

闲话文人 姚秦川
丰子恺的新年“游戏”



丰子恺

众所周知，散文家丰子恺对七个子女的爱可谓无微不至呵护有加，不过，他的那种爱，并不是一味地溺爱，而是一种很有理性的关爱，这也使得他的几个子女都特别争气，长大后都学有所成。

在丰子恺的许多漫画作品中，就有直接以他的子女作为描绘的对象的 作品，比如《瞻瞻的车》画的是他的长子丰华瞻，《阿宝赤膊》描的则是他的长女丰陈宝，如此等等，不一而足。可以说，他对孩子们的那种关爱，渗透到了生活中的点点滴滴。

1939 年，丰子恺开始在浙江大学任教。一年后，他携全家一起，随浙江大学迁至贵州遵义一个名叫罗庄的地方，那年的春节，他们便是在罗庄度过的。

当时，为了能让孩子们过上一个开心难忘的春节，在离除夕还有好几天的时间，丰子恺将所有的孩子叫到身边，微笑着告诉他们：“现在，你们可以将自己想要的新年礼物写在一张纸上，不过，所买礼物的价格不能超出规定的价格。”丰子恺当时规定的价格是不能超出5块钱。孩子们对父亲提出的这个新年“游戏”感到非常兴奋，于是纷纷拿出纸，在上写出自己想要的新年礼物，最后统一交到父亲的手中。

终于到了除夕的晚上，全家人围坐在桌子前，等待着分发礼物的激动时刻。不料，丰子恺并没有把之前每个人所写的礼物发到他们的手中，而是把全部的礼物编上号码，让孩子们抓阄，按照号码拆开各自拿到的礼物。

丰子恺这个别出心裁的“游戏”规则让孩子们既意外又兴奋，因为这样不仅有自己拿到礼物时的开心，还有观看别人拆礼物的快乐。在打开礼物时，经常会听到有人“呀”的一声惊叫。因为有人拿到的礼物非常特别，令人意想不到，比如最小的女儿丰一吟想要的竟然是一把弹弓，当礼物拆开时，顿时赢得哄堂大笑。

值得一提的是，虽然丰子恺当时表示礼物的价格不能超出自己规定的价格，但他在为孩子们购买礼物时，却总是挑那些昂贵的东西来买，如此一来，大家更是对礼物爱不释手了。当时，虽然丰子恺的夫人徐力民也购买了一些礼物，不过，她买的大多是肥皂、碗筷之类的生活用品，一点也不受孩子们的欢迎，直接将她“冷落”到一边。

有趣的是，孩子们在拿到新年礼物后，如果感觉不太满意，还可以与其他人交换，最终大家皆大欢喜。值得一提的是，这种新年“游戏”一直保留到1949年，当时参加的人中增加了第三代，气氛也就更加热闹了。图

佳节词话 卓东荣
岁暮市声

2021 年元旦一过，春节的脚步便踏响了长街短巷，过年的既定节奏和仪式感在城乡摁下启动键。不管是市井还是村廓，年的话题开始讨论，年的盘算开始拨拉，年的氛围也开始形成。

晨曦中的冬令，微弱的阳光像怕羞一样躲进云层，天际分野线有点模糊不清。我在痴睡中被一阵阵锣声鼓点唤醒，那是街区对面一家超市舞龙耍狮拉开春节促销的序幕。那天是周日，除了很多普通市民簇拥着围观选购外，还来了不少时尚白领和优雅女神捧场。看那地上堆放的、架上陈列的、篮里装点的、空中悬挂的，全都是“正品新上市”的广而告之。再看那糖果散装柜台、年糕礼盒柜台、坚果时蔬柜台，无不货品琳琅，张罗有序，一点都不散淡随意。而那“满百送十”“假一赔十”的广播承诺和招贴广告攻略，颇有点倾泻式吆喝教义，也放大了岁暮年初的繁盛市声。

其实，抢滩年前节后开张大吉的商家比比皆是。就在这家超市同一街区，有的还地处交叉或拐角处，一下子拱出许多新面孔店铺和夜场，有的是因去年疫情蛰伏一段时间之后才浴火重生。不过，这些门店都已“江山易主”、重新装修、另改经营套路和谱系了。就说海口蓝天路那家文具超市，原来是经营琼菜小吃的，因去年疫情影响，生意惨淡而挂出“旺铺转让”的“免战牌”。接手的商家经过几个月的翻新整合和筹谋布局，落子主营文具并兼及与文具对应的相关产品。它踩着跨年开张的节点，第一天就引来排队长龙，人声鼎沸。文具自不必说，样式多，品种全且小巧精致，一看就让学生族心仪喝彩而倒出零花钱。而借势岁末“两节”推出的新年挂历、台历、春联、通书以及大红灯笼、中国结等加持摊位，更是人流穿梭，声浪迭起。尤其春联是现场挥毫的，或由客户出联，书家挥写；或由书家提供若干联语，客户自取喜好点联挥写。还有一招堪称别出心裁：将许多儿童读物，如冰心文选、朱自清文集、鲁迅作品等扎成礼装，冠以“压岁书”陈列在最显目的地方，让人直觉既有“颜值”又很体面的“潮”味美意。这一无声的、颠覆性的促销手段，顿使不少家长沦陷，掏腰包几乎没商量，诚如拣到“皇帝新衣”。几位购书家长欣然持有同感：年俗是该变了，春节给孩子“压岁书”比给“压岁钱”有积极意涵，对下一代的健康成长受益深远。

林花谢了春红。疫情静敛后的海南市场，和着自由贸易港建设的节拍强劲回弹，完美的收官年报漂亮出彩。看那岁末举行的冬交会，近30万人拥进场馆扫货，现场销售突破2亿元，农产品订单跨越600亿元门槛，场馆周边酒店入住率超过85%。离岛免税购物更像水银放近火炉边一路向上蹭蹭，卖的钵满盆满，仅三亚免税城一天就卖出3亿余元。再看那全省城乡开设的扶贫超市、货品网红直播直销田陌站点、文旅门店夜市等犹如雨后春笋，市声此起彼伏，人气财气喜气俱增。如此年景正像一副春联所写意：年近市声旺，人勤岁月新。

“种瓜得瓜，种豆得豆”，这是民俗智慧的结晶。但愿我们循着岁暮市声察兴衰辩荣枯，以“快时代”，“慢品读”，“热岁月”，“冷思考”的视角，改变能改变的，接受成事实的，拥抱太阳每天都是新的到来。图

写食主义 卞玉强
虾饼的味道

随着年岁渐长，儿时的许多记忆在岁月中慢慢淡化，甚至被遗忘，但总有一些美食的味道挥之不去，让人怀念。家乡的虾饼就是令我难忘的美食之一，它陪伴了我的童年和少年时期，那油香的味道一直令人回味。

虾饼又称虾粿，是东方的传统小吃，其主要制作原料是糯米和普通的大米以及海虾和葱花。开炸前，摊主首先把两种大米分别磨成米粉，然后再按比例搭配放入盆中，加入水和葱花搅拌成米糊。两种大米具体的配置比例是多少，那是各家的制作秘方，我不得而知。

1980 年代，我还在农村上小学的时候，村里有几家经营虾饼的摊点。其中村中央菜市场的摊点离我家较近，我每天上学放学都经过那里，那油炸虾饼的味道总是防不胜防地钻入我的鼻孔，勾引着我的味蕾。在一个冬天的傍晚，嘴馋的我实在忍无可忍，偷偷地拿了父亲一元钱，跑到村中央市场一背风的墙角处，蹲在那里边烤火取暖，边等待摊主给我炸虾饼。我是摊主当晚的第一个吃客，他娴熟地从手提罐中将凝结了的猪油一块一块舀到铁锅中，那油块接触到烫热的锅壁，瞬间化成了油水。不一会儿，锅里的油就沸腾翻滚了。摊主把少许事先和好的米糊舀到特制的铝勺上，再加上两三只干海虾，放入油锅中炸。白色的米糊和绿色的葱花慢慢改变了颜色，油锅里泛起了一圈圈小泡泡，一股股香味扑鼻而来。两三分钟后，诱人的虾饼就炸好了。已经馋得不行的我，迫不及待地拿了一个塞到嘴里，那刚出锅的虾饼烫得我张大了嘴巴直吹气。稍停片刻，再把温热的虾饼放入口中一咬，顿觉满嘴油香，大米和葱花的味道慢慢溢出，刺激着味蕾，既解了嘴馋又暖了身子。刚炸好的虾饼外焦内嫩，入口时有香嫩松软的感觉，放凉了就变得干硬焦脆了，我最喜欢刚出锅的虾饼。我当时一口气吃了五个虾饼，才觉得解馋满足。记忆中，那是我吃虾饼最多的一次。

后来到县城八所上初中，街边的虾饼对我同样充满了诱惑，我把省下的零花钱几乎都交给了虾饼摊，八所农贸市场街边和三联商厦对面的摊点我都光顾过。初中三年，虾饼一直是我最近惦记的小吃。一路吃下来，那油香的味道成为了学生生活一段美好的记忆。

离开八所到外地上学后，虾饼的味道离我越来越远。参加工作后，也很少到街边吃虾饼了，但那油香的味道一直停留在记忆中。前几天，一个偶然的 机会，在解放西路一间狭小的店面里，我又吃到了久违的虾饼。在与摊主的闲聊中了解到，现在很少用猪油来炸虾饼了，一般都用植物油；原来用的是柴火，现在改用煤气炉了；制



东方虾饼

作虾饼的米粉也不需要人工磨了，市场上都有现成的卖。我试图从她那里了解到两种米粉的配置比例，但她避而不谈，倒是不停地向我介绍她家的各种小吃。我这才发现，小店的墙壁上挂着两块参加市里小吃比赛获奖的牌匾。她家的虾饼曾在“东方市首届十大小吃”评比中获得二等奖，算得上是东方的名小吃了。我仔细品尝摊主端上来的虾饼，感觉香脆可口，味道不错，但在油嫩松软和保留大米的香味方面略显不足，与儿时的味道还是有一定差距。走出店铺，我继续穿行于八所的大街小巷，去寻找儿时的虾饼味道，却遍寻不着。

“时位之移人也”。友人的一句话点醒了我，让我想起了《芋老人传》这个典故。其实虾饼的味道并没有太大的变化，变化的是吃虾饼的人啊，是时间把人改变了。儿时的我处在物质匮乏和经济困难的年代，那时候的小吃很缺，吃的机会也很少，所以觉得虾饼的味道最香。如今年代不同了，各种美味的小吃随时都可以吃得到，好东西吃多了，自然对虾饼的味道有了更高的要求。答案已经揭晓，无需再寻找了。虾饼的味道一直藏在我的心里，家乡的虾饼依然魅力不减。图

茶悦人生 孟祥海
宋代分茶不容易

陆游《临安春雨初霁》云：“矮纸斜行闲作草，晴窗细乳戏分茶。”这里的“分茶”，不是平常意义上的把茶分到品茗杯里，而是诞生于北宋初年的一种独特的烹茶游艺。

北宋初年的陶谷在书中记载了“茶百戏”的游艺：“茶至唐始盛，近世有下汤运匕，别施妙诀，使汤纹水脉成物象者。禽兽虫鱼花草之属，纤巧如画，但须臾即就散灭。此茶之变也，时人谓茶百戏。”陶谷所述“茶百戏”即“分茶”。“碾茶为末，注之以汤，以筴击拂”，此时，盏面上的汤纹水脉会幻变出种种图样，若山水云雾，状花鸟虫鱼，恰如一幅幅水墨图画，故也有“水丹青”之称。分茶使中国字画的表现形式由单一的固体材料发展到液体材料，给人以赏心悦目的艺术感受，是固态向液体的飞跃，具有不可替代的艺术价值。分茶虽具有观赏和品饮兼备的茶艺，却是很难掌握的一种技艺，茶圣陆羽说“茶有九难”，其中“分茶”名列第二。

分茶，在宋代玩得比较普遍。宋代诗词中常写到“分茶”，如杨万里诗：“分茶何似煎茶好，煎茶不似分茶巧。”据传，北宋有个名叫福全的佛门弟子，精于“分茶”，有“通神之艺”。他能注汤幻茶成一句诗，若同时点四盏，可幻成一首绝句。至于幻成一些花鸟虫鱼之类，可谓是唾手可得。当时常有人上门求观，福全颇为自负，曾撰诗云：“生成盏里水丹青，巧尽功夫学不成。却笑当时陆鸿渐，煎茶赢得好名声。”蔡京《延福宫曲宴记》载：北宋宣和二年十二月癸巳，有“通百艺”之称的徽宗皇帝，召宰相亲王当曲宴于延福宫，徽宗兴来命近侍取茶具，亲手注汤击拂，少顷，白乳浮盏面，如疏星朗月。徽宗所玩的也是分茶。

自宋代以后，由于茶类改制，龙凤团饼已被炒青散茶所替代，因而，茶的饮用方法也随之而改，沏茶用的点茶法被直接用沸水冲泡茶叶的泡茶法所替代。在这种情况下，与琴棋书并列的分茶游戏，渐渐淡出了人们的生活。图