司，父親請我們吃了一頓午餐，下午我們即乘同一輪船回上海，亦是匆匆的告別。

到了新中國成立後，周恩來總理以「爲人民服務」的口號，號召當時留美學生（大戰結束達數五千餘名）回國，並由政府出資提供印度航空公司的免費機票。許多思想進步的朋友都回去了。我則聽父親忠告暫不回去，幸而我聽了父親，今日回思，我如回去，絕對受不住反右運動與文革時期的磨折。好心的父親在一九六七年去世。那年剛好是我的女兒碧雅出世一年。妹妹後來寫信告我，他收到我寄去的一張嬰兒照片，非常高興地把碧雅出世的相片拿給許多鄰居看，驕傲地炫耀他的「外國孫女」。父親喜飲洋酒，我一直祈望有機會帶一瓶高貴名牌威士忌酒與他共醉。到了一九七八年回祖國後，我只能流着眼淚與尚在世的八十歲叔父共飲。

人說「嚴父慈母」，我家是「慈父嚴母」。在我的記憶中，母親容易生氣，規矩非常嚴格，我們不做功課，玩耍跌傷，衣服扯破，就要遭她責罵打屁股。而父親呢？他一看到母親責打四五歲的頑皮兒子，就會一手把孩子從母親手中抱過去。他常認爲母親管教太嚴。母親告我們，有一次，她見父親晚上流淚，不能入睡，原來他那天堅持要我們坐船赴鄉下避難（怕日軍轟炸）。不巧天氣不好，下了大雨。我們雖有親戚同行，父親躺在床上後悔他的堅持，憂心兒女的安全，還向母親親流淚道歉。

儘管市場潮流瞬息萬變，點心手藝也千變萬化，呂師傅堅信「民以食爲天」，反對商家只講利益、不管百姓身體。《心傳》中展示的蘇州船點造型多樣，趣味橫生，動物、植物、人物都真真爛爛，栩栩如生。但他寧可用本色，不用化學色素和添加劑。真要上色，他也選用天然材料，如胡蘿蔔汁、可可粉、蛋黃等，保持營養、保證健康。他說，每次做點心他都要想着這是「給親人吃的」，堅守職業道德。另外，無論工藝怎麼改良，他都堅守老蘇州的傳統。正如「子女身上總要有父母的影子」，蘇式點心再怎樣「百花齊放」，原料多樣，工藝創新，萬變不離其宗。要保證老字號得月樓的「品牌」，質量和口味才是硬道理。第三，他認爲不斷試驗才能創新。白案師傅既要多學習吸收

衡量，孔子的某些思想，的確應予拋棄，而另外的有些則可通過改造融入現代文明。孔子爲了支持他的回到周朝的主張，將過去的一切完美化、神聖化，其中包括那些極其嚴密的等級制度和宗法規範，這就給後人留下了詭辯的理由。應該說，對他的這些思想給以拋棄或批判，是對的；但把他批成罪惡滔天，乃至於拋棄他兩千年的封建主義罪惡，那就顯失公平了。任何人，只能是爲自己的錯誤負責，那就被人利用，罪責應由利用人承擔。世界思想史上的偉人，他們都不乏錯誤甚至荒謬之處，但歷史就是在錯誤和荒謬中走出來的，文明就是在錯誤和荒謬中積累起來的。因此，承認他們就是承認歷史，否認他們就是否認歷史。而歷史是無法否認的，他們當然也就無法否認。今天，我們回頭過去，應該怎樣看待孔子呢？吳若增套用一句人們熟悉的話說出來就是：「一味地咒罵孔子，是沒有良心；試圖重新把他送上神壇，是沒有腦子。」

我於二次大戰結束後即來美多年，一直思念幼時母親在廚房中的拿手好戲。一九七八年我於出國三十一年後初回祖國探親，父母都已不健在。初到上海後的第二個晚上，親戚邀請我一家三口（妻倍琪與女兒碧雅）前往我們所住的國際飯店附近南京路的新雅酒店用飯，食後我們全家包括弟妹與侄兒侄媳們，在人民公園前跑馬場附近的西藏路散步，途經八仙橋，見到一家興旺的點心店大門大開，幾乎座滿，廚子在大門內正在準備熱噴噴的大碗酒釀圓子供客。弟弟樂山就說，「這是你幼時最喜食的甜食，要不要進去嘗嘗？」我們一群人推門進去，立即引起整個茶館顧客的注意。他們目不轉睛地注視着奇裝異服的我，和我的淡髮高鼻的妻女。他們的注意引起我妻女不自在，碧雅要馬上退出大門，但我不願放棄可口的酒釀圓子，更禁不住對母親的憶念。

在我於一九四七年出國時，母親不過五十歲。我深深記得與她在大門口最後一面的情景：我匆匆向她告別後（那時國內尚無擁抱告別的習慣），匆匆送我前往郵船碼頭朋友的汽車，心情熱切，趕不及回望一下母親。後來妹妹告我，母親在我離開後，在空蕩的家中大哭半天。十二年後她患癌症逝世，不過六十有餘。妹妹說母親日夜記掛，等我來信，兩年後中美絕交，沒有郵件來往，至今我仍在怪自己的不孝。

我與父親最後告別是在故鄉寧波。我家雖然居住上海，父親則要經常回到寧波去管理他所經營的顏料行。爲了向他告別，我與樂山特地乘了過夜的輪船從上海去寧波，次晨到了父親的公司，父親請我們吃了一頓午餐，下午我們即乘同一輪船回上海，亦是匆匆的告別。

到了新中國成立後，周恩來總理以「爲人民服務」的口號，號召當時留美學生（大戰結束達數五千餘名）回國，並由政府出資提供印度航空公司的免費機票。許多思想進步的朋友都回去了。我則聽父親忠告暫不回去，幸而我聽了父親，今日回思，我如回去，絕對受不住反右運動與文革時期的磨折。好心的父親在一九六七年去世。那年剛好是我的女兒碧雅出世一年。妹妹後來寫信告我，他收到我寄去的一張嬰兒照片，非常高興地把碧雅出世的相片拿給許多鄰居看，驕傲地炫耀他的「外國孫女」。父親喜飲洋酒，我一直祈望有機會帶一瓶高貴名牌威士忌酒與他共醉。到了一九七八年回祖國後，我只能流着眼淚與尚在世的八十歲叔父共飲。

人說「嚴父慈母」，我家是「慈父嚴母」。在我的記憶中，母親容易生氣，規矩非常嚴格，我們不做功課，玩耍跌傷，衣服扯破，就要遭她責罵打屁股。而父親呢？他一看到母親責打四五歲的頑皮兒子，就會一手把孩子從母親手中抱過去。他常認爲母親管教太嚴。母親告我們，有一次，她見父親晚上流淚，不能入睡，原來他那天堅持要我們坐船赴鄉下避難（怕日軍轟炸）。不巧天氣不好，下了大雨。我們雖有親戚同行，父親躺在床上後悔他的堅持，憂心兒女的安全，還向母親親流淚道歉。

儘管市場潮流瞬息萬變，點心手藝也千變萬化，呂師傅堅信「民以食爲天」，反對商家只講利益、不管百姓身體。《心傳》中展示的蘇州船點造型多樣，趣味橫生，動物、植物、人物都真真爛爛，栩栩如生。但他寧可用本色，不用化學色素和添加劑。真要上色，他也選用天然材料，如胡蘿蔔汁、可可粉、蛋黃等，保持營養、保證健康。他說，每次做點心他都要想着這是「給親人吃的」，堅守職業道德。另外，無論工藝怎麼改良，他都堅守老蘇州的傳統。正如「子女身上總要有父母的影子」，蘇式點心再怎樣「百花齊放」，原料多樣，工藝創新，萬變不離其宗。要保證老字號得月樓的「品牌」，質量和口味才是硬道理。第三，他認爲不斷試驗才能創新。白案師傅既要多學習吸收

提升自己的知識量，又要下苦功夫，師父領進門，修行在自身。談到《舌尖2》中拍攝的師徒傳承，呂師傅披露，拜師儀式在上世紀五六十年代還有，現在已基本消失了。他本人也並非出身廚藝世家。只因父母「思想傳統」，覺得他高考失利後應該學一門保證「飯碗」的可靠手藝，他才成爲廚師。他也不願採用師父、徒弟的稱呼，而更願意說自己帶的是「學生」、「門生」、「弟子」。跟他學藝的大多來自安徽、蘇北，蘇州本地人覺得這個工作太苦太累。學成後，百分之八十的學生可能「換個環境」，從餐館進入賓館，百分之二十的乾脆改行。他的得意門生、大弟子如今在負責園區的得月樓分店，而《心傳》中出現的弟子阿苗姑娘來蘇州兩年，已是得月樓的「正式工」了。

《心傳》於二〇一三年七月二日至六日在蘇州拍攝四天，有時在得月樓，有些在平江府的半園。呂師傅對片子的評價是攝影技術好，把他看來很平常的東西拍出了藝術效果。至於內容，他覺得對食材的發掘有意思，古老的傳說也有趣，不過很多都沒有實物，只是傳說，無據可查，反倒是點心手藝實打實。《心傳》一開頭就強調中國烹飪藝術的神秘精深，甚至無法單靠文字記載，不能以科學檢測，非口口相傳、言傳身教、一生修行不可。但從我和呂傑民師傅的訪談來看，烹飪之道，更重要的還是「得魚忘筌」，儀式、形式並不重要。除了手藝之外，更要緊的「心傳」是與烹飪藝術相關的信仰、理念和品格。無論是大廚還是食客，烹飪者還是享用者，如果每個人都能通過日常的烹飪、飲食活動參與文化的創造，芸芸衆生的平凡人生也就有了獨特的尊嚴和意義。

衡量，孔子的某些思想，的確應予拋棄，而另外的有些則可通過改造融入現代文明。孔子爲了支持他的回到周朝的主張，將過去的一切完美化、神聖化，其中包括那些極其嚴密的等級制度和宗法規範，這就給後人留下了詭辯的理由。應該說，對他的這些思想給以拋棄或批判，是對的；但把他批成罪惡滔天，乃至於拋棄他兩千年的封建主義罪惡，那就顯失公平了。任何人，只能是爲自己的錯誤負責，那就被人利用，罪責應由利用人承擔。世界思想史上的偉人，他們都不乏錯誤甚至荒謬之處，但歷史就是在錯誤和荒謬中走出來的，文明就是在錯誤和荒謬中積累起來的。因此，承認他們就是承認歷史，否認他們就是否認歷史。而歷史是無法否認的，他們當然也就無法否認。今天，我們回頭過去，應該怎樣看待孔子呢？吳若增套用一句人們熟悉的話說出來就是：「一味地咒罵孔子，是沒有良心；試圖重新把他送上神壇，是沒有腦子。」

我於二次大戰結束後即來美多年，一直思念幼時母親在廚房中的拿手好戲。一九七八年我於出國三十一年後初回祖國探親，父母都已不健在。初到上海後的第二個晚上，親戚邀請我一家三口（妻倍琪與女兒碧雅）前往我們所住的國際飯店附近南京路的新雅酒店用飯，食後我們全家包括弟妹與侄兒侄媳們，在人民公園前跑馬場附近的西藏路散步，途經八仙橋，見到一家興旺的點心店大門大開，幾乎座滿，廚子在大門內正在準備熱噴噴的大碗酒釀圓子供客。弟弟樂山就說，「這是你幼時最喜食的甜食，要不要進去嘗嘗？」我們一群人推門進去，立即引起整個茶館顧客的注意。他們目不轉睛地注視着奇裝異服的我，和我的淡髮高鼻的妻女。他們的注意引起我妻女不自在，碧雅要馬上退出大門，但我不願放棄可口的酒釀圓子，更禁不住對母親的憶念。

在我於一九四七年出國時，母親不過五十歲。我深深記得與她在大門口最後一面的情景：我匆匆向她告別後（那時國內尚無擁抱告別的習慣），匆匆送我前往郵船碼頭朋友的汽車，心情熱切，趕不及回望一下母親。後來妹妹告我，母親在我離開後，在空蕩的家中大哭半天。十二年後她患癌症逝世，不過六十有餘。妹妹說母親日夜記掛，等我來信，兩年後中美絕交，沒有郵件來往，至今我仍在怪自己的不孝。

我與父親最後告別是在故鄉寧波。我家雖然居住上海，父親則要經常回到寧波去管理他所經營的顏料行。爲了向他告別，我與樂山特地乘了過夜的輪船從上海去寧波，次晨到了父親的公司，父親請我們吃了一頓午餐，下午我們即乘同一輪船回上海，亦是匆匆的告別。

到了新中國成立後，周恩來總理以「爲人民服務」的口號，號召當時留美學生（大戰結束達數五千餘名）回國，並由政府出資提供印度航空公司的免費機票。許多思想進步的朋友都回去了。我則聽父親忠告暫不回去，幸而我聽了父親，今日回思，我如回去，絕對受不住反右運動與文革時期的磨折。好心的父親在一九六七年去世。那年剛好是我的女兒碧雅出世一年。妹妹後來寫信告我，他收到我寄去的一張嬰兒照片，非常高興地把碧雅出世的相片拿給許多鄰居看，驕傲地炫耀他的「外國孫女」。父親喜飲洋酒，我一直祈望有機會帶一瓶高貴名牌威士忌酒與他共醉。到了一九七八年回祖國後，我只能流着眼淚與尚在世的八十歲叔父共飲。

人說「嚴父慈母」，我家是「慈父嚴母」。在我的記憶中，母親容易生氣，規矩非常嚴格，我們不做功課，玩耍跌傷，衣服扯破，就要遭她責罵打屁股。而父親呢？他一看到母親責打四五歲的頑皮兒子，就會一手把孩子從母親手中抱過去。他常認爲母親管教太嚴。母親告我們，有一次，她見父親晚上流淚，不能入睡，原來他那天堅持要我們坐船赴鄉下避難（怕日軍轟炸）。不巧天氣不好，下了大雨。我們雖有親戚同行，父親躺在床上後悔他的堅持，憂心兒女的安全，還向母親親流淚道歉。

儘管市場潮流瞬息萬變，點心手藝也千變萬化，呂師傅堅信「民以食爲天」，反對商家只講利益、不管百姓身體。《心傳》中展示的蘇州船點造型多樣，趣味橫生，動物、植物、人物都真真爛爛，栩栩如生。但他寧可用本色，不用化學色素和添加劑。真要上色，他也選用天然材料，如胡蘿蔔汁、可可粉、蛋黃等，保持營養、保證健康。他說，每次做點心他都要想着這是「給親人吃的」，堅守職業道德。另外，無論工藝怎麼改良，他都堅守老蘇州的傳統。正如「子女身上總要有父母的影子」，蘇式點心再怎樣「百花齊放」，原料多樣，工藝創新，萬變不離其宗。要保證老字號得月樓的「品牌」，質量和口味才是硬道理。第三，他認爲不斷試驗才能創新。白案師傅既要多學習吸收

提升自己的知識量，又要下苦功夫，師父領進門，修行在自身。談到《舌尖2》中拍攝的師徒傳承，呂師傅披露，拜師儀式在上世紀五六十年代還有，現在已基本消失了。他本人也並非出身廚藝世家。只因父母「思想傳統」，覺得他高考失利後應該學一門保證「飯碗」的可靠手藝，他才成爲廚師。他也不願採用師父、徒弟的稱呼，而更願意說自己帶的是「學生」、「門生」、「弟子」。跟他學藝的大多來自安徽、蘇北，蘇州本地人覺得這個工作太苦太累。學成後，百分之八十的學生可能「換個環境」，從餐館進入賓館，百分之二十的乾脆改行。他的得意門生、大弟子如今在負責園區的得月樓分店，而《心傳》中出現的弟子阿苗姑娘來蘇州兩年，已是得月樓的「正式工」了。

《心傳》於二〇一三年七月二日至六日在蘇州拍攝四天，有時在得月樓，有些在平江府的半園。呂師傅對片子的評價是攝影技術好，把他看來很平常的東西拍出了藝術效果。至於內容，他覺得對食材的發掘有意思，古老的傳說也有趣，不過很多都沒有實物，只是傳說，無據可查，反倒是點心手藝實打實。《心傳》一開頭就強調中國烹飪藝術的神秘精深，甚至無法單靠文字記載，不能以科學檢測，非口口相傳、言傳身教、一生修行不可。但從我和呂傑民師傅的訪談來看，烹飪之道，更重要的還是「得魚忘筌」，儀式、形式並不重要。除了手藝之外，更要緊的「心傳」是與烹飪藝術相關的信仰、理念和品格。無論是大廚還是食客，烹飪者還是享用者，如果每個人都能通過日常的烹飪、飲食活動參與文化的創造，芸芸衆生的平凡人生也就有了獨特的尊嚴和意義。

衡量，孔子的某些思想，的確應予拋棄，而另外的有些則可通過改造融入現代文明。孔子爲了支持他的回到周朝的主張，將過去的一切完美化、神聖化，其中包括那些極其嚴密的等級制度和宗法規範，這就給後人留下了詭辯的理由。應該說，對他的這些思想給以拋棄或批判，是對的；但把他批成罪惡滔天，乃至於拋棄他兩千年的封建主義罪惡，那就顯失公平了。任何人，只能是爲自己的錯誤負責，那就被人利用，罪責應由利用人承擔。世界思想史上的偉人，他們都不乏錯誤甚至荒謬之處，但歷史就是在錯誤和荒謬中走出來的，文明就是在錯誤和荒謬中積累起來的。因此，承認他們就是承認歷史，否認他們就是否認歷史。而歷史是無法否認的，他們當然也就無法否認。今天，我們回頭過去，應該怎樣看待孔子呢？吳若增套用一句人們熟悉的話說出來就是：「一味地咒罵孔子，是沒有良心；試圖重新把他送上神壇，是沒有腦子。」

我於二次大戰結束後即來美多年，一直思念幼時母親在廚房中的拿手好戲。一九七八年我於出國三十一年後初回祖國探親，父母都已不健在。初到上海後的第二個晚上，親戚邀請我一家三口（妻倍琪與女兒碧雅）前往我們所住的國際飯店附近南京路的新雅酒店用飯，食後我們全家包括弟妹與侄兒侄媳們，在人民公園前跑馬場附近的西藏路散步，途經八仙橋，見到一家興旺的點心店大門大開，幾乎座滿，廚子在大門內正在準備熱噴噴的大碗酒釀圓子供客。弟弟樂山就說，「這是你幼時最喜食的甜食，要不要進去嘗嘗？」我們一群人推門進去，立即引起整個茶館顧客的注意。他們目不轉睛地注視着奇裝異服的我，和我的淡髮高鼻的妻女。他們的注意引起我妻女不自在，碧雅要馬上退出大門，但我不願放棄可口的酒釀圓子，更禁不住對母親的憶念。

在我於一九四七年出國時，母親不過五十歲。我深深記得與她在大門口最後一面的情景：我匆匆向她告別後（那時國內尚無擁抱告別的習慣），匆匆送我前往郵船碼頭朋友的汽車，心情熱切，趕不及回望一下母親。後來妹妹告我，母親在我離開後，在空蕩的家中大哭半天。十二年後她患癌症逝世，不過六十有餘。妹妹說母親日夜記掛，等我來信，兩年後中美絕交，沒有郵件來往，至今我仍在怪自己的不孝。

我與父親最後告別是在故鄉寧波。我家雖然居住上海，父親則要經常回到寧波去管理他所經營的顏料行。爲了向他告別，我與樂山特地乘了過夜的輪船從上海去寧波，次晨到了父親的公司，父親請我們吃了一頓午餐，下午我們即乘同一輪船回上海，亦是匆匆的告別。

到了新中國成立後，周恩來總理以「爲人民服務」的口號，號召當時留美學生（大戰結束達數五千餘名）回國，並由政府出資提供印度航空公司的免費機票。許多思想進步的朋友都回去了。我則聽父親忠告暫不回去，幸而我聽了父親，今日回思，我如回去，絕對受不住反右運動與文革時期的磨折。好心的父親在一九六七年去世。那年剛好是我的女兒碧雅出世一年。妹妹後來寫信告我，他收到我寄去的一張嬰兒照片，非常高興地把碧雅出世的相片拿給許多鄰居看，驕傲地炫耀他的「外國孫女」。父親喜飲洋酒，我一直祈望有機會帶一瓶高貴名牌威士忌酒與他共醉。到了一九七八年回祖國後，我只能流着眼淚與尚在世的八十歲叔父共飲。

人說「嚴父慈母」，我家是「慈父嚴母」。在我的記憶中，母親容易生氣，規矩非常嚴格，我們不做功課，玩耍跌傷，衣服扯破，就要遭她責罵打屁股。而父親呢？他一看到母親責打四五歲的頑皮兒子，就會一手把孩子從母親手中抱過去。他常認爲母親管教太嚴。母親告我們，有一次，她見父親晚上流淚，不能入睡，原來他那天堅持要我們坐船赴鄉下避難（怕日軍轟炸）。不巧天氣不好，下了大雨。我們雖有親戚同行，父親躺在床上後悔他的堅持，憂心兒女的安全，還向母親親流淚道歉。

儘管市場潮流瞬息萬變，點心手藝也千變萬化，呂師傅堅信「民以食爲天」，反對商家只講利益、不管百姓身體。《心傳》中展示的蘇州船點造型多樣，趣味橫生，動物、植物、人物都真真爛爛，栩栩如生。但他寧可用本色，不用化學色素和添加劑。真要上色，他也選用天然材料，如胡蘿蔔汁、可可粉、蛋黃等，保持營養、保證健康。他說，每次做點心他都要想着這是「給親人吃的」，堅守職業道德。另外，無論工藝怎麼改良，他都堅守老蘇州的傳統。正如「子女身上總要有父母的影子」，蘇式點心再怎樣「百花齊放」，原料多樣，工藝創新，萬變不離其宗。要保證老字號得月樓的「品牌」，質量和口味才是硬道理。第三，他認爲不斷試驗才能創新。白案師傅既要多學習吸收

提升自己的知識量，又要下苦功夫，師父領進門，修行在自身。談到《舌尖2》中拍攝的師徒傳承，呂師傅披露，拜師儀式在上世紀五六十年代還有，現在已基本消失了。他本人也並非出身廚藝世家。只因父母「思想傳統」，覺得他高考失利後應該學一門保證「飯碗」的可靠手藝，他才成爲廚師。他也不願採用師父、徒弟的稱呼，而更願意說自己帶的是「學生」、「門生」、「弟子」。跟他學藝的大多來自安徽、蘇北，蘇州本地人覺得這個工作太苦太累。學成後，百分之八十的學生可能「換個環境」，從餐館進入賓館，百分之二十的乾脆改行。他的得意門生、大弟子如今在負責園區的得月樓分店，而《心傳》中出現的弟子阿苗姑娘來蘇州兩年，已是得月樓的「正式工」了。

《心傳》於二〇一三年七月二日至六日在蘇州拍攝四天，有時在得月樓，有些在平江府的半園。呂師傅對片子的評價是攝影技術好，把他看來很平常的東西拍出了藝術效果。至於內容，他覺得對食材的發掘有意思，古老的傳說也有趣，不過很多都沒有實物，只是傳說，無據可查，反倒是點心手藝實打實。《心傳》一開頭就強調中國烹飪藝術的神秘精深，甚至無法單靠文字記載，不能以科學檢測，非口口相傳、言傳身教、一生修行不可。但從我和呂傑民師傅的訪談來看，烹飪之道，更重要的還是「得魚忘筌」，儀式、形式並不重要。除了手藝之外，更要緊的「心傳」是與烹飪藝術相關的信仰、理念和品格。無論是大廚還是食客，烹飪者還是享用者，如果每個人都能通過日常的烹飪、飲食活動參與文化的創造，芸芸衆生的平凡人生也就有了獨特的尊嚴和意義。

衡量，孔子的某些思想，的確應予拋棄，而另外的有些則可通過改造融入現代文明。孔子爲了支持他的回到周朝的主張，將過去的一切完美化、神聖化，其中包括那些極其嚴密的等級制度和宗法規範，這就給後人留下了詭辯的理由。應該說，對他的這些思想給以拋棄或批判，是對的；但把他批成罪惡滔天，乃至於拋棄他兩千年的封建主義罪惡，那就顯失公平了。任何人，只能是爲自己的錯誤負責，那就被人利用，罪責應由利用人承擔。世界思想史上的偉人，他們都不乏錯誤甚至荒謬之處，但歷史就是在錯誤和荒謬中走出來的，文明就是在錯誤和荒謬中積累起來的。因此，承認他們就是承認歷史，否認他們就是否認歷史。而歷史是無法否認的，他們當然也就無法否認。今天，我們回頭過去，應該怎樣看待孔子呢？吳若增套用一句人們熟悉的話說出來就是：「一味地咒罵孔子，是沒有良心；試圖重新把他送上神壇，是沒有腦子。」

我於二次大戰結束後即來美多年，一直思念幼時母親在廚房中的拿手好戲。一九七八年我於出國三十一年後初回祖國探親，父母都已不健在。初到上海後的第二個晚上，親戚邀請我一家三口（妻倍琪與女兒碧雅）前往我們所住的國際飯店附近南京路的新雅酒店用飯，食後我們全家包括弟妹與侄兒侄媳們，在人民公園前跑馬場附近的西藏路散步，途經八仙橋，見到一家興旺的點心店大門大開，幾乎座滿，廚子在大門內正在準備熱噴噴的大碗酒釀圓子供客。弟弟樂山就說，「這是你幼時最喜食的甜食，要不要進去嘗嘗？」我們一群人推門進去，立即引起整個茶館顧客的注意。他們目不轉睛地注視着奇裝異服的我，和我的淡髮高鼻的妻女。他們的注意引起我妻女不自在，碧雅要馬上退出大門，但我不願放棄可口的酒釀圓子，更禁不住對母親的憶念。

在我於一九四七年出國時，母親不過五十歲。我深深記得與她在大門口最後一面的情景：我匆匆向她告別後（那時國內尚無擁抱告別的習慣），匆匆送我前往郵船碼頭朋友的汽車，心情熱切，趕不及回望一下母親。後來妹妹告我，母親在我離開後，在空蕩的家中大哭半天。十二年後她患癌症逝世，不過六十有餘。妹妹說母親日夜記掛，等我來信，兩年後中美絕交，沒有郵件來往，至今我仍在怪自己的不孝。

我與父親最後告別是在故鄉寧波。我家雖然居住上海，父親則要經常回到寧波去管理他所經營的顏料行。爲了向他告別，我與樂山特地乘了過夜的輪船從上海去寧波，次晨到了父親的公司，父親請我們吃了一頓午餐，下午我們即乘同一輪船回上海，亦是匆匆的告別。

到了新中國成立後，周恩來總理以「爲人民服務」的口號，號召當時留美學生（大戰結束達數五千餘名）回國，並由政府出資提供印度航空公司的免費機票。許多思想進步的朋友都回去了。我則聽父親忠告暫不回去，幸而我聽了父親，今日回思，我如回去，絕對受不住反右運動與文革時期的磨折。好心的父親在一九六七年去世。那年剛好是我的女兒碧雅出世一年。妹妹後來寫信告我，他收到我寄去的一張嬰兒照片，非常高興地把碧雅出世的相片拿給許多鄰居看，驕傲地炫耀他的「外國孫女」。父親喜飲洋酒，我一直祈望有機會帶一瓶高貴名牌威士忌酒與他共醉。到了一九七八年回祖國後，我只能流着眼淚與尚在世的八十歲叔父共飲。

人說「嚴父慈母」，我家是「慈父嚴母」。在我的記憶中，母親容易生氣，規矩非常嚴格，我們不做功課，玩耍跌傷，衣服扯破，就要遭她責罵打屁股。而父親呢？他一看到母親責打四五歲的頑皮兒子，就會一手把孩子從母親手中抱過去。他常認爲母親管教太嚴。母親告我們，有一次，她見父親晚上流淚，不能入睡，原來他那天堅持要我們坐船赴鄉下避難（怕日軍轟炸）。不巧天氣不好，下了大雨。我們雖有親戚同行，父親躺在床上後悔他的堅持，憂心兒女的安全，還向母親親流淚道歉。

儘管市場潮流瞬息萬變，點心手藝也千變萬化，呂師傅堅信「民以食爲天」，反對商家只講利益、不管百姓身體。《心傳》中展示的蘇州船點造型多樣，趣味橫生，動物、植物、人物都真真爛爛，栩栩如生。但他寧可用本色，不用化學色素和添加劑。真要上色，他也選用天然材料，如胡蘿蔔汁、可可粉、蛋黃等，保持營養、保證健康。他說，每次做點心他都要想着這是「給親人吃的」，堅守職業道德。另外，無論工藝怎麼改良，他都堅守老蘇州的傳統。正如「子女身上總要有父母的影子」，蘇式點心再怎樣「百花齊放」，原料多樣，工藝創新，萬變不離其宗。要保證老字號得月樓的「品牌」，質量和口味才是硬道理。第三，他認爲不斷試驗才能創新。白案師傅既要多學習吸收

提升自己的知識量，又要下苦功夫，師父領進門，修行在自身。談到《舌尖2》中拍攝的師徒傳承，呂師傅披露，拜師儀式在上世紀五六十年代還有，現在已基本消失了。他本人也並非出身廚藝世家。只因父母「思想傳統」，覺得他高考失利後應該學一門保證「飯碗」的可靠手藝，他才成爲廚師。他也不願採用師父、徒弟的稱呼，而更願意說自己帶的是「學生」、「門生」、「弟子」。跟他學藝的大多來自安徽、蘇北，蘇州本地人覺得這個工作太苦太累。學成後，百分之八十的學生可能「換個環境」，從餐館進入賓館，百分之二十的乾脆改行。他的得意門生、大弟子如今在負責園區的得月樓分店，而《心傳》中出現的弟子阿苗姑娘來蘇州兩年，已是得月樓的「正式工」了。

《心傳》於二〇一三年七月二日至六日在蘇州拍攝四天，有時在得月樓，有些在平江府的半園。呂師傅對片子的評價是攝影技術好，把他看來很平常的東西拍出了藝術效果。至於內容，他覺得對食材的發掘有意思，古老的傳說也有趣，不過很多都沒有實物，只是傳說，無據可查，反倒是點心手藝實打實。《心傳》一開頭就強調中國烹飪藝術的神秘精深，甚至無法單靠文字記載，不能以科學檢測，非口口相傳、言傳身教、一生修行不可。但從我和呂傑民師傅的訪談來看，烹飪之道，更重要的還是「得魚忘筌」，儀式、形式並不重要。除了手藝之外，更要緊的「心傳」是與烹飪藝術相關的信仰、理念和品格。無論是大廚還是食客，烹飪者還是享用者，如果每個人都能通過日常的烹飪、飲食活動參與文化的創造，芸芸衆生的平凡人生也就有了獨特的尊嚴和意義。

衡量，孔子的某些思想，的確應予拋棄，而另外的有些則可通過改造融入現代文明。孔子爲了支持他的回到周朝的主張，將過去的一切完美化、神聖化，其中包括那些極其嚴密的等級制度和宗法規範，這就給後人留下了詭辯的理由。應該說，對他的這些思想給以拋棄或批判，是對的；但把他批成罪惡滔天，乃至於拋棄他兩千年的封建主義罪惡，那就顯失公平了。任何人，只能是爲自己的錯誤負責，那就被人利用，罪責應由利用人承擔。世界思想史上的偉人，他們都不乏錯誤甚至荒謬之處，但歷史就是在錯誤和荒謬中走出來的，文明就是在錯誤和荒謬中積累起來的。因此，承認他們就是承認歷史，否認他們就是否認歷史。而歷史是無法否認的，他們當然也就無法否認。今天，我們回頭過去，應該怎樣看待孔子呢？吳若增套用一句人們熟悉的話說出來就是：「一味地咒罵孔子，是沒有良心；試圖重新把他送上神壇，是沒有腦子。」

我於二次大戰結束後即來美多年，一直思念幼時母親在廚房中的拿手好戲。一九七八年我於出國三十一年後初回祖國探親，父母都已不健在。初到上海後的第二個晚上，親戚邀請我一家三口（妻倍琪與女兒碧雅）前往我們所住的國際飯店附近南京路的新雅酒店用飯，食後我們全家包括弟妹與侄兒侄媳們，在人民公園前跑馬場附近的西藏路散步，途經八仙橋，見到一家興旺的點心店大門大開，幾乎座滿，廚子在大門內正在準備熱噴噴的大碗酒釀圓子供客。弟弟樂山就說，「這是你幼時最喜食的甜食，要不要進去嘗嘗？」我們一群人推門進去，立即引起整個茶館顧客的注意。他們目不轉睛地注視着奇裝異服的我，和我的淡髮高鼻的妻女。他們的注意引起我妻女不自在，碧雅要馬上退出大門，但我不願放棄可口的酒釀圓子，更禁不住對母親的憶念。

在我於一九四七年出國時，母親不過五十歲。我深深記得與她在大門口最後一面的情景：我匆匆向她告別後（那時國內尚無擁抱告別的習慣），匆匆送我前往郵船碼頭朋友的汽車，心情熱切，趕不及回望一下母親。後來妹妹告我，母親在我離開後，在空蕩的家中大哭半天。十二年後她患癌症逝世，不過六十有餘。妹妹說母親日夜記掛，等我來信，兩年後中美絕交，沒有郵件來往，至今我仍在怪自己的不孝。

我與父親最後告別是在故鄉寧波。我家雖然居住上海，父親則要經常回到寧波去管理他所經營的顏料行。爲了向他告別，我與樂山特地乘了過夜的輪船從上海去寧波，次晨到了父親的公司，父親請我們吃了一頓午餐，下午我們即乘同一輪船回上海，亦是匆匆的告別。

到了新中國成立後，周恩來總理以「爲人民服務」的口號，號召當時留美學生（大戰結束達數五千餘名）回國，並由政府出資提供印度航空公司的免費機票。許多思想進步的朋友都回去了。我則聽父親忠告暫不回去，幸而我聽了父親，今日回思，我如回去，絕對受不住反右運動與文革時期的磨折。好心的父親在一九六七年去世。那年剛好是我的女兒碧雅出世一年。妹妹後來寫信告我，他收到我寄去的一張嬰兒照片，非常高興地把碧雅出世的相片拿給許多鄰居看，驕傲地炫耀他的「外國孫女」。父親喜飲洋酒，我一直祈望有機會帶一瓶高貴名牌威士忌酒與他共醉。到了一九七八年回祖國後，我只能流着眼淚與尚在世的八十歲叔父共飲。

人說「嚴父慈母」，我家是「慈父嚴母」。在我的記憶中，母親容易生氣，規矩非常嚴格，我們不做功課，玩耍跌傷，衣服扯破，就要遭她責罵打屁股。而父親呢？他一看到母親責打四五歲的頑皮兒子，就會一手把孩子從母親手中抱過去。他常認爲母親管教太嚴。母親告我們，有一次，她見父親晚上流淚，不能入睡，原來他那天堅持要我們坐船赴鄉下避難（怕日軍轟炸）。不巧天氣不好，下了大雨。我們雖有親戚同行，父親躺在床上後悔他的堅持，憂心兒女的安全，還向母親親流淚道歉。

儘管市場潮流瞬息萬變，點心手藝也千變萬化，呂師傅堅信「民以食爲天」，反對商家只講利益、不管百姓身體。《心傳》中展示的蘇州船點造型多樣，趣味橫生，動物、植物、人物都真真爛爛，栩栩如生。但他寧可用本色，不用化學色素和添加劑。真要上色，他也選用天然材料，如胡蘿蔔汁、可可粉、蛋黃等，保持營養、保證健康。他說，每次做點心他都要想着這是「給親人吃的」，堅守職業道德。另外，無論工藝怎麼改良，他都堅守老蘇州的傳統。正如「子女身上總要有父母的影子」，蘇式點心再怎樣「百花齊放」，原料多樣，工藝創新，萬變不離其宗。要保證老字號得月樓的「品牌」，質量和口味才是硬道理。第三，他認爲不斷試驗才能創新。白案師傅既要多學習吸收

提升自己的知識量，又要下苦功夫，師父領進門，修行在自身。談到《舌尖2》中拍攝的師徒傳承，呂師傅披露，拜師儀式在上世紀五六十年代還有，現在已基本消失了。他本人也並非出身廚藝世家。只因父母「思想傳統」，覺得他高考失利後應該學一門保證「飯碗」的可靠手藝，他才成爲廚師。他也不願採用師父、徒弟的稱呼，而更願意說自己帶的是「學生」、「門生」、「弟子」。跟他學藝的大多來自安徽、蘇北，蘇州本地人覺得這個工作太苦太累。學成後，百分之八十的學生可能「換個環境」，從餐館進入賓館，百分之二十的乾脆改行。他的得意門生、大弟子如今在負責園區的得月樓分店，而《心傳》中出現的弟子阿苗姑娘來蘇州兩年，已是得月樓的「正式工」了。

《心傳》於二〇一三年七月二日至六日在蘇州拍攝四天，有時在得月樓，有些在平江府的半園。呂師傅對片子的評價是攝影技術好，把他看來很平常的東西拍出了藝術效果。至於內容，他覺得對食材的發掘有意思，古老的傳說也有趣，不過很多都沒有實物，只是傳說，無據可查，反倒是點心手藝實打實。《心傳》一開頭就強調中國烹飪藝術的神秘精深，甚至無法單靠文字記載，不能以科學檢測，非口口相傳、言傳身教、一生修行不可。但從我和呂傑民師傅的訪談來看，烹飪之道，更重要的還是「得魚忘筌」，儀式、形式並不重要。除了手藝之外，更要緊的「心傳」是與烹飪藝術相關的信仰、理念和品格。無論是大廚還是食客，烹飪者還是享用者，如果每個人都能通過日常的烹飪、飲食活動參與文化的創造，芸芸衆生的平凡人生也就有了獨特的尊嚴和意義。

衡量，孔子的某些思想，的確應予拋棄，而另外的有些則可通過改造融入現代文明。孔子爲了支持他的回到周朝的主張，將過去的一切完美化、神聖化，其中包括那些極其嚴密的等級制度和宗法規範，這就給後人留下了詭辯的理由。應該說，對他的這些思想給以拋棄或批判，是對的；但把他批成罪惡滔天，乃至於拋棄他兩千年的封建主義罪惡，那就顯失公平了。任何人，只能是爲自己的錯誤負責，那就被人利用，罪責應由利用人承擔。世界思想史上的偉人，他們都不乏錯誤甚至荒謬之處，但歷史就是在錯誤和荒謬中走出來的，文明就是在錯誤和荒謬中積累起來的。因此，承認他們就是承認歷史，否認他們就是否認歷史。而歷史是無法否認的，他們當然也就無法否認。今天，我們回頭過去，應該怎樣看待孔子呢？吳若增套用一句人們熟悉的話說出來就是：「一味地咒罵孔子，是沒有良心；試圖重新把他送上神壇，是沒有腦子。」

我於二次大戰結束後即來美多年，一直思念幼時母親在廚房中的拿手好戲。一九七八年我於出國三十一年後初回祖國探親，父母都已不健在。初到上海後的第二個晚上，親戚邀請我一家三口（妻倍琪與女兒碧雅）前往我們所住的國際飯店附近南京路的新雅酒店用飯，食後我們全家包括弟妹與侄兒侄媳們，在人民公園前跑馬場附近的西藏路散步，途經八仙橋，見到一家興旺的點心店大門大開，幾乎座滿，廚子在大門內正在準備熱噴噴的大碗酒釀圓子供客。弟弟樂山就說，「這是你幼時最喜食的甜食，要不要進去嘗嘗？」我們一群人推門進去，立即引起整個