农历正月十五是元宵节,

'灯树千光照,花焰七枝 开。月影凝流水,春风含夜梅。

历代各朝,在这天里,大街小巷

都悬挂各式各样、千奇百怪的

彩灯,故又被称之为"灯节"

这描写元宵灯节

的诗句出自隋炀

唐代诗人苏

帝之手

今年的春节,我在嘉定度过的。嘉 定,这座有着787年历史的城镇,让我品 味了孔庙的文化底蕴,体会着汽车城的 高速发展,还能回想起 F1 赛道上的风 驰电掣,空气中散发着早春的气息。我忘 却了离乡背井的惆怅, 抛却了我对老家 的眷恋,因为,嘉定已成为我第二个故乡,我是

讲着"洋泾浜"话的"新嘉定人

和许许多多年轻的"新嘉定人"一样,我和 我的爱人远离了自己的家乡。难以忘记母亲布满 皱纹眼角上清澈的泪,难以忘记父亲丝丝白发 下那期望的眼神,难以忘记朋友离别久久握住 不忍放开的手,难以忘记同学录上那一句句勉 励的箴言:你是雄鹰,你有着坚强的翅膀,向着 那蔚蓝的天空,冲!带着这所有所有,我移民到了

新年相聚嘉

嘉定,投身干这片热土。3年来,我看到了一张张 笑脸,感受到一片片关怀。周末,我去市中心看国 际知名乐队的演出,流连往返于上海科技馆,我 还成了上海申花甲 A 劲旅的忠实球迷, 我笑着 说我是姚明、刘翔的同乡。我憧憬 2010 年上海举 办的"世博会",给我们带来新的"成长"。我为自 己置身于建设新嘉定而感到骄傲,在这里,我已 不再有身在异乡的感慨,也不再是"外地人"了

感谢嘉定!她是如此"多元",如此宽厚,她

丰富的内涵足以容下所有的寻找。越来 越多的外地人,最终选择在这里工作、生 活,并留在这里过年。我留在嘉定,就是 因为这里让我找到了自信。

今天,这里正在建设更具实力、更富 魅力、更加和谐的新嘉定,嘉定的每一点

变化、每一个细微环节,都让"新嘉定人"浮想万 千,精神振奋。我们为时代赋予我们"新嘉定人 的称谓而感到自豪!尽管可能听不懂嘉定的方 言,也不太了解嘉定的风土人情,但我们明白一 点:这里是实现我们梦想的家园!

在嘉定过年,和这里的同事和朋友团聚,把 这份欢乐传回我的故乡, 让喜庆满载新年的希 望。遥遥千里,有缘相聚在美丽的嘉定;今宵风 采,有缘相逢在灿烂的嘉定……

味道的"正月十

月上柳梢头,人约黄昏后。

明朝江南才子唐伯虎的 "元宵",把元宵节描写得意趣 盎然:"有灯无月不娱人,有月 无灯不算春。春到人间人似玉, 灯绕月下月如银,满街珠翠游 春女,滞地笙歌赛灶神。不展芳

五夜"中写有"火 树银花合,星桥 铁锁开。暗尘随 马去,明月逐人 来。"因元宵节之 夜,长安城里都 纯 要悬挂花灯3 天,诗人就由物 及人、精细地描 绘了这一热闹非 凡的景色 宋代欧阳修 词"生查子·元 夕":"去年元夜 时,花市灯如昼。 元宵美景写得绘声绘色

樽开口笑,如何消得此良辰"

阖家团圆 过元宵

正月十五讨元宵, 阖家团圆好热闹, 同吃一锅贺年羹, 亲情融融乐陶陶。

注: 贺年羹是用米加 入圆团、馄饨、面条、红枣、 青菜、枸杞等煮成的粥。

在人的一生中,成功固然值得 庆幸,失败却同样难能可贵。失败是 成功之母,享受失败,是人生又一境 我一直都不是一个自信的人,

凡事没有绝对把握,不会贸然行事, 因此我很少经历失败, 当然成功的 机会更是少得可怜。偶尔经历了失 败,我常常萎靡不振,生活在失败的 阴影下无法自拔。曾经的高考落榜, 使我无法正视熟悉的朋友与师长, 读高复班那年,对于我来说是不堪 回首的一年,没有阳光的365天是 漫长而阴暗的。我惶恐不安地过着

界。

每一天, 这样的生 活一直延续着,直 到我拿了某大学的 录取通知书为止, 我才如愿以偿地舒 了口气。那天,我发 现金色的阳光重新 照耀在我的脸庞, 我又能挺直腰杆直 面我周围的人与事 了,之后的一切是 那么顺利,失败与 成功仿佛不见了踪 影,而我还在独自 偷偷地乐着。

我喜欢"知足 者常乐"这5个字, 并时常以此来掩盖

自己的胸无大志。知足者真能常乐 吗?当我回首往事的点点滴滴,我突 然发现平淡的生活, 使我少了敏锐 的眼光,没了"伶牙"与"俐齿"。在安 乐的环境下,我丧失了原本的"棱 角",丢失了积极的竞争意识,更令 我恐惧的是,我与这个社会居然已 格格不入,我仿佛被这个世界遗弃 了很久。

曾经的"知足者常乐",让我无 数次远离失败的同时, 也失去了-次次成功的机会。我知道,没有失败 的日子, 犹如平静的湖面终将成为 -潭死水,生活应该有所追求,我为 自己曾经错失了那么多承受失败的 机会而可惜

今天,我不但要学会勇敢地面 对每一次失败,还要学会快乐地享 受失败。我要在人生道路上经历的 一次又一次失败中,寻找经验,总结 教训。总有一天,我将会站在成功的 彼岸欢笑。

HUILONG TAN 以前,青菜是嘉定农家的"当家 菜猪头 菜",一年中大部分日子,饭桌子上 都有青菜。农民把青菜叫"白菜",而 青菜的菜芯部分最嫩,是儿童们特 别爱吃的。那年头很少有机会吃到 猪肉,即使吃到猪头肉,也是普通人

家极大的享受,吃不到猪头肉,就把 青菜中最好吃的那个部位叫做"菜 猪头"。母亲在切菜时候,只把菜帮 子切成块,而菜芯周围的几片叶子 不掰开,随菜帮子炒熟后,还保持着 原来的形和色。吃饭时,父亲会故意 问:"今天这菜猪头谁吃?"这个时 候,我就自告奋勇地说:"我来吃!' 的咸,嫩生生的脆,既解馋又开胃。

深秋时节,农家把一部分青菜 洗净晾干制作"腌菜":在一个很大 的缸中,放一层青菜撒一把食盐,用 劲踩踏; 然后再放一层青菜、撒食 盐、踩踏,最后放上竹片、压上大石 块。半月后,就是香喷喷的腌菜了 经过这样腌制的青菜,有着独特的 风味。而那"菜猪头"呈金黄色,微微 有点透明,在清水里洗一下,就可以 生吃了。淡淡的甜,轻轻的酸,微微

不用说,各家的"菜猪头"都是

让孩子吃的。那时侯,根本没有巧克 力、冰淇淋之类食品,吃饭时候把最 大的一支"菜猪头"给孩子们吃,是 极大的褒奖和厚重的爱意。

赵佳娅

现在, 无论是饭桌上还是平时 零食,供人们挑选的品种极其丰富, 青菜似乎贬值了。在高档的宴席上, 有时候也有青菜的身影:七八个青菜 的芯子摆在盘子里,被浇上调料、染 着重油,陪衬着价高脂浓的山珍海 味。青菜的帮子部分,被当作"不值 钱"的东西早就扔掉了。猪肉、猪头肉 不受欢迎,"菜猪头"更是"淡出了江 但是,上了年纪的人,却对往日 的"菜猪头"还是怀有别样的感情。因 为,那里面不仅仅是菜的味道。

他的画总是正方构图, 多为四尺对开的宣 纸,人物、静物、花鸟等几乎直逼你的视野。可是 他的线条却是飘忽婉约, 具有唐代画家顾恺之 的连绵清丽画风,色彩清雅且亮丽,但亦非汪洋 肆意,是沉着从容、日暮熔金的那份灿烂。他的 画总是宁静,可看久了,仕女的衣纹、芦苇的姿 态、鹜鸟的翅膀……于眼前轻盈舞蹈,如柳叶飞 春,尤如一缕香气弥散于纸墨内外

这一缕香魂就是沪上著名画家林风眠的画 髓,它是中国式的,画像砖的流丽线条,宋瓷般 的莹润如玉;又是西方式的,构图、彩墨,已然突 破了中国绘画传统,仕女的脸也非"簪花仕女" 式的传统模样,那细窄的脖颈倒有点"莫迪里阿

孤鹜

尼"的味道了。他从东方出发,去西方,然后又回 到东方,这时的东方似秋天的层林尽染,秋意里 色彩斑驳。"林风眠格体"别开一境。

1920年在法国求学期间,林风眠就以创造 有生命的艺术作品为信念。林风眠说:"艺术是 感情的产物,有艺术而后感情得以安慰。

孤寂的生活提炼出林风眠艺术的纯粹和优 雅寂然的风格。比如《白衣仕女》,珠圆玉润轻灵

怡然的线条设色,情境恰如"蜡照半笼金翡翠, 麝熏微度绣芙蓉",如此静然恬淡的画却作于上 世纪七十年代的非常时期, 我们看不到风雨飘 摇, 也看不到画家所忍受的痛苦, 一切都化成了 空灵,如同画家曾精心临摹过的敦煌飞天,时光 凝固成千年的飞扬,那些哀愁和痛苦,都在"有 意味的形式"中得到了舒展。这时的创作,更像 是一个人的修行,静寂中灵魂如莲花,纯粹;如 飞天,自在于精神领空。好比他的《秋鹜》,飞翔 于风雨欲来、乌云密布的天空, 白鹜穿过了风 雨,将生命的勇气和力量挥洒淋漓。

个人,灵性飞扬,激情艺术,曲折坎坷,依 然心性不改,是真正水天一色的境界。

嘉定谚语:"丈母娘见女婿,铜勺菜刀 做戏"。这话一点不假。当年,我这个"毛脚 女婿"一上门,丈母娘就端上酒酿蛋。女朋 友私下问我:"阿好吃?"我握住她的手说: "甜甜蜜蜜,太醉人了!""那为什么不吃完 呢?""我还是客嘛。"女朋友柔声说:"今后 有你吃的了!

我真的成了嘉定女婿,原因之一是那醉人 的嘉定酒酿和从中流露的嘉定人淳朴的温情。

丈母娘知道我爱吃酒酿, 哪怕当年口 粮再紧,但新大米一上市,就做酒酿,并一 直做从寒冬腊月到到阳春三月。她老人家 用开水烫过的小甏埋在栲栳的砻糠中,再 将烧好的5-6斤米爽饭倒入竹匾中,待凉

醉人的嘉定酒酿

到不烫手,拌上苏州甜酒药,放入小甏,轻轻 压平,当中挖个小洞,倒碗凉开水,面上再撒 点酒药,盖上盖,用晒过的棉被捂起来。若天 冷,就在栲栳中放热水袋。丈母娘说:"酒酿 要捂,动了被子,酒糟娘娘就吓跑了。 "这当 然是哄小孩的,怕小孩乱翻被子,散了热气。

酒酿至少要捂一昼夜, 也不官捂得太 待满屋闻到洒香了, 丈母娘就说:"洒酿 熟了!"我这个"酒酿迷"迫不及待了,拿起 勺子掏了酒酿就往嘴里送,立即"呸!"的-

声吐得伸舌头,大叫"苦!苦!苦!酒酿做坏 了!"妻子说:"馋鬼!酒酿由苦变甜还需要 一昼夜!"果然一天后,酒酿又香又甜。

嘉定的酒酿酒味足,听丈母娘说,邻家 有个孩子,偷吃酒酿,醉倒在酒酿甏边。

冬天,做一次酒酿,可吃十天半月。到 后来酒味越来越凶, 丈母娘就和面粉, 待面 发酵后,包上豆沙、芝麻和糖,烙成酒酿饼, 风味独特。乡间真是物尽其用,恰倒好处, 没有浪费。

如今, 丈母娘 80 多岁了, 妻子"接了 班",住在镇上,也年年做起了酒酿。过去, 只在冬天做,吃的时间长。夏天发酵快,会 造成浪费。如今酒酿放在冰箱里,不愁了我这个"酒酿迷"一年到头有酒酿吃了。 晨3匙酒酿、2匙奶粉、1个鸡蛋,烧碗酒酿 汤,临吃再加1 匙蜂蜜,味道真是好极了!

酒酿,醉人的酒酿还进入我女儿的"乡 愁"之中。女儿在北京,常念及嘉定酒酿,为 了解馋,就学着外婆做起了酒酿。一次,她 在电话里欢天喜地地告诉她妈妈:"我也做 酒酿了!一次成功!真甜啊!

显然,我和孩子已融入于嘉定。酒酿, 嘉定酒酿,好醉人哟!