

光阴仓促,唯小河慢慢流动

秦静

她熟练地修剪着我的头发,我瞥见她残存的红色指甲油。进门时我还看见她涂着白粉底大红唇彩。来此熟客居多。老公去世多年的她女儿虽嫁得远,到底在外地,一双儿女也需照顾。如今生意也淡些,但每天总有几单,一来小有补贴,二来也是解闷。

每次去,一开门一耳轰鸣隆隆的声音,要么一苍老男声,要么一嘎嘎女音,还仿佛自称医生专家,说着养生保健。五分钟的

意思可以用半小时来来回绕。理解独居的她需要高声来充满空屋,实在只好抱歉地请她调低音量,几次后她也理解了,还解释说我也就是打卡听听,可以领钱呢。可不要随便买那些产品啊。她汕汕,不会不会,我很小心的。我记得上次听到的也是这个男人的声音,也是在说什么研究出提高免疫力的产品。突然,她的手势停了一下:哎,你说咱们也认识多少年了哦,你看你头发都花白了,我也奔七十去了呢。随知青丈夫回沪也几十年了,早些年在市区开过多年美发店,也会说一点上海话,但东北口

音不会褪去的。有点暴躁气的女人,这些年柔和不少,彼此也摸得到一些脾性了,她晓得我不喜欢噪声,洗头不必用力搓头皮,头型也基本几十年不变。她会跟我说说她的旧事,小区家长里短。不过她似乎不怎么感慨的,是那种一个人住也要擦亮玻璃窗,忙起来烫发剪发洗发统统包圆的女人,用直播间的响亮来赶走心里的不痛快是她的风格。今天难得这么一感慨,倒让我也感慨起来。二十六年,不长也不短的。她清晰地看到一个人青丝变白发。当然,她自己黄褐色的头发底下早已一片霜。我说没



我是《马说》中的“槽枥”,小名叫马厩。过罢农历新年,今年我已经1200多岁了。我经历了很多,千余年来人们不止一次试图修葺完善我。按照等级,我辈同僚又有御厩、驛厩、军厩等名字。

大唐开元年间,全国官马超过40万匹。那时,我是联排建筑,每处容马数十至百匹。我有通风窗、排水沟、饲料槽、拴马桩,分为饲养区、草料库、马夫住所、病马隔离厩等。我几乎

里的一匹名字叫赛千里,竟然没有跑过陇右牧监里的一匹外号叫皮马派的下等马。

皮马派荣升为千里马,成为皇帝的御用马之一。披红挂绿,镶金戴银,浑身宝石耀眼光芒,可称得上春风得意马蹄疾。而赛千里回来后却郁郁寡欢,情绪低落,不吃不喝不睡。也难怪,别说是它,就连我也惊诧不已,羞愧难当。

从此以后,这个上等马中的“常马”日渐消瘦,皮包骨头。成了次等马的赛千里,精神一日不如一日,成绩也是一天不如一天,恐怕它过罢新年也要从御厩降到私厩里面去了。

除夕夜,与我关系比较好的御厩食马者来给我拜年。酒至半酣,话语多了起来,他不由得提到了赛千里。“其实,赛千里的主要特长并不是日行千里……”“你说啥?不是日行千里,那是什么?它可是将千里马作为自己奋斗目标的啊!”“嘿嘿,它其实,最擅长爬陡坡,穿林而行啊!本来,它是知道的,也很自信的。可是天长日久,它渐渐忘掉了自己的长处究竟在哪里,反而天天和人家较劲比赛谁跑得快、跑得远……”“你咋不早点说出来呢?”“说出来有个毛线作用啊,俺只是个喂马的……”食马者嘟嘟囔囔说了一句,头一歪,趴在酒桌上打起了鼾声。我望着外面的新年烟火,槽中的草料,第一次觉得这千年的规矩,有些噁得慌。

槽枥·常马·食马人

刘文方

元宵节通常紧随立春节气之后,而立春是二十四节气之首,象征着冬季结束、万物复苏。因此,元宵节被视作“春之报晓”的节日。

你看,春节余温未散,长沙已被“闹元宵”的热潮裹住。一个“闹”字,道尽元宵节真味:敞开心(吃)、放开玩,把一冬的欢喜都撒在街巷里。红灯笼摇曳春风,串起满城喜气,吃元宵、逛灯展、看舞龙、猜灯谜……整座城浸在团圆祥和中。

长沙元宵的滋味,藏在老字号的元宵里。三吉斋、柳德芳的古法手工艺代代相传:熟糯米饼掺生粉揉得筋道,包入香元条、芝麻花生碎或玫瑰糖,“捏成团,散成沙”的馅料,咬开便是流沙甜香。晶莹的元宵滚着沸水,把团圆寓意融进舌尖。

街头好戏轮番登场。“拱讨米狮子”最是热闹,栗木狮头翕动,狮身翻飞,六人班子敲锣打鼓,赞唱吉语随口就来。两个舞狮人身体步伐高度协调,“嗖”地攀上由六张方桌搭成的不等形上“登高衔彩球”,纵身跃下时,喝彩声盖过鼓点。

渔翁戏蚌是“闹元宵”中最有戏剧色彩的。通常由各村或社区选出一名貌美女子饰蚌精,人在篾

扎彩布蒙皮、点缀亮片甚至嵌镜子的蚌壳中开合灵动;一男子饰渔夫,手持渔网做捕蚌状诙谐逗趣。儿时的我总梦想有朝一日也被选中,当一回蚌壳精。

“三十晚的火,元宵夜的灯”,长沙的灯景最是醉人。龙灯从正月初六舞到元宵,街巷火龙蜿蜒,公园彩灯如童话仙境。因着浏阳是烟花的祖根之地,长沙可谓“近行,腾跃盘旋,十几人默契配合,忽闻鞭炮炸响,人群让开通路,只见红龙绕一年轻女子一周,蓝龙则将一着红衣红帽、胖嘟嘟的男孩托上龙背,舞者手柄挨手柄,搭成一个平整的“大方桌”,孩子被稳稳托举着绕女子一周。

亲戚告诉我,这女子就住在巷口,家境殷实却久婚无孕,这是借游龙祈福“麒麟送子”。这让我想起《长沙新年民俗诗》中“妇女围龙可受孕,痴心求子亦奇哉”的记载。

说话间,放鞭炮的男子逐个给舞者发红包,许是红包丰厚,两条龙随后各舞了一个大大的“8”字,引得众人喝彩不断。

那女子后来是否如愿生儿育女,我不清楚。但我知道,人们的念想、祈求与祝福,都倾注在这“闹元宵”的种种仪式里;民风民俗通过一个个传统节日得以延绵发展;老百姓的勤劳、勇敢、奋进、坚毅与拼搏,也在这岁月轮回的节庆中生根、发芽、茁壮成长。

烟火里的民俗长卷

姚进军

元宵节通常紧随立春节气之后,而立春是二十四节气之首,象征着冬季结束、万物复苏。因此,元宵节被视作“春之报晓”的节日。

你看,春节余温未散,长沙已被“闹元宵”的热潮裹住。一个“闹”字,道尽元宵节真味:敞开心(吃)、放开玩,把一冬的欢喜都撒在街巷里。红灯笼摇曳春风,串起满城喜气,吃元宵、逛灯展、看舞龙、猜灯谜……整座城浸在团圆祥和中。

长沙元宵的滋味,藏在老字号的元宵里。三吉斋、柳德芳的古法手工艺代代相传:熟糯米饼掺生粉揉得筋道,包入香元条、芝麻花生碎或玫瑰糖,“捏成团,散成沙”的馅料,咬开便是流沙甜香。晶莹的元宵滚着沸水,把团圆寓意融进舌尖。

街头好戏轮番登场。“拱讨米狮子”最是热闹,栗木狮头翕动,狮身翻飞,六人班子敲锣打鼓,赞唱吉语随口就来。两个舞狮人身体步伐高度协调,“嗖”地攀上由六张方桌搭成的不等形上“登高衔彩球”,纵身跃下时,喝彩声盖过鼓点。

渔翁戏蚌是“闹元宵”中最有戏剧色彩的。通常由各村或社区选出一名貌美女子饰蚌精,人在篾

扎彩布蒙皮、点缀亮片甚至嵌镜子的蚌壳中开合灵动;一男子饰渔夫,手持渔网做捕蚌状诙谐逗趣。儿时的我总梦想有朝一日也被选中,当一回蚌壳精。

“三十晚的火,元宵夜的灯”,长沙的灯景最是醉人。龙灯从正月初六舞到元宵,街巷火龙蜿蜒,公园彩灯如童话仙境。因着浏阳是烟花的祖根之地,长沙可谓“近行,腾跃盘旋,十几人默契配合,忽闻鞭炮炸响,人群让开通路,只见红龙绕一年轻女子一周,蓝龙则将一着红衣红帽、胖嘟嘟的男孩托上龙背,舞者手柄挨手柄,搭成一个平整的“大方桌”,孩子被稳稳托举着绕女子一周。

亲戚告诉我,这女子就住在巷口,家境殷实却久婚无孕,这是借游龙祈福“麒麟送子”。这让我想起《长沙新年民俗诗》中“妇女围龙可受孕,痴心求子亦奇哉”的记载。

说话间,放鞭炮的男子逐个给舞者发红包,许是红包丰厚,两条龙随后各舞了一个大大的“8”字,引得众人喝彩不断。

那女子后来是否如愿生儿育女,我不清楚。但我知道,人们的念想、祈求与祝福,都倾注在这“闹元宵”的种种仪式里;民风民俗通过一个个传统节日得以延绵发展;老百姓的勤劳、勇敢、奋进、坚毅与拼搏,也在这岁月轮回的节庆中生根、发芽、茁壮成长。

十日谈

在生活褶皱里的一粒糖,总在不经意间甜上心头……

为春天存档
责编:殷健灵

乙巳小年夜,北京大学中文系高远东兄来电,告我“小红书”上正在售一方“子善之印”。我虽有几方名印,此印却非我已有之印,也闻所未闻。承高兄美意,我除夕就喜得这方做梦也未想到的“子善之印”。

原来此印系日本江户时代后期篆刻家益田遇所(1797—1860)的作品,边款刻“乙卯麦秋篆遇所”。乙卯是1855年,麦秋指麦子成熟时节,当指农历四月至五月,公历5月至6月,也就是说此印篆于1855年五六六月间,距今已170余年矣。

据日本的《篆刻年历1051—1911》,益田遇所本姓山口,名肃,字子敬,号遇所,斋名净碧居。幼时先向书法家长桥东原学书,后又师事篆刻家益田勤斋研习篆刻,技艺胜

过同门。勤斋无子,歿后遇所被推为嗣子,遂改姓益田,继承家业,篆刻名声更是大振。其印风出自秦汉古法又能融近世名家笔意,自成一格。后其长子益田香远在篆刻上也颇有造诣。益田三杰的名字在日本篆刻史上都熠熠生辉。

这方阳文“子善之印”应为益田遇所成熟时期所篆,“子善”者,是否当年有位日人也名“子善”,已不可考。北宋诗人黄庭坚有五古诗《赠陈公益》,首句即为“陈子善学问,正色沮其骄”。遇所或许读过此诗也

喜得“子善之印”
陈子善

事啊,到时候买个假头套,冬天还当帽子,暖和。

被她一感慨,有心打量一晃住了这么多年的地方,早年间的面熟面孔一张张不见了,或搬走,或凋零,或出不了门了。楼下早些年爱养狗、说话声朗朗明还喜欢说点八卦的阿姨日子过着过着腿脚不利索了,中风了,久不出门,一打听近年走了。那个面熟陌生嘎嘎嗓音的老太好多年前就去世了,喜欢用拐杖挑包袱在肩的矮个老太也走不动路了,时髦苗条爱外出跳交谊舞的女人由中年而老太至近年孤独死了……偶尔散步看到一张熟脸,怎么暗淡松弛无光了,再一想自己何尝不是如此呢。鲜亮的楼宇成老破小了,住户换了一茬又一茬,小孩子的嬉闹倒还时不时响起,外埠来帮带娃的大妈大爷多不少。树确乎茁壮得很,塔松虽也有干枯衰败的,却总坚挺,四分之一的树枝就是暗绿着,半边的香樟也还是有半边的丰茂。

正月里,小区似乎更安静了,但对过窗户挂满了腊肉香肠,晚上收白天晒,是颇有年味的。只要阳光敞亮,对楼那家阳台总会晒出八九条粉红色棉毛裤,那种老式牌子的款式颜色,给人感觉日子过得厚实热闹,也就知道那家的阿姨还很健朗,从

黑发到白发在阳台忙乎,那些风中飘荡的粉红色给人某种确定感。不必窥视,生活就这么日复一日地敞开着,只是你看到与否,或者感受到与否,看到这些敞开后可能性。

原本久已空置的邻室近年新人住了一户90后夫妻,带个小男孩,来自湖南。男主做IT,下班晚,基本晚上九点半响起脚步声开门声。女主在家做电商,很少出门,除了接送小孩上幼儿园,快递外卖都放在门口。难得见到他们,寒暄几句。上了幼儿园后,小男孩彬彬有礼很多,楼道里的叫声、屋子里的奔跑声也少了很多。偶尔见到,喜笑颜开活跃地打招呼。顶楼的90后夫妻也添了丁,父母从老家来帮衬,有时楼道里看到,小孩子不知怎么哭得哇哇哇哇的。大叔两手拎着菜蔬杂物,大妈抱小孩。旧的静的楼道里有些小孩子适度的闹腾,也是一些新鲜的能量。

窗外的树,冬天多剩枝干,尤其那几棵构树,最是普通的本地树,在时间中修炼成粗壮遒劲之姿,密密细幼树梢,和水杉、香樟、柳树一起倒影小河。修整的河床根本无法规矩它的姿态。天天看,看不厌。呼吸草木生息,想想这几年AI的蓬勃勇猛,就觉得人类其实也不要过度仰仗那些,科技也发展最终目的是为了帮助人类,如果人类都生活在代码写成的空间里,会变成什么生物呢?鸟在飞,鸟在叫;人在听,人在看。



日月長明諸事順利
篆刻 陆康

未可知。但我的名字确从黄庭坚此诗而来,是家父一位熟读古诗的老友所起。

我对篆刻当然是门外汉。20世纪70年代末,幸得齐白石女弟子刘淑度先生为我所治的一方“学无涯”闲章,刘先生可曾为鲁迅治过两方印,深得鲁迅赏识。不料几度搬迁,此印一时找不到了,只留下一个印拓。

而今马年伊始,又幸得日本篆刻家益田遇所约一个半世纪前篆刻的这方“子善之印”。这方印不仅是别致的新年礼物,而且漂洋过海来到中国,又恰为我这个名“子善”的人所得,是奇缘,也是佳话也。故不可不记,遂作此文,向远东兄深深致谢,并请读者诸君分享我的喜悦。

浦东人,每逢腊月二十四,还有到了春节、元宵,都喜欢吃汤圆,或者叫圆子。老一代的浦东人,喜欢吃自己做的圆子。

浦东人做圆子是蛮有讲究的。早年,一般都要选用江南一带口碑最好的太湖、湖州、金坛出产的糯米。经过几个小时的浸泡,要么用水磨,要么借助石臼舂米成粉。糯米粉选好后,第一步是和面,浦东人叫“溲粉”。浦东人的做法,先是将最好的大米熬成粥,既不要太稠,也不要太稀。烧好了,趁粥还比较热的情况下,直接倒入糯米粉,将它们拌在一起,要做到干湿正好。糯米粉加入适量的大米粥的好处是,这样做出来的圆子下到沸水里黏度高,不容易破。煮熟后,个个圆滚滚的,卖相好,不会露馅,吃起来更有嚼劲。家母说,这就好比钢筋和水泥的关系,光有水泥,没有钢筋的支撑,建筑会不牢固;光有钢筋,没有水泥的保护,建筑同样也不牢固,这是相得益彰的关系。

圆子好吃与否的另外一个重要因素是馅料。浦东人是如何做圆子里的馅子的呢?浦东人最喜欢吃的是菜肉圆子,他们一般不太喜欢吃纯鲜肉的圆子。肉,当然用的是猪的新鲜腿肉,最好带点肥肉。那么,选用的是什么菜呢?他们通常喜欢选荠菜。当然也有少数人选用青菜和白菜的。那么,荠菜跟鲜肉的比例是多少呢?最好是1:1。这样做出来的圆子会比较好吃一点。如果不喜欢太荤,那么1:2也是可以的。无论是肉还是荠菜,最好放在砧板上用菜刀斩,千万不要用绞肉机制馅。而且肉和荠菜斩得不宜过细,颗粒要大一些,这样的馅子吃起来更有嚼劲。同时,荠菜本身的清香也可以保留得比较充分。在馅子中间,要放较多的葱花、少量的姜末和花雕酒,最好再打入几个鸡蛋,最后加入味精和花生油。浦东人,往往喜欢在馅子里放点老抽或者生抽,让馅子有点酱油感,可以稍微咸一点点,这样吃起来比较筋道。圆子纯粹放盐的做法比较少见。

浦东人做圆子除了菜肉馅子,其他常见的馅子有:豆沙、芝麻和枣泥。尤其是枣泥馅子也是宜粗不宜细,个中的道理也是一样的。比较讲究的人家,还喜欢在枣泥里面放一点炒熟的松籽或花生颗粒,这样吃起来会很香。

备好了面团和馅子,家里成员从五湖四海回家,聚在一起聊天、做圆子是全年最佳、最热闹的辰光。大家回忆各自一年来印象最深的事件、自己及小家庭的成败得失,倾吐对父母及家人的思念……又将情感深埋进各种馅料的圆子中。

浦东人的圆子一般都做得超大,单个的重量在一两半左右,像小学生的拳头般大小。为了吃起来容易识别不同馅子的圆子,一般做成三种样式:甜的一般做成圆球形和椭圆形,菜肉的一般在圆子的顶上加个蒂。等到圆子做好后,为了互相之间不会粘连,一般要在做好的圆子上抹上面粉或菱粉,浦东人将此种方式称为“着白”。

以前,浦东人在自家大灶的铁锅里下圆子,现在只好用不锈钢锅子。这时,浦东老人还有一句俗语来提醒年轻人,叫作“十只圆子九只余(浮起),还要镬(锅子)里闷一闷”。这样盛出来的圆子就彻底熟了,不会有夹生现象。

总之,做圆子,吃圆子,寄托着浦东人团团圆圆的心愿。

浦东人,每逢腊月二十四,还有到了春节、元宵,都喜欢吃汤圆,或者叫圆子。老一代的浦东人,喜欢吃自己做的圆子。

浦东人做圆子是蛮有讲究的。早年,一般都要选用江南一带口碑最好的太湖、湖州、金坛出产的糯米。经过几个小时的浸泡,要么用水磨,要么借助石臼舂米成粉。糯米粉选好后,第一步是和面,浦东人叫“溲粉”。浦东人的做法,先是将最好的大米熬成粥,既不要太稠,也不要太稀。烧好了,趁粥还比较热的情况下,直接倒入糯米粉,将它们拌在一起,要做到干湿正好。糯米粉加入适量的大米粥的好处是,这样做出来的圆子下到沸水里黏度高,不容易破。煮熟后,个个圆滚滚的,卖相好,不会露馅,吃起来更有嚼劲。家母说,这就好比钢筋和水泥的关系,光有水泥,没有钢筋的支撑,建筑会不牢固;光有钢筋,没有水泥的保护,建筑同样也不牢固,这是相得益彰的关系。

圆子好吃与否的另外一个重要因素是馅料。浦东人是如何做圆子里的馅子的呢?浦东人最喜欢吃的是菜肉圆子,他们一般不太喜欢吃纯鲜肉的圆子。肉,当然用的是猪的新鲜腿肉,最好带点肥肉。那么,选用的是什么菜呢?他们通常喜欢选荠菜。当然也有少数人选用青菜和白菜的。那么,荠菜跟鲜肉的比例是多少呢?最好是1:1。这样做出来的圆子会比较好吃一点。如果不喜欢太荤,那么1:2也是可以的。无论是肉还是荠菜,最好放在砧板上用菜刀斩,千万不要用绞肉机制馅。而且肉和荠菜斩得不宜过细,颗粒要大一些,这样的馅子吃起来更有嚼劲。同时,荠菜本身的清香也可以保留得比较充分。在馅子中间,要放较多的葱花、少量的姜末和花雕酒,最好再打入几个鸡蛋,最后加入味精和花生油。浦东人,往往喜欢在馅子里放点老抽或者生抽,让馅子有点酱油感,可以稍微咸一点点,这样吃起来比较筋道。圆子纯粹放盐的做法比较少见。

浦东人做圆子除了菜肉馅子,其他常见的馅子有:豆沙、芝麻和枣泥。尤其是枣泥馅子也是宜粗不宜细,个中的道理也是一样的。比较讲究的人家,还喜欢在枣泥里面放一点炒熟的松籽或花生颗粒,这样吃起来会很香。

备好了面团和馅子,家里成员从五湖四海回家,聚在一起聊天、做圆子是全年最佳、最热闹的辰光。大家回忆各自一年来印象最深的事件、自己及小家庭的成败得失,倾吐对父母及家人的思念……又将情感深埋进各种馅料的圆子中。

浦东人的圆子一般都做得超大,单个的重量在一两半左右,像小学生的拳头般大小。为了吃起来容易识别不同馅子的圆子,一般做成三种样式:甜的一般做成圆球形和椭圆形,菜肉的一般在圆子的顶上加个蒂。等到圆子做好后,为了互相之间不会粘连,一般要在做好的圆子上抹上面粉或菱粉,浦东人将此种方式称为“着白”。

以前,浦东人在自家大灶的铁锅里下圆子,现在只好用不锈钢锅子。这时,浦东老人还有一句俗语来提醒年轻人,叫作“十只圆子九只余(浮起),还要镬(锅子)里闷一闷”。这样盛出来的圆子就彻底熟了,不会有夹生现象。

总之,做圆子,吃圆子,寄托着浦东人团团圆圆的心愿。

浦东人的圆子情结

张文龙

听到咕噪,开窗探头,原来俩粉格子反穿衣大妈在争一件纸板箱,那是装修户新买冰箱的大包装,一个大妈身边停着小三轮,已有一叠大小快递盒,坚持纸箱该归她。另一个大妈大声呵斥:那是我的,我在这里扫地,早就看到了,谁让你捡的。俩大妈使劲扳住纸箱。嘴里

激烈迅疾,方言听不清晰。最终扫地大妈占上风。小三轮大妈骂骂咧咧,小跑几步,终究算了。她的身边站着个四五岁粉红摇粒绒外套小女娃,当为孙女。

手机朋友圈里的熟人朋友们在北方看雪滑雪,在南方看山喝茶。匆匆光阴里,唯窗外小河慢慢地坚定地流动。