

海派岁朝清供:定、和、润、韧

我喜欢写各种各样的人物,春节临近,我想挑一点有经典生命力的人,看看他们是如何过年的。情绪上,过年讲究热闹;经济文化上,讲究消费与格调;而精神上,其实也该过个年。所谓“岁朝”是岁之始,“清供”是文人雅士案头的雅致陈设。在这个瞬息万变的时代,我挑选了四位故人,作为自己精神的“岁朝清供”。

定:红砖弄堂里的清爽静笃

我当然会先说我的老乡鲁迅。他在上海的那些年夜饭并不奢华,霉干菜烧肉、油豆腐等绍兴菜依然熨帖地温暖着他的胃。他祭祖先,全家聚饮,“颇有古风”。他还与许广平去看电影,邀萧军等友人围炉吃饭……

我们绍兴人过年之际,有一个极大的大扫除活动,我母亲得把全屋所有角落都清理好几遍才罢休。清空,见素,抱朴,这很老子思维。鲁迅过年最爱的一件事,竟然也是整理——整理书稿、装订古籍。他还带着周海婴去城隍庙买玩具。年味或许一直在这种不疾不徐、清清爽爽、有秩序感的寻常里。

鲁迅的年味,是红砖弄堂里的一声“定”。有了这个“定”,他才成了那个时代最孤独也最坚硬的精神灯塔。他在上海山阴路132弄9号的居所,至今散发着一种“致虚极,守静笃”的气息。人哪,得有颗永远清空、永远重启、永远自成乾坤的心,方能在这瞬变的世间寻得立身之本。

和:日月楼里的慈悲暖意

同样喜欢整理的还有丰子恺。他极其勤奋,认为除夕是“清空与重启”的最好时刻。他在这一天补全《护生画集》的残笔,给老友写信。

丰一吟回忆,父亲必在日月楼(今陕西南路39弄乐村93号)那巴掌大的阳台上,亲自布置“岁朝清供”。案头通常只有三样:一盆水仙、一簇蜡梅、几个红橘。与他而言,过年不是酒肉的堆砌,而是清香的生发。他画中的孩子穿着棉袍,围炉守岁。“和其光,同其尘”,那是他面对世界的心理建设。

因为《护生画集》的慈悲,丰子恺毫不鼓励放鞭炮,怕惊扰小生灵。他更喜欢“视觉的年味”,带孩子买剪纸灯笼。他吃一碗素八宝饭,在木质阁楼里感悟众生平等。这种“和”,是我眼中海派文人们清透的一抹暖意——不争,不怨,用温柔的笔触抒发胸臆。

润:思南路上的中西化境

再说梅兰芳,他的年味最为中西合璧。在思南路87号的西班牙式花园洋房里,除夕夜他亲自写春联、祭灶。他也会邀请卓别林等国际友人喝咖啡、聊戏曲。

这很“潮”了。但我更喜欢用一个“润”字——潮进骨血里,化作不生涩、不突兀的互通。梅兰芳对生活细节的尊重到了极致,连年夜饭菜单和饭后甜点都要亲自过目。这种对细节的虔诚尊重,是乱世中保持内核稳定的素质训练。

菜单即剧本,生活即舞台。唯有守住那份极致的精细,才能在台上的唱念做打与台下的风云变幻中,守住那份“不随境转”的定力。这种“润”,是跨越国界与行当的调和,是万物各得其所的从容。



最后说一位我最尊重的女性,郭婉莹。作为昔日永安百货的四小姐,她被称为“上海最后的贵族”。在动荡岁月里,她刷马桶、剥大白菜,却在出门前永远要把头发理得一丝不乱,把旧布衣旗袍穿得平整挺括。

陈丹燕记录过,郭婉莹认为家里如果没有花,年就不算过。买不起鲜花,她就去弄堂口寻一两枝蜡梅插在旧玻璃瓶里。除夕夜,她在漏雨的小屋,用搪瓷缸子在煤球炉上煮出咖啡香。她拒绝“卖惨”,这种克制,是最高级的自尊。

郭婉莹的年味,是上海弄堂深处最“韧”的一抹清香。真正的贵气,不在于拥有多少财富,而在于在艰难时依然有能力为自己举行一场精神的封禅。那种柔韧胜刚强的生命力,是我心中海派精神里最硬的一块金子。

定以固本,和以处世,润以养心,韧以立骨。这四个字合拢,便是我认为的海派文化的精髓。面对纷繁的世界,清清爽爽地整理,温温润润地周旋,和和气和地待人,挺挺拔拔地悦己。愿这四份精神年货,能让您在2026年的春天,安得此身脱拘挛,活得松弛而宁静。

过年快乐!

在鲁西南平原上,一过腊月二十,空气里的年味就变得复杂起来。最普遍的是家家户户晾晒的干菜和各种腊味,再就是蒸馒头与做糕点的甜暖,而顶顶霸道且能穿透三街五巷直往人鼻孔里钻的,便是那带着粗粝、焦香的酥肉味道,这是普通人家办年的定音鼓。

躺在粗瓷碗里的一块块经油火淬炼又被水汽点化过的小小酥肉,可以说,是百姓敬神祀祖的虔诚,是家庭主妇持家过活的巧智,也是游子胃里一枚滚烫的乡愁印章。

其实,酥肉的出现说到底,是黄河古道常年水患与兵燹交迫逼出来的民间生存智慧。因为十年九淹、战乱频仍,老百姓过日子就像屯兵一样,得有存粮。秋天挖出红薯,漏成粉,存着;年关杀了猪,一顿吃不完,也得想法子存着。于是,就有了这道将猪肉切条、裹上稠密筋道的粉糊、下油锅炸透而成的、能久存不坏、随时可取的酥肉菜肴。

但鲁西南人天生有股倔劲,喜欢用讲故事的方式来化解艰涩岁月的无奈。他们最早把酥肉称姐酥肉,说股封王携姐已狩猎,纵马糟蹋庄稼,农户恨得牙痒,把封王丢下的野猪肉剁碎、裹糊、下滚油,炸得外焦里嫩,权当“炸了狗男女”。传说真假不可考,却把鲁西南人的脾气刻了进去:宁肯锅里熬,不肯嘴上输。最终演化成该区域年节宴客“八大碗”里雷打不动的一道菜品。

酥肉的做法十分考究。首先是选肉,必须是“隔山打”的五花,肥瘦相间,切成一指宽的肉条,用粗盐、花椒、葱姜水之类腌制一个时辰;其次是挂糊,将腌好的肉条投入红薯淀粉、面粉和鸡蛋中,加水搅拌,搅到能拉丝粘筷为止;最后是炸酥,油

热至七成时将肉条沿锅边滑入,先定型,复炸,再升油温抡酥,捞出时哗啦作响即成。若到此为止,不过炸货而已。而酥肉的妙处,更在最后一步的“收心”与“还魂”。炸好的酥肉,冷却后码进粗瓷海碗,一层肉,一层自家晒的干豆角或茄干、木耳等,顶上放两段葱、几片姜、一颗八角。不加水,只兑入先前煮肉的清汤,淋上一点酱油。上笼,大火攻,文火蒸,一蒸就是两三个钟头。出笼时,原本棱角分明、金戈铁马的酥肉,在时光与水汽的化育下,早已卸去锋芒。外壳吸饱了汤汁,变得酥软糯口、肉烂如泥,所有的滋味:肉的醇、椒的香、酱的鲜,以及那一点若有若无的干菜清气,全被这一场漫长的蒸浴融合、升华,化为一种浑厚、温润、深入骨髓的丰腴。于是,这一为抵御饥荒与战乱而生的“存粮”方式,最终在团圆的家宴上,完成了它最温暖的使命。

酥肉的诞生初看是生活应变的智慧,年关将近,将大块肉食一次性处理,以油炸封锁水汽,便成了能在冬日里久存的硬菜储备,随取随蒸,是犒劳自己或招待年节间突然到访亲友的不二法门。但深究下去,它骨子里是农耕文明对丰盛与长久的朴素演绎。油炸,是对烈火与油脂最辉煌的礼赞,是将易腐的鲜肉升华为不朽肉干的一种充满力量感的保存仪式。而后那漫长的蒸制,则是以温柔的水火与时间,将这刚猛的“不朽”重新唤醒、软化,赋予它温润的肉身与鲜活的汤汁。这一刚一

用心做事,对人是有所滋养的。以小说家葛水平为例,她待人接物,跟写小说一样,亲切随和,不急不躁。

在太原天街小雨茶馆喝茶,泡茶的石头兄抬起头,“下午去葛水平家坐坐吧”。葛水平家的客厅,是个小绿植园。冬季到来之前,她把盆栽的花木搬进屋里。瓶瓶罐罐里插着很多花,我只认出百合、玫瑰、绿菊。她笑着说:“前几天感冒了,没吃药,扛过来了。每天看看这些花,我就想,人得好好活着。”

智慧的人总能调适自己的心,微笑着接纳一切。

站在壁龛前,她问:“想喝什么茶?”石头是茶人,此刻却说:“茶,不过是带颜色的水嘛。有啥喝啥,白水也行。”她拿出一把壶,“用这把银壶吧。这壶很贵,我一直没舍得用。这两天想明白了,哪一天我死了,它还活着呢,用吧用吧”。茶泡好了,她找出杯子,分茶给大家。

善予夸她身上的衣服好看。她惬意地笑:“自己做的,有好几身呢。”接下来,客厅成为她的秀场。

给每人一本作纪念。”作为当初的小报“大编辑”,52岁的小妹又想起10岁时,受作家严文井启发,倡议办家庭小报的事儿吧?哈师院中文系毕业的爸爸欣然应允。我们兄妹几个在爸妈带动下,从稚嫩出发,有了40多期越来越丰富、厚重的报纸。陪伴我们童年、少年、青年的《家庭小报》似青青小园,在爸妈阳春布德泽般的抚育下,我们像无忧的小苗茁壮成长。多年来,全家人都爱写作,已有一人成为省级作家协会会员,小妹也在为跨进作协的大门而努力。

“妈,我制作的美篇书到了吗?”返乡车上的大姐和二老视频时,兴奋地问,她专门为春节制作的江南游记美篇书已先她出发,跋山涉水。

我打开手机,第N次浏览家里第三本书《小园青青》的版样,悄悄摁下了发送键——印刷厂小朱立即回复:即刻付印。一年来,我反复推敲、修改,一点都不觉得累:出书是爸爸的夙愿,90岁高龄的爸爸看到“王氏书房”新春再添新作该多开心啊!

寒风吹彻,新春的钟声,从冰天雪地隐隐传来……

嘉茗香,徽宣香,皆是岁月芬芳。新岁至,唯愿香满人间。请看明日专栏。

文艺年货
责编:郭影

柔、一存一化,暗合了这片土地上人们对生活的全部理解:既要积蓄力量,熬过青黄不接的时日;也要懂得以柔克刚,在循环往复中生生不息。

这道佳肴渗透于所在地区每一处风俗的褶皱里。腊月二十三,祭灶的供桌上必有它金黄的身影,是献给灶王爷“上天言好事”的实在贿赂;除夕的团圆饭,它算道硬菜,热气腾腾地上桌,象征着家底的殷实与未来的温暖;红白喜事的席面上,它更是标志性菜肴,一碗酥肉的分量与味道,直接关联着主家的脸面与诚意。

最动人的,是它在日常里的千变万化。家境宽裕时,选用肥瘦相宜的精肉,炸得蓬松如絮,丰腴满口;生活艰难时,则在糊里掺入碾碎的馒头渣或面粉,虽少了些肉量,却得到更空灵酥松的口感。讲究时,用笼蒸,碗底垫些干菜,以吸尽肉汁精华;粗放些,则与白菜豆腐之类同烩,成一道暖意融融的酥肉炖锅。物资供应稀缺的年代,它算稀罕的食物,素常少见,馋极了,去饭馆要一碗添加了大量白菜粉条配菜的酥肉汤,就算是难得的改善生活了。日积月累,酥肉慢慢地演变成了一个饮食符号,因为它在百姓的日常生活习惯中,蕴藏着浓郁的款待亲人、抚慰肠胃的最朴素也最深情的地气与烟火。

如今,机器绞肉、标准配方、真空包装的酥肉随处可见,快则快矣,却总觉少了一层魂。所缺失的,或许是棉柴在灶膛里爆裂的轻响,是冬日屋檐下悬挂淀粉布袋滴水的耐心,是祖母那双能感知油温细微变化的手,更是那份将平凡食材郑重升格为家族仪式与地域图腾的虔敬之心。所以,过年时,做酥肉还得自己动手。

片儿,有口水流下,继父蹲下身子抚摸着我的头发也抚摸着猫。抚摸是最好的修饰品,温暖而放松。

……

我随妈妈嫁人时三岁。骑在驴背上,随行的还有一只老猫。

她喜欢画猫,试图把猫的尊严留在纸上,让猫在书中活得更久。有很多心里话,是在书中的猫替她说出来的。

一只读书的猫:“女孩子不读书,将来只有逛不完的菜市场 and 地摊。这不是说假话。”

一只孤独的猫:“不依赖,不寄托,无畏也无所谓。”

一只白猫和它投在墙上的黑影:“灯下的影子落寞行走。要黑白分明。在这个世界上,不要太依赖别人,即使是你的影子,也会在黑暗中离开你。”

一只炸毛的猫:“别逼我,否则我伟大起来,一发不可收拾。”

猫是高冷的,但也喜欢热闹,有的还喜欢腻人。在葛水平家坐了一下午,怎么没见她养的猫跑出来呢?端起碗来喝粥,我问:“你家没猫吗?”“有。”“没看见呢?”她笑着朝餐厅墙角指了指。

墙上是她的女儿。一位身材婀娜的女子,脚边蹲踞着一只黑猫。此刻,黑猫正瞪大眼睛盯着围坐在餐桌边的人。

属猫的女人

马明博

诗人病夫说:“惩罚一个女人,就是让她穿上一身漂亮衣服而没有镜子。”她听到了,“自信就是大大方方献丑。你们男人不用赞美,善予能欣赏就好。”

医家说,情绪低落是毒,心情愉悦是药。能让你快乐的,就是好药。方子有,往往药难抓。

天黑下来,客厅里亮起了灯。她说:“晚饭在家凑合着吃吧。我去弄几个菜。”上得厅堂,下得厨房,里里外外,她都是一把好手。没多久,饭做好了。四个菜,一锅粥。

餐桌角上放着两本书,其中一本是她画的猫。我喜欢猫,一翻就爱不释手了。她看在眼里,却说:“以前送人的书,跑到旧书摊上啦,我觉得丢人现眼,从此就不给人送书啦。”翻看她的“猫书”,看到猫于她儿时是陪伴、嬉戏,长大后是忧伤与感慨。在“猫书”的《后记》中,我看到——

我落地在炕上。

一只猫目睹了我的出生。……一年后父母离异,万事过去皆与我无关。

三岁上,继父来相亲。妈妈坐在她老家的门墩上,抱着我,我坐在地一条腿的膝盖上,另一条腿则搭在门槛上,一只花狸猫蹭着妈妈的裤脚。继父站着端详了妈妈半天,妈妈手里掰着一只秋桃,一点一点送进我和花狸猫的嘴里,我和猫惊异地看着眼前的人错愕着嘴