

元旦,元旦

西南大学校友 马宁

“元旦”一词古已有之,在文学作品中最早见于《晋书》。我国历史上的“元旦”指的是“正月一日”,历代的元旦日期也并不一致。直到辛亥革命后,为了“行夏正,所以顺农时,从西历,所以便统计”,民国元年决定使用公历,并规定阳历1月1日为“新年”,但并不叫“元旦”。新中国成立以后,我们以公历1月1日为元旦。元旦的命运可谓坎坷,人文符号和光彩也并不如其他传统节日一样强烈,气氛不似春节,味道不似端午,情怀不似中秋,但却一直是我们的薪火相传的节日。对我来说,它一直是心中的那抹月光,是珍藏在记忆中的温暖。

大城市庆祝元旦是比较官方正式的,国家规定的假期要放,街道上的花灯要挂。元旦是短暂而热烈的。每到这时,学校总是放三天假期,老师也不会留太多作业。元旦时候,街道上的灯光比平时要好看得多,每棵树上都挂着流苏般的彩灯,别有一番风景。西门文化广场的夜市在这时最为兴盛,年轻的父母带着半大的孩子来闲逛,印象最深刻的就是小贩叫卖的鸡汁豆腐和烤面筋,散发着诱人的香味。翻糖的老人把裹着的糖圈和做好的糖葫芦插在草桩上。旋转的木马,硕大的弹簧床,巨大的充气城堡……都是儿时过元旦的美好记忆。和三月三起庙会的热闹场景不同,这个时候的夜市更温柔些,人潮更和缓些。那时没有现在的仪式感隆重,对于跨年的意识还比较模糊,人们大多觉得春节才是正式的迎接新年,倒是对于元旦没有太多寄寓。只当作是一个难得的休息的日子。

我的老家在偏远的小山沟,在极北的地方。庆祝元旦有着一套繁琐的传统活动,要蒸糕,要打鼓,要祭神,要唱戏,要剪花鸟……儿时难得回老家,进了院门先闻见的是东屋里蒸年糕的香味,年糕是元旦必要的吃食,要用好的、黏性大的糯米做。我的家乡是产枣的好地方,冬枣又大又甜,做出的蜜枣糯软甜蜜,带着特有的清香。奶奶做的糯米年糕是世界上最美好的味道,金黄的糕,鲜红的枣,咬下去一口,清甜饱满。晚上八九点,月亮当头,黑漆漆的夜里,奶奶就带着我在院子里几个摆放神像的地方放香炉、燃烟。有端坐灶台、长眉微目的灶神,厕所张贴的绿衣袍的净神,院门相对矗立的门神,以此祈福来年顺顺利利,没有祸事发生。祭神总是在半夜三更,我总是奇怪:“难道神仙晚上也不用睡觉的吗?”却没有问出口,怕自己的问题太过异想天开被奶奶责怪。只记得冷冽的夜里一株小小的火苗在香炉里燃烧着,散发着温暖的光。

然而最期待的便是元旦的戏,村子里久已干涸的河道就着石桥,成了戏班子搭台奏唱的好地方。我则喜欢溜到后台,看隔壁家的张大婶在那里有模有样地涂脂抹粉,涂上极红的唇色,穿上华丽的戏服,现在想来确实是极为有趣的,那时却看得很呆。戏班子要等到太阳落山才开始唱,落山前,村子里的人早早吃了晚饭,搜罗出家里所有的小马扎,穿上干净整齐的衣裳,用塑料袋装上花生瓜子之类的吃食,三五一起坐在台下。趁着戏还没唱起来的空响,聊收成聊年景,聊村里村外总也说不完

的闲碎。

戏总是要开的,喇叭一响,帘幕悄然拉起,一阵掌声和叫好声中,一出《江东计》开演,我伏在奶奶腿上,眯着眼睛看台上跳出一员大将,咿咿呀呀地唱起来,然而幼时的我对唱戏不太感兴趣,听不懂那顿挫的梆子唱腔,倒是喜欢看他们花花绿绿的打扮和弄枪舞棒的表现。等上学时看过了鲁迅的《社戏》,竟也惊喜地发现了同样的场景,同是小孩子的鲁迅和我,倒是有了同样的心境和同样的回忆。

村子里的元旦过得欢庆,要用极光彩的锡纸剪出小鸟、花草。贴在窗棂上,要对称着贴,寓意阖家团圆。奶奶很会剪鸟,只几下,活灵活现的鸟儿呼之欲出。我搬着小板凳,帮奶奶贴在门背上、窗户上。而剩下的图案,则被我拿去玩耍,最钟爱的是那些剪得活灵活现的鸟雀,它们的翅膀还是用了好几种锡纸剪出来的,光彩夺目。我最爱拿着这些剪好的鸟贴在自己的衣服上,在院子里横冲直撞,好像要飞起来一样。现在想想,可以用“羽衣”来形容了。

时过境迁,转眼我也不再是穿着“羽衣”抢着年糕,跟在奶奶身后的小孩子了。这几年生活水平提高了,元旦的活动越发丰富起来了,跨年成了一种仪式感极强的活动,各种频道的元旦晚会,层出不穷的游乐园活动,占据了元旦假期。西门的夜市还是那个夜市,却已经扩建了许多,改造成了民俗文化街,街道的花灯更加灿烂,新技术的应用,造就了元旦绚丽的灯景,成为了许多行



人驻足观赏的对象。山沟里那条干涸的河仍在,只是村子唱戏的活动早已荒废。当年兴盛的戏班子,也已经是物是人非。只是元旦来临的时候,村里的老人还会念叨几句唱词,回忆着十几年前那场元旦的盛会。奶奶也年事已高,那口锅再也没有飘出糯米年糕的香气。

然而元旦意义却越发浓重起来,提醒着我们新的一年到来和旧的一年的离去,从未远离我们,它带着一代人旧时的回忆,却又带给新一代人无限的希冀。站在元旦这一天,就如同站在了一个奇妙的时间轴上,童年的欢愉追随年糕热腾腾的香气远去,甜蜜的回味却还在心间蔓延。每当元旦跨年钟声响起的时候,我们不管身处何方,都会大步向前,满怀欣喜。

食“食物者”为俊杰:饕客的一碟小菜

文学院 朱羽萱



《典论》曰:“一世长者知居处,三世长者知服食。”这里是说,对饮食的追求要经过几代人的积累。饮食而知味,非易言也。古人饮食皆有法焉,未尝苟且。我亦雅慕此旨,惟食物者为俊杰,故略陈本饕客的杂食记,冀以有所感发。

十一月八日

今逢立冬,万物收藏,寒冬伊始。想念家烧的那些食事。

以下菜式分别为:红烩羊肉、烧肠头、醋熘肝腰、煎牛排、松鼠桂鱼、清蒸活鳊、板栗烧鸡、虾肉小馄饨加水浦蛋、炸荠菜饺子。板栗是山里现摘送来的,后面两道包点也都是自家擀皮、馅料和馅包制的,一直认为家乡菜是色、香、味、气、格融合的典范。

说起来,很幸运有一位心灵手巧,坚持用心、用热爱烹饪的祖母,不仅创制出许多精彩的菜式,使家中数十年来一直延续着烟火气,更重要的是一直倡导纯粹天然的饮食观:家中十几种点心均从源头环节开始自制,绝不买现成的凑数;炒菜用的食材每一样要精挑细选,蔬菜只用最嫩的部分;从未用过味精、鸡粉,讲求用最基础的调味料得到复杂综合的味道……祖母的这些观念,不单养刁了我的胃口,在做人和生活对我起到了全方位的影响。

十一月二十四日

我是江湖客,萧散任世间。游子总是善于用食物来缩短他乡与故乡的距离。未曾料想年前竟能吃到家乡菜:葱香烤肉、上海青炒香菇、石锅鸡豆腐、粉丝蒜蓉煲虾、糖醋鲤鱼。幸甚至哉!感谢乡党的盛情招待,使某在二千里外也能感受到家乡之温暖与温情。

十二月一日

烤红薯是冬日的开场白。行经市镇过往行人较多的街上,常常见到三轮车佬在路边,传来“卖地瓜哎——”的吆喝声。

红薯收获后,把红薯放在烧火后未烬的煤灰里,用带火星的炭灰捂盖住红薯。铁炉作为空气和炭火之间的媒介,将温度传给食材,让美味释放出来。糖分在高温下发生脱水而降解,染上焦糖色。这就是烤红薯的味

道。山的味道,风的味道,太阳的味道,还有时间的味道,人的味道。烤红薯,从生到熟只需要30分钟,但这传统已跨越千年的历史。

有时走运,还能遇上街边的糖炒栗子。老板往大锅里倒糖浆,搅拌机搅着黑色炒栗石不停翻炒。刚出锅的糖炒栗子油光锃亮,皮脆易剥,香甜可口,粉糯有余。

漫长的冬日里,有了烤红薯、糖炒栗子的陪伴,再寡淡的日子,仿佛也会变得温暖富足而有滋有味。

十二月二十二日

今逢冬至,最忆是妈妈拿手的一碟冰花煎饺,佐以桃胶雪燕炖奶。

煎饺是自家擀皮、馅料和馅包制的。饺子皮圆而厚,馅料鼓饱,捏边包裹,黄酒封口,内填以荠菜、香菇、猪肉、虾皮,姿容雍雅。入锅,用淀粉、油、水调制底汁,半煎半烙,来个时兴的冰花脆皮煎饺。出锅后缀以黑芝麻、香葱碎。夹个丰满的咬开,馅料呼之欲出,外皮酥脆金黄,口感浑成又紧致。

桃胶雪燕炖奶,又入银耳、鸡头米、枸杞。桃胶劲弹饱满,淋上鲜牛乳调味,香软倍增。

当然,饺子可蒸可煎可煮,从容不迫。冬至的傍晚,在外求学的游子定要在食堂里等一大碗浮沉不定的水饺上来,一咬开香味郁郁菲菲。猪肉膏腴,紫菜滑滑,鲜汤浇着菜肉并陈的馅料一起下肚,来个“一道热线直通肚腹”。在最长之夜,大啖一碗饺子,企盼阳生春又来。

春种,夏耘,秋收,冬藏。四季轮回的食谱中,隐藏着的一套严密的历法,历经千年而不衰。点上炉火,端起碗筷,所有的垂涎之心皆可找到最好的出口,一切怀乡的情绪都能得到温暖妥帖的安放。食物,是我们几千年来信仰,简单而强大。从手到口,从口到心,每一个我们通过味觉的感知方式,都在某个永恒的瞬间,书写着舌尖上的非凡史诗。

我本俗人,偏爱大快朵颐,“宁可居无竹,不可食无肉”。写就斯篇,聊饕详略,留遗来日之忆考。

二〇二三,年近岁除,永嘉老朱自记于渝。

“回溯·重塑”与校报同行70年

档案馆 郑劲松



一份报纸,记录一部大学校史。陪伴百年学府一路前行,走过70个春夏秋冬,这份报纸,上百万文字的雪花飘过历史的风风雨雨。

泛黄的纸页是时间沉淀的色彩,无声的文字传递历史的温度。过去、现在、未来交织在这一刻,汇聚千钧之力。

1953年,新中国启动第一个五年规划之际,天生路上,两棵同根同源的姊妹树,各开一朵新闻文化的鲜花,西南师范学院、西南农学院刊应运而生。半个世纪后的2005年初秋,合校后的西南大学,两校校报统一而为《西南大学学报》,又已盛开近20年矣。

70年的图文印记见证了杏坛育林的史诗,映照了矢志不渝的初心,致敬了师生校友的同辉岁月。记录、思考、讴歌、抒情书写了进步、变革、创新、跨越。校报是一所大学的新闻之窗、文化之窗、情感之窗、灵魂之窗,凝聚着万千师生校友以及社会各界深情的目光。

笔底壮阔七十载,春华秋实纸上书。《西南大学学报》与你同行!春天与你同行!

碰撞

美术学院 丁雅欣



创作说明:本作品为陶瓷釉下彩,颜色釉工艺制作而成,由六幅不同风景的小品组成本作品《碰撞》。陶瓷釉料的流动性与水墨的流动性之差异,显色度以及釉料碰撞交融所产生的差异孕育出本作品的初衷,探索陶瓷颜色釉与水墨覆盖交融变化的差异性。小品①为底色大面积的釉料叠加使蓝色天空呈现撕裂感,山体颜色也受天空影响产生与天空相呼应的色彩。小品②采用平铺底色,滴加山体明暗色,得出颜色有些相互交融有些覆盖在底色之上的效果。小品③④⑤⑥则采用线描法,色与色之间留有空隙,烧制后,根据烧制前的薄厚程度,进行颜色的交融与碰撞,产

生出不同的艺术效果。小品④在第一次烧制后叠加上新彩,细致刻画山体结构,在烧制一次后,原本背景的浅蓝色发生密变,产生蓝黑色的絮状体结构,使天空更加丰富,云朵也变为极光,实现了由白天到黑夜的转变。本作品名为《碰撞》,以各种不同的作画方式探索颜色釉料间相互碰撞、相互感应的意趣,也是在中国画领域上探索到不同介质所能改变传统绘画的新型绘画,陶瓷绘画与中国画之间、釉料与水墨之间碰撞的火花。本作品入选由四川省美术家协会、四川美术学院、中共成都市委宣传部共同主办的2023第八届中国西部陶瓷作品双年展。