

前几天，在微博上转了个柴可夫斯基钢琴三重奏的视频。有人留言问我：“这是一流作品吗？”

我一愣。我听音乐，从没想过它是不是一流作品。我不会因为它是一流作品而去听它。也不会因为它不是一流而不听。

什么算是一流作品？谁来定？不同时代对于音乐的评价口味也相差甚远，比如巴赫在十八、十九世纪，还算不上个三流作曲家。但这完全不妨碍巴赫的伟大。我喜欢的曲子往往不是所谓一流作品，它打动了你，这就足够了。所谓一流作品，听不下去的也很多。听音乐，是面对自己的内心，没必要“装”。最好的音乐，在我看来，就是你在做别的事情时，周围完全没有音乐的情境下，突然能想起的某段旋律，马上打开手机翻出这段曲子，一放起来，人马上进入了一团金灿灿的美妙虚幻之中。这感觉太好了。

第一次听到这首曲子，是在姜文的《阳光灿烂的日子》里。片子里贯穿始终的主旋律，其实就是这首。当时片子还没公映，我们上戏



边看边聊

最好的音乐

尹大为

的一位老师和姜文是哥们，偷偷拿来一盘家用录像带。那时放假暑假了，我们都还没回家，大热天找了间红楼的空教室，用教学用的大电视偷偷放。我们围坐在灯塔一般的电视柜周围。周围静极了，蝉鸣、汗臭、模糊的影像交织在一起。看完，大家都哑了。太牛了！不知道该怎么说。

后来，姜文得奖了，来上戏做讲座，说到这段他喜欢的音乐。他说，他拍的时候，只想起有这么一段旋律，但不知道是出自哪里。问了好多外国的朋友，都说不知道。最后，偶然碰到了一个谁，才知道原来是歌剧《乡村骑士》里的。于是，找人买版权什么的，反正是费尽周折。

这事过去很多年了，前段时间在上海国际电影节上看《阳光灿烂的日子》的修复版，本来期待重新来一次大学时代的“激动”，但可惜，那时的激动再也找不到了。看出一些毛病，其实很多电影是经不起反复看的。但相反的是，直到现在，一听到里面的这个旋律，还是会无限激动。眼前会浮现出一片金光，满眼的金光灿灿，一个小男孩

在四合院屋檐之间蹒跚地滑翔。浪漫、美好。也联想起自己那些金灿灿、浪漫而美好的少年时光。真想永远地漂浮在那片金光里。永远地定格。

我还非常喜欢比才歌剧《卡门》里的一首长笛间奏曲。间奏曲，就是歌剧里一幕和一幕之间，为了让演员有时间去后台换服装，作曲家就写些过渡的音乐来撑时间。有人可能看不起这些大歌剧里的小过场，以为无非是可有可无的点缀。但你把她抽出来听听看。实在是太美了！

怎么美？真是不好说。只是觉得人间的美好，都在里面了。用手机循环播放，一会儿就放完了，再来一遍，再来一遍，哪怕听一百遍都不会厌。

恍然想起，小时候，三爷就喜欢吹这首曲子。夏日，太阳落山了，洗完澡，躺在南窗下大大的老派欧式写字台上，凉风轻轻吹来，三爷叔在阳台上吹起悠扬的笛声，不远处国际饭店高高耸立，一切都是那么美好。他那时候真年轻啊！风华正茂，英俊潇洒，简直是“玉树临风”。只愿时间永远凝固在那一刻。

今天，偶然瞥见三叔的背影，背也竟然微驼了。

那些刻在记忆深处的精灵一般的旋律，有了你们，生命才有了光。

汉语言文字对于世俗生活的诗意表达，为很多外国语文所不及，举例说——咬春。

至少，我还不曾看到过其他语言文字有比它更绝妙更令人心动的书写；即便是汉语本身，想把“咬春”翻译成明白晓畅的大白话，大抵是失败的。

咬，在中外语文中，都不是一个富有美感的词，但在汉语言文字里，由于搭配恰当，就会营造出一种特别的意象。“咬春”，看上去是不是很美？

只是，美好的东西，好比糊在窗棂上的一层纸，令人有无限的想象空间，却往往经不起穷追猛打、刨根问底。“咬春”，便是这样一层窗纸，一捅就俗——《明官史·饮食好尚》曰：“立春之时，无贵贱皆嚼萝卜，名曰咬春。”

哎呀，原来咬春就是咬萝卜！当然，比吃萝卜“高大上”一点的是吃春饼。《燕京岁时记·打春》云：“是日，富家多食春饼，妇女等多买萝卜而食之，曰‘咬春’……”

在面粉烙制或蒸制而成的薄饼里，卷进豆芽、

菠菜、韭黄、粉线等炒成的合菜，就是春饼。

这是初级阶段的。旧时的王公贵胄新春请客，并非一味发帖请人

春卷 西坡

家赴宴，而是间以馈赠“春盘”：一只盘子里面装着薄饼和各色佳肴，操作方法一如吃北京烤鸭，但其品质之高，非平头百姓所能想象，南宋周密《武林旧事》：“后苑办造春盘供进，及分赐贵邸宰臣巨珰，翠缕红丝，金鸡玉燕，备极精巧，每盘值万钱。”

我注意到，那个时候的春饼似乎还没有进入油炸程序。元代《居家必用事类全集》和清朝《调鼎集》中都记载过油掉“卷煎饼”，应当说已经相当接近现在的春卷了。可惜，它们都没有明确“春饼”概念，更没有涉及“春卷”。

春卷大概率是在春饼的基础上发展起来的，虽然它跟春饼有很多不同，比如前者封闭，后者开口。如今，人们说起春节时的点心，会马上想起汤圆。其实，汤圆圆的是元宵节的景，春卷才是新年伊始的当家点心，无他，谁叫它名字里含个“春”字呢！

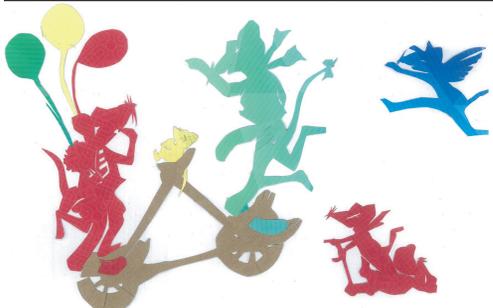
春卷倒是时有品尝，但我未见人家做春卷皮子久矣。从前临近春节，饮食店门口一定会摆出做春卷皮子的锅台。师傅一手攥着一坨黏乎乎的面团（注意：不是普通面粉团，而是黏性、韧劲较强的面筋），在烧烫的平底锅上作360度地抹一下，便“画”出一个餐盘大小、本白的圆圈。抹的轻重，关系皮子厚薄，太厚，春卷如皮厚馅少的饺子，难吃；太薄，则皮子

易破，馅料外泄。掌握分寸，全靠师傅手中软硬劲使得恰到好处。见到薄饼边缘被烘烤得渐呈翘起状，师傅的另一手以迅雷不及掩耳之势，将其拈揭起来。累积三四十张为一叠，是售卖的基本单位。

有经验的师傅烘焙皮子时，手上不断地拿捏摇晃面团，打快板似的。这并非无谓的作秀，无非为了增加其黏度。师傅还十分关注皮子受热后的变化，一旦发现上面结了微小的“赘疣”，及时轻舒猿臂，把面团甩出，让其尖端部位黏住“赘疣”，一拉，吸收合并，皮子恢复平整挺刮。整套动作，行云流水，仿佛公孙大娘舞剑，“观者如山色沮丧，天地为之久低昂。燿如羿射九日落，矫如群帝骖龙翔”，堪称完美。

有人别出心裁，一会儿取豆沙为馅，一会儿拿荠菜作芯，我是不以为然的。因为豆沙乃点缀之物，一腔豆沙，必然甜腻而无法踵武；荠菜又需别味参与调和，否则一定枯槁而难以继。我还是热衷于肉丝黄芽菜，盖其汁水丰润，鲜美纵横，略施薄皮，饱满清爽；热油侍服，滚烫香嫩。“咬春”之咬之春，尽在“翡翠白菜”之中呢。

上海人把油煎春卷叫作“余春卷”，非常准确：余，表示油量足，方能使得春卷在油锅里展示漂浮状态，最大限度地避免焦黑或失色。“余”得焦黑，固然令人沮丧，“余”不到位，一副惨白相，亦教人不快。焦黑为煤灰，惨白乃死猪。须知春卷被上海人称作“金条”啊！是可忍，孰不可忍？有道是：“春到人间一卷之。”小小春卷，被赋予了多大的气派！那就让我们一起把“春”，“卷”起来吧！



多彩庚子年 (剪纸) 李建国

这大概是到单位最近的一条道，从家出发，步行去办公室，大概二十来分钟的时间。其实，多年前，是没有这条道的。这儿有些小山丘以及一汪一汪的潭水。潭水碧绿、清澈。斗转星移，这有山有水、植被丰富的地方终于成了一座公园。于是，这里有了公园清洁工，他们各自包揽一个路段的清洁卫生。负责我每天上班走过的那条道的是个个头中等的男人，几乎每天早上我都能看见他。如果是晴天，他一定光着膀子，皮肤黑黝黝的，那是一种很健康的感受。他扫地时，总是倒退着扫，左一下、右一下，他打扫的姿态不急不缓，从容自如，颇有韵律感、节奏感。

他负责的路段旁，有个沙坑，沙坑里立着双杠和单杠。看得出，这个做清洁工的男人是极爱锻炼的，经常见他扫完负责的路段后，小跑到沙坑那儿，先做热身运动，然后伸展双臂，纵身一跃，就挂上了单杠。他玩单杠的动作轻盈、灵动，向前、向后大回环，各种换握、腾身回环，各种转体、扭臂握，有十足的体操运动员范儿。我偶尔也会停下来看上一看，到精彩处，不忘为他鼓一鼓掌。这时，他会一个鹞子翻身，跳下单杠，对我示以友好的一笑，说上一两句感谢的话。他玩单杠，各种支撑、挂臂、悬垂、摆动……竟玩出了很多我在电视里才看得到的花样。

后来，我同他有了一次短暂的交谈，得知他原本是体操运动员，因为一些原因，离开了自己喜欢的岗位。最后他说：“一晃好多年过去了！该淡忘的得淡忘，该放下的要放下。生而为人，大多是平凡的，从体操运动员到清道夫，其实是从一种平凡到另一种平凡，没什么不同。我现在这样，也挺好的，不是吗？”

从他的神情言谈，我看得出来，他骨子里热爱生活，向往美好，更学会了平静处世，在汗水的磨砺中，在时光的过滤中，他慢慢适应了这份看似枯燥平淡的工作，并且从中品出了生存的责任、生活的乐趣和生命的真谛。

在我们凡俗的生活中，像他这样，从光芒四射到最终归于平静平淡的人，可以肯定地说，并不少见。

健康

早在上世纪五十年代初，我就认识蒋文杰了。我当时在市委宣传部新闻出版处工作，他在《新民晚报》(当时叫《新民报晚刊》)当总编辑，工作上常有联系。我觉得他是个耿直的知识分子，讲原则、讲道理，但脾气有点倔。当时，晚报的社长是赵超构，他和赵老关系十分融洽。在赵老和他的带领下，晚报一大群骨干团结一心，把报纸办得有声有色。

1956年，他调到市委宣传部工作，成为我的直接领导。他对我们十分关心、信任，没有一点架子。那时，他与同住一个弄堂里，与当时晚报副主编姚苏凤住在一起，大家十分关心他的婚姻。后来，夏其言牵了红线，介绍当时担任解放日报秘书的虞雅兰与他“谈朋友”，后来结为夫妻。大家认为这是十分般配的一对。因为老蒋性格有些急，而虞雅兰性格温和稳重，一定会把老蒋“调理”得十分妥帖。结果真是这样。

张之洞是晚清四大名臣之一(其他三位是曾国藩、李鸿章、左宗棠)。他生于道光十七年(1837年)，自幼聪颖，从小得到极好的家庭教育。其父张铨，嘉庆举人，后在安龙任府台，他重视教育，鼓励人才。张铨在晚间常带差役行走于大街小巷，凡见有人在窗下读书，便命差役为读书人的灯盏加油，并让差役说：“府台祝相公读书用功，获取功名。”前后十三年，成为当地佳话。后来此县出了20多名举人与2名进士。张之洞也从小得其父教诲，发奋学习，13岁前读完四书五经，14岁中了头名秀才，16岁又获第一名举人。后因其父过世，其族兄为同考官，张之洞为之回避，至26岁才中了进士，同治二年探花，庶吉士，授翰林院编修。

入了仕道的张之洞，脚踏实地，行事规范。光绪二年，俄国侵占新疆伊犁，清王朝与俄国签下

书生蒋文杰

闵孝思

后来，老蒋又被调到市委办公厅当领导秘书。当时，他是上海市委的“三支笔”之一。“三支笔”都是才思敏捷、文采飞扬的才子。马达思逻辑性强，有条有理；吴云溥逻辑性强，文字活泼；蒋文杰作文富有哲理，有根有据。老蒋学识渊博，满腹经纶，他熟读古典书籍和当代文赋。他像兄长一样经常鼓励我多读书籍，还常常带我到上海旧书店去淘旧书。

老蒋曾参加过党的地下工作。后来，学校转型，开始对现职在岗干部进行轮训。我和老蒋都留在了学校，在办公室当秘书，起草工作报告和开学动员报告等。一次，我和老蒋为了一个造句，争论不休。幸亏当时还有一位十分聪明干练的女同志也参与起草，她灵活地从中劝说，几句话一讲，把老蒋说得回心转意，平息了一场面红耳

张之洞是晚清四大名臣之一(其他三位是曾国藩、李鸿章、左宗棠)。他生于道光十七年(1837年)，自幼聪颖，从小得到极好的家庭教育。其父张铨，嘉庆举人，后在安龙任府台，他重视教育，鼓励人才。张铨在晚间常带差役行走于大街小巷，凡见有人在窗下读书，便命差役为读书人的灯盏加油，并让差役说：“府台祝相公读书用功，获取功名。”前后十三年，成为当地佳话。后来此县出了20多名举人与2名进士。张之洞也从小得其父教诲，发奋学习，13岁前读完四书五经，14岁中了头名秀才，16岁又获第一名举人。后因其父过世，其族兄为同考官，张之洞为之回避，至26岁才中了进士，同治二年探花，庶吉士，授翰林院编修。

入了仕道的张之洞，脚踏实地，行事规范。光绪二年，俄国侵占新疆伊犁，清王朝与俄国签下



壶中书影

赤的争论，可见老蒋直率和耿直的性格。

老蒋长期从事新闻工作，所以离休以后，对一些社会现象和时弊十分敏感，他用笔来书写他的观感和思考。他用妻子的姓和女儿的名做笔名——虞丹。我十分怀念和敬佩这样一位书生气十足的共产党人。



夜光杯

虽说小时候的春节只能成为回忆，但我还是会想起儿时过的年，尤其是母亲做的肉圆，那是母亲手心里的味道。每次母亲都要做上百只肉圆，煎好后，放进两只大砂锅里，吃的时候拿出一些烧一下即可。

做肉圆，通常在小时候。那天，父亲和母亲从下午就开始斩肉糜了，那叮叮咚咚的声音犹如美妙的音乐。斩好肉糜，切上数个荸荠，再打几只鸡蛋，倒入黄酒，用两根油条及切成碎末的葱姜和肉糜搅拌均匀。吃罢晚饭，父亲把煤炉往屋子当中一放，架上铁锅，倒进大

手心里的肉圆

魏福春

半锅平时积攒下来的油，等油滚起，母亲把肉糜往手中一握一挤，用小勺弄圆放进锅里，做好肉圆已过了子夜。我一直在炉火

旁痴痴地看着，父亲早看出了我的心思，从砂锅里把刚做好的肉圆拿出一些，重新放进油锅里再煎煎透。

有一年，我一口气吃了十几只，一向严厉的父亲脸上满是笑意。那肉圆实在是太好吃了，耐嚼、有味……现在想来，那真的是父亲母亲对我刻骨铭心不带了点杂念的爱，是不会随着岁月的流逝渐渐淡远的！

成中国第一个钢铁联合企业。并设立湖北织布局、缫丝局、制麻局。这是中国工业萌芽的发展。

张之洞的日常生活动趣有味，其作息与人不同，每天下午二时睡觉，至晚十时开始工作，读书处理诸事皆在深夜。其弟说张之洞生性爱猫，家中养猫十余只，亲自喂食，不以为秽，并对左右曰：“猫本无知，不可责怪，若人如此，则不可恕。”

当时张之洞身居高位，年少气盛的梁启超求见，拜帖上自称“愚弟”。张之洞比梁启超大36岁，且是一品大员，他有点恼火，便差人交梁一上联：“披一品衣，抱九仙骨，狂生无礼称愚弟。”梁启超坦然回了一个下联：“行千里路，读万卷书，侠士有志傲王侯。”这让张之洞为之惊喜，当即迎迎，两人从此惺惺相惜。张之洞这才知梁启超才气超群，又出一上联

考梁启超，其联曰：“四水江第一，四时夏第二，老夫居江夏，孰是第一，孰是第二？”这上联将长江、汉江、黄河、淮河四水包含在内，四水中以长江排第一；又在春夏秋冬列入，夏正排第二，由此引出“江夏”，这个上联有点难。不料梁启超才思敏捷，巧妙对了下联：“三教儒在先，三才人在后，小子本儒人，何敢在先，何敢在后。”下联将儒道佛为三教，以天、地、人为三才，这个下联以“儒人”对“江夏”，让张之洞大为佩服。

张之洞是中国洋务运动的先行者。在戊戌政变中，张之洞与维新派联系甚密，其弟子杨锐参与维新变法活动，慈禧杀“六君子”，“百日维新”失败，张之洞挽救杨锐不得。72岁的张之洞在溥仪即位后一年病卒，谥“文襄”。

张之洞敢于直言，除致力洋务运动，一生追求“强国梦”。其书法、旧藏与目录学均有造诣，并留下《张文襄公全集》一百余卷。