



倏忽间，父亲徐开垒逝世已经一年了。一段时间来，我整理着父亲留下来的部分藏书、书信和手稿，翻阅着他几十年来撰写的文学作品，从中回味着亲人的温馨。五十多万字的《巴金传》，就这样为我展开绵长的思绪。

1986年，父亲正在准备与人合作撰写《陶行知传》，是上海文艺出版社江曾培、李济生等先生光临我家感情相邀，是巴金先生的人生坐标和人格魅力，促使父亲转向投入写作巴金传记。那真是一段紧张忙碌而颇有收益的日子，我几乎誊清了《巴金传》的全部手稿，父亲在前面写，我随时跟在后面抄，每隔几天总要到父亲家去取稿和送稿，父亲再送到出版社排印清样。父亲的字写得细小又简略，那时我都能很快地辨认抄写出来，因此父亲也很依赖我为他抄写稿件。

我的辛苦得到双重的收获，《巴金传》于1988年在《小说界》连载后，父亲在传记第一章的页首写道：“大妹：这篇传记，也有您的辛勤劳动，您日夜为我誊清，给我很深的印象。谢谢您了。爸爸 1988.2.3”。1991年出版单行本时，他在书名页又写道：“此书在写作过程中，承大妹红红全文誊清一过，备极辛劳，书此致谢。爸爸。1991年6月”。在这两段题词上，父亲都郑重地盖上了他的名章。后来《巴金传》出版了修订本、增订本等，父亲都有题赠，这些不同版本的《巴金传》现在成了我的珍藏之物。

窗外鞭炮声声，屋内水仙飘香，今年春节，我过得比往年更为舒畅。

之前几年里，曾几次三番想换套大一点的房子，可到底还是半途而废了。要知道，我住的这套旧房虽小，但地处城区中心号称的“南京路地段”，繁华自不必说，而且交通十分便捷——从小区正门到地铁站只要走四五分钟路，而小区边门口，就有一个近十条线路停靠的公交车站。这样的优势，倘若没有足够的引诱岂肯轻易放弃。

“也罢，反正儿子媳妇难得带孩子回来，我们夫妻俩住个50平方米的两户也够了。”到了去年九月份，听说租借在楼上504室的房客即将搬走，我和妻子终于作出决断，“我们赶紧租用三个月，把家里这套老房子好好装修一下。”因为504室出租房备有基本的生活设施，搬场也只是一层楼的距离，所以把一应旧家什大刀阔斧地处理掉，请专业人员把一架钢琴搬上楼后，我们只消半天就把旧房子腾空了。装修的曹师傅曾在我小姨子厂里干过活，如今与两个同乡结成一个松散型的“装修小分队”，采用流水作业的办法，同时开展几个工程，倒也有条不紊。像我这样的旧房子，焉需“大炮打蚊子”，找这样的作业队正好。

利用国庆长假中的一天，与曹师傅一起到一家大型的建材家居商城，等把所有材料，包括灶具、脱排油烟机、热水器等都寻寻觅觅地选定后，我们就把留下的事项“全包”给了曹师傅。说实话，这一天的采购累得我够呛，但因为心里形成了一个实在的带着色泽的大致框架，所以毫不冤枉。

整个装修花了一个半月。这期间，我每天上下班都要过门而入，一点一点地看着这套老房子慢慢地变化。一开始，旧的灶具、吊橱、浴缸什么的都被拆除了，墙壁、窗台裸露出粗糙的面貌；没几天，各种线路、插座铺设好了；再过几天，顶棚、瓷砖和地板也都相继完工了……等到所有的新家具落实到位，连窗帘也都挂上后，我心里的这种感觉，就像是看着一只灰蒙蒙的布娃娃，转眼间变成了一个整洁漂亮的温馨儿！

满意的地方真不少：厨房间与饭桌融为温馨的一体；新的书橱增加了高度和容量；电脑桌上搁起一盏投射灯……而我最满意的无疑是卫生间。它只有三个平方米多一点，但抽水马桶稍作移位后，便辟出了一间淋浴房，旁边放着一台洗衣机，一只附带盥洗镜箱的水槽，而三者之间，居然总共只留出半厘米的空隙！

我们在今年元旦前搬进了新装修好的老房子，之后但凡朋友上门，便多有赞叹。平素少缘的花事此时也仿佛有意起来——有朋友忽然送来一盆漳州水仙，我欣然收下，它也赶在了春节这几天盛放，释放出一股淡淡的花香。郑板桥曾写过一副门联：“室雅何须大，花香不在多。”现在读来，正合了我之心意。

我的另一个收获，就是通过抄写阅读《巴金传》从女儿的角度对父亲的为人为文产生新的认识。我曾经对父亲调侃道：“《巴金传》的章节篇名都反映了你的质朴文风，言简意赅，意蕴留存”。父亲赞许地笑了，他说：“你看得真仔细，也只有你能看到这一点”。

《巴金传》发表出版的时代，已经有各种名人传记问世，但是差不多都是以1949年为限的“前半生”传记，即使有解放后的经历描写也是几个章节草草结束。《巴金传》比较早地以五十多万字的篇幅，全景式地展现了巴金先生独特而辉煌的一生。这当中，材料的取舍，观点的把握，都一一打上时代的烙印，现在看来，父亲也是传记作者的适当人选，这毕竟是巴金先生的第一本文学传记。

父亲倾注全力写作《巴金传》，饱含了他的人生寄托和理性思考，他出生于上世纪初，与巴金先生经历了相同的艰难时世和悲欢际遇。写作巴金传记以后，他曾经想为以巴金为代表的知识分子群体撰写一部书稿，“一本中国知识分子的艰难历程录”。但最后因为年老体弱，只是在《随笔》1998年第三期上发表一篇概述性长文《巴金和他同时代的人》，就是这部拟写书稿的缩影。1999年1月，父亲出版了一本记叙师友的作品集，书名正是《巴金和他同时代的人》。也许只有我才知道他起这个书名的寓意。

《巴金传》手稿，已经被父亲捐赠给上海图书馆中国名人手稿馆，我知道，父亲的一切痕迹已难以追回，更无法复原，它们像散落的花瓣慢慢地零落成泥，唯有在我的心中，香如故。

绿颠树是一种野草，果实叫“绿颠”，成熟后呈浅黄色，晶莹剔透，可以吃，味道似西红柿。传说绿颠树是狗尿尿后才长的，故在乡间人们称其“狗尿绿颠”。

自春到秋，在家乡这片充满灵性的土地上，随处可见绿颠树，然而，它们都是野生的，是无污染、纯天然的绿色食品，人们不把它当野草除掉的，呵护着，任意让它与玉米、棉花、黄豆等作物同时生长，到了夏天时，长成齐腰高的小树，夏末初秋时开花结果，深秋时节果子成熟。此时，挂满枝头那金黄色的绿颠，从裂开的果壳苞里探出身，慵懒地伸着腰，开心地绽着笑，夹带着诱人的清香，与田间的秋叶相映生辉，为乡野秋色增添了一抹靓丽的色彩。

小时候，每到秋收时节，大人们忙于收割黄豆、玉米和摘棉花时，孩子们在一旁玩得不亦乐乎。饿了渴了，便到田间去采摘绿颠，此时的绿颠已熟透了，大家边采边吃，甜甜的、酸酸的，吃在嘴里，口齿留香，很是过瘾。在那缺粮少果的年代里，能吃上几个熟透的绿颠，着实是孩子们的美味食品。吃的是绿颠，乐的是心情，得益的是身体，可谓是童年的一份甜蜜了。

以后，每当生产队收玉米、黄豆或摘棉花时，看到绿颠树上的绿颠，总要把它采摘下来放进衣袋里，劳动间隙拿出来吃几个，解饿又解渴。有时自己还舍不得全部吃掉，会藏一些在衣袋里，带回家去给弟弟妹妹，让他们分享。

如今，一年四季瓜果飘香，即使到了冬天，苹果、香蕉、桔子等各种水果应有尽有。面对着五颜六色的水果，儿时吃绿颠的往事涌上我的心头，仿佛是很遥远的一个梦境，更是承载着游子思乡的情结。

对于一个吃货，年货的同义词就是平时吃不到的美食。如今各大商场年货品种齐全，海陆空无一不足，但对我来说真正算得上年货的，唯有我厨艺高超的父亲亲手制作的美食。我父亲善做春卷，剁细的猪肉和嫩香的韭黄做馅，精细的白面和上两个蛋黄摊皮，热油一炸，色香味俱全。他还会做蛋饺，农家鸭蛋调匀，肉丸松散一捏。最牛的是他的工具，一个火锅用的捞勺，抹上薄薄一层橄榄油，煤气灶上开小火，抖勺子，晃蛋液，捏丸子，咕咚又是一只憨态可掬的蛋饺出炉。

更不提口齿留香的三鲜汤，浓油赤酱的红烧肉，甜而不腻的八宝饭，每每想来，口水都“飞流直下三千尺”。这种自家用心做的美食远非店中所卖的快消品可比，不仅选的都是好料，还花费了足够多的时间和精力来酿造其中的美味。



上世纪90年代，我业余时间电台做一档古典音乐节目。有一次，要编辑一期以西班牙为主题的节目，主持人给了我一张当红的小提琴家夏汉姆演奏的“浪漫曲”专辑唱片，其中有一首西班牙小提琴家、作曲家萨拉沙蒂作曲的《安达卢西亚浪漫曲》，正好属于西班牙题材，而且是小提琴与乐队版。我非常喜欢这首乐曲，拿到唱片回家后的第一件事，就是播放其中的《安达卢西亚浪漫曲》，反复地聆听，过足了瘾。

然而，由于对这张唱片中夏汉姆演奏的其他乐曲有些不以为然，当时我并没有去唱片店购买。可是，十多年过去了，寻寻觅觅，只买到了一张名为“魔幻小提琴”的专辑，有这首乐曲，坎波利演奏，小提琴与钢琴版。不过，听下来不太中意，也只能聊胜于无了。

去年深秋的一个周末，在一家音像店意外地发现夏汉姆的这张“浪漫曲”专辑，像是与久违的老友重逢，我迫不及待地地从唱片架上取下这张CD，买了回去。

将CD放进唱机中，伴着富有西班牙民间音乐风格的节奏音型响起，小提琴奏出的《安达卢西亚浪漫曲》舒展优美又略含忧伤的旋律，回荡在了房间内。我的思绪也随之浮想联翩。

安达卢西亚，西班牙南部一块富饶的土地，也是西班牙的第二大自治区。它濒临地中海、非洲与直布罗陀海峡，最南端距非洲的摩洛哥仅17海里。特殊的地理位置让它在漫长的历史长河中，吸收到了各种不同文化，成为沟通欧洲与非洲的桥梁，连接地中海与大西洋的交汇点。

安达卢西亚不仅拥有辉煌的历史与文化，而且盛产举世闻名的橄榄油，口感清醇和。这里的人们能歌善舞，是不折不扣的歌舞之乡。萨拉沙蒂的《安达卢西亚浪漫曲》便能让我们插上想象的翅膀，去感受那块土地上独特的民族风情。这位西班牙历史上最伟大的小提琴家与作曲家，8岁便能登台演奏，12岁进入巴黎音乐学院，仅用9个月时间就学完了小提琴的课程并获一等奖。他那卓越的琴技、优美的琴声不仅征服了从19世纪中期到20世纪初的欧美各国，而且让圣-桑、布鲁赫、拉罗、维尼亚夫斯基、德沃夏克等作曲大师为之折服，纷纷创作小提琴作品题献给他。萨拉沙蒂以小提琴曲《流浪者之歌》《卡门主题幻想曲》传世，《安达卢西亚浪漫曲》则是他八首西班牙舞曲集里的第三首，也是最脍炙人口的一首。

夏汉姆演奏的《安达卢西亚浪漫曲》，由奥菲欧斯

而算得上年货中的重头戏的，非甜肉莫属。甜肉在一些地方也被称作走油肉，各地的做法也有微妙的差异。我父亲常做的甜肉呈倒扣的碗状，上面是炸空的肉皮，下面是炸酥的精肉，用糖酱油慢炖，甜得入味，咸得恰当。但做好这一碗甜肉花费的

精力可不少。先是选材，春节前夕物价上涨，猪肉也在其中，需提前起码两周购买，才能买到大块的新鲜猪皮和上好的五花肉。其次是煮，将猪肉和猪皮放在水中煮熟，同时去腥味去杂质。冷却后再炸，用大锅煮上热油，将皮和肉都炸得通透。随后再冷却，将炸好的肉和皮放在水中浸两个小时，沥干后放入冰糖、酱油、盐，用高汤慢煮。说起来不过是寥寥几句话，

却要耗费整整一天的时间和精力。正因为做甜肉费力气，至今还有许多人家选择“拼做”。就是几户人家凑份子，你出材料我出力，最后的成品常常有几十碗，叠在一起颇为壮观。甜肉起源何时已无从考证，但这皮起皱褶、色泽红润，酥烂鲜香，酥而不腻的美味一定给许多人带来了美好回忆。如今，各家各户不缺荤腥，而是倡导健康饮食，做需用油炸的甜肉的人家也越来越少。但我父亲却认为这是年前必不可少的一步。与其为了美味，更多为了气氛。

大年三十，乌木贴春联，百果做拼盘。红的是甜肉，白的是年糕，一片合家欢乐中听门外鞭炮连连，过的，就是这个年味。

手卷，亦称“长卷”、“图卷”，是中国书画特有的一种装裱形式。其左舒右卷持续性的观赏方式，为其特有。以画卷论，北宋王希孟的《千里江山图》，张择端的《清明上河图》，及二年前在台北故宫博物院两岸合展的《富春山居图》等，均能把不同时空发生的景象，以宽广的视野表现出来，而妙现入山而身在画中，望山而画在目前之感观。绘画手卷，一般每卷为一种题材，或山水人物，或花卉鱼虫，以求和谐一致。但世无百世不变之法，有创新精神的艺术家往往能灵性独具，时出新意。在唐云先生逝世二十周年之际，笔者见唐先生诗书画长卷，天机物趣，毕集毫端。其最大创意是将人物、山水、花鸟、虫草集绘于一卷，以万物为师，以生机为运，而毫无生硬突兀之感。

唐云先生诗书画卷，设色纸本，纵27.5厘米，横509.5厘米，共四段，九景，计绘白描罗汉，桃花翠鸟，各景山水，酒壶酒具，草虫蟋蟀。并录《心经》一篇，诗题九处，此卷繁简相兼，纵横错落，起承转合，贯穿全幅，展现了唐云先生全面高深的艺术才华。此卷于1948至1951数年之中，精心完成。并有王愰、曹大铁、黄敦良三家鉴赏题识。今摘首段部分，与同好共赏。

此卷首起，即绘白描罗汉一尊（见图），罗汉侧面坐蒲团上，长眉阔耳，雍容大度，衣纹清圆细劲，气局超拔磊落，身姿神态，庄严端凝，刻画入微。其身后墨竹，神采焕然，枝干挺立，竹叶清幽，极具书卷气。罗汉前之圆钵炉中，燃香一枝，轻香缭绕，极具动感。罗汉是阿罗汉的略称，意指声闻乘修证的最高境界，至此果位者，断除贪、瞋、痴等烦恼，应受人天供奉，永离轮回，得大解脱。此画之后，唐先生以楷书录《心经》一篇，款曰：“戊子清明前三日，佛弟子唐云敬图拜书于西泠印社观乐楼中。”唐云先生于西泠印社之作殊少，故尤可宝也，戊子为1948年唐先生39岁。

此卷于《心经》后绘盆梅一株，枝干挺秀，倾斜多姿，均以水墨没骨法写成，浓淡干湿，极富变化。白梅怒放，繁华满幅，圈花点蕊，意态如生，似有清香逸气，从枝梢冷蕊间溢出，沁人心脾。朱砂盆红，春酒杯浓，尤具节日气氛。其题诗曰“斟将一斗长生酒，来供梅花悦岁华，不待华堂放爆竹，便随香梦度新年。庚寅除夕，高楼独坐对花写此，拜题寄兴。大石居士唐云记于退斋。”今值壬辰除夕，展读已逾六十年，堪称唐云先生荟萃精华于一体的罕见手卷，愈怀先生磊落胸襟与精妙画格。

室内乐团伴奏。乐队版的《安达卢西亚浪漫曲》，与钢琴版的最大不同，是加入了响板。这一弗拉明戈舞专用的打击乐器的使用，让音乐的西班牙风味更加浓郁，伴着响板抑扬顿挫的敲击和音乐的展开，仿佛一个身穿鲜艳长裙的西班牙女郎跳起了火辣奔放的弗拉明戈舞；乐

队的编配则让音乐的织体更加丰富，音色更加绚烂。与坎波利的速度偏慢，过分注重细节因而使音乐显得粘滞有所不同，夏汉姆的琴音清新甜美，自然流畅，气息连贯自如，音乐的进行跌宕起伏，又一气呵成，将作品中时而明快美丽、时而真挚忧郁的气质表达得恰到好处。

这张“浪漫曲”专辑中的其他乐曲，如埃尔加的《爱的致意》，克雷斯勒的《美丽的罗斯玛琳》《爱的忧伤》，贝多芬的《F大调浪漫曲》，柴可夫斯基的《忧郁小夜曲》，当年我嫌夏汉姆的演奏平淡；如今听来，却发现他对这些乐曲的处理热情而不失内在，有一份难得的内敛和温润。人到中年的我，已不再一味沉醉于激情的燃烧。岁月的冲洗，也让夏汉姆的音乐显出了耐人寻味的本色。

在网上置办年货，也算是一件新鲜事儿，请看明日本栏。

办年货

十目谈

办年货

唐云诗书画卷

童衍方

艺苑清赏

艺苑清赏

艺苑清赏

艺苑清赏

艺苑清赏

艺苑清赏

艺苑清赏

艺苑清赏

艺苑清赏

艺苑清赏

艺苑清赏

艺苑清赏

艺苑清赏

艺苑清赏

艺苑清赏

艺苑清赏

艺苑清赏

艺苑清赏

艺苑清赏

艺苑清赏

艺苑清赏

艺苑清赏

艺苑清赏

艺苑清赏

艺苑清赏

艺苑清赏

艺苑清赏

艺苑清赏

艺苑清赏

艺苑清赏

艺苑清赏

艺苑清赏