

桂巷

刊头书法 侯荣康

过大年

□ 顾海鹰

年年过年,今又春节。不同的时代,不同的身份,品味着不同的过年味道。

那年插队在淮北过年,是我唯一的一次在农村过年。低矮的小四方桌上放着一大碗肉,厚厚的白白的肉,每片约有我的半个手掌大小。50多岁的房东马大娘笑呵呵地邀请我入座,不谙世事的我赶紧坐在了正对大门的矮凳上,大娘愣了一下,在我的右手边落座,左边是和我一般大的她的儿子。大娘夹起一块肥肥的肉放进我的碗里:“我们也是过年才能吃到肉,快吃吧!”生平第一次吃这么肥的肉。后来我才懂了,正对大门的位置是主座,过年用肥肉待客是盛情。

那年参军在部队过年。八班副的我带着3个兵到炊事班帮厨,洗菜、剁肉、和面。等忙乎得差不多,通知9个新兵班来领取和好的面团、馅子,回各班去包饺子。煮饺子时,炊事班班长摇头:“这是饺子吗?”我们这批新兵来自南方,包出的饺子五花八门,放进沸腾的水里一煮很快就“露馅”啦!战友们哼着红歌包饺子过大年的情景深深地留在了我的记忆中,部队过年包饺子是传统啊。

转业到上海工作。每逢过年就特别忙,要写年终总结和工作计划,要准备文艺节目、布置大礼堂。年三十中午的“团拜会”,不仅是全体带“长”字的员工参加,而且退休的知名老前辈也应邀参加。

那年我突发奇想,将彩带、灯笼以及当年生肖卡通娃用绳子悬挂在大礼堂的半空中……参会者到达会场发出惊叹:真好看!十几个圆台面上放着小零食,桌上是盆怒放的“凌波仙子”——水仙花。领导讲话,代表发言,职工艺术团表演的“春

知道柯灵的名字,是看了由他编剧的电影《腐蚀》《不夜城》《为了和平》《春满人间》等。故而一直对这位老作家有崇敬之情。得知坐落于衡复风貌博物馆群的“柯灵故居”又重新布展开放,便慕名前往。

冬日的午后,复兴西路寒瑟幽静,然柯灵故居内却温暖怡人。这幢建于1933年西班牙式风格的公寓,柯灵、陈国容夫妇在此寓居41年。跨入半圆拱门,只见好几排三角铜片镶嵌墙上,上面书写的是柯灵先生的书摘,“每个人的心里,都有一方土地,令人魂牵梦萦。”“辽阔的空间、悠逸的时间,都不会使这种感情褪色”……读着这些蕴含感悟的金句,再回头看着柯灵的塑像,仿佛先生的灵魂在与观者

走近柯灵

□ 费平

对话。不是吗,这位“以笔铸刀的抗日文人”“笔耕不辍的煮字先生”“尺素寸心的交友使者”,虽一生与20世纪中国风雨同行,但在饱经生活磨难中能刻苦自学、勤奋写作,成为了一代文坛大师。他不仅在民族危亡之际因担任《救亡日报》编委、主编《文汇报》副刊和《万象》等报刊杂志刊登进步文章而两次被捕,还在《民族呼声》《周报》等发表《大鹏》《狱中诗记》等檄文,表现出了在侵略者面前宁死不屈的铮铮铁骨。这铁骨也造就了他日后与马叙伦、赵朴初等进步人士共同发起创办了中国民主促进会。

望着那些泛黄的杂志和他的短篇小说集《掠影集》、话剧《飘》等书籍,似乎多年前文字铸成的利剑在眼前晃动,它们在黑暗的寒夜里闪烁着光芒。在一个镜框里我还看到了散文《香雪海》手稿,那雄健的笔锋犹如先生的人格力透纸背。

上得二楼展区是一个旋转式楼梯,进门绕过厨房便是书房,其墙边是一排封闭橱柜,上面标有“百衲本二十四史”,各个朝代的史书都分门别类,其它三面墙也都是被书柜包围着。在中间的写字台上我端详着一只底小顶大的竹篾笔筒,紫色的包浆透现出年代感的同时,是否也沾染了主人的汗渍?还有茂昌眼镜、派克钢笔、罗莱照相机等遗物,无不回闪着一位文

化人在奋笔疾书的情境。即使在卧室和书房被查封的年月,他也把阳台的多用柜当书桌进行写作……坚韧的毅力铸就了一个知识分子在逆境中挣扎的风范。

柯灵作为文坛罕见的多面手,他的创作体裁极广,且时间跨度大,从少年时代的儿歌、童话,到巅峰时期的散文、杂文、电影文学、戏剧、小说、文艺评论等以及人生最后阶段,写作贯穿了他的一生。因而有人说:“柯灵是一本读不完的大书。”

离开这一优秀历史建筑时天色已暗,我的思绪还沉浸在柯灵先生《夜行》中的片段里:“夜深沉,上海睡熟了,但我期待的并不是这种迷离的幻境与片刻的安静,而是那晨曦照耀的黎明”……



■ 金龙献宝(国画)

黄雨金

晚”节目赢得满堂彩,节目中穿插着抽奖,没中奖的都有一份“安慰奖”。

布置“团拜会”的创意延续了多年,因为挂那些玩意儿特别累人,必须举着一根长长的竹竿,站在桌子上,挑起悬挂物上的钩子,固定在房梁上,好看但麻烦,后来由广告公司布置;我担任的职工艺术团副团长、舞台总监、主持人逐渐地“卸任”,“长江一浪高一浪”哦。

过年的快乐与忙碌相伴。忙完单位的事,赶往车站,回家为父母烹烹“团圆饭”:六只冷盘四只热炒;奶奶传下来的铜制火锅里大白菜垫底,香菇、冬笋、开洋吊着鲜汤,寓意元宝的蛋饺码放在火锅的最上面;笋干烧肉是老爸的最爱,酒酿圆子老妈吃了一小碗还要,姐姐说韭菜春卷最好吃。兄弟姐

妹都回来了,带着各自的那一半和小朋友,唠着家常,举杯欢庆;燃着焰火,放着鞭炮……

1995年上海内环以内禁燃鞭炮,2016年扩大至外环线内,春节变得安安静静;双亲相继仙逝,一年一次的家庭“团圆饭”成为故事。

然而,这个由上古时代岁首祈年祭祀演变而来的春节,依然是我们中国最隆重的传统节日,扫尘、办年货、贴年红等习俗依旧,只是形式有了变化:“压岁钱”,除了转账也可以发微信“红包”,不仅是长辈给小辈,也有小辈发老人;冷盘热炒用上了“预制菜”“春雪食品”“鲜到家”;网上“年货大全”令人目不暇接,只等着按动你的手指买、买、买……

中国人一定要过大年。年年过年,今又春节。

“黄河路十只澳龙,也调不来这里一碗泡饭。”电视剧《繁花》剧中,阿宝如是说。阿宝骨子里的泡饭情节,一下子勾起我对当年家乡的茶淘饭的回味。

上海人的泡饭,就是将吃剩下来的冷饭,用热水泡一下,或入锅煮一下,可以遂即食用的主食,大都用于早餐。茶淘饭,也叫茶泡饭,与上海人的泡饭有异曲同工之妙。

那时的农村,村民们一年到头很少有空闲的日子,父母亲不仅要耕种六七亩的责任田,还要饲养猪羊鸡鸭,天天忙得团团转。母亲往往每天早上就会把饭菜做好,把米饭盛在饭笕箕里,饭笕箕用毛巾盖一下,在灶屋里悬挂出来,这样既可以防止苍蝇、老鼠的叮咬,又可防止灰尘跌落下来,同时,饭笕箕因为透气性好,天热可以防止饭馊掉。烧好的菜,要么放进菜厨里,要么放在桌子上,用菜罩盖一下。

那时一到放学回家,我们肚子已是饿得咕咕叫,等不及父母从田地回家,姐弟仨就会拿下饭笕箕,盛满一碗米饭,然后用开水或者凉茶倒进碗里,水渐渐渗入,平了碗面,这样米饭就变得湿润了。

茶淘饭的佐菜,除了当天烧好的蔬菜外,

不同季节还有一些不同的小菜。春天里,清蒸大头菜干腌齏、炒腌齏是主打菜;夏天里,自家腌制的包瓜、黄瓜最下饭;秋天里,腌制洋姜片和糖醋蒜头时常见之餐桌;冬天时,母亲制作的斑椒酱是我们的最爱。当然,如果有咸鸭蛋、鱼冻、肉冻之类荤菜出现,那肯定要多吃一碗茶淘饭。

《古食珍选录》中记载:“冒妾董小宛精于烹饪,性淡泊,对于甘肥之物质无一所好,每次吃饭,均以一小壶茶,温淘饭,此为古南京人之食俗,六朝时已有。”这里说到,江南地区,六朝时期就开始有茶泡饭的吃法了。南方自古为富庶之地,又为茶叶的重要产区,南人口味清淡,不太喜脂膏肥厚的食物,茶泡饭的出现也就顺理成章。

《红楼梦》第四十九回“琉璃世界白雪红梅,脂粉香娃割腥啖膻”写到:“宝玉却等不得,只拿茶泡了一碗饭,就着野鸡瓜齏忙忙的咽完了。”这吃的就是茶泡饭,不过宝玉生在钟鸣鼎食之家,想必一碗茶泡饭,也不是寻常人家那么简单的食材。

生活原本不易,柴米油盐,快乐与满足,全在于心,茶淘饭这样的草根美食,给人带来的不只是味蕾上的享受,更能让人心情愉悦,相信这种简单的幸福感是无以复加的。

茶淘饭

□ 周祖斌