

2021年新年到了，什么感觉？像阳光少年的明眸，清新闪亮，透出柠檬汁水般清爽的气息，与旧年才隔几天工夫，天地间一切仿佛都变了，日子有希望有盼头有无限可能了。为强化好兆头，我劝你，此时出门，换一双新鞋。

很多人记得童年过新年的小仪式，妈妈给孩子准备的新鞋子，年初一起床后出现在床前。家里孩子多的，也许轮不到每年都有新棉袄，可是一年下来人长高，脚变大，新鞋子必不可少。过去上海小囡冬天穿蚌壳棉鞋，呢料或灯芯绒面料的鞋面，鞋底用麻线纳得结实，为了御寒，鞋面与鞋底都絮了一层新棉花。有远见的妈妈为日日夜夜大的孩子留了一指宽空隙。穿新棉鞋有个要领，要穿薄袜子，一是脚容易滑进去，二是直接亲肤才能体验温柔，就像现在很多人光脚穿UGG一样，暖暖的舒服极了。

秋去冬来，在等待新年到来的漫长日子里，我十五六岁时学会了手工做棉鞋，感觉到自己长大了，

我的小儿子今年六十岁，他也退休了。回想当年我和在体育学校读书的女儿送我妻子到江

当时妻子清早在慈淑大楼教书，把孩子送到还没有人正式上班的托儿所，后来我不放心，改由我把他送到托儿所。稍大，有一次看牙齿，医生问谁勇

中国最早的象征派诗人李金发先生原名李淑良，广东梅县人。19岁时远赴法国巴黎学雕塑，回国后应邀创作了广州黄花岗七十二烈士陵园前的孙中山塑像。据说平时每每梦见有一美丽金发女神到引领他遨游空中，他为了纪念此事，才更名为“金发”。我大学时的老师、上世纪三十年代作家徐霞村跟他相识并有通信，曾听他说：一个写诗者，何以说话不通，读不懂？不该呀！我最近读到了《李金发诗集》（四川文艺出版社），其中如：慎重的动作，倒映深黑（《安全》），我们折了灵魂的花，痛哭在暗室（《不幸》），生命是死神唇边的笑（《生》）等诗句，诚如朱自清说，他的诗“犹如大小红绿的一串珠，得自己串着瞧”。不过，世间事物无时不在变化中。《辞海》说他后期的作品“平实朴素”，读他晚年《故乡》一诗，写出了对故土真挚的情怀，可见其诗风后来是有所变化的，并开始改变以往那种晦涩、艰深、玄虚的风格了。这是诗人的自我否定和进步，值得高兴。

要自力更生穿上新鞋子。与有鞋带洞洞的高帮棉鞋比，两片成型的蚌壳棉鞋做起来似乎容易多了，只要你讨到可靠的鞋样，去求人给你复制在旧报纸上。然后找出家里零零碎碎的旧布，在一大块木板上用浆糊来糊硬衬，大太阳底下晒到硬邦邦，在上面贴上新鞋面布，剪裁妥当后，来一番精细手工操作，铺棉花盖绒布夹里，滚边、缝合等等。如果是做布底的，还要扎鞋底，那个活算是个力气活，手腕需用很大力气才能戳进几十层布里。鞋底针比一般钢针粗，鞋底线是很多股棉线绞在一起的粗线，一针一针扎鞋底，针要靠顶针箍硬顶。能掌握好那个像戒指一样的顶针箍可不是简单的事，因为针眼会滑，靠野蛮力气反而会用到你的手指，分分钟鲜血直流。说起来惨痛教训每年都会重复，每一个工匠都是熟能生巧的主，没有人天生是个称职的“打工人”。

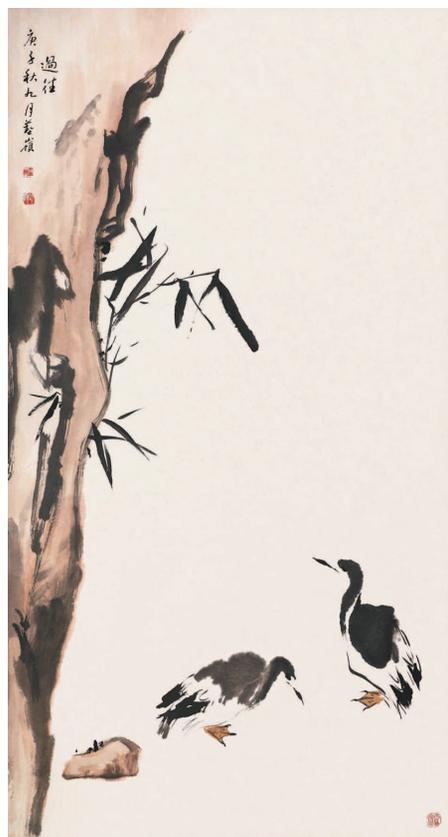
不经历苦难，见不到彩虹，小时候一直用这样的话激励自己，也不管它是否科学。年轻时默然吃苦很正常，大家都是穷二代，父辈没有多余的精力与钱财，圣诞老公公普降雨露是我长很大后才听说的童话，新鞋子那样的新年礼物妈妈没时间做，我自己能亲手做出来，那是多么值得高兴的事情呀。

穿上新蚌壳棉鞋到弄堂里去玩，无论是跳绳还是踢毽子，仿佛脚下有神功。新棉鞋上脚轻，一般先舒服起来，不用立即打橡胶鞋掌，弄得走路踢踢踏踏像头熊。小姑娘新年里到弄堂里跳绳，速度快、技巧妙都靠新棉鞋；踢毽子，蚌壳棉鞋横过来面积大，稳稳接牢毽子，一弹一弹摆大王。

在中国人的话语里，穿新鞋还有吉利的寓意。去年的坎坷老路不好走，我们无奈却不沮丧，思想行动有必要趁着翻开新日历的好时机换个新。前不久听到一句时髦的话，叫做陪你一起“走花路”，我在尚未搞清楚它确切含义之时，直觉好玩。去查了一下，原来是“饭圈”流行语，“爸爸在世时提起南下时的辛酸，当时国土沦陷，文化机构大量关闭，人手少，他和编辑们承担了编写抗战丛刊等大量教育书刊的重任，为遍地烽烟、山河破碎的华夏孩童点燃未来和希望。”

1938年12月，在父亡后周年之祭，朱剑心完成了金石学的最后序言。不久，长期的操劳，导致肺病

此行的重要意义，是去追溯金石学家朱剑心的成长历程。接待我们的海宁档案馆负责同志告诉我们：“很遗憾，朱剑心的出生地八宋书屋、杭州的朱家祠堂已不复存在，不过他的手稿文物，尤其是《金石学》论著首版仍保存完整。”此著已成为清代乾嘉金石考古学兴起后二十世纪金石学研究的代表作，其影响颇大，于海峡两岸暨香港屡屡再版。朱剑心早年毕业于章太炎创办的上海国民大学，曾一度作为北洋政府人才出访国外，后来投身于教育，曾和郁达夫在一起任教于之江大学国文系，几年后又进入了张元济主持的商务印书馆，担任函授部编辑，由此开始了他著书立说的学人生涯。然而，日寇的入侵，打破了绝大多数国人的平静生活，江南沦陷。在逃亡中，朱剑心的父母相继见背。这位中国文人，用一种特殊而熟悉的方式告慰亡灵，他想起了家藏的两万件古籍书印，金石拓片，那里有华夏三代狰狞诡异的青铜饕餮，也有汉魏乱世粗犷磅礴的石刻题记，更有唐宋文人矜持睿智的抒情考据，金石文化，是祭祀、礼仪、文字、情感、审美浑然一体的中华文明的综合体，卓然而立，与众不同。金石学初稿完成，上海沦陷在即，商务印书馆岌岌可危，朱剑心毅然抛家别子，和商务印书馆同仁一起南下香港。朱剑心女儿朱离曾说：



过往 (国画) 庄艺岭

原来，我应该会和百分之九十九点九九像我一样的人，安分守己地待在家里，事实上，我也确实很安分守己甚而胆小怕死。只是有一天，我在清冷时刻，去和这位特殊之人很清冷地见了见面。去年，我参与到了《漫步淮海》杂志的编辑工作。写淮海路讲淮海路，是我的兴趣，好像也是我的擅长了。那段时间，我好几次从八仙桥走到巴黎春天，重新感受淮海路的现在，有点像老友重逢一般。刚踏进2020年，杂志第一季出版了。我们有一个预想，在春节过后组织一次论坛，来说说“上海人民的淮海路”。后来，年夜饭都取消了，论坛也就论无可论；再紧接着，都不出门了，“漫步淮海”，暂且“观望淮海”了。刚刚把酒言欢，却又似在船码头挥手告别，看着轮船渐行渐远。也恰是在此时节，我还有一篇稿约要完成，要写的是淮海路上一条弄堂。虽然是热门熟路，闭着眼睛，照样浮现出这条弄堂的影像，但是我有个习惯，开笔之前，必定要再去走一圈看一番。对老日之物新的端详，总会有出其不意的发现。眼看疫情遥遥无期，交稿日却已临近，犹豫再三，还是自我保护严防死守地去了。

淮海路从未这般清冷过。一个多月前，这里忙着辞旧迎新。老派的光明邨、上海全国土特产食品商店，理所当然的高分贝，新潮的“你可安”，每一次走过皆是限流进店，店外的年轻人哈了冷气，手持一杯咖啡在排队。我在东京银座见识到它的本尊，规模和人气还比不上上海的首店。寒春的淮海路，排队没有了，路人形单影只。走在淮海路上，寂寞是淮海路，亦是我。且像是在探望一位突然生病的朋友，心里有点难过。我是把淮海路当作一个人来看待。一个人活着活着，便活成了一条路，或平坦或崎岖，或宽或窄，所谓走路历程，顺逆扬抑，都留在了自己一路走来的路上。一条路走着走着，便走成了一个。或令人向往，或平实亲和，或浪漫或朴素，或外向或内敛，所谓性格，凝结在这条路的一幢幢房子里，渗透在这条路一家店面里，散发在走过这条路一个人的脸上。淮海路上的人和淮海路，习惯了互为路化和人化。在我要去的那条弄堂口，有戴了口罩和护目镜的志愿者看守，远远地阻止我进入。偶尔，护目镜里面的眼睛认出了我，你是……是啊是啊。我对护目镜说了要进弄堂的缘故。护目镜还是阻拦，口气倒是隔壁邻居了。你淮海路住了那么多年，你写出来的淮海路，就是对，不对也是对，就不要进去了；万一，依讲对，对，护目镜用她的认真阻拦了我的认真。淮海路的理和礼，被淮海路的护目镜占全了。直到那一家外来的炸鸡店，像只公鸡，重新叫醒了淮海路的人气。有一次在某网红咖啡店戴了口罩喝咖啡，动作很生硬，但是看着几处排队几处妖娆，淮海路又像是我熟悉的淮海路了。2020年翻篇的几天前，淮海路上海香港三联书店邀请我和燕子姐姐陈燕华，一起“刚刚淮海路，寻寻老朋友”（讲讲淮海路，寻寻老朋友）。三联店堂内客满自不待说，沿街大橱窗，有隔着玻璃围观的，也有携手而过的，此所谓漫步淮海了。我和陈燕华是向明中学同学，对淮海路都有自己的理解。不在于是否一直住在淮海路，而在于淮海路是否与你人路合一，调性相配。就像2020再漫长也会翻篇，淮海路坐着风云。

原来，我应该会和百分之九十九点九九像我一样的人，安分守己地待在家里，事实上，我也确实很安分守己甚而胆小怕死。只是有一天，我在清冷时刻，去和这位特殊之人很清冷地见了见面。去年，我参与到了《漫步淮海》杂志的编辑工作。写淮海路讲淮海路，是我的兴趣，好像也是我的擅长了。那段时间，我好几次从八仙桥走到巴黎春天，重新感受淮海路的现在，有点像老友重逢一般。刚踏进2020年，杂志第一季出版了。我们有一个预想，在春节过后组织一次论坛，来说说“上海人民的淮海路”。后来，年夜饭都取消了，论坛也就论无可论；再紧接着，都不出门了，“漫步淮海”，暂且“观望淮海”了。刚刚把酒言欢，却又似在船码头挥手告别，看着轮船渐行渐远。也恰是在此时节，我还有一篇稿约要完成，要写的是淮海路上一条弄堂。虽然是热门熟路，闭着眼睛，照样浮现出这条弄堂的影像，但是我有个习惯，开笔之前，必定要再去走一圈看一番。对老日之物新的端详，总会有出其不意的发现。眼看疫情遥遥无期，交稿日却已临近，犹豫再三，还是自我保护严防死守地去了。

淮海路的2020

马尚龙

原来，我应该会和百分之九十九点九九像我一样的人，安分守己地待在家里，事实上，我也确实很安分守己甚而胆小怕死。只是有一天，我在清冷时刻，去和这位特殊之人很清冷地见了见面。去年，我参与到了《漫步淮海》杂志的编辑工作。写淮海路讲淮海路，是我的兴趣，好像也是我的擅长了。那段时间，我好几次从八仙桥走到巴黎春天，重新感受淮海路的现在，有点像老友重逢一般。刚踏进2020年，杂志第一季出版了。我们有一个预想，在春节过后组织一次论坛，来说说“上海人民的淮海路”。后来，年夜饭都取消了，论坛也就论无可论；再紧接着，都不出门了，“漫步淮海”，暂且“观望淮海”了。刚刚把酒言欢，却又似在船码头挥手告别，看着轮船渐行渐远。也恰是在此时节，我还有一篇稿约要完成，要写的是淮海路上一条弄堂。虽然是热门熟路，闭着眼睛，照样浮现出这条弄堂的影像，但是我有个习惯，开笔之前，必定要再去走一圈看一番。对老日之物新的端详，总会有出其不意的发现。眼看疫情遥遥无期，交稿日却已临近，犹豫再三，还是自我保护严防死守地去了。

识得舟山海鲜的真味，是上世纪六十年代初的一个收获。那年，背井离乡前往舟山当教师。老同学们煞是羡慕，说这回够你享受海鲜啦。他们议论得热闹，我倒很不以为然：月薪仅30元也不到，不可能常常开荤，何况平常讨厌剥壳去骨剔刺之类的菜肴，嫌它们耽误吃饭时间。然而在那里待久了，方才知道“靠海吃海”名不虚传。搭伙在学校附近一家机关食堂，聘请的厨师是当地人，好家伙，菜单上，清一色都是海鲜：梅子鱼、蛤蜊、蛏子、炆蟹、梭子蟹、白米虾、竹节虾……应有尽有，而且价钱之贱，相当惊人，一般花上一毛五，就可享用一大碗煸炒的带鱼。个把肉片菜、蔬豆制品之类，仅仅属于点缀而已。每日的汤，不是萝卜带鱼汤就是紫菜虾米汤。这里的食蟹方法更多，或蒸或煮，或煎或炒，或盐焗，或油焖，或去壳取膏，或剥壳抽肉，真是花样繁多，最鲜美的要数“炆蟹”。据当地人说：“炆蟹”的做法并不繁杂，但要挑选肥美膏腴的活梭子蟹，口朝上，整齐地排列在木桶或瓷缸里，用盐水把蟹浸泡起来，盖上竹片，再压上石块，腌一天后，放进冰柜里速冻，取出即可食用。炆蟹色泽鲜艳，能让人胃口大开。跟当地的同事闲谈，他们总会提起舟山“风鳗、钓带、炆蟹、鳓鱼”这四大大样，还介绍说毛蚶中血蚶最好吃，而虾类又数活皮虾最佳。不过，与上海人不同，这里的菜肴都与浓油赤酱无缘，大多或蒸或煮或烩，红烧、油炸、煎烤等做法鲜见。有人戏言：舟山的厨师好当，只要会点清蒸白手手艺即可。带鱼、鳓鱼、鲳鱼都是清蒸沸上；还有一种用鲈鱼、小带鱼等晒干的鱼干，直接放沸水里余后端上，很有嚼劲且齿颊留香。虽说手艺筒朴，调料单一，但舟山海鲜本色的魅力绝对让你为之倾倒。舟山属于浙东沿海风味的“甬帮”菜系，但它又有鲜明的特色。宁波菜大多具有“鲜咸合一”的风味，而舟山却更注重原汁原味的本色，讲究鲜嫩、香糯、软滑的感受。清晰记得头回吃清蒸带鱼，那鱼摸在手里是软绵绵、滑溜溜的感觉。清蒸时，厨师不放葱花，连料酒也不洒，只是搁了点盐花，但是端上桌来，那股扑鼻的清香、入口的美味，绝对是今日的都市人无缘享受的。有位女老师皱着眉头问：“你们上海人怎么喜欢将带鱼刮了鳞干煎或红烧？这样还有什么鲜美？”后来理解了她的纳闷。想想也没办法，大都市的东西没人家的新鲜，只能靠烹饪和调料弥补了，而那味道又怎么比得了呢？

原来，我应该会和百分之九十九点九九像我一样的人，安分守己地待在家里，事实上，我也确实很安分守己甚而胆小怕死。只是有一天，我在清冷时刻，去和这位特殊之人很清冷地见了见面。去年，我参与到了《漫步淮海》杂志的编辑工作。写淮海路讲淮海路，是我的兴趣，好像也是我的擅长了。那段时间，我好几次从八仙桥走到巴黎春天，重新感受淮海路的现在，有点像老友重逢一般。刚踏进2020年，杂志第一季出版了。我们有一个预想，在春节过后组织一次论坛，来说说“上海人民的淮海路”。后来，年夜饭都取消了，论坛也就论无可论；再紧接着，都不出门了，“漫步淮海”，暂且“观望淮海”了。刚刚把酒言欢，却又似在船码头挥手告别，看着轮船渐行渐远。也恰是在此时节，我还有一篇稿约要完成，要写的是淮海路上一条弄堂。虽然是热门熟路，闭着眼睛，照样浮现出这条弄堂的影像，但是我有个习惯，开笔之前，必定要再去走一圈看一番。对老日之物新的端详，总会有出其不意的发现。眼看疫情遥遥无期，交稿日却已临近，犹豫再三，还是自我保护严防死守地去了。

舟山海鲜

陈恩浩

识得舟山海鲜的真味，是上世纪六十年代初的一个收获。那年，背井离乡前往舟山当教师。老同学们煞是羡慕，说这回够你享受海鲜啦。他们议论得热闹，我倒很不以为然：月薪仅30元也不到，不可能常常开荤，何况平常讨厌剥壳去骨剔刺之类的菜肴，嫌它们耽误吃饭时间。然而在那里待久了，方才知道“靠海吃海”名不虚传。搭伙在学校附近一家机关食堂，聘请的厨师是当地人，好家伙，菜单上，清一色都是海鲜：梅子鱼、蛤蜊、蛏子、炆蟹、梭子蟹、白米虾、竹节虾……应有尽有，而且价钱之贱，相当惊人，一般花上一毛五，就可享用一大碗煸炒的带鱼。个把肉片菜、蔬豆制品之类，仅仅属于点缀而已。每日的汤，不是萝卜带鱼汤就是紫菜虾米汤。这里的食蟹方法更多，或蒸或煮，或煎或炒，或盐焗，或油焖，或去壳取膏，或剥壳抽肉，真是花样繁多，最鲜美的要数“炆蟹”。据当地人说：“炆蟹”的做法并不繁杂，但要挑选肥美膏腴的活梭子蟹，口朝上，整齐地排列在木桶或瓷缸里，用盐水把蟹浸泡起来，盖上竹片，再压上石块，腌一天后，放进冰柜里速冻，取出即可食用。炆蟹色泽鲜艳，能让人胃口大开。跟当地的同事闲谈，他们总会提起舟山“风鳗、钓带、炆蟹、鳓鱼”这四大大样，还介绍说毛蚶中血蚶最好吃，而虾类又数活皮虾最佳。不过，与上海人不同，这里的菜肴都与浓油赤酱无缘，大多或蒸或煮或烩，红烧、油炸、煎烤等做法鲜见。有人戏言：舟山的厨师好当，只要会点清蒸白手手艺即可。带鱼、鳓鱼、鲳鱼都是清蒸沸上；还有一种用鲈鱼、小带鱼等晒干的鱼干，直接放沸水里余后端上，很有嚼劲且齿颊留香。虽说手艺筒朴，调料单一，但舟山海鲜本色的魅力绝对让你为之倾倒。舟山属于浙东沿海风味的“甬帮”菜系，但它又有鲜明的特色。宁波菜大多具有“鲜咸合一”的风味，而舟山却更注重原汁原味的本色，讲究鲜嫩、香糯、软滑的感受。清晰记得头回吃清蒸带鱼，那鱼摸在手里是软绵绵、滑溜溜的感觉。清蒸时，厨师不放葱花，连料酒也不洒，只是搁了点盐花，但是端上桌来，那股扑鼻的清香、入口的美味，绝对是今日的都市人无缘享受的。有位女老师皱着眉头问：“你们上海人怎么喜欢将带鱼刮了鳞干煎或红烧？这样还有什么鲜美？”后来理解了她的纳闷。想想也没办法，大都市的东西没人家的新鲜，只能靠烹饪和调料弥补了，而那味道又怎么比得了呢？

诗怪

卢润祥

中国最早的象征派诗人李金发先生原名李淑良，广东梅县人。19岁时远赴法国巴黎学雕塑，回国后应邀创作了广州黄花岗七十二烈士陵园前的孙中山塑像。据说平时每每梦见有一美丽金发女神到引领他遨游空中，他为了纪念此事，才更名为“金发”。我大学时的老师、上世纪三十年代作家徐霞村跟他相识并有通信，曾听他说：一个写诗者，何以说话不通，读不懂？不该呀！我最近读到了《李金发诗集》（四川文艺出版社），其中如：慎重的动作，倒映深黑（《安全》），我们折了灵魂的花，痛哭在暗室（《不幸》），生命是死神唇边的笑（《生》）等诗句，诚如朱自清说，他的诗“犹如大小红绿的一串珠，得自己串着瞧”。不过，世间事物无时不在变化中。《辞海》说他后期的作品“平实朴素”，读他晚年《故乡》一诗，写出了对故土真挚的情怀，可见其诗风后来是有所变化的，并开始改变以往那种晦涩、艰深、玄虚的风格了。这是诗人的自我否定和进步，值得高兴。

忆当年

任溶溶

当年托儿所在慈淑大楼后面的二马路，晚上回家他总要吃一碗芝麻糊，所以牙有毛病。慈淑大楼有友谊商店，孩子总要进去看看，但说明他只看看，不买。



“爸爸在世时提起南下时的辛酸，当时国土沦陷，文化机构大量关闭，人手少，他和编辑们承担了编写抗战丛刊等大量教育书刊的重任，为遍地烽烟、山河破碎的华夏孩童点燃未来和希望。”

1938年12月，在父亡后周年之祭，朱剑心完成了金石学的最后序言。不久，长期的操劳，导致肺病

金石守望

杨嘉麟

发作，迫不得已，告别了抗战中的商务印书馆，返回孤岛上海。没有绝望的申诉，没有无为的寻隐，没有消沉的祈祷，取而代之的，是那深沉的呐喊，理性的斗志，史诗的宣言，以期唤醒更多壮阔的生命，守望华夏。

今年春夏之交，朱剑心家属迎来了一个好消息，在上海，朱先生求学工作生活时间最长的地方，有缘举办他诞辰115周年的展览会。朱先生的子女都已高龄，他们将《朱剑心艺文存稿》和一本小蓝册送给了我，小蓝册很薄，却聚焦了朱剑心人生的焦点，承载着家属们的殷切嘱托。从中，一些鲜为人知的重要事迹呈现完整。建国前夕，朱剑心参加了上海地下学联，并尽力保护要求进步的学生。要知道，在黎明前的战斗岁月里，这是有很

请看明日本栏：什么叫辩证法？至暗时刻看到光明。 责编：刘芳