

# 桂苑

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》《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、悠邈的时间，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，是否也浸染了主人的汗渍？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，回家为父母烹饪“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，寓意金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，姐姐说韭芽春卷最好吃。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泡饭的回味。

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，可以即食用的主食，大都用于早餐。茶泡饭，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，把米饭盛在饭筲箕里，饭筲箕用毛巾盖一下，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，饭筲箕因为透气性好，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，姐弟仨就会拿下饭筲箕，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。

茶泡饭的佐菜，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，清蒸大头菜干腌齑、炒腌齑是主打菜；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泡饭。

《古食珍选录》中记载：“冒姜董小宛精于烹饪，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，就着野鸡爪忙忙的咽完了。”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，茶泡饭这样的草根美食，给人带来的不只是味蕾上的享受，更能让人的心情愉悦，相信这种简单的幸福感是无以复加的。