

文娱

编辑: 汤雅洪 (025)83279183 E-mail: jsgrb_wenyu@163.com

艺苑短波

《铁道游击队》复拍获授权

小说《铁道游击队》版权授权发布会近日在山东青岛举行,宣布将复拍电影《铁道游击队》。著名电影表演艺术家、94岁高龄的秦怡亲临现场表示祝贺。秦怡是1956年电影《铁道游击队》中芳林嫂的扮演者,此次将担任新版影片《铁道游击队》的艺术顾问。

小说《铁道游击队》是新中国成立后第一批红色经典文学名著之一,其作者刘知侠是著名作家,也是一位抗日老战士。为了重温红色经典,刘知侠的夫人刘真决定复拍电影《铁道游击队》,将小说的电影改编权授予和力星光国际文化传媒,并亲自出任该片的文学顾问。

董璇主演抗战剧受好评

抗战情感大剧《我爷爷和奶奶的故事》在山东、河北卫视黄金档与山西卫视晚间档掀起收视热潮。董璇在剧中领衔主演“我奶奶”蓝影,其人物形象鲜明饱满。首次出演抗战剧,董璇展现出一位拥有多重身份的民国巾帼不同方面的荧屏魅力,被网友赞誉为“颜值演技兼备的智勇女神”。

《我爷爷和奶奶的故事》以上世纪三四十年代为背景,讲述抗战时期一对青年男女并肩作战的爱情故事。董璇饰演的蓝影,坚强勇敢,心怀正义,从为母复仇到为国而战,面对日军的残暴,她毫不畏惧,性格里有几分《红高粱》中九儿的泼辣。在剧中,董璇饰演的蓝影身份多变,先后变成魔术师、大家闺秀、杀寇女侠和爱国志士等不同的身份,体现出董璇对人物性格超强的塑造与把控能力。

陈建斌与曹卫宇斗智斗勇

近日,由著名导演高群书执导的谍战剧《父亲的身份》曝光了超清片花,主演陈建斌、曹卫宇、俞飞鸿在剧中都有精彩表现,让人非常期待。据了解,曹卫宇与陈建斌之前曾合作多次,此次在电视剧《父亲的身份》中扮演对手,看点颇多。

谍战剧《父亲的身份》故事发生在1948年至1949年国共激烈交锋的紧要关口,主要讲述青城发生命案之后相关力量的博弈,其中包含亲情、爱情、友情及人性善恶的较量。曹卫宇在剧中饰演“吴昆才”,是本剧的反一号,和陈建斌有大量对手戏。吴昆才在剧中多次设计圈套,想嫁祸给陈建斌饰演的共产党员俞北平。据悉,两人在拍摄现场配合十分默契,在媒体探班接受采访时,曹卫宇表示和陈建斌演戏很过瘾。

春季档荧屏好剧连台

在2015开年的第一个月中,由范冰冰主演的96集《武则天传奇》将荧屏搅得天翻地覆,各种话题、吐槽接踵而至。《何以笙箫默》更是由人气小说改编电视剧的现象级神剧,带动了同类型剧的发展。《新鹿鼎记》、《老农民》、《二炮手》、《隋唐英雄5》等剧一方面话题十足,另一方面阵容强大,都在开年的电视剧市场上占有一席之地。然而跨年档过后,电视剧市场却相对迎来了一个低迷期。好在目前春季档荧屏又好剧连台,各大卫视播出的电视剧正在呈现“回暖”的趋势。

正在湖南卫视独播的《少年四大名捕》,深受年轻观众的喜爱。剧中网罗了一大批“小鲜肉”,每个高颜值背后都有一大批忠实粉丝作为拥趸。该剧从题材来说,集合古装、武侠、言情于一体,既有看点又有卖点。由一部经典武侠小说改编的电视剧,《少年四大名捕》中的武打戏非常精彩。无论是冷血(张翰饰)神出鬼没的剑法,无情(杨洋饰)游刃有余的暗器,还是追命(陈伟霆饰)勇猛快速的脚步,抑或是铁手(茅子俊饰)道劲有力的拳法,都将每个人物的武功特点表现到了极致。

3月下旬,《嘿,老头!》和《天使的城》即将播出,这两部电视剧都是聚焦都市热点的家庭情感类电视剧,都带有轻喜剧的元素,都有强大的明星阵容作为支撑,而且利用了北京、东方、江苏、浙江四大卫视的播出平台,相信会对观众有很大的吸引力。其中,由李雪健、黄磊、宋佳等主演的电视剧《嘿,老头!》于26日登陆北京卫视与东方卫视的黄金档。该剧主要讲述玩世不恭的海皮(黄磊饰),与患有阿尔茨海默症的父亲(李雪健饰)之间从最初的敌视、漠然到逐渐的心灵接近的故事。

4月份荧屏将会主打军旅题材剧,这也是荧屏上经久不衰的主力军。5月份还有赵薇从导演回归演员的力作《虎妈猫爸》,刘恺威将在剧中出演“豪门大少”,因此该剧将会令人期待。那么,究竟什么样的电视剧才叫好剧?很多业内人士认为:好剧要有气质、有风格、重质量。而从观众的角度来说,好剧至少要雷人、不狗血,不能拉低观众的智商,经得起观众推敲。总之,收视率早已不是评判好剧的唯一标准,只有观众的口碑才是真的好。



图为电视剧《天使的城》的三位女主角。

《天使的城》三个女人有好戏

随着偶像剧独领风骚的一季度即将翻篇,沉寂了一段时间的当代题材剧又再度升温。3月28日,汇聚了马苏、应采儿、袁姗姗三大美女明星

和李晨、袁弘、乔振宇等男神的《天使的城》将亮相江苏卫视幸福剧场。

自从《致青春》、《匆匆那年》的席卷银幕,将这股青春怀旧风也送到了荧屏。由金牌导演杨阳执导的《天使的城》,既是令人期待的都市情感与青春励志大戏,又是《今夜天使降临》的姐妹篇,在剧中,马苏、应采儿和袁姗姗扮演的角色自初中起就不打不相识。由应采儿饰演的班长被同学戏称为“马屁精”,因此令马苏和袁姗姗感到讨厌。而马苏和袁姗姗也并非同学情深,因为她们竟然喜欢上同一个男生,彼此“情敌相见互不示弱”。当这三个有故事的同

学15年后重逢,从事的职业各不相同。“女汉子”马苏是一位为生存摸爬滚打的的姐。袁姗姗由“麻雀”变女神,成了一位女明星。应采儿通过自身努力,成为事业有成的女律师。三人截然不同的人生轨迹,相遇后自然是抬头不见低头见,一路火花带闪电。

有女人的地方,就有好戏。《天使的城》的编导走的就是“三个女人一台戏”的路线。曾导演过《牵手》、《心术》、《今夜天使降临》等热播剧的杨阳,善于在各种题材中挖掘人性的深度和正能量。《天使的城》以三个女人的情感和生活动为轴,借由她们展现当下年轻的城市人各种不同的生存状态,她们的生活烦恼不断,烦恼无尽,但苦中有乐,泪中有笑,这正是许多城市年轻人现实生活的真实写照。

汤雅洪

《为她而战》考验明星夫妻感情



图为陆毅快乐的三口之家。

最近,江苏卫视大型明星夫妻真人秀节目《为她而战》开播在即。届时,12对明星夫妻将通过趣味游戏进行情感大考验。

目前,随着该节目的不断预热,嘉宾阵容在大家的关注与猜测之中渐渐揭开了神秘的面纱。近日,继曹格夫妻与王岳伦夫妻相继宣布加盟《为她而战》之后,陆毅、鲍蕾这对甜蜜相爱的明星夫妻也推开了《为她而战》的大门,确定加盟该节目。联想到此前确认加盟该节目的曹格、王岳伦家庭,有网友调侃道:“如今《爸爸去哪儿》的奶爸们又转移阵地,来为妻子而战了!”

陆毅与鲍蕾这对高颜值恩爱典范是网友力荐的热门人选。他俩在上海戏剧学院校园中一见钟情,彼此相爱至今已18年的光景。一直以来,陆毅和鲍蕾无论走到哪里,都会给人一种由内而

外的甜蜜温暖。今年白色情人节网友票选最甜蜜明星夫妻,这对“老夫老妻”以9368票、52%的支持率高居榜首。

陆毅眼中的妻子是一个温柔的小女人。自结婚以来,鲍蕾甘愿退居二线做一名全职太太,把重心放在孩子和丈夫身上,此次鲍蕾放下锅碗瓢盆,整装出山,为了与爱人并肩作战。谈及家庭生活,陆毅表示:“我做得最好的是丈夫,做好爸爸仍需要再努力。”陆毅体型健美双腿修长,此次加盟《为她而战》,陆毅自称自己可以发挥“中特长”。当然在游戏中光有大长腿和好颜值还不够,陆毅自信地说:“和鲍蕾在一起的感觉就是默契,信任和感觉需要理由吗?”那么,陆毅与鲍蕾的夫妻感情是否和人们想象的一致?他们在游戏的考验中能否顺利通关?所有这些都让我们翘首以盼。

江鸿



范冰冰与韩庚在《万物生长》中相恋

根据冯唐同名原著改编、由范冰冰与韩庚主演的电影《万物生长》将于4月24日正式上映。

近日,影片《万物生长》众位主创亮相该片的发布会。在当天的发布会上,作为主演的韩庚和范冰冰对该影片的票房十分有信心。在问答环节有主创人员透露,刚开始大家对于韩庚是否能胜任“秋水”一角曾产生过怀疑。“主要是秋水这个角色情感太丰富,太难演了。”范冰冰也实话实说:“韩庚在唱歌跳舞方面很出色,但是,他毕竟不是专业影视表演出身,扮演‘秋水’这个角色对他来说的难度很大。”范冰冰还坦率地说:“正是因为自己自己对韩庚演技心存怀疑,直到影片开机之前的一天,我依旧没有签约,记得那天我和制片人路金波、导演李玉在饭店坐到凌晨四点,李玉一直在说服我,告诉我请了詹文导演帮韩庚做了一个月的演技训练。”直到和韩庚真正合作之后,范冰冰才放下心。她感觉到与韩庚的合作真是配合默契、亲密无间。

范冰冰认为,韩庚在《万物生长》中扮演男主角演技很棒,“韩庚是没有偶像包袱的明星,如今影坛许多年轻男演员不一定能超过他。大家看了《万物生长》之后,一定会对他刮目相看。”范冰冰还回忆起自己在李玉导演的《苹果》中出演“捏脚妹”的往事。她说:“其实我在演《苹果》之前也受到过质疑,没有人认为我能演好捏脚妹这个角色。当时我在足疗店体验了一个星期,为顾客们按摩、倒水。这段时间的体验对我演好捏脚妹这个角色,真是太重要了!”

作为该影片的男主角,韩庚直言,在参演过程中自己的确非常卖力,他用“被榨干”来形容自己参演《万物生长》的体会。韩庚说:“在拍摄完其中的一场重场戏后,我甚至到了一个没有人的角落痛哭了几十分钟。当时我与角色仿佛融为一体,情感上好像出不来了。”

《万物生长》改编自冯唐同名小说。该影片讲述了医学院学生“秋水”(韩庚饰)经历的几段恋情,其中最让他刻骨铭心的,就是与“柳青”(范冰冰饰)的“虎狼”之恋。导演李玉调侃道:“韩庚还跟我发短信说,自己爱上范冰冰了。”

据秦

花海写真唯美浪漫



台湾歌星徐若瑄去年嫁给新加坡坡首富波罗海业集团主席李云峰之后,随老公定居新加坡。日前,网络上曝出徐若瑄新拍的花海写真美图,很唯美、很浪漫。

揭秘

编辑: 邹凌 (025)83279194 E-mail: 2132L@sina.com

珍闻轶事

“一瞬”源自梵典相当于0.36秒

光阴荏苒,转瞬之间已是2015年,不由得联想到一些形容时间飞逝的词语。比如一瞬、须臾、刹那、刹那……那么,一瞬究竟是多长时间?须臾有没有具体所指的时间长度?一刹那是指多长时间?在一瞬、须臾、刹那等表示时间极短暂的词语中,到底哪个时间更短?中国古代没有时钟,古人是如何计时的?

在中国古代,一瞬、须臾、刹那等最早是从佛教用语中演化而来的。

“一瞬”一词出自梵典中的《僧祇律》:“瞬者自动也。律云:二十瞬为一瞬。”也就是说,“一瞬”就是“一眨眼”的工夫。但这里同时又提到了形容时间的另一个词语“弹指”,亦即“20瞬为一弹指”。那么,何为弹指?

“弹指”原本是印度的一种风俗,《古藏义疏》中云:“弹指者,表觉悟众生。”曾作为佛教中一个表示时间的量词被中华文化所吸收,弹指之间与转瞬之间、顷刻之间、咄嗟之间、俯仰之间、倏忽之间、瞬息之间等词语一样,都成为形容时间很快的常用词语。

对于“一弹指”到底是多长时间,《僧祇律》中做过如下阐释:“一刹那者为一念,二十念为一瞬,二十瞬为一弹指,二十弹指为一罗刹,二十罗刹为一须臾,一日一夜有三十须臾。”如此看来,首先还要弄清楚“一刹那”和“一须臾”又是多长时间。翻阅《辞海》发现,“刹那”词条下是这样解释的:刹那,译自梵语 ksana,意为最短的时间。佛教著作中有多种解释。有的说:一弹指顷有60刹那;有的说:一念中有90刹那,一刹那又有900生灭;有的说:刹那为算术譬喻所不能表达的短暂时。后亦用于一般口语中,意为一瞬间。白居易《和梦游春》诗:“愁恨憎刹那,欢荣刹那促。”而《僧祇律》中提到的须臾则为“一日一夜有三十须臾”。

如果按照一日一夜是24小时,而“一日一夜有三十须臾”的规则,加上这个抽象的、表示时间极其短促的名词就不难换算成具体的时间概念了。既然24小时可分为“30须臾”,那么每一须臾就是0.8个小时,也就是48分钟,或是2880秒。从“二十弹指为一罗刹,二十罗刹为一须臾”则可推算出,一须臾等于400弹指,那么“一弹指”就是7.2秒。这7.2秒多的时间再均分为20份,也就得出了“一瞬”的时间即0.36秒。依次再分20份,就是“一刹那”的时间长度0.018秒。由此可见,尽管“一瞬”、“须臾”、“刹那”以及“弹指”等都是用来形容时间很短,但其中“一刹那”最短。

茶楼流行点心单

早餐:鲜虾烧卖、蚝油叉烧包、红豆沙包、

揭秘四大民族英雄后代今何在

邓世昌誓死抗日,林则徐虎门销烟,郑成功收复台湾,戚继光抗击倭寇,这些我们耳熟能详的英雄故事影响了一代又一代中国人。如今这么多英雄过去了,他们的子孙又在何方?

邓世昌后人:倾尽全力传承历史

邓家的后人多受先祖影响参加革命。邓世昌大儿子承袭父职继续供职于广东水师。小儿子邓浩乾曾供职于民国海军部。后来,更是和先祖一样与日寇抗争。1937年卢沟桥事变后,在广州的七位邓氏后人中有六位投笔从戎,其中竟有五位(含一名女侄孙)毕业于黄埔军校。据至今健在的邓世昌后人中辈分最高的邓权民介绍,他也毕业于黄埔军校,并在毕业后和他的四个兄弟投入抗战。邓权民说:“抗战期间,最开心的时刻是在广东博罗县接受当地一支日军联队的投降。据了解,邓世昌直系后人分布在河北、江苏等地,1918年在广州出生的邓权民祖父邓佑昌与邓世昌是堂兄弟。上世纪二三十年代,邓世昌直系后人举家迁到北方。

邓权民说:“作为英雄的后代,应继承先祖遗志,为建设祖国再立新功”,出于这种愿望,1988年,邓权民向中山大学提出了捐赠遗体的申请,并得以接受。

邓权民给儿子取名邓浩然,他希望儿子一身浩然正气。如今,他已经94岁,年纪实在太大,腿脚也不如从前灵活。他希望儿子能和他一样,为邓氏历史传承添砖添瓦。

林则徐后人:为明祖志从不吸烟

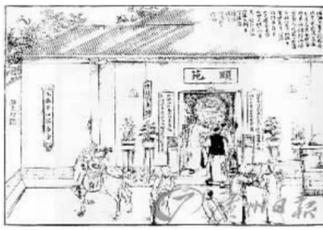
道光年间,极力主张对英开战的林则徐在朝廷上被主和派诬言发配后,政治抱负始终未酬,他的直系子孙亦便立志归隐。林则徐的长子林汝舟一生只是翰林,修史不言政,而林则徐的长孙更在任写诗作画中意表不做官不参政。其后,林氏直系子孙(汝舟一子)便一直恪守祖训,读书但少有从政,加上子孙始终单传,这一支林家后裔几乎完全隐没了。而相比较

之,林则徐的支系子孙则枝繁叶茂,并继续在中国政界中发挥着极为重要的作用,如第四代中的一位支系孙,曾为民国政府最高法院副院长,而另一位五代孙孙涛青(原名林墨卿),是首位中国驻联合国大使。

据了解,虎门销烟的林则徐是福建人,现在福建还有其庞大的家族,其后代子孙多达数百人,不少林氏子孙卓有成就。据林则徐直系第六代长房长孙林鸿汉介绍,“林家子孙不管在哪个岗位,都会被要求尽到最大责任,发挥最大能力”。

林鸿汉这样说,因为祖先是林则徐,他们自小就接受了严格甚至近乎苛刻的教育,林则徐“苟利国家生死以,岂因祸福避趋之”便是他们的座右铭。另外,由于祖先曾虎门销烟,林则徐的直系子孙们几乎无人吸烟。林鸿汉表示,在南京的众多林则徐子孙中,除了一个当厂长的弟弟因为应酬需要偶尔吸烟外,所有的林家后代都是坚决的戒烟者。

200年前广州高端酒楼之热:一餐近百大洋



从1906年《赏奇画报》刊登的报道中可以看出当时酒楼之热闹。



上世纪初老广州的茶楼,堂皇气派。

开风气之先 广州民俗嬗变系列 “广东之酒楼,可谓冠绝中外。其建筑之华美,陈设之优雅,器具之精良,一人其中……菜以鱼翅为主品,其价每碗10元至50元;10元以下,不能请贵客也。翅长数寸,盛入海碗,入口即化……烧猪、蒸燕窝等亦为珍品……至平常之菜,大约8元至10元,亦颇冠冕矣……”这是民初著名学者胡朴安先生所著《中华全国风俗志》中的一段话,说的是当年广东酒楼宴饮之情形,“冠绝中外”四字说尽“食在广州”之盛。

当时,无论西关的“洒林肉海”、江畔的生猛海鲜,还是大小茶楼里的精美点心,都使得来自五湖四海的“吃货”大快朵颐。上世纪三十年代,广东名厨梁赞在巴拿马国际烹饪比赛会上荣获金奖奖章,更使得“食在广州”的美名传遍世界。

茶楼流行点心单 早餐:鲜虾烧卖、蚝油叉烧包、红豆沙包、

网油牛肉、豉汁烧卖、鲜虾饺…… 午时咸点:凤凰虾扇、蟹肉露酥、甫鱼烧卖…… 午时甜点:果露蛋挞、红豆沙包、奶皮蒸品……

都说广州人“吃得生猛”,又说“脍不厌精,食不厌细”,从两百年前广州“一口通商”时期洋人的记录中可一窥端倪。当然,他们可不是去普通的酒楼,而是去十三行商人的家里享用高端“私房菜”。

初次品尝“煲炆汪” 洋商同样“企唔稳” 于1825年来广州的美国旗昌洋行商人亨特曾多次到同文商人潘启官家赴宴,宴席之豪华令他在其著作《广州番禺录》中津津乐道。亨特回忆说:“我曾参加过一次外国菜的‘猴子宴’,吃的菜有美味的燕窝羹、鸽蛋,还有海参、精制的鱼翅和红烧鲍鱼。”席间还上了狗肉煲。后来,一些洋商还编了个顺口溜,形容狗肉

煲给他们带来的惊奇。顺口溜是这样说的:“放近面前的/看来似乎是一只鸭/细细端详,他已头晕目眩/转向侍仆,指着菜叫‘喂,喂’/这个中国人摇头,随即有礼地鞠躬/并说出,‘煲炆汪’。”面对“煲炆汪”,洋人很快明白了“狗肉滚三滚,神仙企唔稳”的寓意。时至今日,潘启官私家宴中出现过的这几道菜,仍是粤菜中当之无愧的精华。

四大酒家排场足 商家都有招牌菜 十三行富商家的高端私房菜自然不是普通人有福消受的。不过,当时的广州城内已是酒楼密布,食肆成堆。据史料记载,晚清年间,广州已有贵联升、福来居、玉醒春、品连升等大字号。其中,贵联升尤以“满汉全席”出名,108款美食集合名菜正食,地方小食、四时佳果为一体,大盒小盘齐上,口福和眼福一齐大饱,贵联升的鱼翅也甚为出名,以至当时还流传一首“竹枝词”:“由来好食广州称,菜式家厨别样精,鱼翅干烧银六十,人人都说贵联升。”

稍晚一点,文园、南园、漠园、西园这四大酒家飘香出世,文园的江南百花鸡,用鸡皮酿上花胶烹制而成,令人食而忘返;南园的白灼螺片,“一沸即起,甘脆鲜美,不可名状”;漠园的香滑炸鱼球刀工精致,鲜嫩爽滑;西园的鼎湖上素,由肇庆鼎湖山庆云寺庆云大师指点烹制而成,清香四溢。

高端酒楼装修华丽,而且夏有电扇,冬有暖炉,还特意开辟了很多包间。到这里吃一顿,餐费加上包间的房费,还有打点侍者的外费,总得花上数十甚至百来大洋,但上世纪二三十年代,广州商业发达,豪客众多,因此这些酒楼常常“吃货如云”,以至当时一些大酒楼的住客抱怨“半夜睡醒犹闻猜拳行令,打牌呼喝之声”。

蛇羹是广州人的饮食喜好之一,民国年间的专业“吃货”都知道,吃蛇要去老字号“蛇王满”。“龙虎烩”据说由晚清广东美食家江股首创,用蛇和猫加工成肉丝,用姜、葱、盐和酒煮熟,再把冬菇丝、木耳丝、陈皮、蛇汤及蛇、猪肉丝等放在一起炖制而成,味道十分鲜美。上世纪三十年代,广东名厨梁赞在巴拿马国际烹饪比赛会上荣获金奖奖章,号称“世界厨王”,“龙虎烩”更被誉为“天下第一肴”。

茶楼最早现于晚清 看官您要说了,这高档酒楼去一趟就得花掉上百个银元,普通人百姓哪消受得起啊?别着急,您还可以去茶楼啊。

据专家考证,广州的茶楼最早出现于光绪年间,模样也很粗糙,不过就是小凉一个小店面,摆上几张桌子椅子,专卖王老吉凉茶(大名鼎鼎、新闻不断的老王吉的确在那时就有了),竹蔗茅根水以及菊花陈皮茶之类,大多有清喉润肺之功效,稍稍带点卖糕点心,这最初的茶楼俗称“二厘馆”,因茶价只有二厘,十分便宜,深受普通市民的欢迎。

上世纪二三十年代,大小茶楼总有上百家之多,遍布于惠爱路(今中山路)、民权路(今北京路)、长堤、西濠二马路和西关上下九一带,其中,天元、惠如、莲香、成珠等更是其中的佼佼者。各家茶楼提供的点心,加起来少说也有上百种之多,就算您日日上茶楼,每次“一盅两件”,吃上一个月,可以不带重样点。

让我掰指头跟您数数有哪些点心可吃啊。第一大类,是从老祖宗手里流传下来的传统美点,比如炒米饼、米花薄脆、端午粽、重阳糕、荷叶饼、果饼等等,是从北方流传过

来,又经南粤名厨改良后的精美点心,比如灌汤包、萨琪玛、烧卖、云吞等;第三大类,是从海外还挪动步啊。且看,早餐有鲜虾烧卖、蚝油叉烧包、红豆沙包、牛油牛肉、豉汁烧卖、鸡球大包和鲜虾饺;午时咸点有凤凰虾扇、蟹肉露酥、甫鱼烧卖、冬菇鸡卷;午时甜点有果露蛋挞、红豆沙包、奶皮蒸品……点心样数多,价格也亲民,每碗不过在半毫到一毫(相当于人民币两元到五元)之间。鬼里揣几个银角子,点壶茶,要两碟点心,就能消磨一上午了。

茶楼一多,竞争自然激烈,不少茶楼都推出了特色点心,后来还出现了“星期美点”的新手段,始作俑者是位于十八甫的陆羽居茶楼。其点心师傅郭兴别出心裁,以一个星期为单位,每周点不少于12种,每周一变,色泽搭配极为绚丽美观,简直把食物做成了艺术,令顾客趋之若鹜。其他茶楼纷纷效仿,“星期美点”的做法就流传了下来。

到了上世纪初,电灯开始普及,大大小小的茶楼纷纷灯火通明,有多家营业到深夜才打烊,夜茶市场也由之兴盛。有人看不惯,发感慨说:“吾儿女劳心劳力,终日劳苦,偶尔于假日一至茶市,与二三知己品茗深谈,固无不可。乃竟有日夕流连,乐而不返,不以废时失业为可惜者,诚可慨也。”其实没啥好感慨的,没听地道的老广州说嘛,“食得是福”,这个福气在这座城市里绵延不断,直到今天。

茶楼一多,竞争自然激烈,不少茶楼都推出了特色点心,后来还出现了“星期美点”的新手段,始作俑者是位于十八甫的陆羽居茶楼。其点心师傅郭兴别出心裁,以一个星期为单位,每周点不少于12种,每周一变,色泽搭配极为绚丽美观,简直把食物做成了艺术,令顾客趋之若鹜。其他茶楼纷纷效仿,“星期美点”的做法就流传了下来。

到了上世纪初,电灯开始普及,大大小小的茶楼纷纷灯火通明,有多家营业到深夜才打烊,夜茶市场也由之兴盛。有人看不惯,发感慨说:“吾儿女劳心劳力,终日劳苦,偶尔于假日一至茶市,与二三知己品茗深谈,固无不

可。乃竟有日夕流连,乐而不返,不以废时失业为可惜者,诚可慨也。”其实没啥好感慨的,没听地道的老广州说嘛,“食得是福”,这个福气在这座城市里绵延不断,直到今天。