



边看边聊

旧时代,灵堂里多的是挽联。吊唁者早早到场,背手绕场欣赏挽联,或摇头吟哦,或点头称是。追悼,往往是一次对联PK,一次披麻戴孝的雅集。

徐懋庸挽鲁迅:“敌乎友乎,余惟自问;知我罪我,公已无言”。一看就知道生前关系远近疏密,还有无法挽回误解的一声叹息。

那时的挽联,再伟大的人物,没有评价,只有精句。看官如果以为那是风雅人士所为,那咱挑个其他的人群。

蔡锷死后,风尘女小凤仙的挽联:“不幸周郎竟短命,早知李靖是英雄”。小凤仙无此才,当然有操刀弄墨者。

相比军人,军阀最烂,对吧?但吴佩孚五十寿,寿联至今不朽:“牧野鹰扬,百岁勋名才一半;洛阳虎视,八方风雨会中州”。呼风唤雨,横槊赋诗,舍我其谁,跃然纸上,相比之下,“老骥伏枥,志在千里”,有些空乏,有些恋栈,又力不从心。目空一切的吴大帅见之大喜,赏大洋五千,受者乃凭借虚构“衣带诏”、广受华侨财利的康有为。到了撰联者六十时,叶恭綽献寿联:“历劫不磨,度人间世;上寿无疆,为天下春”。为天下春?吹捧有些过了,寿者多辱。到了七十,弟子梁启超的寿联虽太过牛气,但也还算实事求是:“述先圣之玄德,整百家之不齐,入此岁来年七十矣;奉殇豆于国叟,致欢欣于春酒,亲授业者盖三千焉。”

那个时代,红白喜丧,必须赋以对联,没有文化包装,就是行尸走肉。但凡场面上兜得转,标配:“一手好字、两句联语、三两老酒、四季衣裳”。

改革开放后,外地城市还有撰联遗风。这些城市有个特点:外语还未流行,国语尚未流行,土话属于市民交际语。二十多年前,我经过汉口,在前进路上有家恒信商行,悬挂对联作幌子:“生息息息

闲话挽联

李大伟



五颜六色

是,以后追悼会,不分贵贱,挽联总是“永垂不朽”。

其实,大多数逝者隔天就被多数吊唁者遗忘,“永垂不朽”这顶大帽子戴在我这样的小人物身上,真是讽刺。搭界哦?生吞活剥,就是不动脑子,一副死腔样子,毫无生气,还不如追悼会灵堂里苏北人的工会主席的“三件套”告别辞来得生动活泼——

先“难过三分钟”(默哀三分钟);接着“望望死样子”(瞻仰遗容);最后让我们一起“三哈子”(三鞠躬)。

2010年,我还在日本留学工作,为了目睹举世瞩目的中国2010年世博会,我特地回到上海,陪着父母在世博园区逛了整整一周。虽然有酷暑,要排队,而且我和父母也都去过很多域外的国家,但我们丝毫不觉疲惫,因为“城市,让生活更美好”的理念,让我们看到市民一步步更加遵守城市的文明礼仪,上海大型博览会的运营能力也可圈可点。

上个周末,我朋友所在的集团公司在世博园区开展迎接建党100周年活动暨发现世博地区红色积淀定向赛活动,我和父母也应邀观摩。我们惊喜地发现世博园区经过10年精心打造,已经呈现出一番全新的面貌,不仅保持了其中心地带地标性的区位优势,也延续了高度的国际、区内知名度和影响力。

浦东园区,已经成为央企、国企的办公总部区域,高楼林立。以世博源为轴,商业繁荣,周边中华艺术宫的参观者络绎不绝,梅赛德斯奔驰文化中心成了演唱会、球赛、电竞赛的举办地。世博展览馆展览丰富,世博中心也成为高端论坛的首选地。同时,丰富的绿色资源,成为新世博的一大亮点,白莲泾公园、世博公园、后滩公园一以贯之,连同滨江步

世博畅想

殷骏

道一起形成了一条长长的黄浦江畔休闲、娱乐及健身之地。听说根据规划,上海世博文化公园也开园在即,世博的文、旅、游、赏资源越来越齐全,且为市民所喜闻乐见。

我们又来到浦西片区。世博会博物馆、乒乓球博物馆、当代艺术博物馆,与江南造船厂厚重的上海民族工业和军事工业基地、雄伟的“远望号”、海军司令部等优秀历史建筑遥相呼应,熠熠生辉。

夜晚,我们在世博会保留的城市最佳实践区用餐,不禁让我对世博又一个十年产生一番遐想,世博园区已成为一个“国际文化园区”。

我们畅想,在交通方面,园区将实现文化景点、场馆、设施的全域通达,交通绿色低碳、指引智慧便捷;同时利用园区沿江和连接两岸的独特地理优势,开发出具有特殊标志、特色和路线的游轮,供游客赏玩。

在文娱方面,中华艺术宫、当代艺术博物馆在提升市民文化修养和鉴赏能力上将发挥更大的作用;以

梅赛德斯奔驰文化中心、大歌剧院、业已开业的宋城演艺·世博大舞台、儿童艺术剧场等为主体,将给市民提供更多高端文娱和教育的选择。

在文体及群众运动方面,世博园区也具有得天独厚的条件。除了举办定向赛之外,还可以举办马术、马拉松、攀岩、射箭、冰球、滑冰、太极、广场舞、自行车赛等专业或全民参与类活动或比赛,培育并完善更多的竞技体育文化、健身体育文化、娱乐体育文化、职业体育文化;同时,通过举办或引进一些国际文化节、艺术节,也将有利于形成文化生产、营销和消费的制高点。

在国际交流和文旅方面,世博会博物馆可以由官方组织者,组织民众前往世界各地世博会举办地现场参观,并邀请市民参加每年10月31日的“世界城市日”系列活动。

一天的游玩充实而兴致盎然,世博文化作为上海独一无二的宝贵资源,是上海发展文化产业的新平台,文化消费的新热点。相信世博园区新十年的发展将更加生机勃勃、蒸蒸日上,我会陪着父母常来看看。

大清早,泉泉兄在群里发了只带数字的点赞:2133。群友发问:几个意思?

泉泉兄和山山兄是群里最活跃的写手,一个弄古诗,平仄准确用典深奥;一个弄散文,上通风景下达人文。其他人深潜不露,偶尔冒泡出来看看聊聊,不痛不痒发点感想。他俩老是一唱一和,把群里弄得风生水起蛮热闹。微信在青

年人之间是纯粹通讯工具,在老年人之间则是打发无聊时光的社交娱乐平台。

上海的发展日新月异,现在没有一个老上海

嘉闵高架

单苏

敢说全上海马路统统熟悉。几十年前,出租汽车公司老调度是全上海活地图,一只电话叫车,调度马上报出:你家隔壁有家烟

纸店,弄堂对过有只垃圾桶,啥点心店旁边有只大饼油条摊,清清楚楚,现在不行了,现在无法用人工定位庞大城市,现在用卫星导航定位地点。老上海人像新上海人一样慢慢熟悉城市的西马路新区域,靠回忆丈量几十年前的景观方位成为城市文化讲座和散文诗歌的主题。

泉泉兄家住莘庄,山山兄家住南翔。打开导航地图完全是两块区域,闵行和嘉定,一个在城市西

心乐集之一

孔祥东

以随缘随性之心 做用心喜爱之事

以敬畏天地之魂 谋人间有道之实

以不务务实之履 走未有走过之路

以悲天悯人之怀 念生命楚楚之魅

大概也就十多年工夫,国内大大小小旅游景区流行玻璃栈道或玻璃桥玩法。玻璃栈道一般在陡峭的悬崖半腰处供游客欣赏山间风景行走的小道,不同于以前踩在脚下的石板或木板,而今是透明的玻璃,抬头可以东张西望一览山间奇峰异石,低头则透过脚下看得到深不可测的山谷沟底。而玻璃桥则在相近的两座小山峰间建一座桥,可以省去多绕山路的麻烦,同样行走的桥面也是透明的玻璃,低头朝下看,仿佛你悬在空中。

玻璃栈道或玻璃桥用捷径方式供游客近距离从各个视角观赏景色,增添身临其境的感受,这种身临其境的错觉对一些有恐高症的游客而言是种惊心动魄的恐惧,如履薄冰,吓得狗爬式行走,甚至尿裤子,此时不是享受而是折磨。恰恰这种惊心动魄的刺激却满足了心智健全的游客需求,拗造型摆酷拍照,看似玩的是心跳,其实心里明白这是一种没啥危险的旅游游戏。

看完《悬崖之上》,特别是片尾展现小兰借助周乙护送王子阳出国境,又是周乙帮助王郁与失散多年流落街头的两个孩子相认相聚,更为神奇的是周乙小车上弄死叛徒谢子荣时,我联想到这是一出周乙游刃有余行走玻璃栈道的游戏。

《悬崖之上》说的是这样一个故事:一个名叫王子阳的间谍从日军的细菌毒实验室逃出,为了让他到国际法庭揭露日军的反人类暴行,张宪臣、楚良、王郁、小兰四人接受过苏联特殊训练的地下党特工,

玻璃栈道的游戏

吴永耀

空降到哈尔滨,任务是找到王子阳并护送其出境。不料因哈尔滨方面的叛徒供出接头暗号,使四人空降落地就开始陷入被动困境。于是围绕这设定的情节而展开,引出哈尔滨警察局内地下党卧底周乙。周乙救出关押在警察局审讯室的张宪臣,也是周乙通知楚良和王郁从外国大使馆后门出逃摆脱便衣警察的看守监视,还是周乙与小兰在电影院里接上头,直至片尾三处圆满结局的情节处理,周乙扭转劣势突破困境的神功无处不在。虽然中间无论是张宪臣的折磨被杀,还是楚良的服毒自杀,都只不过是周乙行走玻璃栈道耍酷的铺垫和反衬。周乙的神奇人物设计和角色定位,暴露影片编导省力省事懒思考的平庸心态和保守心理,以走捷径的方式减略黑

夜直接跳到黎明,冲淡了地下工作者特殊工作的残酷性、艰巨性。

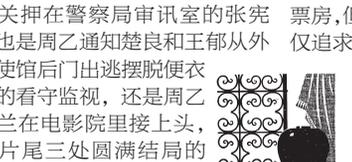
同样展示地下工作者,《风筝》中的“风筝”郑耀先,《风声》中的“老鬼”顾晓梦,《暗算》中的“毒蛇”钱之江以及原著《悬崖》中的周乙,人物立体丰满,富有张力,他们更多是呈现孤单无助,如同一只断了线的风筝。他们所从事的地下工作整个过程,打个比喻,根本不可能有在安全系数极高的玻璃栈道摆酷表演的心情和场景,倒是极像一种在山川悬崖攀岩不断挑战自我的极限运动。

玻璃栈道的表现地下工作者工作状态,可能会使一些观众看得爽,赢得一些喝彩,获得可观的票房,但脱离原生态的生活基础,仅仅追求感官刺激和急功近利的回报,那不是

在峭壁之上轻松耍酷。其实,这几年不少国产类型片也在移植玻璃栈道的套路拍摄,达到了“双赢”的回报,既赢得“口碑”,又赢得票房。因此以玻璃栈道般的套路而言,《悬崖之上》只不过是仿效之作。从长远看国产片中玻璃栈道的现象不是好事,这将扼杀影片创作内涵的探索,忽略了人物性格塑造,助长了急功近利的创作心态。

那不是

而是



《悬崖之上》剧照



夕照金塔 (摄影) 支洪伟

了。唯独一个唤作鱼滋面的,却是第一次见识,何况这菜名就很有悬念:底是面粉和了鱼,还是鱼里加了粉?

操着一口苏锡硬宁波话的老板娘告诉我们:“鱼滋面是象山县级非物质文化遗产,在象山办宴席,第一道菜十有八九是鱼滋面。”这是老一辈人传下来看家菜,也是当地人

对鱼滋面经久不衰的喜爱和对日子红红火火的美好祝愿。老板娘的介绍一点不错,环顾四周,不少食客都点了这道鱼滋面,吃得津津有味。美味人人爱,看家菜错了!冒着热气的鱼滋面端了上来,鱼丝色泽清白,有一缕缕鱼儿鲜香的特有味

儿扑鼻而来。尝了一口,鱼滋面嫩滑、爽口、鲜美,很Q弹,加之有韭芽和胡萝卜丝搭配,煞是吸睛,可谓色香味俱全,极有喜气。老同事啧啧称赞,不消几分钟就盆儿露底了。食欲大开,又请服务员上了一盆,依旧是吃起来停不下筷、风卷残云般爽快。这舌尖上的美味是难以抵挡的。

结账的时候,我问老板娘鱼滋面如何制作。她笑盈盈地和盘托出:食材选用的是石浦渔刚卸货的马鲛鱼,洗净后把鱼肉剁碎,放入盆中,加少许细盐、料酒加面粉揉捏上劲;然后拌以淀粉在桌上压扁,使其成厚薄均匀的长条状,然后上锅煮熟;把熟

了

了

了

了

了

了

了

