

风,没有。凉意,丝丝。灯一盏接一盏绽放。

### 小镇查济

诸叔明

德公厅屋、二甲祠、进士门、柱廊、古居隐去了木雕细琢的面目,留下水墨化样的影子。静谧。溪水窃窃私语,在原始古朴的乡野街道中,顺着桥下的沟谷平滑地漫过沙砾、卵石、水草……

巴,跟在大妈的后面,我也学着白狗的模样,跟在后面进入酒店,大妈会心一笑。酒店里古色古香,衬着兰花土布的长长的柜台上,一字溜排开的大酒坛冒出浓郁的酒的芬芳。大妈走进柜台,从一只酒坛里舀了一勺酒放在一个小杯子里,递给我,说这是自酿的桂花酒,我呷一口,清香、甘甜、爽口。我将小杯中的酒一口干了,让她给我满满灌一瓶,我摇曳着酒瓶,东张西望地出了小镇。



晃着酒瓶,东张西望地出了小镇。在小镇边缘,回首又望,她沉浸在暗淡柔和的灯光中,月亮升得老高老高。我遐想:如果能在这灯火阑珊的小镇的溪谷中泛舟,应该不逊于在灯光桨影的秦淮河上弄楫吧。奇怪,怎么会有这样的遐想?我自己也不知道。只知道,李白别了汪伦后,在此处留连数日,写下“桃花流水杳然去,别有天地非人间”;只知道,古镇历千年,千年共婵娟;只知道,我们在镇旁的民宿居住,才幸运地邂逅了她的美酒。

她刚刚瞄上溪水,溪水马上献出粼粼波纹回应她的秋波。街边红红的灯笼见了,赶忙偷偷地洒些红粉入溪水中,溪波泛出了红晕,溪水快活地把红晕舞动成了万花镜。



金玉满堂-看看是否好吃(国画) 郁俊

一群群美术学院的少男少女夹着画板提着小凳不声不响地走来过去,只有沙沙的脚步声和着潺潺的溪流声轻鸣。

一股股酒香拂面而来,离我不远的桥头边,一门上方高挂的酒旗倚仗高挂的红灯笼的艳色,偶尔轻撩裙角,像是献媚。

一个大妈从桥上下下来,手里拿着一个扁圆的篾箩,里面是红辣椒、黄玉米,一条白狗踏着戏刚般的小碎步也从桥上下下来,高高摇摆着羊绒般的大尾

和激情。改革开放后,他读了大学,后来又下海经商,目的只有一个,那就是挣了钱去收藏自己喜欢的张大千以及喜欢的其他艺术家的作品。

今天,他早已实现了当年的梦想,几十年来,不仅藏有张大千许多珍贵的书画作品,还保有许多文献资料。张大千的后人曾经表示,他对张大千书画艺术的弘扬和推广,作出了极大的贡献。

他还有一位老师叫陆元鼎,此人亦是张大千的弟子。得于一个机缘,他与陆先生建立起了师生关系。

那是很多年前,少年史军萍在上海福州路旧书店淘到一本画册,里面有好几封信的原件,这绝对是文物了。他把画册和信给老师曹逸如看,曹大吃一惊地说,这是我师兄陆元鼎的信呀。

于是,史先生便将画册和信交还给了陆元鼎。陆大为感动,一定要送画给这位小弟。小弟对陆说,我跟您学画吧。于是,张大千的又一个学生、大名鼎鼎的陆元鼎也成了他的老师……

其实,史先生的老师又岂止是曹陆两位张大千的大弟子。在七十年代末和八十年代初,他还拜访了曹大铁、厉国香、糜耕云、王康乐、刘侃生、钱悦诗和伏文彦等上海所有的张大千的学生,并向他们讨教张大千的绘画艺术。这些前辈不仅认真讲

### 晨跑

费碟

远望滨江天地同,分合妙镜舒展中。是谁晨练交叉跑?脚起霞光点点虹!

解,还将自己的书画作品赠予他。

史先生说,他今天面对书画的真伪还能掌上一眼,那绝对是因为大师的熏陶和感同身受。

某种意义上说,他更是收藏界的玩家。他不仅收藏字画,他还把玩雪茄和烟斗。几十年的收藏,让他的这些藏品足以开个展览。有趣的是,他还收藏三轮摩托车,并曾多次驾着三轮跑遍祖国的山山水水。

风驰电掣,流星赶月,电闪雷鸣,山呼海啸。史军萍先生说,他永远在收藏的路上,辛苦但快乐……

一生得到父母的馈赠太多太多:物质上的、精神上的,有前进路上的引导、有生活方式的示范……即便是父母传给我们的菜谱,也使我受用至今,应该也列入其内吧!

众所周知,父亲张乐平爱喝酒,以致江湖有不少传说,有的真有的假,最多、最接近事实、也最有趣的是——“张乐平不喝酒就画不出三毛”!

自小,常见父亲喝酒后就开画。年轻时他喝酒,到了晚年因身体原因改喝黄酒。他的下酒菜很平常,而且也就一点,但却要做得精致,哪怕一个荷包蛋,也有他的要求。父亲很会做菜,常会自己采购后亲自做

孔子旧书网上,曾出现过一通裘柱常写给赵超构的毛笔信札。信是写在一张老式32开进行专用红线信纸上的,字迹英气峻骨,瘦硬遒劲,左下角还有一方殷红的图章,信封上留有收信人及经办人的墨迹。不失为一件难得的比较完整的私人信函往来收藏极品。

信是这样写的:

超老: 多日不见,殊深思念,近准起居吉吉为颂。顷读北京老友楼适夷同志来信,并附有殷梦萍同志一信,问我是否认识殷同志。据谓殷同志一向在文艺新闻战线工作,弟亦不识此人,惟曾闻前新民晚报,似有一般姓记者,不知即为此君否?如老兄知有此人,即将其大略情况,见告一二!专此函恳即请文安 裘柱常再拜九月八日

裘柱常(1906-1990),笔名裘重,浙江余姚人,中学时代就酷爱文学,著有诗集《鲛人》,译著小说《海狼》《毒日头》《金融家》等,是一位集创作、翻译、收藏于一身的作家。他与赵超构都是中国民主同盟成员,又同在新闻出版系统上班,因而经常有来往。从此函可以看出,是楼适夷写信打听一个叫殷梦萍的人,可裘柱常“不识此人”,“曾闻前新民晚报,似有一股姓记者”,便写信求助于赵超构了。

信函落款仅有日月未注年份,邮戳无从辨认,从收件人单位“上海辞海出版社”来推测,应该是上世纪70年代末或80年代初。因为刚“解放”不久的

赵超构,当时就任上海辞海出版社副社长。赵超构收到信函后,却不曾记得新民报有过殷梦萍此人,可能是外出开会或公差吧,匆促中在信封上写了一段话:“马二兄:我来不住(及)处理此事了,请您调研一下,回他一信如何?拜托

### 寻找殷梦萍

富晓春

拜托,就此告别。”便又将此事托付给“马二兄”了。

此“马二兄”又是谁呢?读过《儒林外史》的人都知道,书中有个“马二先生”,科场屡试不举,最终以编选“八股文”选本为生,是一位既古道热肠又近乎迂腐的典型人物。赵超构当然不可能托付此兄。可有意思的是,此事多少还真与此兄有些关联呢。

在赵超构的身旁,有两位可谓左膀右臂式的人物,一是张林岚,二是冯英子。张林岚在重庆《新报》时期,就开始追随赵超构,前后跨越半个多世纪,直至担任《新民晚报》副总编辑。冯英子从《新闻日报》调任《新民晚报》编委,复刊后任为副总编辑,成为赵超构麾下的得力干将。他们与赵超构的关系在“师徒之间”,尤其是冯英子与赵超构的关系,可谓无话不谈。

赵超构所说的“马二兄”,即冯英子也。“冯”姓拆开是“马二”。冯英子看到报上一些不合理的事,往往愤愤不平,甚至大动肝火。赵超构曾经给他塞过一张纸条,上面写着:“他人骑马我骑驴,仔细想

来总不如,猛然回头看,犹有挑脚汉。前人偶句赠马二我兄。走肖题。”在朝鲜有“走肖为王”之传说,赵超构将“赵”姓拆分为“走肖”,自诩为王,戏谑之态,跃然纸上。

冯英子当年是辞海出版社的编审,他从工作人员处接到赵超构转交的信函后,当即照办。可那个时候,还没用上电脑呢,查找一个人谈何容易。冯英子从17岁开始办报,先后担任过多家报纸的总编辑。他将殷梦萍这个名字在脑子里过了个遍,竟查无此人,便又通过报界熟人打听,仍不知此君为何方人士。

最后冯英子在信封背面信笔写一行字,算作一个交待:“问了几个人,都不知有殷梦萍其人,已函复裘柱常。”遂又将函交“走肖”。赵超构并未放弃寻找殷梦萍,此后见人,尤其是遇见早年的老报人,必问:“打听一个人,你认识殷梦萍吗?”

天长日久,这句寻人的话语,几乎成了赵超构挂在嘴边的一句口头禅

了。后来随着时光的推移,此事也就逐渐淡忘了。赵超构向来没有保存信函之习惯,此信函,可能被当作废纸丢弃,可能被人随意拿走,以致颠沛流离至市面上了。

那么,殷梦萍到底是谁人呢?事隔三十多年后,虽已物是人非,但终究还是发现了一点殷梦萍的行踪。当年裘柱常在信中称他“一向在文艺新闻战线工作”,确实如此。据近年发表的一些报刊业界介绍,殷梦萍,笔名叶菲,有地下党身份的左翼诗人,抗日战争期间主要在东

南五省抗战大后方活动,曾做过《前线日报》副刊编辑,主编过《自由文艺》《东线文艺》等进步刊物。

一封信札,留下了当代数位文化名人的墨迹,十分难得,且弥足珍贵,而从字里行间流淌出来的轶闻趣事,更是成为了一段足以让人津津乐道的文化佳话……

可能是天冷了的缘故,人会格外贪恋俗世的烟火味道。最近读到一位作家的微博,恰好写的就是这个题材:“过去上海的油烟味比较统一,酱油,长葱,带点鱼腥气,猪肉的膻味。难得几道畏畏缩缩的蔬菜,一听哪家窗户传出一大声‘嘶’,就是洗完菜未沥干的水在油锅里长啸。总之来回这点味道声音,不离其常。现在再闻,嗅觉倒是更复杂,有使劲闻会呛到的辣味,但也浓郁。也有不知名的卤煮飘香,让人联想到一大盆饕餮……”的确,从前的小区一到饭点,抽抽鼻子就大约能知晓邻居们今天的饭桌上会有什么小菜。

小时候在闽南老家住的是老宅,虽然父亲和兄弟们分了家,但还是一个大门里出入。吃饭一般在各家的厨房,夏天也会在天井支一张小桌开饭。某天来了一个串门的邻人,依次把三家饭桌上的菜名都报了一遍:“嘿,有焖田鸡、卤肉;这边是花菜肉片、炒青菜、鱼丸汤;酱油水巴浪鱼和酱瓜。”假如当年把大宅里每日的菜名记录下来,便是鲜活的生活史资料。

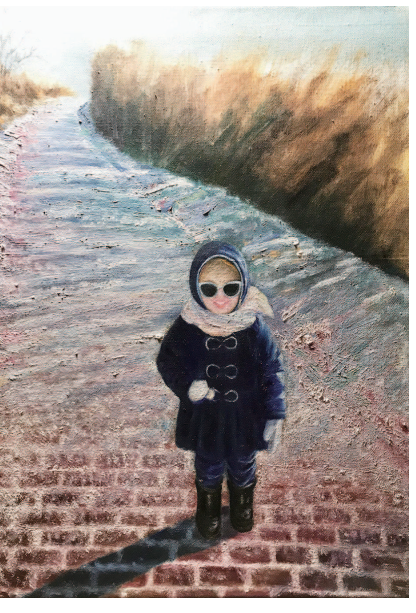
可惜如今天认真给自己做饭的人少了,尤其是一头扎进虚拟世界的年轻人,恨不得一天三顿叫外卖。“买汰烧”这样的生活基本,竟然成了一种奢侈。难怪那位作家感叹置身在烟火气里的人有时自己并无知觉,过去是不知,现在是不能,烟火气成了置身事外的浪漫。

在这一点上我始终是个老派人。我的“家庭版烤鱼”或日式咖喱轰轰烈烈的味道充斥在整个楼道里,归家的人打开门大呼“好香”的时刻让我觉得自傲。某日快递员上门收件时我正烧菜,我清楚地听到他喉咙里“咚”一声咽口水的响动,心里有小小的不忍。一家人不拘男女,总要有个能洗手作羹汤的人。《金瓶梅》里西门家有数不清的下人,但一众妻妾里仍要有个能用一根柴禾就能炖出一个好猪头的宋慧莲,日子过起来才有滋味。

亲手打点的一日三餐最滋养人。这一点烟火气,是尘埃里开出的花儿。

### 人间烟火

戴蓉



冰雪地里的女孩(油画) 徐音

上美味佳肴给人吃,留下一点自己下酒。母亲一点都不会做菜,难得做过一次也是手忙脚乱的,掌握不好火候。但是母亲记忆力惊人,会把父亲做菜所用的材料及每一个步骤都记下,然后复述和传授。

冬天了,突然很想念父亲做的冬笋津白炒腰花,那是父亲的拿手菜,是跟一个大厨学的。我再也没有吃过比父亲的手艺更好的同款菜了。这个菜的做法是:猪腰五六只,去“腰臊”后切片,然后放冷水内浸泡一天,不断换水,不再渗出血水并放大;冬笋嫩头切薄片;天津产的白菜

### 父母的菜谱

张慰军

人腰花翻炒几下,装盘。这个菜只有父亲做的最好吃,腰花脆嫩脆嫩的,还很好吃。后来我和内子都试过,做不到那样的境界。

内子原本会做一些上海本帮菜和广东菜,在我母亲的口授下,又学会了一些我母亲家乡

兴的家常菜和我父亲家乡海盐的家常菜,如虾油露卤鸡、香蕈金针菜木耳素煮豆腐等等。她做的绍兴醋溜鱼完全是我小时候就喜欢的味道:青鱼块略煎,喷料酒起锅,余油将焯过的冬笋片炒一下,后投入鱼块,稍加水煮,然后加醋和白酱油,勾薄芡。这个菜热的时候好吃,冷了结成鱼冻更好吃,是当时父亲喜爱的下酒菜之一。

这些父亲负责做、母亲负责记的菜谱传给了我们,让我们至今还幸运地回味着自小就熟悉和喜爱的味道!

### 十日谈

父母的馈赠 责编:殷健灵

一介书生的父亲,明请看本栏。