

消失在脚的「三件套」

袁念琪

有个把“鞋子”误为“孩子”的段子,使我想起脚下确有“孩(鞋)子”没了,其中有陪伴多年的“三件套”:松紧鞋、解放鞋和套鞋。听妈妈讲,我从小不爱穿皮鞋;店里试鞋就一脚甩掉。这“三件套”成了我生活少不了的三双鞋,各司其职又相辅相成:天晴松紧鞋,上体育课、走泥地和远路换解放鞋,下雨穿套鞋。

松紧鞋就是布鞋。黑鞋帮,鞋底分布和塑料两种,帮与底结合部镶滚白布条;因鞋帮两侧中间处有两条黑色松紧带而得名。以松紧带替代了固定鞋的绳和搭襻,穿着更方便舒适。1949年上海解放,我离家五年的父亲回到西门路(今自忠路)瑞康里。堂兄记得:这个60师文工队长穿了双有搭襻的黑布鞋。布鞋可买也可自做。鞋底是布鞋主体,儿时见过外婆做鞋底。面粉调浆糊,布贴木板上;砌墙似的,把一张张布层叠叠粘起来;晒干后,按鞋样剪下。然后纳鞋底,用如今摊贩扎大闹蟹的白色鞋底线。鞋底线要打蜡,便于穿过厚实的鞋底。一块蜂蜜色蜡上,布满道道纵横交错的绳印。纳鞋底,还要借助两件神器:顶针箍推针及带钩锥子拉线。为了让纳好的鞋底经久耐穿,还要打前后掌;打掌找前弄堂口小皮匠,钉的掌是汽车轮胎。上世纪70年代后期,我在上小学。那时,上海人把松紧鞋叫“懂经鞋”。“懂经”是那时流行语,想是松紧鞋名与它读音相近而得此别名。

解放鞋是帆布帮胶底,六孔系带;曾是解放军指战员主力鞋并由此得名。上世纪70年代前有深黄色,人称“酱油跑鞋”。之后是草绿色,也有迷彩的。穿解放鞋的不仅是军人,更多是老百姓。它之所以走红,一是因为水陆两用,雨晴皆可穿;二是因为不分场合,可运动可工作可旅游。解放鞋有军用品,也有地方产的民用品;因父亲在部队,我就有正宗解放鞋;有低帮还有高帮。相比松紧鞋和解放鞋,套鞋品种稍多点。有似元宝的“元宝套鞋”,不过是只黑元宝,还有低帮套鞋,防滑鞋和高筒鞋等。我儿时的套鞋双钱牌。有套鞋就老盼天下雨,脚底板也发痒。一到雨天,就在雨地里撒点野;专朝积水地走,踩得水花四溅。中学毕业后上山

下乡,特买有防滑功能的坚固牌短筒套鞋,鞋底前后掌布满颗粒胶头。乡下的路到雨天一片泥泞,没这鞋就出不了门。现所见中国最早的鞋,为1988年出土于甘肃玉门火烧沟的人形彩陶壶。在汉子里,表示鞋的不少;丝帛做叫“履”,麻葛做为“屨”,草做称“屨”,皮革做叫“靴”,木板做叫“屨”。千百年来,款款新鞋涌现的同时是松紧鞋、解放鞋、套鞋的消失,还有夏天的木拖鞋,天冷的蚌壳棉鞋。鞋的迭代,不正是经济和科技的前进、生活水平提高的一个结果么。

望雨

(中国画) 江宏



夜光杯

筑物朴实大方,并非普通菜场,是上海两大室内菜场之一,而且还有楼上菜场。更巧的是,我大学毕业后分配在上海社科院学习室,地址在陕西北路182号,就是现在出了名的荣家花园,与陕北菜场只隔一条南京路。星期天食堂不开伙,我们住机关的单身汉没钱到饭店去吃。只好星期六在食堂多买点,留在星期天吃。开水怎么办?去陕北菜场买一分钱一热水瓶的开水。开始不知道菜场是上大旧址。知道后,我就围着菜场主楼在周围转一圈,再转一圈。那里本是上大的教室和学生宿舍。边走边思考:面积这么小的大学怎么会出像瞿秋白、恽代英、王稼祥、丁玲、匡亚明等那么多那么杰出的英才?

面向老上大旧址

邓伟志

今年的第一缕桂花香来自朋友圈。临近阴历八月,有朋友在朋友圈晒出了今年的第一波桂花,纷纷的桂花雨下,颗颗金黄的花蕊,散落山间野泉,隔着手机屏幕仿佛都能闻到那一股令人沉醉的幽香。在国人心中很少有一种花能够像桂花那样,开的身这么有文艺气息。朋友身居黄山,是个茶人,经营着一座茶社,每年八月,一到桂花开的时节,她就会到深山里去采集桂花,做桂花茶。桂花茶,是由桂花和茶叶窰制而成,所谓窰制,也叫窰制,是制作花茶的一种工艺,利用茶叶的吸附作用和花的吐香,将茶味与花香相融合。喝过一款桂花乌龙茶,乌龙的醇厚与桂花的幽香相融合,香味馥郁持久,汤色清透明亮,饮罢喉间香气袅袅,余味悠长。每年的第一波桂花香是从山里飘出来的,山里的桂花开的比平地早,山里地势高,林木阴翳,气候清凉,极适宜早桂开放,且山里空气澄鲜,多飞瀑流泉,桂花香就显得格外的清冽与芳香,所以白居易才有诗赞曰,山寺月中寻桂子。

若是需要在庭院里种植一棵树,我首选桂花树,桂花树四季常绿,凌冬不凋,在秋天又为人们奉献阵阵的香气,染得整座院子都是香的。我们小区的院子里起初没有桂花树,但隔壁的小区种植了不少,每年八月桂花开放的时候就会有缕缕的香气从墙那边飘散过来,可谓亭亭桂树,与有荣焉。我将其称之为蹭香。后来我们也在院子里种植了几棵桂花树,就在我的窗前,从此有自家的桂花香可以以闻。每天清晨都是被窗外的桂花香所唤醒。采上一些桂花做桂花酱,泡茶喝都是很不错的,或是什么都不做,就坐在一棵桂花树下闻香就足以消得浮生半日闲。月圆之际,坐在桂花荫里看月挂桂梢,苏东坡有云,“人间有味是清欢”,大抵如是。

八月桂花开

玉玲珑

人心做手术。那多最新的作品是《人间我来过》。故事里确实死了不少人。很多读者觉得这部小说是他最成熟的一部。所谓最成熟,可能是一种完整。笛安问那多,你写这个小说觉得困难吗?那多回答:当时一切尽在掌握。每一个作家的写作都要有其自己标尺上的难度。就像跳水。越难,分数可能越高。后来那多承认,“《人间我来过》那本书,我就看得太清楚。”就像很多人坚信的那句话,一个自信的作家往往不是好作家。现在那多每天写几百字,并且要求自己近视。

庆祝上海大学百年华诞,老上大校址大多采用位于现在陕西北路南京路口的旧址来展示。我每次看到这张照片都特别兴奋。道理有两点。我父亲是1925年进入国共合作的上大这个校址读书的,1926年父亲也是在上大这个旧址加入中国共产党的。在上个世纪60年代,母亲每到父亲生日和祭日,都要带着我从吴兴路家里赶到陕西北路,在没有“上海大学”四个字的上大旧址前,坐一会儿,并命我朝上大旧址三鞠躬。过路人看了,无不流露出莫名其妙的表情,似乎在说:“这个傻瓜为什么给菜场行大礼?”是的,这里上世纪五六十年代被称为“陕西北路菜场”,因为建

作真正的开始。也许一切得从《百年诅咒》开始讲起。当时那多受到一位美国当代类型作家哈兰科本《人骨拼图》的影响。快节奏,迅速推进,欧美畅销小说的那个路子那多走了好多年。《百年诅咒》写完后写了《甲骨碎》,然后写了《一路去死》。终于来到犯罪小说说这条路了。那多越写越兴奋,近视度数越来越高,头发越写越少。他的作品开始得到市场和学院派的双重认可。“但这些都还只能算是练习。直到《十九年谋杀小叙》。”那多说他终于找到了自己真正喜欢的东西。更偏向社会派推理,像东野圭吾,或者官部美雪那一类作家,写到人心里。那多认为这可是个好玩的东西。写作《十九年谋杀小叙》对那多来说,就是“把刀磨完了”。后面的作品恐怕都是给

捕鱼的网船,从水上漂来,一般由三个部分组成。“君看一叶舟,出没风波里。”船头为“台”,船舱为“轩”,船艄为“亭”,由于小舟船舱的篷顶上往往晾着丝网,所以被人们称为“网船”。从古至今,在上海的淀山湖畔,有许多渔民集聚,他们一生以捕鱼捉虾为生。一条网船就是一个渔家。全家的吃喝拉撒,捕鱼劳作,全靠它生活过日子。

船头,是渔家的工作坊,春雨秋霜,酷暑严冬,渔民们在此辛勤劳作,收获着希望。在这不足一平方米的地方,渔家男女动作熟练、步履轻盈,犹如水上芭蕾般地在船上行走,抒发着创造的热情。网船上的小孩,年幼时,无论男女总是在船舱的平基板上爬来爬去地玩耍,腰间拴着一根保险的带子,制约着活动空间,以致不摔入江河中。渔家孩子的游泳能力是与生俱来的,不用教练和救生圈陪伴。父母只要把孩子剥得赤条条,把孩子腰间拴上的绳子牵在手中,往河心中一抛,任凭孩子扑腾,不久便识水性会游泳了。孩子读书后,船舱便是水上行走的书房,他们在网船的摇晃中看书阅读做作业。

船舱顶上,一般富有烟火气的渔家往往栽上一盆蒜,一盆葱。那有艺术情调的渔家则会养上几盆月季、山茶、仙人掌和水仙花等。船尾则养上一条狗、一只猫,以及一群鸡与鸭。旁边配上一只烧饭煮菜的行灶。鸭在船尾,象征着“有尾”,称之为“压后梢”,蕴含着渔家“有后”之意。当月亮爬上来了,忙碌一天而又有收获的网船渔家会把小舟泊在水乡桥墩下和江河岸边的树荫里,摆开折叠的小桌矮椅,在习习的晚风中,端上几个鱼虾螺蛳等渔家家常菜,斟上自酿的土酒,吃着鲜美的水产,舒心地听着收音机播放的“空中书场”和“戏曲节目”,优哉游哉地品味着水上生活的乐趣。每当网船进入古镇,那鲜鱼活虾很受人们的欢迎。一声叫卖,风情万种。临河的窗户探出三婆四婶,讲好价钿,吊下压着钞票的竹篮。渔家秤杆一翘,那盛着鱼虾和钞票找头的篮子,被提了上去,岸上水边,买卖双方,两张笑脸,相对而视,说声谢谢。或是以物换物,用海棠糕、梅花糕、粽子、烧麦等交换鱼虾。岁月如流水,后来因为淀山湖生态修复,渔民上岸,告别了网船,渔家子女上了渔家子弟学校。他们则务农务工,平时休渔,只有到大捕捞的时节,才会下淀山湖捕鱼,过上一把捕捞的瘾。然而,没有了网船的江河,就像没有星月的夜空,没有白雪的冬野,没有奇石亭阁的园林。总让人觉得缺少了点什么?

说说那多

前几年那多做了眼科的激光手术,顺利摘下了眼镜。我问他为什么如此大胆?如此勇敢?他说,近视眼太麻烦。那多出生于上个世纪七十年代。受父亲影响,他从小爱看书,也爱涂几笔。在他十几岁的时候,他找到了一条赚零花钱的路子,开始写那种报上的“豆腐干”,八百字能“赚”到三十块钱。对上世纪九十年代的物价和消费水平来说,尤其对于那多当时的年纪来说,那是不小的一笔钱。那多写写写,一天写个三四篇,投稿,几个礼拜之后如果能中一篇,他就会很开心——“可以买很多吃的。”这类奖励也是可以是一位隐形的老师,相比于兴趣,方法更直接,过程更刺激。“但那时候只能算是写字儿,而我现在是在‘写作’。”他忽然严肃地说。启用“那多”这个笔名,是他认为自己写

捕鱼的小青菱,菱角头大,青菱角头小,而嘉兴南湖的小青菱则以无角出名。和小青菱同样鲜嫩的是杭州西湖的刺菱。望生名生,刺菱有刺,细如指甲。论味,是西湖刺菱略胜一筹,想来是剥壳辛苦,所以格外珍惜这指甲大一点的菱肉。用极嫩的青菱肉炒小白菜,或是和京冬菜同炒,是嘉兴南湖的家常菜。嫩菱还有一种吃法,是把剥出来的菱肉煮熟,用酱油和麻油拌食。菱肉烧豆腐也是极好的,略加鲜酱油和糖,有肉味。松江府亦产菱,其味不输南湖青菱。松江附近有一个叫草鞋浜的村子,村民家家种红菱。菱一上市,松江火车站附近的马路桥旁就摆满了成篓成筐的红菱,红艳艳的一片。松江人乘火车去上海,都会带几篓红菱馈赠亲朋。松江的下漾村亦盛产红菱,味道不输草鞋浜红菱,产量少,故名气比不上草鞋浜红菱。松江红菱生熟皆宜。新采的嫩菱宜生吃,干脆鲜嫩;半生半熟的菱肉则用来炒杂锦菜,口感如山药;风菱熟吃,香甜细糯,若用盐水煮或是与黄鳝同烧,味道亦极佳。煮菱最好用紫铜锅或瓦罐,不能用铁锅。铜锅烧菱角易酥,且菱角色艳。将煮好的红菱剥去外壳,去掉淡红色的衣,菱肉上有一个美丽的紫背,据说独松江红菱才有。

节日传递的往往是对国家与民族的认同与热爱、对生命与生活真谛的探索与思考,以及对人类自身生活节奏张弛有度的调节与平衡。人类文明越发展,节日的功能就越凸显,意义也就越大。从童年开始,我就一直盼望过节。春节更是我翘首以待的节日,因为在那个物质匮乏的年代,只有到了春节,我们才有丰盛的食物与崭新的衣裳。因此,当春节越来越临近的时候,我的心情就一天比一天激动。在我的记忆中,我家与邻居家在除夕之前就会开始炒花生、核桃、瓜子,我在屋子外面堆雪人、打雪仗的时候,就会传来铁铲与铁锅摩擦敲击的声音与花生的香味,这犹如春节的序曲,让我心里充满憧憬。近年来,随着中国经济与社会的不断发展与文化建设的不断推进,中国人的节日越来越多,并且越来越多元化,其中既有中国的传统节日,又有西方的

水乡网船

曹伟明

菱有红青两种,红菱角头大,青菱角头小,而嘉兴南湖的小青菱则以无角出名。和小青菱同样鲜嫩的是杭州西湖的刺菱。望生名生,刺菱有刺,细如指甲。论味,是西湖刺菱略胜一筹,想来是剥壳辛苦,所以格外珍惜这指甲大一点的菱肉。用极嫩的青菱肉炒小白菜,或是和京冬菜同炒,是嘉兴南湖的家常菜。嫩菱还有一种吃法,是把剥出来的菱肉煮熟,用酱油和麻油拌食。菱肉烧豆腐也是极好的,略加鲜酱油和糖,有肉味。松江府亦产菱,其味不输南湖青菱。松江附近有一个叫草鞋浜的村子,村民家家种红菱。菱一上市,松江火车站附近的马路桥旁就摆满了成篓成筐的红菱,红艳艳的一片。松江人乘火车去上海,都会带几篓红菱馈赠亲朋。松江的下漾村亦盛产红菱,味道不输草鞋浜红菱,产量少,故名气比不上草鞋浜红菱。松江红菱生熟皆宜。新采的嫩菱宜生吃,干脆鲜嫩;半生半熟的菱肉则用来炒杂锦菜,口感如山药;风菱熟吃,香甜细糯,若用盐水煮或是与黄鳝同烧,味道亦极佳。煮菱最好用紫铜锅或瓦罐,不能用铁锅。铜锅烧菱角易酥,且菱角色艳。将煮好的红菱剥去外壳,去掉淡红色的衣,菱肉上有一个美丽的紫背,据说独松江红菱才有。

过节仪式感

赵建中

传统节日,还有国内国际各种组织设立的节日。不仅如此,从乡村到城市,各类文化节庆活动也越来越多。就以上海来说,就有旅游节、艺术节、电影节等各类文化节庆活动,从而极大地丰富了市民的文化生活。但应该看到的是,虽然各种节日越来越多,市民的物质生活也在不断提高,但人们的节日意识却越来越淡薄。不仅如此,有些人对节日的认知也存在误区,比如经常将节日与发红包、送礼物、吃大餐联系在一起,而忽略了节日在精神与文化层面的意义,如不能与这些因素结合,就不予关注。这是很遗憾的。我觉得,生活是需要仪式感的,而在特定的日子做一些特定的事情,能给平常的日子赋予特别的意义。比如,在改革开放早期电话刚普及的时候,全国流行

电话拜年,每当我给父母打电话致以新年问候时,他们总是充满欣喜,而他们对我的叮咛与嘱咐,也让我备觉温馨。而当智能手机流行以后,除了文字,还可以用图片、视频传达心意,这就更加便捷与完美了。每当到了端午、中秋、元旦、春节这些重要节日,我总是通过微信向家人与朋友致意,有时我还视对象的不同,发去介绍节日的历史渊源、文化内涵以及相关的文学、音乐、美术作品的帖子。虽然这仅仅是举手之劳,但却能给人带来慰藉。此外,还有一件事情值得一提。有一年中秋节即将来临之际,我因学校老师的倡议,给读高中的儿子写过一封信。我在信中写道:儿子,你已16周岁,并于近日拿到了身份证,这就意味着你已经长大成人。你们90后



国庆带女儿们回老家看望木后休养的外婆。 今天我们怎样过节 责编:郭影 沈琦华