

当年淮海路的过年,有规矩,有世俗,还有塑料花。

我说的淮海路过年,是淮海路一带过年的大致模式。淮海路不是孤立的一条路,淮海路的过年模式,是淮海路一带的过年模式,但是不同的路,终究会有各自不同的细微差别。

住在淮海路,也同样去巨鹿路菜场排队,凭票买年菜,就像老大昌哈尔滨的奶油蛋糕,也不光是住淮海路的人才买。只不过以蛋糕店为邻,比起住在煤球店隔壁,还是值得炫耀的。

淮海路一带多是浙江的移民后代,宁波人算得

上是大户。宁波人规矩重,是出了名的。一幢房子里三家宁波人,不同的规矩细节经由交流,便是规矩的叠加。

规矩最重是拜年。拜年要早,是我们家里的潜风俗。不要以为为年还未到就飘飘然说一声拜个早年,而是在年初一早就给母亲拜年的。

母亲会比所有人都早起,然后梳洗,一身整齐,戴上助听器便坐在自己的房间里。在我们拜年前,母亲是出不出这个房间的。母亲倒也不来催促起床,但是切莫以为母亲不来“耄字拷”,年初一就可以睡懒觉的。每逢年初一,我八点就起床了,还不能径直去母亲房间去拜年,没洗脸哪,一张“夜壶脸”是不配拜年的。梳洗



旧历新年,最有年的味道。近日,爱去菜市场摊前驻足。

临近除夕,这座城市的主妇们仿佛领取了神启,三五成群集于肉案前,大肆采购猪前胛,装腊肠。摊主遵嘱,撕一角小纸条,飞速划拉几笔甜咸抑或麻辣字样,啪一声贴在肉上,装袋。一份一份,按照前后顺序有条不紊地排列着。

半只黑毛猪拖上案板,庖丁解牛般剔除肋排、筒骨、扇骨等,剩下软塌塌一摊肉,冒着热气的,火速被分割成一块块,一会儿便被主顾们认领完毕。

无比热爱这喧闹的氛围,连同肉案师傅身上那条黑皮围裙晶晶亮的油光,也是可亲可珍的。

平素,作为一名不甚热爱生活的人,连行路均是着急忙慌的。一挨春节前夕,一颗焦躁的心不知被何方大神遍洒圣水,已然宁静一片,以局外人的闲情徜徉菜市,咸咸淡淡补足人间烟火。

有位邻居,唯一宝贝女儿定居南国,早年,老两口一并跟去看护外孙。年年春节,邻居总要回来一趟。何故?不过是为了装了几斤香肠带过去,说是厂肠不合胃口。他千里迢迢回故乡过春节,就为了故乡一味。

为了年三十餐桌上有一钵腌笃鲜,每年我必须腌一刀咸肉。

往年,怕麻烦,一律让卖肉的老老板娘协助抹点食盐,拎回,密封于不锈钢盆里,放北卧空调外机上静置一周,晾晒。今年,决定改良一番。花椒与盐一起焙香后,一点点抹在肉上。另腌了几根肋排,它们正被吊在竹竿上接受阳光夜霜的洗礼。

早晚去露台观天象,情不自禁将鼻子凑近闻闻,是复调的香气——花椒的麻香裹挟着肉的咸香,丰腴,醇厚,确乎治愈人。寒风里再消几日,便可享用了。

咸排,不仅与冬笋是一对好搭档,亦可与白萝卜同煨。世间总是白萝卜常有,而冬笋不常有。

咸排剁成小块,温水清洗后,入油锅煸香,移入砂罐,滚水没过,顶沸,霎时汤白如乳,白萝卜切滚刀大块,丢进去,改小火咕嘟数小时,关火揭盖,萝卜吸饱排骨的肉香气,入嘴沁香馥郁,稍微微一抿,即刻化作一摊汁水。末了,再啃排骨——得益于盐与阳光的成全,而涅槃了的咸香,直钻肺腑肝脏。

是的,确乎要啃,必须以山顶洞人最原始的吃法,方显身心舒畅。直接用手捏一块,横在嘴边啃食。咸排骨的滋味,较之鲜排骨,不知要高几个档次。二者之间,注定隔着一条寒冬的河流。

倘吃得豪横点,不与任何菜式配搭,直接隔水清蒸,美味更上一层。年岁渐长,愈发热爱手工。腊月里,我又新增了一项技能,也可能是招惹了晒神——每见品相好的白萝卜,执意买回。背靠暖气片,先后切出十余斤萝卜,将之晾成细如毛线的萝卜丝儿。最享受

的,则是切丝的过程,内心开阔又安宁,直至切得胳膊抬不起,方才罢休。

一日,牛肉打折,忍不住买回些许,以盐腌法炮制,食盐花椒双双加持,放冰箱静静发酵三日,挂出晾晒。一块块肥厚玫瑰的牛肉,在冷风中悠悠荡荡五六日,龟缩至黝黑的一丢丢。纵以温水浸泡过,下刀却也生涩,手腕都切痛。热锅冷油,以小米辣炆锅,与青蒜爆炒,入嘴,香绝孤城。

一个寒风瑟瑟的早晨,早市鱼摊前,忽现几十条一米长的青鱼,集体游弋于阔口深桶中,迅速围拢一群食客叽叽喳喳不停。抄起网兜捞起一条,十余斤重——这用来腌制鱼干,该多美气啊。晒干后斩成一块块,放在陶制的坛子里,底层搁半盏花雕,整个坛口以荷叶密封,静置数月。揭开坛子,鱼肉深红,酒香扑鼻。

一碗酒糟咸鱼,也算春节餐桌上的独一味。

最近,又打算腌一件物什。它太漂亮了,每次超市遇见,都会多看几眼,确乎是萧瑟寒冬里一团团玫红色火焰,比霜后银杏叶还要绚烂多姿。后者,我一出门总要捡拾几枚,旧我迅速复活——倘回到可以写信的年月,想必随信附赠几枚吧。

惜乎,日子是往前过着的,旧时代不再。但我何以不能腌点几斤萝卜呢?不食多,七八根足矣,切成食指长短粗细,用缝衣针一条条串起,挂在外露台一点点阴干,每每黄昏回家,抬头必见那一串串红红的火焰,想必暖意融融。将八角、花椒、香叶炒熟,碾成粉末,与萝卜干同腌,放在糖水玻璃瓶中压紧,密封月余。热锅冷油,几瓣大蒜煸香,一撮萝卜干,下锅炆炒,撒点凉水,酸脆纵横,香气弥漫。

早餐一碗小米粥,佐以萝卜干,咀嚼有声,大抵金不换。

空气中的年味儿,一日日浓烈,而人的胃口却越发寒素,荤腥食得多了,格外想念一碗白粥。而一碟萝卜咸菜,最得人生滋味。

又到了一年春节时,我踏上了归家的路。这条路我走了无数次,但每一次都充满期待和感激。

在我的家乡湖北上津,过年有着独特的风俗和韵味。上津,这个坐落在山水之间的古镇,有着丰厚的历史文化底蕴。号称“天子渡口,古寨上津”。它位于美丽的金钱河中游,是一个千年古镇。上津的除夕,总是热闹非凡。从腊月二十,家家户户都会早早地开始忙碌起来,准备迎接新年的到来。到了腊月三十,有的人家会贴上对联和窗花,有的人家会挂上灯笼和彩旗,还有的人家会放鞭炮和烟花,热闹的气氛弥漫在每个角落。在除夕的晚餐

上,有着特别的传统,每家的主妇都会精心准备这顿重要的晚餐,她们的手艺在这一天得到了最大的发挥。这顿饭一定要要有鱼、肉、饺子和汤圆等食物。鱼代表着年年有余,肉代表着富裕,饺子则代表着财富,而汤圆则代表着团圆。这顿饭不仅仅是一顿丰盛的晚餐,更是一种美好的寓意和祝福。在除夕的夜晚,还有一项重要的活动,那就是守岁。全家人围坐在一起,一边享受美食,一边欣赏春晚等文艺节目。在这个时刻,人们回忆过去的一年,分享彼此的故

过年的塑料花

马尚龙

买塑料花是真的,买回家后我母亲觉得太贵不实惠,两人为此不开心也是真的。

那应该是20世纪70年代前几年。我是这么写的:小年夜那天,妻子在家里做蛋饺,关照小马去“哈尔滨”买两斤什锦糖。小马兴冲冲领命而去。买好回家路上,经过“二百”,看到店里有新产品塑料花,郁金香、牡丹……很是逼真。四角五分一枝,一束八枝,三块六角。小马心动了,买了下来。偏偏妻子不喜欢,反反复复问:做啥要买格种花啦!一点也不实惠。我还要寻个地方摆。

后来结局很不错,还有喜感。苍白的日子里多了鲜艳,过年有亲戚来,都赞不绝口;拍照时,每张照片里都有塑料花,虽然照片里的花都是黑白的。那时候的淮海路,过年时照相馆很流行拍全家福。人民、东方(原来的百乐)、青岛三家照相馆几乎还要排队。为什么会流行拍全家福?20世纪70年代初,知青上山下乡几年后,陆续回上海探亲,做父母的留不住天各一方的儿女,就和儿女留个合影吧。我家也是。

买塑料花是真的,买回家后我母亲觉得太贵不实惠,两人为此不开心也是真的。那应该是20世纪70年代前几年。我是这么写的:小年夜那天,妻子在家里做蛋饺,关照小马去“哈尔滨”买两斤什锦糖。小马兴冲冲领命而去。买好回家路上,经过“二百”,看到店里有新产品塑料花,郁金香、牡丹……很是逼真。四角五分一枝,一束八枝,三块六角。小马心动了,买了下来。偏偏妻子不喜欢,反反复复问:做啥要买格种花啦!一点也不实惠。我还要寻个地方摆。后来结局很不错,还有喜感。苍白的日子里多了鲜艳,过年有亲戚来,都赞不绝口;拍照时,每张照片里都有塑料花,虽然照片里的花都是黑白的。那时候的淮海路,过年时照相馆很流行拍全家福。人民、东方(原来的百乐)、青岛三家照相馆几乎还要排队。为什么会流行拍全家福?20世纪70年代初,知青上山下乡几年后,陆续回上海探亲,做父母的留不住天各一方的儿女,就和儿女留个合影吧。我家也是。

一个寒风瑟瑟的早晨,早市鱼摊前,忽现几十条一米长的青鱼,集体游弋于阔口深桶中,迅速围拢一群食客叽叽喳喳不停。抄起网兜捞起一条,十余斤重——这用来腌制鱼干,该多美气啊。晒干后斩成一块块,放在陶制的坛子里,底层搁半盏花雕,整个坛口以荷叶密封,静置数月。揭开坛子,鱼肉深红,酒香扑鼻。一碗酒糟咸鱼,也算春节餐桌上的独一味。

最近,又打算腌一件物什。它太漂亮了,每次超市遇见,都会多看几眼,确乎是萧瑟寒冬里一团团玫红色火焰,比霜后银杏叶还要绚烂多姿。后者,我一出门总要捡拾几枚,旧我迅速复活——倘回到可以写信的年月,想必随信附赠几枚吧。

惜乎,日子是往前过着的,旧时代不再。但我何以不能腌点几斤萝卜呢?不食多,七八根足矣,切成食指长短粗细,用缝衣针一条条串起,挂在外露台一点点阴干,每每黄昏回家,抬头必见那一串串红红的火焰,想必暖意融融。将八角、花椒、香叶炒熟,碾成粉末,与萝卜干同腌,放在糖水玻璃瓶中压紧,密封月余。热锅冷油,几瓣大蒜煸香,一撮萝卜干,下锅炆炒,撒点凉水,酸脆纵横,香气弥漫。

早餐一碗小米粥,佐以萝卜干,咀嚼有声,大抵金不换。

空气中的年味儿,一日日浓烈,而人的胃口却越发寒素,荤腥食得多了,格外想念一碗白粥。而一碟萝卜咸菜,最得人生滋味。

又到了一年春节时,我踏上了归家的路。这条路我走了无数次,但每一次都充满期待和感激。

在我的家乡湖北上津,过年有着独特的风俗和韵味。上津,这个坐落在山水之间的古镇,有着丰厚的历史文化底蕴。号称“天子渡口,古寨上津”。它位于美丽的金钱河中游,是一个千年古镇。上津的除夕,总是热闹非凡。从腊月二十,家家户户都会早早地开始忙碌起来,准备迎接新年的到来。到了腊月三十,有的人家会贴上对联和窗花,有的人家会挂上灯笼和彩旗,还有的人家会放鞭炮和烟花,热闹的气氛弥漫在每个角落。在除夕的晚餐

上,有着特别的传统,每家的主妇都会精心准备这顿重要的晚餐,她们的手艺在这一天得到了最大的发挥。这顿饭一定要要有鱼、肉、饺子和汤圆等食物。鱼代表着年年有余,肉代表着富裕,饺子则代表着财富,而汤圆则代表着团圆。这顿饭不仅仅是一顿丰盛的晚餐,更是一种美好的寓意和祝福。在除夕的夜晚,还有一项重要的活动,那就是守岁。全家人围坐在一起,一边享受美食,一边欣赏春晚等文艺节目。在这个时刻,人们回忆过去的一年,分享彼此的故

买塑料花是真的,买回家后我母亲觉得太贵不实惠,两人为此不开心也是真的。

那应该是20世纪70年代前几年。我是这么写的:小年夜那天,妻子在家里做蛋饺,关照小马去“哈尔滨”买两斤什锦糖。小马兴冲冲领命而去。买好回家路上,经过“二百”,看到店里有新产品塑料花,郁金香、牡丹……很是逼真。四角五分一枝,一束八枝,三块六角。小马心动了,买了下来。偏偏妻子不喜欢,反反复复问:做啥要买格种花啦!一点也不实惠。我还要寻个地方摆。

后来结局很不错,还有喜感。苍白的日子里多了鲜艳,过年有亲戚来,都赞不绝口;拍照时,每张照片里都有塑料花,虽然照片里的花都是黑白的。那时候的淮海路,过年时照相馆很流行拍全家福。人民、东方(原来的百乐)、青岛三家照相馆几乎还要排队。为什么会流行拍全家福?20世纪70年代初,知青上山下乡几年后,陆续回上海探亲,做父母的留不住天各一方的儿女,就和儿女留个合影吧。我家也是。

一个寒风瑟瑟的早晨,早市鱼摊前,忽现几十条一米长的青鱼,集体游弋于阔口深桶中,迅速围拢一群食客叽叽喳喳不停。抄起网兜捞起一条,十余斤重——这用来腌制鱼干,该多美气啊。晒干后斩成一块块,放在陶制的坛子里,底层搁半盏花雕,整个坛口以荷叶密封,静置数月。揭开坛子,鱼肉深红,酒香扑鼻。一碗酒糟咸鱼,也算春节餐桌上的独一味。

最近,又打算腌一件物什。它太漂亮了,每次超市遇见,都会多看几眼,确乎是萧瑟寒冬里一团团玫红色火焰,比霜后银杏叶还要绚烂多姿。后者,我一出门总要捡拾几枚,旧我迅速复活——倘回到可以写信的年月,想必随信附赠几枚吧。

惜乎,日子是往前过着的,旧时代不再。但我何以不能腌点几斤萝卜呢?不食多,七八根足矣,切成食指长短粗细,用缝衣针一条条串起,挂在外露台一点点阴干,每每黄昏回家,抬头必见那一串串红红的火焰,想必暖意融融。将八角、花椒、香叶炒熟,碾成粉末,与萝卜干同腌,放在糖水玻璃瓶中压紧,密封月余。热锅冷油,几瓣大蒜煸香,一撮萝卜干,下锅炆炒,撒点凉水,酸脆纵横,香气弥漫。

早餐一碗小米粥,佐以萝卜干,咀嚼有声,大抵金不换。

空气中的年味儿,一日日浓烈,而人的胃口却越发寒素,荤腥食得多了,格外想念一碗白粥。而一碟萝卜咸菜,最得人生滋味。

又到了一年春节时,我踏上了归家的路。这条路我走了无数次,但每一次都充满期待和感激。

在我的家乡湖北上津,过年有着独特的风俗和韵味。上津,这个坐落在山水之间的古镇,有着丰厚的历史文化底蕴。号称“天子渡口,古寨上津”。它位于美丽的金钱河中游,是一个千年古镇。上津的除夕,总是热闹非凡。从腊月二十,家家户户都会早早地开始忙碌起来,准备迎接新年的到来。到了腊月三十,有的人家会贴上对联和窗花,有的人家会挂上灯笼和彩旗,还有的人家会放鞭炮和烟花,热闹的气氛弥漫在每个角落。在除夕的晚餐

上,有着特别的传统,每家的主妇都会精心准备这顿重要的晚餐,她们的手艺在这一天得到了最大的发挥。这顿饭一定要要有鱼、肉、饺子和汤圆等食物。鱼代表着年年有余,肉代表着富裕,饺子则代表着财富,而汤圆则代表着团圆。这顿饭不仅仅是一顿丰盛的晚餐,更是一种美好的寓意和祝福。在除夕的夜晚,还有一项重要的活动,那就是守岁。全家人围坐在一起,一边享受美食,一边欣赏春晚等文艺节目。在这个时刻,人们回忆过去的一年,分享彼此的故

事和经历,同时也期待新年的到来,期盼新的一年能够更加美好和幸福。在享用年夜饭之前,上津还有一个重要的习俗——祭祖。家家户户都会在饭前献上饭菜,以示对祖先的尊敬和怀念。这是一种感恩的表达,也是对家族传统的尊重。一顿丰盛的年夜饭,不仅仅是一顿饭,更是上津人对家的眷恋,对新年的期盼。难忘的是上世纪七十年代初的上津过年。那时候,每家的对联都是自己或者是请有文化的人撰写。当时古城有个秀才,会组织大家从街

淮海路人家多文雅之物,少俗常之器。像过年磨糯米石磨,总是蛰伏在石库门灶披间的角落头,待到春节来临,才是扬眉吐气之日。石磨的主人,就像是石库门弄堂的性格,热情开朗。农历十二月后,在满足了石库门前后弄堂邻舍隔壁后,七转八弯,磨盘也就到了淮海路不认识的人家,最后也是淮海路人家按照地址,把磨还到了成都路不认识的人家。

我曾经抱了石磨去还给成都路一家面熟陌生人家。几十斤的石磨,抱了几步,就要上街沿上搁一搁歇一歇的。到了石磨主人家,叫一声王家姆妈,空口白话地谢了谢。王家姆妈大喉咙一笑,不搭界——上海人喜欢用此语来替代“不客气”。

后来听说,石磨主人王家姆妈的女儿,嫁给了淮海路人家,石磨磨出了佳话。媒人恰是石库门的邻居,石库门里媒人多。别瞎猜,我不是那个还磨的新郎,彼时我还小了,只有十七八岁。

一年一年地过年,记忆在,规矩淡了;记忆在,时量变了;记忆在,石磨用不着了。幸好记忆在。年是用来的,更是用来记忆的。没有了记忆,过年就像是传统照相机里没有拍过的空白胶卷。



吴昌硕一方图章“雄甲辰”,在他的一些作品上还能见到。吴昌硕生于甲辰年,六十岁时刻此印,以示纪念。

中国古代书画上都以天干地支纪年,所以每每见到和今年一样的年份,都要说这是六十年、一百二十年或者一百八十年甚至更早的作品。今年是吴昌硕诞辰一百八十年,这次我选择去关西的大阪,错过了东京国立博物馆的吴昌硕展。

甲辰年还有几天就来到了,上一个甲辰是一九六四年,下一个甲辰是二〇八四年。苏轼说“人生能

最近收到郑辛遥的新书《漫有意思——智慧快餐漫画逗本》,长仅10厘米,960页的厚度只有4厘米,其小巧玲珑的模样实在惹人喜爱。在当下视觉审美追求大尺幅的趋势中,这个小尺寸的漫画逗本似乎带有某种挑战性,它就像一本可以放在口袋里的袖珍小词典,一本教人如何对待人生,如何对待生活的图文小词典。

1992年,郑辛遥创作的《智慧快餐》开始在《新民晚报》夜光杯上发表,这一年也正是电视剧《繁花》剧情开启的年头,人们对美好生活的向往,市场经济带动的社会快节奏,尤其是新旧观念的交替和更迭,为漫画创作提供了十分丰富和无比生动的源泉。辛遥是搭准了时代发展的脉搏,把自己的创作定位在哲理漫画上,不失为一个有远见的决定。他起先只是挖了口小井,后来越挖越深,井底也越挖越大,30余年来累计发表《智慧快餐》漫画作品1600余幅,竟成为一桌“智慧大餐”。

辛遥生性聪颖,悟性极高,坊间闲聊,饭局调侃,都是他捕捉生活中热点、亮点、笑点的地方。他将灵光一现的瞬间记录在小本子上,反复酝酿,思考,推敲,直至心中有数才将完成的漫画作品端上桌来。

“做减法”是他漫画创作的特点,画稿时能简则简,五笔可以解决的决不用六笔;在文字上也是点到为止,让读者去“做加法”,去充实,去想象。我看到其中一幅“排队的欣慰不是前面的人越来越来少,而是后面的人越来越多”的漫画,不禁想到贺友直的一幅插图,画的也是一长条排队买菜的人群,贺友直将自己画在队伍中间,他扭过头去看排在后面的人,以表达他“比上不足,比下有余,知足长乐”的平和心态。郑辛遥的漫画则刻画出了排在长队中间的人得意洋洋的神态,因为他更愿意向后看。两位画家不约而同地画了同一个场景,却各有情趣,耐人寻味。

我与辛遥相识四十有余,上世纪80年代初,上海美协漫画组活动时,经常见到小个子的辛遥笑嘻嘻地来到黄陂北路的美协办公室,蔡振华、王益生等老漫画家都亲切地叫他“小阿弟”。1985年,辛遥毅然辞去电报局工作,闭门专心创作漫画,不料张乐平、特伟、阿达等老漫画家又为他打开了一扇窗,将他调进新民晚报社担任漫画责任编辑,辛遥从此成为职业与兴趣爱好完全重合的最幸福的人。从那以后,他的漫画作品在日本、比利时、意大利等国举办的国际漫画大赛中屡屡获奖。我记得当时听他讲去比利时领奖乘火车的经历,一句外语不懂的他凭着漫画去吃、购物、转车与外国人打交道的趣事,引起哄堂大笑。1988年,他受邀担任保加利亚第9届国际幽默讽刺漫画大赛国际评委,成为我国漫画家担任国际漫画大赛评委的第一人,其时辛遥年仅30岁。从一位业余漫画作者成长为中国美协漫画艺委会副主任、上海市美协主席,辛遥走上了一条给人以欢笑,自己亦快乐的艺术道路。

从《漫有意思——智慧快餐漫画逗本》中能够闻到熟悉的市井烟火气,遇见邻里的臭皮匠,因为它从生活中来的,带着草根性,所以给大家的感受就特别深刻,品起来也就特别有味道。

得几清明”,其实也能说“人生能得几甲辰”。我曾经取过一个斋号叫秧庵,郑重老先生给我题了字,陈若愚老师给我刻了印。那“秧”就是十年的意思,意为人生有几个十年,以“秧”为时间单位,时不我待也。

吴昌硕一百八十岁了。吴湖帆曾说过“待五百年后人论定”。事实上,一百八十年后的我们对吴昌硕也已有了公允的评价。对古代先贤的敬畏之心,更须葆有。

北头到街尾,挨家挨户评议对联的文字和书法水平,户户不漏,最后评出最好和最差的。被评为最好的那户,第二年的对联由老先生亲自撰稿,书写免费赠与,被评为最差的那户则由老先生出题由他们回答,比如“正月”中的“正”为什么读“征”月之类,常常把人考得面红耳赤答不上来,但这何尝不也是一种乐趣呢。

过年回家,不仅是身体的回归,更是心灵的回归。

十日谈 庚子年除夕,我带着全家人从上海自驾车两千里,赶回老家。 过年回家 责编:吴南瑶

品《漫有意思》蛮有味道

朱国荣