

前段时间,在新闻里听到C罗被曼联官宣分手的消息后我有一丝疑惑,问坐在对面正在吃早餐的丈夫:“是C罗想离开曼联对吗?”丈夫笑笑说:“不,是曼联不要C罗!”

原来C罗被解雇掉了啊。生于1985年的C罗,比丈夫小了一岁,比我小了两岁。C罗当年多么吃香啊,大罗,小罗,小小罗(C罗),他是其中最帅的那一个。他刚刚崭露头角的时候我也刚步入职场,感觉那时只有我裸辞公司,没有公司会回头我的。而今曼联不要他的消息多少让我有些兔死狐悲,这就是现实。

身为和C罗一样的80后,深知8字头的简历不那么吃香了。上有一群70后指点江山,下有一群90后甚至00后有一套自己的思路,80后的职场不好过。想跳槽没那么容易,想回家没那么太平,按部就班过好每一天吧,鸡娃的同时还要化解自己的中年危机。

什么是中年危机呢?就是跑步成绩再也无法提速了,膝盖的酸痛意味着不能再跑下去都是问题,羽毛球打10分钟就累得想趴下,感叹没有学过步伐再怎么打都是被吊打。陪孩子骑行吧,看到眼前的上坡路大腿就不自觉酸痛,只能下车推着自行车上坡,光从体力上就知道,无法自我超越了。这就是中年危机,体育评论员在本届世界杯上说的那句“诸神黄昏,谁先老去”,我懂。

小时候看着头顶上的树叶想,总有一天我跳起来伸手能触碰到叶子,到了如今这一刻却想,即便我能碰到叶子,但它很快就要落下;而且,抬个胳膊不是那么容易了,碰个叶子万一闪到腰怎么办?

身体素质 and C罗一样趋于“老迈”的我,很愿意充当女儿的陪练,一边享受运动的乐趣,一边看着女儿的竞技水平提高。这一点,相信C罗感受和我一样,退休以后不仅可以当网红还能陪儿子一起踢球。

女儿最近数学考试有道拓展题:小马今年6岁,爸爸的岁数是小马的6倍,那么去年爸爸的岁数是小马的()倍。女儿在()里写了6,因为数学老师总是强调的年龄差不变这一概念深入骨髓。我和她解释,年龄差不变,但年龄倍数一直在变。我在30岁那年生下了她,她3岁那年我33岁,11倍,她5岁那年我35岁,7倍,她今年8岁了,我38岁了,约等于5倍了,而她30岁那年,我60岁,2倍。女儿说:“那我1000岁的时候,你就是1030岁。”

是的,宝贝,如果我们都能活到那天的话,透过时光的长河,我们之间的年龄倍数正一点点趋向于1。随着年龄倍数的递减,她正变得和我旗鼓相当。就像阿加西的父亲,他本身也是狂热的网球爱好者,经常和儿子“对打”的他有一天放下了网球拍,发现自己再也无法打败儿子了。随着年龄倍数的递减,我发现自己在脑力和体力上都不是女儿的对手了,为她开心之余也会为自己失落。如果能有有什么可以让我这样的80后安心老去,那就是看到自己培育的10后再再升起。

我不看世界杯,但很喜欢看赛后评论。体育评论员个个都文笔精妙,把一项动态赛事写得如此传神到位,就和看《水浒》一样,群雄的打斗都被串起来炒成一盘菜了。今天看一篇球评写:卡塔尔不是诸神的黄昏,而是诸神的黑夜。诸神黑夜之后是C罗的黎明,也是葡萄牙队的黎明。

这就是代与一代之间的传承吧。今天的天会黑,但明天又是新的敞亮的一天。而对个人来说,这也是一种发展:这一阶段的黄昏,开启下一阶段黎明。

博物馆以其丰富的历史承载、文化传递、艺术展示、科技含量为世人所瞩目,令参观者流连忘返、回味无穷。对于普通百姓来说,能否拥有一个属于自己的“博物馆”呢?前些天,同学朱玲约了三五好友去她家品茶。兼具设计师眼光和能工巧匠特质的她,用负水压防水防潮涂料把在松江别墅的半地下室布置成了“家庭博物馆”,令我大开眼界。

房间中央摆放着两只四面玻璃的展柜,一眼能望到里面挂着以精湛工艺闻名的老上海服饰。她如数家珍地告诉我,这些都是她母亲“鸿翔公司”的缎子旗袍和“上海时装公司”的海虎绒派克大衣,父亲“培罗蒙”的浅灰色海派西服和“第一百货”的深藏青呢中山装,以及“盛锡福”的礼帽,还有自己儿时的“向阳”牌女儿童

多年前,援藏第一年,遇上特大雪灾,为减轻牧民损失,单位按照要求,买回冻死的羊子,作为大家的福利。收拾后大小不一地摊在地上,编号抓阄,我分得两腔。羊肉性热,连吃了两天的手抓羊肉后,开始流鼻血。

或许雪域高原留下的生活痕迹,全家唯独我,不厌这一口。有一阵萌发寻觅苏浙沪特色羊肉的喜好。古镇老街常有当地羊肉馆。一个人吃,羊肉面是个避免尴尬的小康选择。食客懂得,大早进补,因为中午阳气升起,就不合时宜了。所以,过去的羊肉泡馍老店,过午就关门。我喜欢人声鼎沸,近悦远来的羊肉早酒店,满是民间烟火气。

我们日喀则的岗巴土壤有种矿物质,树都不长一棵,但羊子滋味全藏为最。大美则简,最能体现羊肉美味,当是清水加盐的“手抓羊肉”。不少地方均有羊肉特色美食。像久负盛名的西安羊肉泡馍,松脆的饼子,细掰出小拇指头大小,泡在醇厚的乳白浓汤,甬说劲道多爽,与北京涮羊肉、新疆烤全羊、淮阴码头古镇汤羊肉并称“羊肉四绝”。至于上海周边,有浙江的新市羊肉节、仓前掏羊

时间过得真快,一眨眼,我都已经是一个84岁的耄耋老人了。近日翻及尘封在匣子里的旧物,忽然发现了一张上海青年宫的录取通知书,那上面写着:“王家德同志:您已被录取我处篆刻班……”署着的日期是1962年8月25日。嚯,已经整整六十年了。

小时候,我在私立敦叙中小学(后改为保定路小学)就读。语文老师叫吴学慰,个子较矮,硕大的脑袋上戴着一副深度的近视眼镜,颇显得威严。他是个饱学之士,后来,担任了我们班的班主任。他的书法很有造诣,笔力雄健,十分优美,因此对我们的写字课特重视,毛笔字要求很严,每天必须写一小时柳公权的《玄秘塔碑》,还要读一些名家字帖。我写字很用心,常常得到他的褒奖,因此对书法就越来越着迷,每次学期结束,我写的字就会被用来展示。

1962年,我还是个正在待业的“社会青年”。因

为没事做,常会去西藏路的上海工人文化宫图书室看书,有时也在陈列室看展览。有天我看到了一张告示,上海青年宫假那儿的五楼开办了书法、篆刻班。因为只能报一个班,而书法班名额满了,所以只能报了篆刻班,好在那上课并不很严,我又是熟面孔,所以也在书法班里蹭课。

那时书法班里有个瞩目的女大学生,她写的字已经很出色了。直到很久后才知道她就是周慧珏,只是我们并不相识,虽然我们都在一个班上学习过。老师都是学术大家,但这些真正的老师都很平易近人,一点架子也没有,跟现在的许多所谓“大师”完全不同。给我们上过篆刻课的老师有来楚生、方去疾和叶露渊;书法老师则有沈尹默、翁同龢等,还记得有王壮弘先生,因为他后来曾给我写过一幅字:“扇欧赵之余风,集玲珑诸万品”。

不久,我认识了费声钱,他是书法家任政的学

锅、新塍蒸缸羊肉,江苏有海门羊肉、与沙县小吃等四大地方美食在上海长盛不衰的苏州藏书羊肉、张家港周家桥喜欢煮食带汤的“白宰羊肉”……就是上海郊区,也有出名的羊肉,打着古镇旗号,颇有特色。

寒冷的冬日,一碗香而不腻的羊肉汤,“羊汤补一冬,来年无大病”。老食客喜欢喝“头汤”,就是开锅后未兑水的原汤,汤色浓,味道鲜,油头亮,营养足。汤要见清勿见油,这样味道鲜美,口不干燥。有的加上羊血,或者羊杂,更是祛寒饱口福的极佳首选。像太仓双凤镇的羊杂汤,让人回味无穷。

许多地方的羊肉汤,还放入药材调料,有加党参、当归、黄芪,有人白芷,陈皮、花椒和草果,既可消除腥膻,又能补气健脾。周家桥不远的后塍,老镇菜场边有家当街炉灶,沿用木桶锅烧的古法遗传,带骨的清水羊肉,蘸料红黄色辣酱,老酒沙洲优黄,是三件套标配吃法。再来碗免费的头汤,原汁原味,经济实惠。

羊肉美食只能单味,不能混杂其他。过年的年菜,放上羊肉

学书往事

王家德

冬日说羊肉

李彭源

北那股膻气浓烈。尤其秋后刚催上膘的一龄羊,因不及成年,尚未领教风流韵事,所以没有骚味。冬天风雪缥缈时,我常远行,在苏州糯米话招呼下,迈进弥漫热气的相熟小店。人多时点个红汤锅子,独酌时要上三两白切,切薄,蘸料放上青蒜叶,辣椒红,烫杯黄酒,慢慢自得其乐。最后上碗量不太多的面条。从镬子里撩起来的特制细面,码向碗里,拗个“鲫鱼背”造型,稍微拱起,面丝齐整。酒酣面饱,结账再会。

白切羊肉宜下酒,最好本地产酒,而且只配白酒黄酒。高度白酒易让人血脉偾张,容易进入状态。七宝老街就有土产的七宝大曲。奉贤的庄行,大伏天盛行烧酒配羊肉。松江张泽的烂烔羊肉,据说元代蒙古人传来,放木桶煮熟至今,入选上海名菜,我们冬季常去,照例配佐烧酒。黄酒则活血通脉,能让身心沉浸微醺,放松舒坦。盛行苏南地区为优黄,宁绍一带为加饭。与白酒四种主要香型相似,黄酒按每升含糖量



生,后来又由任老师推荐给了沈尹默先生,成为了沈先生的关门弟子,费声钱的名字也由沈先生改为费声翥。费声翥比我小,我们就叫他小费。他在襄阳南路550号上海制药十七厂工作,而我二哥二嫂的家就在他们厂贴隔壁534号,因此我和他特别熟,经常在一起。我们曾经一起到万航渡路三义坊李天马先生家去,李先生还给费声翥留过字。我们也去万航渡路284号画家潘君诺先生家,我还曾跟潘先生学过一段日子的花

这味,就像筵席上大闸蟹,会冲了其他菜肴味道一样。江南的羊肉,不似西

高低,分干型、半干型、甜型、半甜型,对应种类元红、加饭、香雪、善酿。最好髹装。比较起来,本地枫泾酒厂的金枫牌特加饭适配。至于崇明的白山羊、崇明老白酒,属于“双白”绝配。崇明羊子细皮嫩肉,纹理细腻,肥膘少,烧成后肉质糯软,鲜香。当年农场知青嘴馋,夜黑摸到农家羊圈,往羊嘴里塞个糖块,那羊自然不叫唤,乖乖跟走。当然,我是听说过,没试过。原崇明县招待所,今锦绣宾馆大厨传授,正宗的崇明白山羊肋骨细如毛竹筷子,杂交的肋骨粗。最适宜食用的是长6只到8只牙齿的,生长期一年多,30来斤的羊子。一个小时就能烧酥的最正宗。

父亲平时不去厨房,全靠母亲张罗饭菜,但节日会偶然露一手绝招,拿手的有酱鸭、熏鱼、鸭羹汤,还有春节的自制年糕。至于如何操作,大概是买回羊后腿最好的部位,洗净焯透放锅,加黄酒、酱油、冰糖、桂皮、茴香等,适量清水烧开,加盖再烧至皮肉熟烂捞出,皮朝下放在盘中,趁热撕碎揪紧。将汤过滤,大火烧稠后浇在盘上,等汤汁凝结后,冰冻一夜。上桌前切片装盘,蘸甜面酱食用。如今,一般人家已没这闲情逸致,羊肉以红烧为主了。



烟墩角的早晨

方志麟 摄

鸟。我们去得较多的是赵冷月先生家。

费声翥写的字比我好得多,我们曾合作过,他在竹筒和竹臂搁上写字,我刻。几十年过去了,只留下了一件作品。记得那时我还请费声翥到我办的班上教过书法,他喜欢喝酒,有一次竟然伏在讲台上睡了过去,大家都笑了。

时间真无情,不觉间他已离我们远去了十多年,想起来真觉得可惜和怀念。

玲退休踏上“行万里路”的见证,每一件纪念品都是各地历史文化的最佳载体和设计美感的艺术展示,伴随着自己一段人生旅程的回忆,看到它们,仿佛又身临其境,回想起旅途点点滴滴。

另一玻璃柜上半部有她先生出版的精品书和儿子奥数获奖证书,下半部是她二十年前在东方商厦花了1000多元购来的台式青铜编钟摆件,还有十年前在苏州博物馆特价买回的“郎世宁牡丹”双面绣小屏风,精美典雅。

这是属于朱玲家特有的“博物馆”。物品不多,却是一个家庭生活轨迹的缩影;物品不昂贵,却见证了近百年上海民族工业的历史;物品不齐全,却是她对美好生活的追求。

是时候也给我自己打造一个家庭博物馆了。

“离不开你”原是一首歌的歌名,由歌手黄绮珊演唱。她高亢透亮的嗓音引起我的注意。这首歌旋律优美,歌词精练,给我留下很深的印象。

话分两头,再说说我的手机。我和老伴都是耄耋之人,平时不玩手机。可时下出门,处处都要用到手机,可谓机不离手。回到家里,习惯还是放下手机。可随拿随放,一放即忘,寻找手机是经常的事。为此,我们商定,在手机背上留下彼此的手机号。一旦寻找,即拨通对方的手机号。铃声响起,床头、案前、灶间,手机就平放在那里。

有趣的是,我们的手机号均绑上歌曲《离不开你》:“我俩太不公平,爱 and 恨全由你操纵。可今天我已离不开你,不管你爱不爱我!”寻得手机,自然欣喜,听到歌声,其乐何如!记得秦观词云:“两情若是久长时,又岂在朝朝暮暮。”那是对年轻人说的,对老年人则是——“两情若是久长时,就全在朝朝暮暮”。

『离不开你!』

范守纲

时尚