



【长风回忆录】

坚持 15 年,抄录 200 多万字,长风这位阿姨能书善画

文 朱惠兴

近日,长风三村居委会的老年活动室展示了三村居民唐红妹的书画作品,其中唐红妹用小楷抄录的《红楼梦》《水浒传》博得众人喝彩。

在此之前,我对唐红妹作了访谈,她谈起了手抄《水浒传》《红楼梦》的来龙去脉。

“歌友”建议:学习画图

唐红妹退休后,如何过好自己的退休生活?她选择了到长风公园去唱歌。原来,长风公园铁臂山前银锄湖畔的长亭里,有一个“歌友会”群体。每天早上,只要天晴,这儿歌声嘹亮。歌友中有一位参加了长风一村老年大学画图兴趣班,建议她去学习画图。唐红妹正好对画图感兴趣,便也参加了。画图班开设了工笔画、写意画几个班级。唐红妹对写意画悟性快,画作受到老师称赞。

有一次,老师对唐红妹说:“书画书画,先书后画,你还要练书法。你看名家的画作,那些书法题词是多么显劲道,书法可以提升画面意境。”唐红妹一听有理,随后练习书法。

唐红妹做事情有一股子韧性,



事情要么不做,要做就要做到底,把事情做好。经过三年(2001年—2003年)老年大学的学习与苦练,唐红妹“毕业”了,她的书画俱佳,更为可喜的是,她的艺术欣赏能力也得到了提升。

外孙、外孙女的“成人见面礼”

2004年,大女儿生了个儿子。2006年,小女儿生了个女儿。如何给长大后的外孙、外孙女一个有意

义的“成人见面礼”呢?唐红妹突然想到:用小楷抄录《水浒传》《红楼梦》,分别送给外孙、外孙女。《水浒传》里的人物,男孩子一定喜欢的。《红楼梦》里的人物,女孩子一定喜欢的。说做就做,唐红妹当即动笔,先抄录《红楼梦》,再抄录《水浒传》。

讲起来容易,做起来难。《红楼梦》1020千字,《水浒传》992千字,没有一股子韧性,谁能坚持得

了?唐红妹每天竖行抄录一张(线装成册时为正反两面)1500字(含标点符号)。从59岁开始写,一直写到2020年11月7日,结束时她已经73岁。唐红妹写了15个“春秋”(天热不写、天冷不写,春秋天写,是标准的笔墨“春秋”),抄写成200万字的“巨著”!

老公支持:装订“手抄本”

老公史耀骏甘当“贤内助”。他购买宣纸裁剪,甚至有一次从安徽宣城购买宣纸;帮助装订,钳工出身

的他跟着电视学了一遍即会。史耀骏装订了9本《水浒传》,每本116张,共1052张(内容992千字);装订了11本《红楼梦》,每本100张,共1100张(内容1020千字),合计20本2152张(内容2012千字)。两位女儿也很支持母亲抄录名著,帮其购买笔墨。

如今“二胎”放开,小女儿又生了个儿子。“你再抄录一部名著吧。”我打趣道。唐红妹说:“不行了。就两个外孙共享一本《水浒传》吧。”是啊,年龄上去了,年龄不饶人啊。

笔者后记

15个“春秋”,200万字,工工整整用小楷抄录,真的不容易。沪上不说,在我们长风地区,能抄录《红楼梦》《水浒传》的,恐怕是“唯一”吧。唐红妹是工人家庭出身,不是书香门第之后;没有进过艺术院校,不是“学院派”。她的书画是业余爱好。她的抄录名著,不为名、不为利,是“为外孙、外孙女而抄录”的。在唐红妹身上,有着中华民族向来具有的坚忍

不拔、吃苦耐劳的精神。中华民族古有愚公移山、精卫填海的传说,又有水滴石穿、铁杵磨成针的汉文化典故。唐红妹是灯泡厂钨丝工,“灯泡照明靠钨丝。钨丝熔点高,不容易熔断。”用灯泡的钨丝来比喻唐红妹的抄录精神,我觉得也不为过。我对唐红妹抄录成功200万字的《红楼梦》《水浒传》这一股“韧劲”,表示由衷的敬意!

【生活札记】

素菜

文 吴畏(大华清水湾)

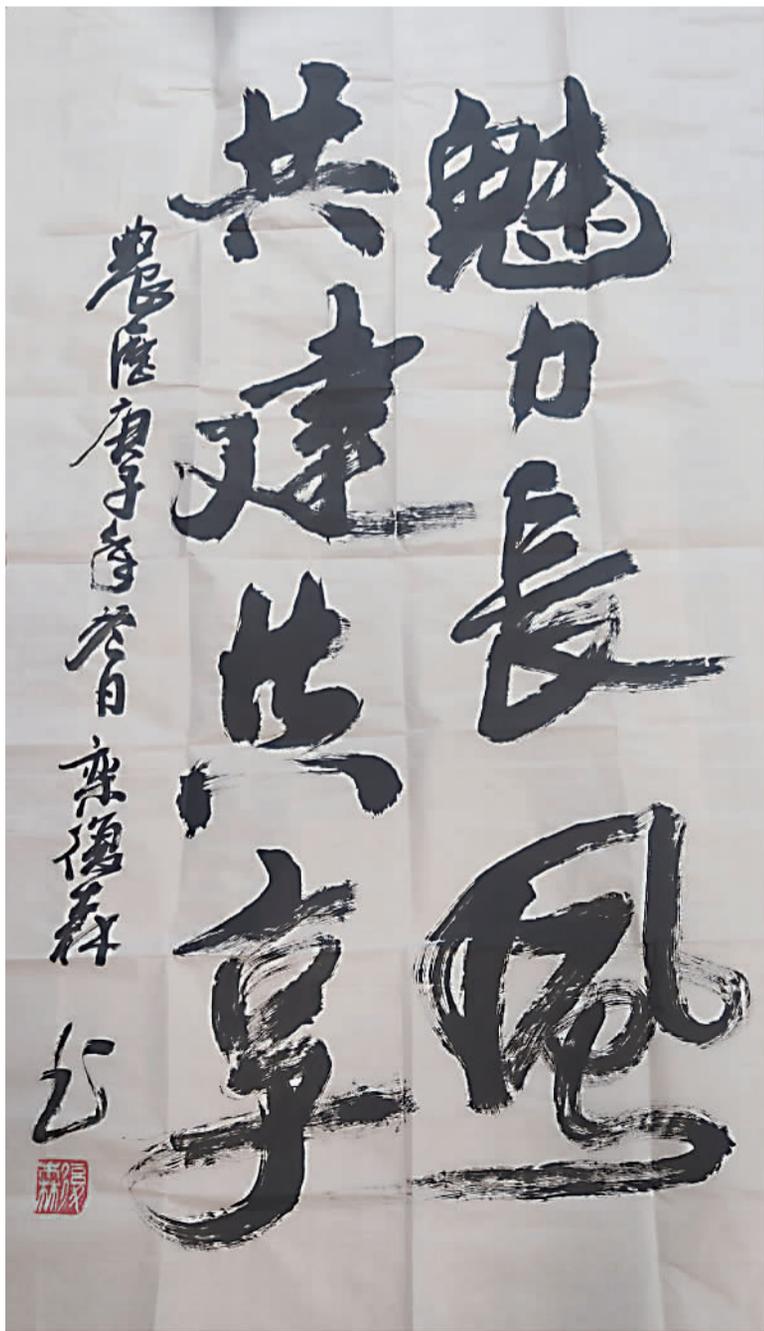
要过年了,素菜,故乡南京的传统菜,常常浮上我这古稀老人的心头。过去,我们全家每年除夕的晚餐席上,都会有,即便后来常去饭店吃年夜饭,也必定要把它带上!

我自幼生长在上海,最先把自己与故乡联结在一起的,是奶奶那口浓浓的南京话。其次呢,则是小时候,我这个大孙子,临近年关的必做“功课”,跟从走路颤巍巍的缠足的她,到菜市场里,拿出一把好不容易攒起的“豆制品券”(上世纪60年代上海实行的副食品配给制度),把东西一样样买齐,包括豆腐干、薄百叶、黄豆芽、油面筋、水芹菜、黑木耳、黄花菜、酱瓜、洋生姜等,足有两大篮,我帮着把它们拎回家。到了家里,老人家会仔细地把一样样择净、洗清、切细,然后再一样样分别焯炒起锅,最后,与事先刨丝、晒干、炸脆的胡萝卜丝一起拌炒,一道色泽鲜艳、油光润滑的“什锦菜”,也就是南京人俗称的“素菜”,才算大功告成了。家里的一只大钵头,被堆得满满的,总有十几斤之多。每逢用餐,都会盛上两碗,还要淋些麻油,香喷喷的,吃的时候,又可以蘸点镇江醋,那滋味真是好极了。因此,在整个过年的餐桌上,油腻吃多了,它却是清淡可口,最受欢迎、也是消耗得最快的一道美肴,要不了三五天,钵斗就见底了!

后来,奶奶过世了,这道菜传到了父母亲的手里,尽管过年的菜肴丰富了许多,但它仍是一项“保留节目”。待到母亲故去,父亲垂垂老矣,连我们也成了花甲之人,这“素菜”就成了自己的年末功课。只不过,我们常会偷些懒,一般是先由妹妹把东西采办齐,到小年夜那天,我们夫妇回到上海父亲家中,再动手择洗干净,切丝,焯炒,在一旁看的父亲,已是耄耋老人的他,免不了要嘟囔:切得太粗了,火要关小点,拌炒得要再均匀些!

当然,随着父亲的离世,这道家乡菜,我们都嫌太过麻烦,懒得再采买、炒制。但是,当初我分送品尝过素菜的一些老同事、老朋友,家里过年的桌上却出现了它的踪迹!我们听说上海的不少知名商圈里,已经开设了“南京大排档”,就忙不迭地赶去,拿起菜单,那道“素菜”赫然在目,可是,一品尝,刀功粗糙不说,配料也就百叶、芹菜、胡萝卜、黑木耳几样,那味道,更是差得忒多了!我突发奇想:这道家乡菜,最好,能有工厂标准化的生产、真空型的包装,也许,这可能成为像南京的盐水鸭那样的一个品牌,把那股浓浓的亲情、乡思浓缩在里边,久久地传承下去!

【精彩瞬间】



书法 康泰公寓

征稿启事

《银锄泛舟》副刊征稿启事

我们想要找到举起相机记录身边美景、拍下精彩瞬间的你,

我们想要找到提起笔杆写下身边趣事、记录生活感悟的你,

我们更想找到泼墨挥毫、妙笔生辉、丹青妙手你,

如果你在摄影、写作、书法、绘画等方面有兴趣,欢迎投稿。

投稿邮箱:

huangqi@sqcbmedia.com

书面稿请寄: 龙华路 1887 号 3 楼社区晨报 采编二部

纠错有奖

欢迎大家来做“啄木鸟”

如果您在阅读本月《社区晨报》时发现任何差错,可关注微信公众号“上海社区发布”并于后台直接留言,将您发现的问题发送给我们(注明报纸名称、所在版面、文章名称、差错细节,本期截止日期为2021年2月1日)。本月纠错质量最高的一位读者,将成为最佳“啄木鸟”,并获得100元的现金奖励;本月纠错质量相对较高的另外十位读者,则将成为优秀“啄木鸟”,并各获得纪念品一份。

2020年12月优秀“啄木鸟”:曹酉

虹、张德胜、李群、陆继农、严志明、薛关钧、万燮村、刁顺亮、王亚新、路永敏

2020年12月最佳“啄木鸟”:唐金虎

扫描二维码关注“上海社区发布”

