

親情紀年



人生在線
姚文冬

小時候，對陽曆年（元旦）和陰曆年（春節）搞不太清楚，只覺得前者冷清，空氣中硫磺味淡，午飯也只是簡單的一頓蒸餃；而春節才是真正的過年，它的迷人之處不必細說，單一件事就很神奇——人在這天會長一歲。所以小時候盼過年，也是盼着能長大一歲。

以後，就慢慢傾向於重視元旦了。特別是工作後，習慣將元旦視為新一年的起點，而不是農曆正月初一。也不盼着過年長歲了，知道真實的年齡，依據是自己的生日，而不是春節。比如退休，要以生日那天的年齡為準，而不是春節長的那一歲，不然，春節豈不成了所有人退休的日子？

從此將春節當成了一個節日，不再有紀年的作用。如果將歲月喻為一列火車，元旦才是這列火車的始發站，春節只是它經過的第一個大站，也可說是全程最大的車站，停車時間最長，可以下車透風，活動腿腳，也來得及買一些土特產帶上車。當然，在老家鄉村，人們的習慣與我正相反——依然把春節視為這列火車的起點，元旦只是臨近終點時的一個小站，他們眼中的終點站是除夕。

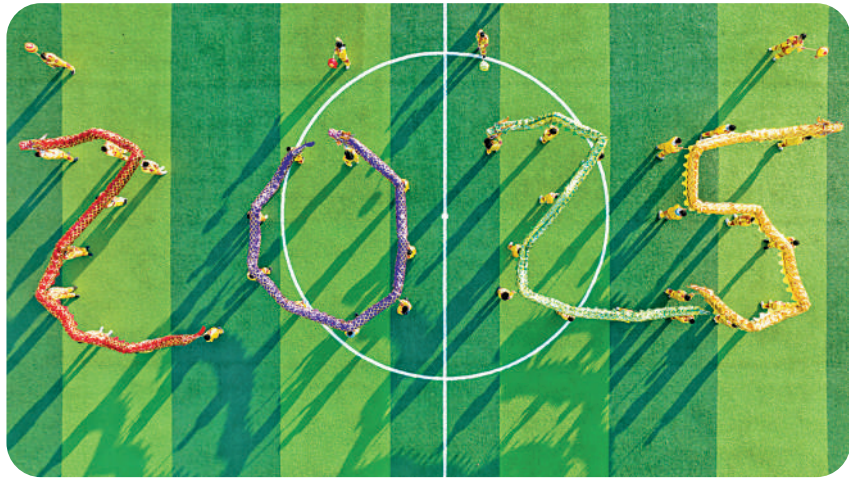
這種不同，在於社會環境和職業要求不同。如果我現在還是農民，肯定也和他們一樣遵守傳統的農曆紀年。當然，現在我是一個當爺爺的人了，我的紀年也因此改變，一年的起點既不是元旦，也不是春節了，而是孫兒的生日。孫兒出生於十二月二十三日，這個日子，離元旦很近，離春節也不遠。為什麼會有這樣的變化呢？

從裹在襁褓，到蹣跚學步、咿呀學語，嬰兒的成長慢悠悠。若不然，人們看到嬰兒，多會問：幾個月了？或者，有一周（歲）了嗎？幾乎沒人問：孩子幾歲了？對嬰兒來說，歲，是不精確的，就像黃金首飾要論克，不能論公斤。所以，每月到了二十三日，當他們又長一個月，是一件令人喜悅的事。況且，不是每個月份都有節日歡度，但至少他的生日，這也是我生活裏的一個盼頭。

為他拍攝的記錄成長的視頻、圖片等文件，都存在電腦裏，每月建一個文件夾，這個「月」，不是曆法上的自然月，而是從這月的二十三日，到下月的二十二日這段時間。這不是矯情，而是習慣成自然。這兩年來，我心裏、口頭上，對日期的掌握，都習慣以他的生日為依據。比如回憶上一年的事，我會說，孩子一歲的時候，或一歲零幾個月時候，而不是按過去的習慣說成「某年某月」。在我心裏，二十三日是一個新的月份的開始，而十二月的二十三日，自然就是一個新的年度的開始。

其他事，也服從於這種紀年了。比如，我電腦裏的文件，都定期在移動硬盤備份，怕萬一電腦出現故障文件丟失。開始一年一備份，後來改為半年、三個月，現在是一個月，因為電腦逐漸老化，故障頻率高了。每月一次的備份，也是從每月二十三日，到下月的二十二日，前些天，我備份上個月寫作的電子版底稿，就是從十一月二十三日到十二月二十二日所寫的文章，這正好與孫兒的資料同步。

就像過去的帝王，以登基之年開始，設一個新年號，開創一個新紀年；我的私人紀年，是因為孫兒的出生與成長。這是親情使然。



舞龍慶新年



市井萬象

二〇二五年新年到來，各地張燈結綵，舉行喜慶活動，在歡樂祥和的氣氛中慶祝新年。圖為近日江蘇省昆山開發區實驗學校的學生在操場上舞龍慶新年。

新華社

好時辰



君子玉言
小香

當新的一年來臨，也意味着這個專欄開設五年了。五年來，欄目記錄了所見所聞所感所想。五年說長不長，說短也不短。但近五年，世事環境工作生活變化之巨大，可能是我們所經歷的最為集中的一段時期吧。世界的、國家的大歷史，微縮到每個人身上，是無數個小歷史，或許從個體的角度，有時一時一事看似與大環境溫度略有偏差，但回過頭看，個體與大勢總是榮辱與共，苦樂冷暖同歸。因為我們就是時代時勢的一部分，我們與大時代密不可分。所以我始終對世事和人們抱有誠懇的善意。我也希望通過這樣一個小園地，記下我對這個世界的誠意。

香港是我這個欄目起筆的地方，也是我記錄最多的地方。她與我的故鄉，一同成為這個欄目的主要敘事。客居香港七年多，這一個與我非親非故語言習俗殊異的他鄉，竟成了我永遠的懷鄉。也是念之不盡寫之不竭的「香」思之泉。每次我敲字落筆的時候，總要不自覺地想一下：這次寫寫香港的什麼呢？

在視頻上關注了一個不知名的公眾號，是一個貌似內地人在港工作／讀書的人在介紹香港的方方面面，與我所認知的香港並無更多深意，甚至說有點膚淺。但因為講的是香港，就格外關注了。他的視角永遠是坐在車上，沿途一路拍過去。那天刷到作者所乘坐的車從跑馬地經皇后大道一直到中環、西環西隧、再到九龍，灣仔的金龍雕塑、錫克廟、司徒拔道的小山和攀山轉角、律敦治醫院、紅燈籠高懸的利東街、高等法院、金鐘、舊立法會大樓、西港城、海旁高架橋……途經的道路高樓街景是那麼熟悉，我一下子熱淚盈眶——還是所熟悉的那個香港，還是心目中那個香港，還是當年每天走過的那個香港。

我沒有想到僅僅幾個快速閃過的香港街景，就觸動了我的淚點。七年零四個月的工作生活，見過了香港最美最好最溫情的一面，也目



▲斗門老街。 作者供圖

睹了最痛心的一面，如今統統成為我後半生的回味和思考。儘管當年苦心勞神，酸甜苦辣五味俱全，但我與香港互相陪伴的時光，而今都成了生命中冥冥的緣分，念念在心的難忘時辰。

我想，在這個欄目中，香港故事仍將是一個常說常新的話題。

母親終於到新加坡享受東南亞的溫暖了，讓我們可以不再為老太太硬捱江南濕冷的冬天而擔憂了。

陪小寶飛嶺南，出發前晚還想着把梭羅的《緬因森林》帶在路上看，臨走時匆忙就忘了。飛機上還有點懊惱，但一到嶺南，好吃的鋪天蓋地湧來，就顧不上其他了。小寶他們喜歡滿世界跑，歐洲、非洲、南美、東南亞，風景固然美不勝收印象深刻，但無一比得上大中華美食。每次回來最大的心願就是嘗遍祖國各地風味，去嶺南的一個主要目的就是吃吃吃。同一酒樓兩頓廣式早茶，點心不重樣，然後走四公里盤山步道。潮州牛肉火鍋，主打一個鮮——食材新鮮，調味鮮美。在斗門老街露天百年粉麵

店吃柴火大灶手工湯粉，街邊人家的小貓淡定地躲過來往的電單車，鑽進騎樓下的舖頭。吃完來一瓶鮮榨甘蔗汁，鮮甜甘美。田野走一走，食還沒消，又近中午，既然來了，農家大酒店的蒸海鱸魚、爆炒禾蟲還是要嘗嘗的。我提前做了心理建設，年輕人在未見生禾蟲的前提下，對成了菜的禾蟲還能接受，命名「小鱈魚」，認為口感不錯。再一腳油門奔中山，站在路邊攤啃兩個神灣菠蘿當餐後水果。晚上在珠江邊漁村吃漁家海鮮，我們遺憾早來會兒可以觀落日。鄭先生說，沒看見落日，可以聽聽大海，聽濤敘話。

順德佈布樂私房菜館如隱世農莊，菜品是尋常食材，說不出哪裏好，就是好吃，道道為味蕾盛宴。廣州南園的菜品自是精緻些，園中景色也是大家風範。幾日下來胃口滿滿，有點吃不下。小梁勸吃有一套，說回到M國就吃不到這麼好吃的東西啦。果然努力，啥都沒浪費。

此時的嶺南，風和日麗，夜涼如水，三角梅漫山遍野。夜晚的羊城，窗外廣州塔燈光璀璨，家人親朋小聚歡歌。我已經很久沒有聽小寶唱歌了，如今她中文歌英文歌都唱得極好。小寶也說很久沒有聽媽媽唱歌了。這次回國特意網購了一台家庭卡拉OK機，不惜萬里迢迢託運回去。有音樂陪伴，有小貓相伴，想想就開心。

二〇二四年的尾聲，我們留給了親人，留給了江南故園，留給了美食佳餚，留給了溫煦陽光，留給了鬆弛和安心，留下了一個好時辰。二〇二五年，也將繼續這樣的溫暖平和，全年都會是治愈系好時辰。

二〇二五，你好呀！



▲嶺南小食。

作者供圖

臨《歸去來兮辭》



人與事
尹畫

習字以來，向以自娛為主。未曾想，年前竟接了個活。一日群聊，聊到中年危機。班長說：「你寫幅《歸去來兮辭》送我吧。」他自言從前創業累，喜歡《歸去來兮辭》，當時還背誦過。

《歸去來兮辭》是陶淵明的一篇名作，是其脫離仕途回歸田園的一份宣言。班長喜歡這篇抒情小賦，想來內心同樣懷揣歸隱田園的夢想吧。

掐指算算，至今已習字四年。臨帖尚能看出進步，若脫離碑帖，寫出來的字進步仍不大。沒習字前常常疑惑，為何有人練了多年毛筆字，讓他們隨手寫幾個卻寫得不是很好？等到自己邁入門檻，才知對帖臨摹是習字的第一步。第二步是背寫，也就是脫離碑帖寫，可以比較背寫與臨寫的差別，來幫助自己糾正及記憶筆畫。第三步，才是汲取前人的經驗，形成自己的風格。

在我，實則目前尚處於第一階段。所以我老實和班長說：「我還是給你臨一幅吧，自己的字體不好看。」

在網絡上搜尋，最後選擇了文徵明抄寫的《歸去來兮辭》。文徵明，是明代中期著名的畫家、書法家，擅書小

楷，此幅作品亦以小楷書就。字勢修長，潤潤秀勁，法度謹嚴而意態生動。最關鍵是每行字都寫得整齊。我臨寫了十遍，才正式寫作品。在網上買了同尺寸的空白創作紙，很擔心自己會寫歪。去網上搜搜，竟有一種「熱消失筆」，用電吹風加熱到六十攝氏度對着筆痕吹，就能將筆痕去掉。

實踐是檢驗效果的唯一途徑。我用「熱消失筆」打好格子，屏氣、靜心，一字字認真臨寫。對照現今流傳的《歸去來兮辭》，發現文徵明的原版中有幾個字寫得不一樣。「胡為乎遑遑欲何之？」這句，文徵明寫成了「胡為乎遑遑兮欲何之？」多出了一個「兮」字。於是猜想，文徵明當年是一邊背誦一邊抄寫？背誦偶出小錯實屬正常。而好的詩賦，確實值得背誦，化為己有。

寫畢，我取出電吹風，朝着格線吹一吹。果然，格痕消失得無影無蹤，每行都整齊齊。

為作品配了隻胡桃木的相框，裱起來一看，還挺像模像樣。當作新年禮物送給班長，他說：「我叫你寫作品，就是想讓你寫字的動力。」

感謝感謝。對習字者來說，他人的鼓勵和認同，絕對是莫大的鼓舞。而我也希冀這幅《歸去來兮辭》，能給班長帶去樂天自然的心境。

歷史悠久說魯菜



文化什錦
方曉風

中國地大物博，各省各地的氣候和地理條件分別很大，令食物的材料不同，加上民族眾多，生活習俗不同，飲食文化的地域差異，形成了不同的烹調技巧和口味。而中華民族是一個重傳統的民族，對自己的飲食習慣有深厚的感情，這種心理雖然對外來食物可能有一定的排外性，但在歷史上有利於地方飲食的穩定性和技巧、風味的傳承。

早在唐朝時期，文字記載中已出現了「南食」、「北食」、「胡食」、「素食」等名稱，西北、東北及中原地區的食饌，稱為「北食」，華東、福建、湖南等南方地區的食饌一律稱為「南食」，當時的廣東、廣西、雲貴等地，仍被認為是蠻夷之地，未曾入列。明朝開始，出現了「姑蘇筵席」、「京都風味」等名稱，亦開始用「幫」來稱呼，例如「川幫」、「湘幫」、「徽幫」、「閩幫」等，別具江湖色彩。清康熙時期，朝廷重置省界，清末民初，中國文字改革，開始有以地區性的「菜系」名稱，例如「川菜」、「淮揚菜」、「粵菜」、「魯菜」等，後來形成了以省為名號的中國八大菜系，在選料和烹調方面各有特色，風味各異，百花齊放，令中華飲食聞名天下。

魯菜為中國八大菜系之首，又稱為山東菜，起源於春秋戰國，到了唐宋時期已完全形成，是中國所有菜系中，歷史最為悠久的。魯國和齊國，位於今天的山東省，尤其是靠山海面的齊國，物產豐富，為飲食的發展提供了優良的條件。齊桓公不但成就了霸業，他的大臣易牙，就曾是善和五味的名廚。

春秋時期，魯菜不僅在選材、烹調、食器、禮儀等方面已經做得非常講究，而且還注重衛生，追求擺設和刀工的藝術性，孔子曰「食不厭精、膾不厭細」，在飲食方面的文明程度為當時全國之冠，是中菜發展的重要里程碑。

秦漢時期，山東的經濟更是空前鼎盛，飲食趨向奢華，而烹調技術的多元化得到了飛躍性的發展。北魏的農學家賈思勰在其著作《齊民要術》中，對山東地區的烹調技巧作出了全面的總結，詳細闡述了煎、炒、燒、溜、烤、蒸、醃、臘、燉、糟等技巧，反映了當時魯菜的高超技術。中國人靠山吃山，靠水吃水，山東地處黃河入海口，海岸線很長，盛產海鮮，所以魯菜以烹海鮮為著名。魯菜中最重視的清湯是菜式和羹的靈

魂，湯色奶白，鮮味香濃，等於粵菜中的高湯，但魯菜中湯的出現，相比粵菜的高湯起碼早了兩千多年。

魯菜自古以來，都是以民間菜式為主，著名菜式有小蔥拌豆腐、雞絲拉皮、糟溜魚片、木須肉、回鍋肉、山東燒雞、烤鴨、四喜丸子、蔥爆羊肉、炸溜肝尖、湯爆螺片、蔥燒海參、紅燒茄子、糖醋鯉魚、油爆裏脊、二鬆筍桃仁、鍋塌豆腐、拔絲山藥等，這些菜式都流傳至今。

魯菜基本上分三個派系，包括精於烹調海產的福山膠東派，和以德州、泰安菜式為代表的濟南派，還有一重要派系就是孔府菜。由於山東曲阜孔廟的影響，歷代帝王和權貴名流都成了孔府的客人，本來在漢朝只是清貧的文人之家，到了宋朝已是規模的貴族府第，賓客如雲，門庭若市。幾百年來，孔府竭盡所能接待這些絡繹不絕的各層次貴客，於是就形成了各種餐飲規格，逐步發展出豐盛的孔府菜，即魯菜中的大宴客菜。孔府菜講究刀工火候，着重調味，大大地提高了魯菜的烹調水平。著名的菜式有：當朝一品鍋、紅燒鮑魚、蟹黃魚翅、鹿筋扒魚翅、瑤瑤海參、魚唇扒魚皮、鴨膀扒乾

貝、雞鬆、扒甲魚裙邊、瓊漿燕窩、神仙鴨子、芙蓉乾貝、芙蓉雞片、鴨掌猴頭、奶湯鴨舌乾貝、油爆肚仁等等。

魯菜進入宮廷是在明朝，朱元璋定都南京，兵部尚書郭宗皋是山東福山人，他帶來了兩位家鄉的魯菜廚師做家廚，有一次他把家廚薦給宮裏為妃子做壽宴，菜品贏得了皇帝和文武百官的稱讚。從此魯菜廚師大量被聘入宮成為御廚，達官貴人也爭相僱用山東廚師作為家廚，魯菜名聲大噪。公元一四二一年明成祖遷都北京，魯菜隨遷都成為皇家及官府菜，到了清代更廣泛流傳至民間，例如著名的北京烤鴨。

清末民初，天災頻頻，山東人大量向東北三省移民尋找土地，稱為闖關東，他們直接影響了東北三省的飲食習慣和菜式，而東北的北方麵食文化，也推動了山東麵點餅食的發展。山東的民間小吃花樣繁多，手工精美，經濟實惠，著名的有：韭菜盒子、山東薄餅、山東大餅、蔥花餅、蔥油餅、糊塌子、豆漿、菜團子、玉米菜餅，甜食有拔絲蘋果、拔絲香蕉、蜜汁栗子、紅薯餅、糯米糰、掛霜地瓜條、糖拌梨絲等等，款式多不勝數。