

1966年秋天,我来到了上海。转眼间就要过春节了,舅舅一家人挽留我在上海过年,我也乐意与表姐表弟们厮混在一块,日子虽然艰苦,却快乐着。俗话说:“有钱没钱,干干净净过年。”过了二十四夜灶后,家家户户就里里外外地忙大扫除了,二表姐最勤劳,洗洗弄弄几乎都是她担当,那阁楼的竹梯子是在擦了一遍又一遍,每一节竹子被擦得油光锃亮,家庭摆设虽简陋,但每个旮旯都弄得干干净净。

舅舅家位于南市区新肇周路991弄(现黄浦区西藏南路0,此地杂居着来自山东、安徽、江苏、浙江等省份的人,过年了,各自的风俗习惯并没有褪色,它们在这个国际大都市的弄堂里,相互展示着、交融着。山东大叔一家子都在赶制打毛线衣的竹篾针、搔痒的“不求人”、掏耳朵的耳扒子与鹅毛棒;制作的成品批发兼“提篮小卖”,为过好年作最后的经济积累;对门的宁波阿叔忙着制作双人沙发,先用木头敲敲打打制作成型,然后将弹簧固定好,那纵横的棕绳轨道般地交错着煞是好看,做好的沙发绝不比市场上的成品差。在那个年代,沙发还算是家庭陈设的奢侈品。宁波阿姨忙着做水磨糯米粉,像豆腐作坊过滤浆汁那样费事,但水磨糯米粉做的汤圆确实细腻、滑嫩而爽口;山东人做菜没有浙江人讲究,但实在,大碗大碗地摆上一桌,煎饼大蒜仍是少不了;安徽人年夜饭至少要10个菜,且讲究个双数,无酒不成席,酒是年夜饭的灵魂;苏南人菜肴讲究精细,口味偏甜;而我们苏北人则注重淮扬菜的味道正宗。这里的邻里关系较融洽,串门、相互赠送食品的现象也很普遍,与现在楼宇间“老死不相往来”的邻里关系形成了鲜明的对比。

舅舅是个读书人,从不过问家务事,特地买了些海参回来,用保温瓶“发”,我只听说过海参,没有见过是啥样,在那个吃饱饭都成问题的年代,海参在平常百姓家算是新鲜的玩意儿。那时买食品、副食品都要用票券,我也跟着去菜场买菜,为了能买到六毛钱一斤便宜的猪头肉和一些禽类,凌晨四五点钟就去菜场排队了,将菜篮子用绳子串起来,人就站在旁边说说闲话,或蹦蹦跳跳取暖。

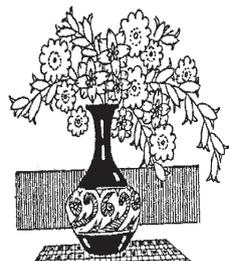
我很喜欢凭票供应的年糕,年糕是一横一竖叠起来卖的,买回来要一条条地掰开,年糕时间长了会开裂,许多人家会将年糕切成片状晒干。年糕是“百搭”,能炒肉丝、烧杂烩,也能做汤,晒干了的还能爆年糕片。有嚼劲的年糕,至今我都十分喜欢。

上海人深谙精打细算之道,每户人家在年前两个月就开始省吃俭用,囤积票子,用于大采购。为了一顿年夜饭,为了饭桌上的一碗带鱼、一锅老母鸡汤……大家不辞辛苦,奔波在各个小菜场。

舅舅家不光为过年作准备,还要为两个在外地插队落户的阿姐作准备,什么吃的、穿的、用的都得考虑,六七只帆布旅行包都塞得满满当当的。

那时候的“年味”是集体主义的。街道统一发票证、购货本,推开每户的门,每张餐桌上的菜肴基本上是相仿的,每个房间的家具布置是相似的,就连人们的穿戴都是相似的,对生活的渴望也是相似的。那时的人们,尽管仍穿着蓝、白、灰、黑的单调衣服,内心却在追逐着时尚与美。上海人能将单色调巧妙地组合成不同的形式与色彩。上海,不愧为服装的潮流引领者。春节到了,美发厅门口就会排起长长的队伍。春节是青年人结婚的高峰期,为了一套好看的床品,人们不惜通宵去排队。

傍晚,街上弄堂里没有了行人,家家户户都飘逸着菜香,不同的香味融洽在一起,弥漫在弄堂的上空,也弥漫在每个人的心上,其乐融融的一桌菜,就是实实在在的年期盼。那时没有电视和其他娱乐活动,大家说说笑笑,守候到夜间12点,在此起彼伏的鞭炮声中迎来了新年。



夜光杯

一碗好面条

庞余亮

编的漏勺,一勺正好一碗三两面,面条煮熟后浮起被大老郑用竹筷子捞到观音斗里,下面的“武术”表演开始了。嘴角叼着烟的大老郑首先连同漏勺和面条一起迅速“按”到冷水锅里,冷却好的面条和漏水再迅速甩干,那甩干有好几下的,的确是需要力气的,甩干的水一直会飞到大老郑头上的屋梁上,灰黑色的屋梁边已有明显冲刷出来的“瀑布抽象画”。

大老郑除了照顾锅和面,还得和大灶后面的烧火者沟通。他的沟通完全是在粗话骂人。当然也等于他在骂他手中漏勺里的面条。

被骂得完全没了脾气的,也就是完全被沥干的面条,接着被大老郑安放在排在一边的碗中,碗中沒有汤,仅有猪油、蒜头、生抽和味精。面条到手必须赶紧拌,吮吸了佐料的面条一边拌一边在“长”。新鲜的生抽原来是酱红色的,被面条一“激”,酱红色完全消失。面条和佐料合二为一。

一碗好面条就这样诞生了。

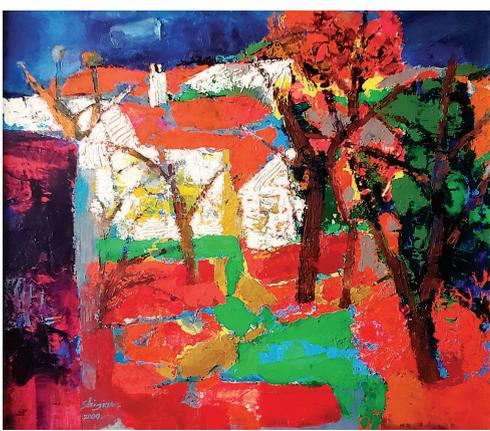
筋道,有味,真的是“打嘴巴子也不丢”的好面条啊。

绎是否背离了莫扎特的初衷呢?不是。研究莫扎特的专家认为,莫扎特经常用“协奏曲”

的形式,既有瑰丽的音乐取悦上层社会,又以慢乐章来展现自己内心深处的冲突,不时表现出无可奈何的、可望不可即的伤感。在表现内心冲突、伤感方面,K488的慢乐章尤为淋漓尽致。两位大师对K488的演绎,让我们看到了古典音乐是一个巨大的宝藏,给予音乐家无休止的探索,也给予歌迷们永无穷尽的喜悦。

有人爱谈写作技巧,说句实在话,没准这是缺乏自信的表现,大多数作家并未专门学过写作,所谓专业作家是个虚假命题。不过话说回来,写作需要基本功,对无序事物的叙述必须有序,不仅自己懂,读者懂才行,以读者的名义,这才是技巧的核心,如果真有技巧的话。

接下来是语言,除了有序流畅还得精彩有趣。这个问题比较复杂,文学语言必须在语言本身之上,日常语言是听的,文学语言是读的,正是这个视觉转换过程为语言的再创造提供了空间。“语言在语言之上”正是指再创造,如何理解再创造?就是无穷的追求,春蚕到死丝方尽,一而再再而三永无止境。既然观察与感受是动态的,语言创作就成长着发展着,无论音韵还是节奏感,都是个性驰骋的原野,没有疆界。



愚谷邨印象 (油画) 黄世坚

说到音韵和节奏感,可以称为语言的灵魂,“视觉转换”的密码就在这里,不是你愿不愿意的问题,而是阅读的本质要求。天马行空恣意张扬可以挑战观念,却不能突破阅读规律的底线,你不在乎读者读者就不在乎你,再牛的作家此刻也应该恭卑。我不反对早期阶段借鉴或模仿心仪作家的创作风格,很自然,沈从文汪曾祺都对我发生过影响,只要忠于自己,真诚表达,必将回归自我,你会有无数机会彰显个性营造自身风格,作家最终在写自己,逃不掉,“我的作品就是我的”。

陈九

顺便提一句方言。所有大家都是方言使用的高手,方言是文字之吻,搂她抱她不如亲她,每个故事都是具体的,具体就离不开方言。但人上一百各型各色,所以方言的使用很诡异,多一分少一分都不合适,全凭境界,只能点到为止。

刚在乡下做教师那会,老教师一直提起镇上大老郑的面条。词语简单而粗暴:“打嘴巴子也不丢”。

越是简单,越是了不起。大老郑是人民饭店的。似乎所有的地方都有人民饭店,但大老郑只有一个。

那时还没有双休日,要吃上一碗“人民饭店的面条”,必须要等到星期天早上才行。老教师说星期天早上太拥挤了。需要等等也是制造口水的过程。

我实在低估了这“等”的时长。我是星期天早上七点半去的,等面条到我的嘴里已是快十点钟了。也就是说,我一共等待了两个多小时。虽然我饥肠辘辘,口水咽了一口又一口,但我还是觉得特别值得,等于是看戏。一场由一碗面条引起的大戏。主角是那个叫大老郑的师傅,不是文戏,而是武戏。

大家在排队。有桌子的早坐下了,没有等到桌子位的就等大老郑下面条。他个子不高,两只耳朵上各夹了一支老食客们敬上的烟。他的脚下垫有一块青石板。穿着一件印有红色“人民饭店”的白褂子,褂子前面有个口袋,袋里是老食客的敬烟。

灶是大灶,大灶前的两口锅,一口大锅里是永远沸腾的水。大锅边是清水锅。大老郑师傅两只手里各有两件武器,一件是特别长的竹筷子。一件是长柄的漏勺,这是用竹

“足不出户”期间,倒能静下心来品味莫扎特,岂不乐乎!

大师演绎莫扎特

周炳揆

莫扎特写的钢琴

协奏曲至少有27部,他的《A大调第二十三钢琴协奏曲K488》(以下简称“K488”)被称为“最受人喜爱,最常演出的一部”。我有一张黑胶唱片,是意大利著名钢琴家毛里奇奥·波利尼独奏,卡尔·伯姆指挥“维也纳爱乐”,录音时间是1976年4月27日,在维也纳金色大厅。

莫扎特的K488之受人喜爱,源自它扣人心弦的慢乐章,在第一乐章微笑的外衣后开始的慢乐章,作曲家让人感受到了蒙在快乐面纱下的悲哀。波利尼弹出的长段

艾利斯。巴氏在其自传《音乐生活》中谈到他和库贝利克的第一次合作是在1958年,那时巴氏年方十六,库贝利克指挥音乐的一丝不苟、生机勃勃感染了他。12年以后,他们合作演绎K488,巴氏遵循库贝利克的指导:“有时候,我们要牺牲钢琴一时之华丽,而换取整个乐句、整个结构的完美。”仔细聆听巴氏的演奏,他肯定是做到了这一点。

那么,波利尼的演

那么,波利尼的演

江山的年,是从米糕的香味开始的。

每年农历十二月十五后,漫步老家,望着家家户户柴火灶袅袅的青烟,深吸一口,就能闻到一种清新浓厚的香味,那是农妇们开始忙着做江山米糕了。把三成糯米、七成籼米浸水蒸晒后翻炒,加入红糖或芝麻研磨成粉,然后放到铺有麦秆垫的米糕甑中,煮熟后,在湿热时切片,孩子们最爱的年味就诞生了。米糕的口感和江山人的性格一样,偏硬,吃起来有点像压缩饼干,耐储存,常常是农民下田的干粮,传说曾作为军粮,供应江南部队救驾明朝最后一位皇帝崇禎。

在物资匮乏的时代,米糕是过年才有的美味,可只有做好米糕的那一天,对孩子们来说才是过年。切好的米糕方方正正,被长辈“藏”起来留着过年待客,剩下的边角则全部留给孩子们吃个快活。这天之后,想要再吃到香甜的米

糕,就需要孩子们“各显神通”了。有些孩子会把当天没吃完的米糕边角料藏在口袋里,往往还没藏住,就被其他兄弟姐妹“瓜分”。奶奶刚嫁到爷爷家时,才十八岁,公公让奶奶掌管米糕柜的钥匙,奶奶说,那钥匙没捂热一天,就还给了公公。因为还没等奶奶把米糕从瓮里取出来待客,三四双小手就纷纷抓在瓮沿,瓮盖都盖不上,那是爷爷年少的四五个兄弟姐妹,不知什么时候围拢过来,盯着她嚷着要吃米糕,奶奶年纪小,凶不起来,不知不觉就将米糕分完了。

当然,有一部分米糕是一定要留下来的,那是用来“拜太公”的贡品。每年正月初一,农妇早上起来的第一件事,就是把米放进满锅的水里煮,待米半熟的时候“压饭”。“压饭”也是“拜太公”必不可少的贡品,把米饭盛在碗里,顺着

碗沿将米饭垒成高高尖尖的圆锥形“宝塔”,寓意“万万年”(江山方言中,“饭”与“万”同音),再在塔尖插入一根松柏,寓意“清清节节”,最后在雪白的塔身上粘上一张红纸剪出的“聚宝盆”,寓意“财粮丰厚”。“拜太公”的时候,贡桌上左右两座“宝塔”,中间摆放叠成金字塔状的米糕,寓意“一年更比一年高”,再摆上整刀的猪肉和一些豆芽、青菜、豆腐等

米糕、松柏与聚宝盆

徐闻见

饭菜(如今,饭菜以摆放水果和喜糖替代),就可以正式开始“迎太公”了。“太公”用以指代“祖先”,“太公画”上往往画着一位长胡子飘逸的白发老人,代表祖先的渊源与后代的绵延。众人将“太公画”请在家中正厅的墙面上,由家中主事的男性长辈点燃一对蜡烛,率先烧香祭拜,这是将祖先迎接到家中过年的意思。待正月初三后,全家又会进行一

次祭拜,再将“太公画”顺着卷轴小心翼翼地包裹起来,把祭拜的香插到门外,这便是“送太公”。如此一迎一送,“太公”就会保佑全家一年顺遂,万事顺意。

不知从何时开始,我家过年“拜太公”的习俗已经不再延续,只留下年三十拜“土地神”谢年的习惯。奶奶不再自己做米糕,而是到商场里买现成的,江山米糕制作技艺则成为衢州市级非物质文化遗产,江山米糕也不再只有简单的口味,多了高粱米糕、花生米糕、黄荆子米糕等新品种。只有用米饭垒成的聚宝盆,顶着不惧霜雪的松柏,默默挺立着,以“万年清风亮节”的姿态,见证着贡桌上的变迁。

十日谈

新年的清供

责编:吴南瑶

明起请看一组《烟火人间》,责编:殷健灵。