

新民晚报

星期天夜光杯 / 夜光杯

小摊

梅子涵

我的一双英国皮鞋还很好,但是鞋帮上脱了一串线,我到马路上去看看有没有鞋匠摊头。很久没有到马路上鞋匠摊头修鞋了,现在,买一双不便宜的皮鞋已经是一件轻松的事,有的时候甚至是两双一起买,所以想去找个摊头的打算已经成为“灵感”。这样,我就在小菜场旁边看见了这个阿姨的摊头。

她正在给别人修拉链,她还修伞,修包。她凌乱的头发当中有一小块是白的,双手很粗糙。我说:“阿姨,我这只皮鞋脱了一

我问她:“他们都认识你吗?”她说:“有的认识,有的不认识,我一直在这里的,已经十年了。”

在她的摊头的边上,还有一个踏缝纫机的阿姨,生意也很好,她们都是上海本地人。

我问阿姨,以前是做什么的。她说,一直修鞋子,她爸爸就是修鞋子的,她小时候看着爸爸修鞋,也喜欢修鞋了,长大后她就摆摊,没有进过工厂。她好像蛮愿意说说自己的事情,她说自己事情的时候笑嘻嘻的,她今年58岁。她边上停着一辆小三轮,已经很旧了,车斗的护栏刷了红漆,底部加长了木板,所有的工具和材料都堆在上面。我问:“这辆车用了多少年了?”

于是她又讲自己的事情,讲过去,也就是一个修鞋人的片段史。她说这辆车不是她买的。她原来是住在漕河泾镇的。我上班的大学也在漕河泾。一些年前,大学都热火朝天合并,很多大学还热情洋溢改名,我那个大学也有很多人不愿放弃这个可以心潮澎湃的机会,但是又想不出震惊世界的名字,于是大家就嘲笑地说,改成漕河泾大学吧!那时,她修鞋的摊头就在那儿,在路边做了一个固定的铁箱子,工具和材料都放在里面,晚上不运回,早上不运来,不搬来搬去。可是,有一天,城管通



明月二三事

陈丹燕

爱丽丝

柏林十字架山的一处老墓园,离我每次去柏林住的地方不远,在一个气氛非常自由的街区里,夏季到来,黄昏漫长,菩提树散发芳香,街上各种餐馆咖啡馆酒馆,全都是店里空荡荡的,人行道的桌椅上坐满了人,生怕辜负好夕辉。走进墓园里看那二十世纪与十九世纪之交的老墓碑,都是我喜欢的宁静与沉寂。

连这个黄昏灿烂的墓园,都是我熟悉的,过了十年再见,看到墓碑有点碎了,石槽里长出悬铃花了,菩提树只是更高了。这时见到一个由繁盛而长相清纯的花朵环绕着的墓地,令人喜爱。但印象里却没有这个墓。再细细地去看,那个年轻女孩的墓,2006年就去世了,难怪我没有印象。我上次来的时候,她还活着,名字没在墓碑上,活生生地让人追着叫:“爱丽丝!”

为她整理了一下花和枝蔓,看到夕阳长长地从天上来,照暖了她的大理石碑。在我上次来的时候,2001年的夏天,她应该也在这附近的街上飞快地骑着自行车,要和朋友坐在露天喝果子露,或者啤酒,就应该为爱情而甜蜜,抑或苦恼。她现在面对着一丛盛开的花朵,生命并不长久,但是稍纵即逝的却都是灿烂的,爱丽丝啊。

逸飞之去仍令我哀哀

谢春彦 文/图

人,有一生,则必有一死,陈逸飞君当绝非圣人超人,实在亦一寻常上海人、寻常凡人、寻常男人、寻常艺术家也。然因其优秀难得,因其为这个世界为这个国家为我们的上海画出过画,拍出过电影,编出过潮流的视觉杂志,摆弄过前卫的模特秀,创建过文艺范儿的时装品牌,甚而最早的时尚饭铺子……最后竟倒在未就的电影《理发师》片场!就在九年前那个4月10日清晨,我得到这个我最不愿意听见的噩耗,这快乐而不知疲倦为何物的哥们儿终于在他60周岁前闪电般莫名地走了。

人之将死,其言也善乎?九年来我无法推测逸飞咯血惨死前会说些什么话来?他有悔恨吗?他有意得志满过吗?他对娇妻小宋为他所生的幼子天天的必然绞肠滴血的放不下吗?他有对于胞弟胞妹真朋友红粉知己的期许吗?还有画债钱债债以及诸多算不清的人生账……

逸飞真是那个时候怀着“乌托邦”大梦想的“多媒体”艺术家,其实说到根他毕竟是个执油画笔的画人。以画画而实,他必须实干实在,每夜只能在白炽灯下涂抹推搡,孤独地画画,战战战,以此心血换来的钱去弄“大视觉”这不着边际的劳什子,卖了画的钱几乎不放手地交给妹妹敏,去填那填不完的空洞,也真是苦命甚甚。他的苦只有他自己明白或不明白,宵小同行则基本上对之是嫉妒恨,连追悼会上都忍不住喊喊喳喳,然而他还是被记住了。更多的人,包括有回我在壶口的山寨子路边店的少女东主,都有一掬乡里人的真诚追怀之泪,这也可算得一种永生永恒吧。陈逸飞总算得一个男人,他为我们做到了我们做不到的……



嘉定拍行十五周年宴罢,我和他们的老总在嚼着苦咖啡,也说起这早天的才人,曾经做过他“得阳遗梦”杰作 dealer 的香港大画商罗拔却误评他的油画是用高科技照相术打在画布上轻松收拾起的商品,许某人当场斥了一句南汇农民的粗口。逸飞若知,却一定会说:“既没格事体,不要骂人!”

年年春日4月10日,我总会无端地想起逸飞这哥们,却总也梦不到他,周庄双桥边一片桃花腻水,倩何人换取红锦翠袖,搵心头泪呢……

十日谈

明刊登《那一头飘扬的回忆 逸的银发》。

经常听到苏州弹词中含有“至尾从头”四字结构的唱句,这结构是有问题的。

由两两相对的并列成分组成的四字结构,如果两成分不拘前后次序,可以互易,例如“落花流水”和“流水落花”,“天长地久”和“地久天长”,“春花秋月”和“秋月春花”,都是如此。如果两成分是表示前后次序的,则不能互易,例如“自始至终”不能说成“至终自始”,“由此及彼”“由表及里”不能改成“及彼由此”“及里由表”。同

“至尾从头”辨

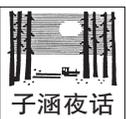
陈以鸿

一遍”,早在解放前出版的《大戏考》中,就是这样的文字,这大概可算作“至尾从头”的滥觞。可是在我的记忆中,老艺人原来唱的是“仔细从头念一遍”,后来在传唱中或记录中将“仔细”误成“至尾”,是音近致误。

希望评弹界人士注意到这情况,把《珍珠塔》“方卿写家信”中唱错的“至尾从头”改回到正确的“仔细从头”上来。至于一般的“从头至尾”,还是按照规范结构唱成“从头至尾”,千万不要再“至尾从头”下去了。

也是她加长的,很多年了,有点红尘滚滚的味道了。

我的大学没有改名字,她住的漕河泾也根本不是原来的镇了,那条有南货店、铁匠铺、茶馆、书场、澡堂,还有弹棉花的铺子的老街,在记忆里想找到位置都有点艰辛,记忆昏花了,总好像有人在说:“要记忆做什么?拆了拉倒!”拉倒吧,拉倒吧。阿姨也搬到了现在这个菜场旁边的地方住,离那个老街十几公里。



子涵夜话

她讲的时候没有停下修理的双手。她的双手里有很多故事,但是像她这样双手里有很多故事的人,总是修啊做啊,不会讲,所以安徒生没有继承他鞋匠爸爸的摊头,而是去写故事讲故事了,成为世界一个最大的童话。这个阿姨还是蛮会讲的,一会儿就把来龙去脉讲得清清楚楚,看得出辛劳,还听见幽默。

她现在开始为我修鞋。她的那台也是红尘滚滚的手摇机器只哒哒哒响了几下,我的鞋上已有了一串咖啡色的新线了。

她说:“鞋子还很好的,有得好了。”

我说:“谢谢啊,阿姨。”她说:“不谢。”她又开始修别人的东西了。我问:“阿姨,多少钱啊?”我有点不好意思问。她说:“你就给一块钱吧。”我说:“一块钱太少了?”她说:“够了。”我走的时候说:“阿姨,我还会再来的哦!”她说:“哦,来。”

但是这样的摊头,阿姨,他们心平气和的一元钱滚几元,还有多少笑嘻嘻的日子?我们坐在路边的勤快小呼吸还能翻几张日历?而我们果真还有很多机会,走到路上,就一眼看见这最平浅的诗意?

我问谁呢?我只能自己趁着它们还有的时候多走过来,让自己活得平浅一点,英国皮鞋也是可以到阿姨这里来修的。而这一切,都是未来人们阅读的童话。是阿姨写的,也是我写的。我们都有安徒生的意义。

那个老街上,我父亲离世已有78个年头了,我自己也从无知孩童变成一个须眉皆白的耄耋老人。虽说老人特别健忘,但儿时的某些记忆却始终清晰,比如父亲爱吃什么菜,我至今记得清清楚楚。

父亲最爱吃的有下列几样菜:

虾仁焖蛋。这是我家乡浙江海盐的一个传统菜,制法极其简单。把5个鸡蛋打成蛋液,将半斤河虾去壳后稍加酒和细盐拌和在蛋液内,在平底锅里放极少量油后加热锅底,然后将拌着虾仁的蛋液直接倒入锅内,盖上锅盖,用微火焖约5分钟后在翻一个面。到时揭开锅盖,撒上葱花,蛋胀得厚厚的,真像一个蛋糕!这个菜从我父亲留传下来已成为我家的特色菜,经常用它来招待客人,吃过的无不称好。

虾球。这个菜的做法要比虾仁焖蛋复杂些。先把河虾去壳用刀背刺成虾泥,再把生荸荠削皮斩成细末和虾肉泥拌匀,然后加少许料酒、细盐和味精,搓成一个个小圆球,放在油锅里炸至金黄色即成。另外也可将虾球压扁成为虾饼,放在白菜粉丝汤内,滋味同样鲜美。

鱿鱼干。父亲喜下围棋,每逢周末或公休日,常有友人来家对弈,但平时多半是独自一人摆棋谱,这时老保姆照例为他把鱿鱼干夹在铁丝架内放在火上烤

父亲爱吃的菜

朱曾汶

一条一条的鱿鱼蘸了黄牌梅林辣酱油往嘴里送,那种怡然自得的样子,至今深深时刻在我的记忆里。

霉干菜烧肉。霉干菜是江浙一带的特产,每年春天,家家户户都用雪里蕻或芥菜腌制。霉干菜可以烧笋、烧鸡,但最好是烧肉。我家的霉干菜肉是一道功夫菜。做法是先把霉干菜洗净剔除老梗,切成小段,用火文蒸半小时,取出剁成细末,加糖和熟油拌和后,再将焯好的带皮五花肉与霉干菜一起用小火红烧烂,最后开锅加冰糖收膏才算大功告成。

除上面四样菜外,父亲还特别爱吃臭毛豆、臭海梗、臭冬瓜之类的臭东西。现在的人,尤其是年轻人,很可能对它们不屑一顾,但当时我们全家确实把它们当宝贝。阿吴——一个已在我家工作了二十多年的老保姆特地从宁波

新媒体呼啸而至,气势不凡。尽管微博、微信上不乏长篇大论、高头讲章,但难掩其碎片化、娱乐化、生活化的本质。这不,文章发道歉信,一转眼,转发和评论数竟高达300万次。这个数字固然惊人,倒也可以从另一个角度让传统媒体保持淡定。

岁数大了,对娱乐新闻早失了兴趣。但对上海文广集团整合这样的业界大事,当然是关心的。新文广集团成立,韩正同志揭牌并讲话。有意思的是,在微信上被疯传的,并不是韩正说了些什么,而是他吃了些什么。有照片为证:韩正在文广食堂的食谱为:土豆丝,炸猪排,蚕豆,蔬菜饼,罗宋汤,白米饭。此前,韩正在曹杨新村街道办事处食堂吃饭的照片,也被广为传播。

领导人吃什么?最近似乎成为新媒体的一个兴奋点。最著名的例子,自然是习近平同志吃庆丰包子。不久前,习近平在兰考调研,河南日报发表了长篇通讯,网络媒体在转载时,关注的还是吃,标题做成了《习近平兰考调研2天交160元伙食费部分菜谱曝光》。习近平在兰考的两天里,分别吃的是烩面、胡辣汤、大烩菜、红焖羊肉、烧二菇、清炒西兰花、萝卜烧牛肉、粗粮排骨汤。

领导人的衣食住行,对普通老百姓来说,都是新闻,都有兴趣。新媒体关注领导人吃了些什么,既有趣,又正常。

在封建时代,帝王高高在上,对普通百姓来说,只是一个符号。而帝王对民间疾苦,也极为隔膜。这一点,仍然可以从吃上体现。有两个著名的例子,其一,晋惠帝的“何不食肉糜?”,这是载入史书的;其二,出自传统相声,说是山东老戏里有这么几句唱词:“听说那皇上要出宫,忙坏了娘娘东西宫,东宫娘娘烙大饼,西宫娘娘卷大葱。”在山东老乡看来,皇上的“幸福日子”,就是天天吃烙饼卷大葱。这当然是笑话了。

前面说的是皇上和百姓,而达官贵人如何吃法,恐怕也是平头百姓难以想象的。当刘姥姥在大观园闻听茄鲞的做法,不是摇头吐舌说道:“我的佛祖!倒得十来只鸡来配他,怪道这个味儿!”

今天,自然与封建时代迥异。在上至总书记、总理,下至各级官员,下基层访贫问苦,是必修课程,对百姓疾苦,领导人应该是了然于胸的。而领导人吃包子、吃食堂的照片上网传播,当然也是一种进步。

不过,细究起来,领导人吃什么,并不只是百姓茶余饭后的谈资,而是事关国计民生的大事。

领导人私人的口味,可以算隐私,可以当花絮。但他们一旦动用公款了,不管是请吃,还是吃请,就不是私事了。他们吃的,是纳税人的钱,这个开销,就是“三公消费”之一种。

曾几何时,不少干部吃起公款来,仿佛在自己家里吃饭一样理直气壮,以至于公款吃喝的开销,汇成了天文数字。对此,百姓虽有怨言,却徒呼奈何。“八项规定”出台之后,公款吃喝风收敛了不少。从中央机关到全国各地“三公经费”支出明显下降,即是明证。

不过,要把公款吃喝管住,光靠制度约束还不够,还要靠群众监督。领导人吃什么,群众怎么监督呢?唯一的办法,是公开。对此,李克强同志在今年的政府工作报告中已经明确提出:“今年所有财政拨款的‘三公’经费都要公开,打造阳光财政,让群众看明白,能监督。”接下来,就看如何落实了。

领导人吃什么,不仅是群众围观的趣闻逸事,更是我们监督的重要事宜。

领导人吃什么?

江观



世象杂谈

年幼的弟妹从上海来到杭州,餐桌上总有老保姆做的上述几样菜。父亲家规极严,例如吃饭时必须坐端正,大人未入座小孩子不得动筷,碗里的饭必须吃得干干净净一粒也不剩,吃饭时嘴巴不许出声音,不许大声说话,但他自己逢到吃得高兴,却会故意当着众人的面吧唧嘴巴,发出很响的声音,引得大家哈哈大笑,齐声高喊:“爸爸犯规了!”如今的生活好了,菜肴也更丰富了,但不知怎的,餐桌上这种欢乐温馨的气氛却少了,淡了。我想念父亲,更想念他的家规。