

“钱兔无量”“宏兔大展”的“兔兔”春节意犹未尽:您的节日餐桌上,哪道菜才是“风光无限”的焦点?杯觥交错的欢聚和庆贺,萦绕在您心头的是温馨家宴的“白月光”,还是名厨珍馐的饕餮大餐?“啥也不缺,独缺时间”。也许现代人只要愿意,分分钟都在“过春节”,但半个多世纪前,春节的餐桌是怎样的呢?牵着“兔兔年”新春可爱的绒绒小尾巴,点亮心中那盏满满的“回忆杀”的“兔子灯”,和您一起探一探宋庆龄先生的节日餐桌。

宋庆龄的节日餐桌

朱贤磊

宋庆龄因为身体原因,不能吃油腻的食物,也不能吃海鲜和“发”的东西,但是热爱美食与烹饪的她,每年总会有例外的时分。冬末岁初,是宋庆龄思念家乡的时节。她常说“去北京是上班,到上海是回家”。回上海过年,一直都是她的愿望。思乡的“味道”里,总藏有一道上海的名菜,一道上海人家每户必有的江南美味——“腌笃鲜”。这是以鲜肉、咸肉、春笋、百叶结等为主料,慢火细炖而成的汤品,是食材、时间与火候的奇妙交融。以江南菜闻名的上海百年老字号“老正兴”的名厨做法是,将竹笋、咸肉、鲜肉切

成块,锅内加上高汤、葱结、姜片,与主料一起用中火笃。将好之前投入百叶结、加盐、味精。出锅装入汤碗,务求达到“主料四味、互相渗透,鲜浓醇厚、入口清雅”的境界。上海人家做的时候,春笋总是切成滚刀块,有时候一看笋的切法,就可以大概知道炖汤的师傅是不是南方人,手艺是否正宗。

1962年的春节,宋庆龄是在“家里”和工作人员一起度过的。工作人员保存着当时的菜单,菜品都是经宋庆龄亲手修订的——大年夜:全鸡汤、水笋红烧肉、鱼、白斩鸡、家乡肉腊肠、辣白菜、炒菠菜;年初一:猪肉饺子、砂锅大鱼头、白斩鸡、水笋红烧肉、糖醋小排骨、辣白菜、炒青菜、糯米团子(每人两只);年初二:火锅、鱼、水笋红烧肉、山药炒粉丝、炒绿豆芽、炒塔菜、炒年糕。

这些菜品中,有一道现在更是人人都爱的火锅。宋庆龄喜欢的火锅是什么样的?有些什么菜色?宋庆龄纪念馆里保存有一本她亲手记录并收集的菜谱,其中就有一道牛肉锅,也许可以从一窥究竟:原料有牛肉、生牛骨、大葱末、豆腐、粉丝、酱油、糖、味精和凉开水;做法是先在锅里将牛骨煎出油,油化后将葱放入锅内,炒得半熟,再加酱油、糖及开水,味道应稍甜一些,汤水的分量应差不多盖在葱面上。然后在四边加豆腐和粉丝,最后将生

老师取过粉笔,在黑板上这里点点,那里划划,东一线条,西一圈点,然后要学生们循着蛛丝马迹揣测,这是画什么?年少之吾,就历经这一猜画形式……

读去年12月12日“夜光杯”《学书往事》一文,作者提到画家潘君诺先生(此前也曾有其他文章提及他),勾起我忆想无限。

潘先生是我读初中的美术老师。大约1956年,我在沪西中学分部读初中。学校位于万航渡路、乌鲁木齐北路口斜对面,校门是两扇不大的铁门,上端的拱形装饰缀有“灵粮堂”三字。进去左首是门卫室,中间是篮球场,右边是一幢L形的三层楼教学用房。记得底层第一间房有一白发老太太,天气好时常见她捧出一大摞典籍放于走廊上透气,那书籍全是经典。沪西中学前身是教会学堂,总部在该路稍北端、过新闻路口的万航渡路297号。原称“伯特利”中学,由伯特利教会主办。这分部是1952年12月由上海市人民政府接办灵粮中学,并入沪西中学的。《学书往事》另提及的三义坊,亦在此路段内。记忆中,其时潘君诺先生约

有五十上下年纪,中等个子,敦实、略胖;向后梳的稀疏短发、四方脸庞上架着一副深度近视眼镜。美术属于副课,每周一次,故而不常见他。课上,潘老师教我们如何画梅花、桃花、绣球花、枇杷等花卉果木,怎样运笔,如何着色;有时也让我们对着紫砂茶壶素描。

潘老师是个开心人,上课如同说书先生开场白先要来个噱头,即差不多每次上课前先让学生“猜画”。如何猜画?潘老师用粉笔在黑板上寥寥几笔,画些乱七八糟的线条,让同学们猜,这是何物或何种景象?学生们争先恐后、七嘴八舌答着,潘老师或缄默,或摇头,表示否认。实在按捺不住,他就再点缀几笔加以启发,同学们更兴奋了……

我清楚地记得,有一次,潘老师在中间画了一个罐头一般的器物并在里面点了几下,然后迅即在四周随手画上几条短弧形线条,要大家猜。实在无人猜出,他随口嘟哝一句,都是小笨蛋,接着修润画面:罐头原是一泥盆,里面是两只



读者·作者·编者

“猜画”忆往

陈日旭

厮杀正酣的蟋蟀。那周边的短弧形线条何用?潘老师再添几笔,哈哈,原来那是一群围观孩子撅起的小屁股!全班同学抚掌大笑。下一周,潘老师道,这次不画短线了,你们猜不出。说罢,抡起手臂在黑板上画好几个连接的大圈子,下端则是隐隐的两只脚,学生们当然还是一头雾水。他寥寥几笔,勾勒一个人形,似乎在张口吆喝什么。原来画面是走街串巷的阴阳沟人,那一圈圈圆形,正是他肩扛的毛竹片条,全班轰然。再一次课上,潘老师不画圆的了,改画一个略呈方形的草图,上面添几笔短草样线条,左侧有一短竖,右下方有个形似阿拉伯“3”的小瓦楞状,同学们仍是丈二和尚摸不着头脑。呵呵,潘老师微笑着用粉笔添加,看出来了:上端是向后的稀疏头发,左侧寸长短竖是眼镜片,而最点睛是那“3”的发挥——还有点糟头肉,潘老师自嘲。这时大家如梦初醒,这竟是潘老师的侧面头像!惟肖惟妙,同学们大笑,潘老师自己也忍不住笑了……

潘老师的猜画形式,可谓别具一格,看似毫不相干的线条、点墨,在他手下可以呼应顾盼,点化成画,天衣无缝,这源于他有着深厚扎实的速写、素描基本功,加上他善于观察生活,注重写生的态度,超强的记忆力,方可熟能生巧,信手拈来。

潘老师的寓所就在沪西中学总部对面的“中振坊”,来去很方便,记得我和几个同学还曾到他家看他的画作。我对昆虫入画尤感兴趣,大到柳树鸣蝉,小至草从金蛉子,那薄纱般的羽翼,逼真的体态,几近乱真。“君诺潘然”是他的落款名。

潘先生谙熟虫性。有这样一段记载:有弟子陪先生在静安公园散步,忽然,先生将手伸入花丛,抽出手时,弟子惊讶地发现一只蝴蝶正在他掌心之中,不想目力衰退的老人举步蹒跚,出手竟如此敏捷。潘先生就着手中的虫,与弟子讲解虫的头、胸、腹、须、翅、足。说罢,他摊开手掌,让蝴蝶兀自遁去。故而,潘先生之斋名为“虫天小筑”,亦称“虫蛻斋”、“演雅楼”,三款斋名都与虫有内涵联系。

日月轮转,时光的沙漏滤去了不少凡尘往事,但潘君诺老师及其“猜画”,我一直记得并追怀着。

“灯火千家夜畔长,晓烟十里岸汀芳。满船故梦通仓廩,一卷新风入浦江。”优美的诗篇既是对浦江美好生活的现实描述,又是对未来愿景的憧憬描摹,数语间,一幅鲜活的江南鱼米之乡的画卷铺展开来,裹着浓浓的人间烟火气的温暖之气,扑面而来,熟悉而又亲切。逐句咀嚼,竟也体味出潜藏在这字里行间的一方江南独特的风土人情、一脉生生不息的历史传承、一种只属于浦江人独有的精神内核。

务实、勤劳。召稼楼所在的区域作为当时的文明发展前沿,成为上海最早垦荒种地的地区,也是上海农耕文化的起源。我也曾经在文化层面上有过困惑,在其他地区或国家,当地最高、最宏伟的历史建筑要么用于宗教祭祀,要么用于抵御兵患,要么用于娱乐飨宴,而当时浦江最显眼的建筑则是用于召唤动物、凝聚力量、开荒拓土的“召稼楼”,先民们伴随钟声日出而作、日落而息、一步一个脚印向富足与幸福迈进,那独有的农耕垦荒文明印记、那积淀于历史里的倔强与韧劲、那根植于血脉中的务实与勤劳,着实让人动容与感慨。谁能说,不是这种精神特质,造就了“灯火千家夜畔长”的繁荣与美好?

敦厚、善良。细思量,从地域环境与人文气质的角度大致考量,北方人豪放洒脱,如松树挺立;南方人谦和恭良,如春竹潇洒。而在在我看来,浦江人的气质却更像是芦苇,这种在滩涂地区随处可见的普通水边植物,既在植物学、地理学意义上与浦江十分契合,更在于它的寓意是“朴实、韧性”。前日见几行小诗我很喜欢:“风吹芦苇,芦苇不语、风却懂。人生弹指绚烂,静处无澜,于淡泊中,平和自在”。浦江人淳良,乐于见到别人的美好;浦江人不争,始终与环境友好相处;浦江人温润,依靠农耕起步却不向生态过度攫取;浦江人善良,胸怀宽阔广纳贤良。谁能说,不是这种精神特质,谱写了“晓烟十里岸汀芳”的温馨与安怡?

知足、丰实。浦江人以独特的智慧正在书写时代的答卷:以知足常乐之心、以知感恩之情,传承和发展农耕文明的传统风貌,在先民和前人所创造的财富基础上,结合新时代、新要求,建设好旅游支柱产业,讲好自己的故事,打好自己的品牌。社会总有一种偏颇的刻板印象,讲到江南就是细腻、谈到上海就是精明,而这种对经济规则的重视正是我们江南地区尊重自然规律、具备忧患意识、恪守社会契约、重视民生发展的体现。谁能说,不是这种精神特质,描绘了“满船故梦通仓廩”的通达与殷实?

聪慧、创新。回看“一卷新风入浦江”诗句,妙在一个“卷”字,不是“一股、一阵、一夕、一夜”,而是“一卷”。在我看来,这个“卷”字,首先可以理解为“书卷”,开拓需要理念支撑、发展需要理论支持,在国家、城市和闵行区域发展的大框架下,以开放包容、只争朝夕、求贤若渴的态度,广泛吸纳各种先进的新理念、接轨新窗口、接纳新平台、采用新技术;这个“卷”字,还可以理解为“循环”,发展理念要科学、和谐、友好可持续,强化区域内产业互助互利循环、民生民意共建共治,把鱼米之乡邻里守望的精神传承下去;这个“卷”字,更可以理解为“持久”,一阵新风来疾去猛,一股新风稍纵即逝,只有绵长悠远的一卷新风才能横亘盘旋、绕梁三日。谁能说,不是这种精神特质,铺就了“一卷新风入浦江”的豪迈与豁达?

浦江人的精神内核

陶兴炜



薄牛肉片一片一片地加在带汤的葱上面,熟后放在豆腐和粉丝上,陆续再加生牛肉片,放在汤内煮几分钟,入味后即可取出放在盖碗内,趁热端出去。怎么样,是不是远胜年轻人喜爱的“寿喜锅”?

1971年的春节有些特别,那一天正巧是1月27日,也就是宋庆龄的生日。这一天,秘书张珏照常记录下宋庆龄一天的作息。早餐,吃了喜欢的江南小点心:豆沙包、椰子糕和松糕。上午,她兴致勃勃和工作人员一起打康乐棋,并下楼和大家一起用午餐,分享鱼肚汤、拼盘、水

笋红烧肉、烧鸭、炒菜苗、糖醋鱼、椰子糕等菜肴。即便在今天看来,宋庆龄节日餐桌上的佳肴也既充满年味又足以“撑得住场面”。其实她自己吃得极少,也非常节约。这样浓油赤酱、分量十足的年夜饭大多是为了工作人员准备的。在那个物资相对匮乏的年代,宋庆龄就是以这样的方式,在除旧迎新的日子里给大家改善伙食,感谢一年以来每一个人的辛勤的付出,一起欢欢喜喜过大年。

大家也许想象不到,宋庆龄日常最爱吃的只是饭焦和雪里蕻炒肉丝这样简单的家常风味。过年的时候,身边的工作人员,会为她做一些她喜欢的江南小点心,如水磨年糕、黑洋酥汤团等,为她捎上家乡的口味。也许是受了曾是

医生的孙中山先生的影响,在饮食和营养方面,宋庆龄对身边的年轻人总是体贴入微地关怀和爱护,因为那正是他们长身体的时候。曾在德国辅助宋庆龄工作的留学生胡兰畦当时经济困难,宋庆龄就每周都买一些鸡、鱼、肉、菜去她的宿舍“搓一顿”,宋庆龄带去的食品,足够胡兰畦食用整一星期。30年代宋庆龄在香港组建保卫中国同盟,当知道工作人员很多来自广东,喜爱弄膳煲粥的她就亲自煲红豆糖粥招待他们,有时还有额外的糖水款待。

民以食为天。若在美好节日的餐桌上,佐以关于佳节佳肴的轶闻掌故,也许不仅能带给您更好的胃口,也能使您在举箸谈笑间,品尝“夜光杯”中岁月的深浅和人情的温暖。

冬夜星空

范若恩

2020年某一个冬日,忙碌一天,傍晚想去中大旁边的唐家湾一家本帮菜餐厅吃熏鱼。偶遇三个同样面色疲倦的学生,心中一动,说一起去。等候熏鱼和其他菜时,大家站在餐厅的二楼露台上看傍晚风景。暮色中是一座座青灰屋檐的老屋,衰草数蓬。更远处的空中,一座半坍塌的房子二楼只剩下方形框架,枯藤低垂,框出苍灰色的天空。他们兴奋地看着这南国难得的冬日傍晚。我遥指着那天空和房屋,说这就是今天早晨讲课的英国浪漫主义中画概念。

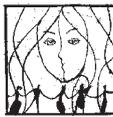
等熏鱼、糖醋排骨、葱油拌面和荠菜馄饨端进房时,却是千里之外热烈烟火气的海派生活。看着男生女生落筷如飞,想着毕竟是长身体的小囚。

晚餐后,一天的疲倦大概已经一扫而空,大家往另一个方向散步,穿过一片片的老屋。主路两边,昏黄灯光下,青石板巷陌深深,不知通向何方。走进一条,却只见两边花窗关闭,木门紧锁,偶尔透出一声犬吠。大家开头只是感叹,只是将唐家湾当作一个有各种美食小店的地方,从未见过这有历史的唐家湾。慢慢地,一个学生突然说,最近去看过C的朋友圈。C开始将浪漫主义诗歌课中的名句化进她的日常生活感慨:寒风飞扬,她会将雪莱的the breath of autumn's being(秋天吞吐的浩气)化为the breath of winter's being;看见湖中人割芦苇,她会说的solitary reaper(华兹华斯的孤独的割麦女)。

大家笑着走进主路,另一个学生一抬头说,天空中怎么会有那么多星星?

梭罗说,闲暇是最好的劳作。学习就是要让人抬头,看见群星。

三年后,三位看见星星的同学分别被剑桥、伦敦政治经济学院和香港中文大学录取,继续攻读文学或文化方向研究生。



和朋友们一起去尉犁县的葫芦岛拍摄。到葫芦岛时,由于渡口因水位降低,船不能停靠,必须要走段沙漠路,还要翻过一个沙丘。

在沙漠里走路是很困难的,爬沙丘则更困难了,走一步滑下半步。特别是一起去的两

位朋友,背着又笨又重的大画幅技术相机,困难比背数码相机我要多得多。但有困难,也有收获。站在这个沙丘上,虽然看起来视角不算太高,但比在下面拍摄,高度已经提升了几十米。在拍摄中不要小看这几十米,视角不一样,能拍到许多东西呢。

我拍了许多照片之后下了沙丘,抬头一看,两位朋友还在上面拍摄。我最喜欢和崇拜的美国摄影家安塞尔·亚当斯使用的也是这样的技术相机。技术相机的特点是能够上下、左右、前后移

记录创作

侯伟荣

动起来调整透视,利用“沙姆定律”,能拍摄出清晰细腻、层次丰富、富有质感的作品。但摆弄起来步骤繁多,从相机的安装、构图、对焦、测光、调整光圈与速度的组合、装胶片到拍摄,稍有不慎就会前功尽弃。所以,每按一次快门都是深思熟虑、仔细调节之后的。并且,十寸黑白底片价格很贵,更不要说十寸彩色反转片了,不可能和数码相机一样任性拍摄,因此,每次拍摄都需全情投入。

看到他们严谨创作的精神、对传统的银盐摄影的热爱与执着,我佩服不已,便去记录他们的创作状态。我利用沙丘的斜坡,采用对角线构图。黄沙蓝天之间,是两位架着相机、着深色装的朋友,遮光布的一抹红色恰在中央,画面简洁明了。而仰拍的这个角度,也象征了我对他们的尊敬、对摄影艺术的崇敬。

摄影

七夕会