

90岁生日那天,我去东明社区给那里的党员们上了一堂党课。那天,我演讲的主题,一是“没有共产党,就没有我们新中国的第一代音乐工作者”。二是“没有共产党,也不可能今天的梁山伯与祝英台”。

我生于1933年,上海解放的时候只有十五六岁。我是浙江诸暨人,从小就是一边念书一边放牛。那个年代是日本侵略中国的年代,所以我从小就目睹了日本鬼子的种种罪行。

另一方面,我也很早就听到了革命歌曲,但是那个时候我不知道是怎么回事,只知道我们的国家是一个苦难的国家。少年时代,我的心里就刻下了国耻的沧桑。

当时我家乡还处于沦陷区,但是聂耳的《码头工人歌》等已经传到小学里来了。在乡里的唱歌比赛中,我第一次得奖,三等奖。我的音乐老师也是校长对我说:“你将来就做音乐家吧!”我回答:“我不做音乐家,我要用科学救国,做科学家。”

高中毕业,我收到家里一封信,说家里没钱了,只能自生自灭。正好浙江省文工团招考,考试内容是普通话。我找了个马来西亚华侨教我普通话,那个考官误以为我讲得很好(实际上只会那两句),就录取了。

进去以后要表演,我不会普通话,导演就骂我是哑巴,我哭得很伤心。也就是这个时候我真正体会到了革命队伍的温暖,共产党对我们青少年非常爱护,大家来教我普通话,

某知名游戏公司出了一款以古罗马为主题的游戏,游戏语言选项中却没有意大利语。对于意大利玩家的抱怨,各国熟知欧洲史的网友却发出了无情的群嘲:“尔等一群伦巴第人,何敢颯颯自诩为‘罗马后裔’!”

当然,网友们不过是开了个历史梗玩笑。意大利人的确大抵多是罗马后裔。不过这个玩笑也侧面说明了伦巴第人在意大利历史中的重要地位。

伦巴第人的故乡,离意大利倒是有些遥远。他们的祖先生活在欧洲北端的斯堪的纳维亚半岛,今曰瑞典南部一带。或许苦寒之地生存实在难熬,像其他的许多同属日耳曼民族的兄弟民族一样,伦巴第人也逐渐向南迁徙。公元1世纪,罗马人的文献中出现了伦巴第人身影,其时他们已经南迁到了今曰德国境内的易北河下游。

公元568年春,伦巴第人带着一群其他日耳曼民族,翻越了阿尔卑斯山,进入了南欧温暖的意大利。自他们的祖先从北欧冰天雪地的斯堪的纳维亚出发至今,时间已经过去了漫长的四个多世纪。

伦巴第人到达之时,西罗马帝国早已作古约一个世纪。

伦巴第人迅速占领了意大利北部。维持了几个世纪的意大利半岛的政治统一,被伦巴第人打破,此后两百年,伦巴第人和东罗马人将意大利分成了两个政治实体,不断拉锯。

伦巴第人对原来的罗马统治阶级搞起了“土地改革”,他们没收了奴隶主与教会的地产,消灭了原先的大地主。土地被分配给了为伦巴第统治者耕作的罗马农民,作物收成的

教我演戏,就是这样我真正感受到了党的温暖。那个时候我们脑子很简单,什么是共产主义?不知道!共产主义大概是每天早上可以吃大饼油条,那就是共产主义。

我怎么又会走上音乐工作的道路呢?当时我们文工团的小青年,长大以后就不能演小孩了。所以我第二年就被调到乐团里去,他们教我民间音乐,我帮乐团演员识谱。总之,这要归

90岁生日,我给社区党员上党课

何占豪

功于共产党对我们青年的培养。

我怎么会上进上海音乐学院?实际上我的水平很低,是我的老师推荐我去考。我想着反正也考不上,就抱着试一试的心态。没想到面试时,老师说我技巧是差了点,但是乐感比较好。就这样,我考进了上海音乐学院。

到了音乐学院,第一课就是学习毛主席的《讲话》,中心就是“文艺为工农兵服务”。学了之后,我们马上下乡到浦东的三林镇。那时的农民朋友没见过小提琴,非常好奇,一开始对我们非常热情,我们就给他们演奏课堂上学的西洋乐曲。我们问他们好不好听?他们说好听,听不听得懂?听不懂。当时我们以为多听听就懂了,结果后来人越听越少,台下的人还不如台上的人多。只有个老妈妈坚持到最后,演完我们问她,为什么只有你喜欢我们的音乐?她说,因为你们坐的凳子是我家的。

我们当时哭笑不得,就问她你

们到底喜欢什么?她说越剧、沪剧。于是我们的党支部书记提出来,小提琴要为人民服务。要为农民服务,就必须民族化。因为我是农村来的,我最懂农民需要什么,农民需要越剧。

我刚从越剧团回来,就把越剧的唱腔和过门改编,写了一个弦乐四重奏。我没学过作曲,只学过简单的和声,为了农民的需要,凭感觉写了个曲子,就取名《梁山伯与祝英台》。我们自己去上海人民广播电台录音,录了以后放给农民听。农民反映“我们懂了”。我们就很高兴。所以说,《梁祝》出自“农民”,再具体一点是,“上海三林镇农民”。

第二年正好是新中国成立十周年,学校党委书记希望我们写一个大曲子,向国庆十周年献礼。当时的文化部副部长、党组书记钱俊瑞从上交的三个题目中选了《梁祝》。

领导要我在《小梁祝》的基础上写《大梁祝》,我有些担忧,因为我是拉琴的,又不是专业作曲的。后来,领导做了我一整天思想工作,他讲了一句关键的话:“你不要以为贝多芬、莫扎特头脑里的音乐是天生的,他们的音乐也是从当时的民间音乐中提炼出来的。为什么你不可以提炼呢?”这下我思想就通了,从“要我写”变成了“我要写”。

所以我可以以说,没有共产党毛主席的文艺方针,没有“洋为中用,古为今用”这样的指示,没有我们学校党委书记这样的干部,今天就不会有《梁祝》。(整理 朱原泓)

三分之一归于伦巴第人。于是罗马帝国留下的奴隶制度终于在伦巴第人统治区彻底消亡,意大利北部开始向着中世纪封建生产关系转化。伦巴第人还在统治区效仿拜占庭货币系统,建立了自己的货币经济。

公元8世纪末,伦巴第人在长期战争中逐渐打败了罗马人,几乎统治了整个意大利。然而这样的成功并没有持续太久。随着伦巴第人势力和政治力的扩张,天主教教皇控制领土的安全受到了威胁,于是教皇向伦巴第人,是教皇兄弟民族,信奉天主教的法兰克人求援。法兰克人积极回应,出兵屡次击败了伦巴第人。最终,法兰克国王查理曼击败了岳父,伦巴第国王德西德里乌斯,成为

了“承蒙主的恩典法兰克与伦巴第人之王”,即法兰克和伦巴第两个王国的国王。虽然名义上伦巴第王国仍然存续,但是伦巴第人的统治就此结束。

比起其他一些彻底消失的日耳曼兄弟民族幸运的是,伦巴第人没有在野蛮人相互杀伐的狂潮中被淹没。他们洗去了身上的泥泞与血腥,穿上了文明人的衣袍,在亚平宁半岛的土地上,留下了无法磨灭的印记。虽然伦巴第人在意大利历史上存在的时间并不算长,也不曾统一过整个意大利,但是他们却在意大利历史上留下了深远影响。时至今日,意大利仍存留着7组融合吸收了古罗马、基督教、东罗马、日耳曼等多种元素影响的伦巴第建筑,这些建筑被收

入了联合国的《世界遗产名录》。伦巴第人于公元6世纪铸造的铁王冠,成为了日后统一的意大利王国国王加冕之时所用的圣物,王权的象征。今日意大利最大、经济最发达的大区便是位于国家西北部的伦巴第大区,时尚之都米兰是大区首府。曾处于伦巴第人统治下的意大利北部,至今仍经济发达程度上远胜意大利南部。

然而伦巴第人对于意大利最为深远的影响,或许存留在意大利人的语言中。属于日耳曼语族的伦巴第语对意大利语的形成做出了重大贡献,加快了意大利语从古罗马人通俗拉丁语之中的脱离,使其诞生了自主形式,形成了现代的罗曼语族。

所以从文化继承的角度来说,“意大利人是伦巴第人后裔”的说法,似乎也并没有什么不对。

修建,疏解出大量淳安移民,他们从歙县上船,颠簸数日来到了这里,以“新客家”的模式编织中国地域文化的历史。

寒溪村史子园村民小组是1966年7月于浙江省淳安县威坪镇迁移至臧湾乡寒溪村的纯移民村小组。威坪古镇称永平镇,是三国时期新安郡的郡治所在,是新安文化的源起之地,为钱塘江干流上最早的郡府所在地,辖始新、新定、休阳、黎阳、黟、歙六县,是明清之

大地上的异乡人,心安处就是故乡

陈曦雨

后形成的徽文化的远祖,自古人文繁华。威坪人都被称以“淳安西乡人”,民间或叫做“西乡佬”,方言大致相同,说话硬邦邦,做事硬笃笃,人硬实在,这种行为习惯铸就了威坪人逆境中求生存、谋发展、迎难而上、不甘平庸的倔强秉性。

离开原本丰饶的故土,移民别处。这其中的辛酸、艰苦,所需要的勇气和坚韧,是现在的我们无法想象的。面对脚下的一片荒土,他们必须用自己的双手从零开始建设新

上海人的“糟货”就是用糟卤做的冷热菜。我上世纪80年代当记者跑财贸新闻,到夏日会发“糟货上市”消息,就像中秋前必报“月饼开炉”。有外省朋友对此茫然,纳闷为啥要宣传糟货而不去宣传好货?而且这糟货卖得比同类好货还贵。时至今日,糟货已不再是夏日专利而成四季佳肴。家里上海人叫“糟油”的糟卤常备,只不过夏天消耗更快。

糟货分两大阵营。一是糟卤浸腌的冷菜,常见的是荤有糟鸡素有糟毛豆,美食家袁枚说的糟熘和糟菜罕见。这路菜家里自制较多,糟卤过去用色黑如墨的太仓货,按袁枚说法,“糟油出太仓州,愈陈愈佳。”现多为本地地产,色泽似琥珀。除用糟卤浸,我更欢喜家乡嵊县的干糟做法,用酒糟包裹白斩鸡白切肉,糟出来的肉鲜美香浓,别有味道。

这阵营里,人们最熟的要数糟钵头了。宁波菜馆把猪肝、心、肠、肺等杂碎切薄片,放砂锅文火久炖,酥烂后加糟卤浸腌。

糟钵头不是甬菜独家,本帮也有。曾在报上读到,有人带糟钵头乘机,香了一机舱,勾出一路馋癩虫。德兴馆的糟钵头也味道独特,听他家大厨、市级非遗“本帮菜肴烹饪技艺”传承人缪云飞透露:“主要是原材料要选得好,猪爪选靠猪爪这一段,上面一段不要了,这段吃口有弹性,肉质也很好。圈子一段里最多选6片。肺主要是出水要出干净,把里面杂质都去掉,然后拿水泡一下,关键是要焯得透。”

现在外卖糟钵头没钵头,用塑料碗或大盆。老人和在金陵中路79号和瑞金二路418号时,我买一钵头获部优的糟鸡22块,吃完退钵头2元。钵头有无倒无所谓,发现里面猪肚没了,圈子跑了,就连杂碎,也只剩上海人叫“门腔”的猪舌头。拍死“前浪”的“后浪”是基围虾、鸡肫和毛豆,还有比猪脚爪性价比低的鸡脚爪。

说到糟钵头,想起《海上繁华梦》中一桥段。一干人去湖北路349号著名京菜馆雅叙园,其中钱守愚点糟钵头。值堂问“糟钵头”是什么菜?

“守愚道:‘你任做了酒馆里的值堂的,连糟钵头都不知道,那是用猪脏糟的。’

值堂的微笑着答道:‘这菜乃是小饭店里卖的,我们馆子里头没有。’守愚晓得差了,脸上一红道。”

正应了法国美食评论家萨瓦兰那句话,“告诉我你吃什么,我就能知道你是什么样的人。”

糟货的另一阵营是热菜,上海人最熟是糟溜鱼片,老人和这这菜拿手。同样是糟与青鱼搭档,我较欢喜糟香甩水。乌青尾槽后红烧,色是继承本帮浓油赤酱,糟香入味有味道。原来天钥桥路有家海上阿叔,糟香甩水做得好,可惜关店吃不到了。吾生晚矣,老正兴的白糟腌青鱼、春笋火腿川糟也无缘品尝。更别提美食家唐鲁孙所说的,大鱼大肉后,吃口令“清淡爽口,肥腻全消”的加糟红苋菜汤。

本帮还有只糟卤大鱼头,据同为市级非遗“本帮菜肴烹饪技艺”传承人的上海老饭店秦卓男说:“这个鱼头相当难烧,因为汤要浓厚,入口要滑。”叫她为难的是浓度不高、香气不够。师傅、本帮菜泰斗李伯荣点拨:“起鱼头慢,鱼头要起透。起透后,鱼头就挥发出香味,香味出来后再投料加水。”用秦卓男的话来说,“师父的这句话:慢。这一个很小的字眼,就让这个菜好了。”

糟人热菜还有一个窍隘,就是糟卤一定要最后放;如同放蚝油。吃糟卤就要吃糟香,早放就没糟香,还易发酸。糟货姓糟。糟是个纲,纲举目张。唐鲁孙这老吃货道出老正兴糟货好的奥秘:“他家的糟都是自己特制的,所以凡是用糟的菜,他家都比别家高明。”

糟货要做得好,要用自家做的糟。一是浸米做米糟,《随园食单》里的糟鸡糟肉,用的是米糟;本帮菜里,有酒香米糟肉。二是自制清糟浑糟。清糟用绍兴花雕吊,比例1斤糟2瓶酒;花雕与泥糟搅拌成糊状,纱布过滤24小时,滴到碗里成清香可口的清糟。浑糟是1斤糟加4斤水,浸半小时以上再慢慢搅拌融合,过滤出浑糟。

缪云飞大厨说:“比较香一点、比较清的菜用清糟,像三丁糟蟹柳。比较重的菜用浑糟,比如糟香大鱼头和糟钵头。”

真所谓:糟得很,好得很。

八十自述

陆继农

一
九载从商三载农,耕耘纸上不从容。读书有味身忘老,听雨无声耳半聋。玩水游山新旅友,咬文嚼字老雕虫。人生八秩心如水,但愿夕阳遍地红。

二
年方八十一枝枝,柴米油盐酱醋茶。半屋盆栽勤照料,一天世界勉当家。五音不晓娱家室,两腿轻灵走海涯。年暮莫嫌春色晚,晚霞艳丽比朝霞。

一次次,想忘掉,想躲到月亮的阴暗面里去。



珍珠衫 (油画) 孟丽

十日谈

月有阴晴圆缺 责编:郭影

