

新民晚报 星期天夜光杯 / 夜光杯

接到主持人刘家祯的微信：“任广智老师走了，非常意外。”猛吃一惊。我原想天暖一点，请他一起吃顿饭，聊聊天。未料，春日未暖人先走，只留下无限遗憾与痛惜。

还是疫情袭来之前，我请他与张名煜、严明邦一起吃了一顿晚饭，相谈甚欢。餐后一起去东艺看了一场宝岛台湾的话剧，还与演员交流了一番。分手时约定下月再聚，后来这个计划被疫情延缓，直至现在阴阳两隔，再聚已永无可能。我不禁对新冠病毒这个世界“公敌”悲愤交加。

我总想着请广智吃饭。夫人逝世后，他不想拖累孩子，坚持独居，却自己不做饭，“搭伙”在上海音乐学院食堂。吃一顿，带两碗，从家到上音步行二十分钟。寒来暑往，风雨无阻。我曾建议他叫“外卖”。他说年纪大了，走走路好，食堂里可以吃到热菜热饭。他还说去上音吃顿饭还可以听听琴声、歌声，也是享受。

上世纪六十年代初，他在上海青年话剧团的时候，我是个爱好话剧的中学生。曾看过他主演的《年青的一代》《豹子湾的战斗》等几部戏。我的印象中，他的名字总排在姜际成、焦晃等人后面。

我看到他的名字排在姜际成、焦晃等人后面。我看到他的名字排在姜际成、焦晃等人后面。我看到他的名字排在姜际成、焦晃等人后面。

淮剧《金龙与蜈蚣》、京剧《王英与扈三娘》、话剧《美国来的妻子》与广智主演的《OK，股票》等。那时候，我是上海市委宣传部文艺处派驻北京的联络员，负责赴京剧组的接待与安排演出。《OK，股票》的导演陈明正别出心裁，把剧目说明书设计成一张股票，王旗。忍看朋辈成新鬼，怒向刀丛觅小诗。吟罢低眉无写处，月光如水照缟衣。”从作品内容的截取，我见识这位艺术家鲜明爱憎与炽热的理想、信念。

他轻声跟我提了个要求，希望为他特邀一位化妆师。广智特邀的专家是为我做鲁迅造型的。我欣然同意，他有点不好意思，说这位特邀化妆师的酬金可以从他的演出劳务费中扣除，他不愿意因此增加剧组经费支出。广智善解人意，时时为别人着想；我也由此感受到他为自己追求的、付出追求的艺术境界，可以付出一切。在这里，我似乎隐约看到了他在青话演员排名不断前移的执着艰辛路径。

他的台词功夫了得，全然没有那种千篇一律的叫喊，而是从人物内心出发，或是低眉轻吟，或是仰天自言自语。观众受到感染，掌声雷动。

我安排了一个庆祝演出成功的茶会。广智向我请假，我再三挽留：“你今天的演出太棒了，媒体要采访你。”他谢绝了：“这是化妆师、造型师的功劳。”他说要早点回去休息。他轻轻地从剧场后门走了。

从此以后，我经常请他参加一些文化活动。2019年7月21日，我邀请一些文艺界朋友观摩两部国际获奖影片。在交流发言时段，寡言的广智一反常态，有点儿“语出惊人”。他说：“战争与和平，男人与女人，老人与小孩，正义与公平，爱与恨，无不都是有血有肉。艺术创作的题材像血一样渗透在21世纪的泥土里。艺术的现代化不能脱离我们生活的泥土。泥土，才是培育我们艺术工作者情感与良知的温床。今天我们的创作

百草萌发的春天一到，江南的菜场顿时成了温柔富贵乡。马兰头的嫩叶，沸水一焯，薄撒盐糖，再加入几滴香油拌匀，就是一碟清爽的凉拌菜。袁枚的《随园食单》里说它“摘取嫩者，醋合笋拌食，油腻后食之，可以醒脾”。我更喜欢用马兰头拌豆腐干。

买荠菜，不要被嫩绿的大棚栽培品种迷惑。野荠菜是暗绿色的，细看叶梗上镶着一道紫红边，看上去粗大，香气却浓郁。既然是野生，只能是偶遇，在农人自产自销的摊子前看到便赶紧入手。遍寻不获时，也会惆怅地问一句：“什么时候有野荠菜？”“不好说呢。这两天不下雨的时候去挑几斤。”倒春寒的天气里包几个荠菜鲜肉馄饨吃，这一口清鲜真让人从胃到心都熨帖。论好看，当然是荠菜炒年糕更胜一筹，雪白软糯的年糕片把碧绿的菜叶衬托得格外精神。

绿叶红边的香椿芽最佳时令也就两三周。香椿拌豆腐、香椿炒蛋，菜式越简单越能显出它独特的香气。喜爱香椿的友人，每年都会熬制一瓶香椿油，藏在冰箱的深处一个人慢慢享用，平日里大方的人，独独在这桩事上怪吝，据说这正是老饕的做派。

豌豆苗清香爽口，《诗经》里“采薇采薇，薇亦作止”里的“薇”就是豌豆苗。在网上看到一段视频，四川人做农家滑肉汤，肉下锅后厨师去屋前的地里采了一把野生的豌豆尖下到汤里，随后还加了一勺猪油，他说当地人把野豌豆苗叫做“苕菜”。这样的做法和上海的上海汤豆苗颇有异曲同工之妙。

去崇明见友人，吃饭时她点了一道咸菜冬笋炒豌豆。咸菜冬笋是常见的菜式，加上青碧可爱的豌豆立刻有了春天的季节感。今春豆类饱满豆子粉嫩的新豌豆，我用它烧过水煮豌豆、宣威火腿炖豌豆和豌豆炒蛋，最出彩的居然是早餐的豌豆酱。豌豆入沸水煮几分钟，捞出趁热用叉子压碎，加入一小块黄油和盐，抹在烤热的吐司上。豆子不要压得太碎，带点颗粒口感更佳。新鲜滚热的豌豆泥，滋味难以形容。今年的蚕豆上市特别早，虽然没有上海人钟爱的“本地豆”轻盈秀气，但口感也算粉糯。一颗颗小巧如碧玉般的本地蚕豆，每年上市的时间和好时光一样短暂。

江南春早，岁时节令里的花草果蔬分得极且流转得快，几乎有让人目不暇接之感。这几年，也许是年龄，或许是世情的缘故，我的快乐日益变得细微踏实，譬如菜场、餐桌上应时景的风光和诗意。

初春的一天下午，我约一些朋友漫步淮海路，从重庆南路培文公寓出发，人行道上梧桐树落叶后仅剩剩下枝干，毛毛细雨湿润了马路。有人认为阳光明媚天是漫步好时光，其实毛毛雨下漫步最浪漫。淮海路今年121周年了，我们漫步在毛毛雨下，还有风雨思沧桑的感觉。

淮海路上老公寓有20多幢，都是经典公寓。瑞金公寓原名爱司公寓，1927年建造，邹达克建筑师设计，为最早。1928年，费安建筑师设计的瑞华公寓完工。他们一位是匈牙利籍建筑师，一位是法国籍建筑师，都是青年人，在淮海路上展开了舞台。上世纪三十年代，培文、永业、康绥、泰山、国泰、峻岭、淮中、淮海、光明、新康、林肯、武康、登云等一大批公寓如雨后春笋屹立。除邹达克设计的武康大楼外，费安设计的培文公寓、淮海公寓紧跟着，两位青年建筑师在淮海路舞台上竞技，不分上下。中国建筑师奚福泉设计的康绥公寓，在永业公寓对面，采用包豪斯简约的建筑风格，棕色面砖加上两条水泥横线，绵长而不呆板。来到常熟路十路口，看到体量巨大的淮海大楼，它由中国建筑师黄元吉设计，以马路转角为中轴线，向两边舒展，站在远处眺望似雄鹰展翅。历经风雨沧桑，这些老公寓仍然完好地保留着，房管部门经常维修，定期大修，里面的居民生活很优雅。梧桐树两旁的老公寓，是近代上海历史的长卷，是今日淮海路上的一道风景线。

淮海中路曾是法租界上的霞飞路，俄国十月革命后大批俄国贵族、艺术家和商人流亡到上海法租界。我翻阅汪之成所著《上海俄侨史》，有这样一段记载：“从30年代初起，上海俄侨区日益繁荣，尤其是俄侨的聚居中心——法国型的霞飞路（今淮海中路），开始染上一股斯拉夫民族的情调：行列整齐的梧桐，黑白相间的仲夏遮阳伞，含有浓重俄国味的店招，高加索式的粗厚用具，莫斯科近郊式的花坛，伏尔加河流式的烈酒，东欧式的大菜，粗犷而又深沉的歌声，以回旋为主步的舞蹈……这一切都令人惊叹不已，也使霞飞路附近很快就被称为‘东方的圣彼得堡’。”霞飞路城市化后，似乎形成了一块俄侨区，豪华的公寓、鳞次栉比的商店，还有俄国餐厅、面包房、影剧院和东正教堂。

罗宋汤由牛肉丁、洋葱和胡萝卜混合在一起煮汤，甜味酸、鲜滑爽口，现在上海人也很喜欢吃，最早传入上海的是俄侨。思南路邮政局以前是特卡登科兄弟开设的咖啡馆，规模很大，可放100张小桌子，周围挂满俄国著名画家创作的油画，西餐主食是面包、罗宋汤，还有炸排排。成都路转角处老大昌，最初是俄侨开的面包房，冰糖是特色，冰淇淋里放坚果，至今仍有关，12元一只。哈尔滨食品厂（淮海中路店）虽是山东人开的糕点厂，也是闯关东后，在海参崴、哈尔滨做供俄国人食用面包、糕点发展起来之后，在上海霞飞路上开分店。

当年，为了满足霞飞路周边俄国贵族生活需要，第一西比利娅皮草行在霞飞路特开贵妇专卖店。贵妇追求时尚，30年代俄国人又开设古今内衣店。多年来，这里的服装店一直引领着上海时尚。

改革开放后，淮海路几路大改造，西藏南路至成都路高架的淮海中路东段，新建了大批大厦：成都路高架至常熟路的淮海中路中段，基本保持旧貌。全国土特产食品商场、长春食品商店、光明村大酒家天天人丁兴旺。听淮海集团有关负责人介绍，淮海中路正引进著名品牌入驻，努力打造新潮一条街。

春暖花开，又到了吃“草头”的时候。草头营养价值不菲，还有药用价值，唐代医学家孟诜曾说：“利五脏，轻身健人，洗水脚间邪气，诸恶热毒，煮和酱食，亦可作羹。”

其实，草头是江浙沪的俗称，意思是草的嫩头。它的学名叫苜蓿，俗称金花菜、三叶菜。据《史记·大宛列传》记载：“大宛俗嗜苜蓿，马嗜苜蓿。汉使其取其实来。于是天子始种苜蓿、葡萄、芜菁。”可见，苜蓿原本是马吃的，是张骞出使西域从大宛国带回来的种子。

草头早已成为我国古老的蔬菜之一，唐代时曾为宫廷佳肴。到了宋代，备受文人雅士的青睞，苏轼曾言“苏幕移苜蓿，适用如葵藜”；王安石写有“芙蓉的历抽新叶，苜蓿阑干放晚花”；陆游诗云“苜蓿堆盘莫笑贫，家园瓜瓠渐轮囷”。

至清代后期，草头出现于上海菜馆，近百年来一直盛名不衰。草头最常见的吃法是清炒，旺火热油，快速翻炒。几分钟后，一盘热气腾腾的草头上桌，似乎还散发着泥土的气息，使人胃口大开。

经过多年的改良，草头也演化出了多种吃法，诸如酒香草头、酱香草头、蒜泥草头、冷拌草头、上汤草头、蚌肉草头、河豚草头、草头饼、草头盐齑等。其中，草头圈子是一道色香味俱全的上海本帮名肴。圈子酥烂软熟，肥而不腻，草头嫩糯爽滑，香气扑鼻。圈子就着草头，滋润又清爽，真可谓个性互补的绝配。

作为土生土长的上海人，可以说，我是吃草头长大的。尤其钟情母亲当年做的酒香草头，因为我总是用家里最好的白酒，香味尤其浓烈。餐后齿颊留香。可惜，移居加拿大三十年来，在本地可以吃到各种各样的蔬菜，唯独从未见过草头的影子，百思不得其解。每次回沪省亲，我都会狂吃草头解馋，不论是到餐馆用餐，还是出席家宴，亲朋好友知道我好这口，都会精心准备。不论分量多少，每次都会吃到盘底朝天。

最近在多伦多多碰到一位经营农场的朋友，终于揭开了谜底。他说草头对土壤的适应性较强，但草头生长的适宜温度在十五摄氏度左右，加拿大冬季漫长，并不适合室外栽培，如在大棚内栽培，成本高，市场前景堪虞，划不来。看来，只能在梦中念念不忘草头香。

漫步淮海路 姜承浩

任广智老师，轻轻地走了

烁 渊

北京观众十分好奇。这出戏在首都剧场首演，引发轰动。广智饰演的男一号阿奈朴实、生动、憨厚又善良的上海市民形象惟妙惟肖。谢幕时大幕启闭四次，欲罢不能。

演出结束，我到后台找到广智，向他表示热烈祝贺，他却非常冷静，淡淡地说了句：“那是北京观众对股票太有兴趣了。”说罢，他轻轻地走了，登上回驻地酒店的大巴。我觉得他与其他演员有点不一样，不知为什么剧场如此火爆，他的情绪还能这样冷静。

我与广智深交是在五年前。我与上海戏剧学院合作，创办一场题为“行板如歌”的朗诵艺术盛典，演员全部选自上戏。历届优秀毕业生中的佼佼者，广智是其中之一。我邀请他还有一个原因，希望有一个鲁迅的作品，而广智似乎就是一个“活鲁迅”，我看到过他一张剧照。

我挑选了《为了忘却的纪念》这一篇，给予广智的表演时间是8分钟。三

念 念念不忘草头香 孙博

友人快递来茶叶，沉甸甸一大盒，进电梯时整个人往下坠了坠，当然我还拿着其他东西。茶叶怎么会这样重呢？纸箱子打一包得很仔细，胶带纸绑强盗似的缠了一圈又一圈，费了半天工夫才解开，露出装饰豪华的礼品盒，打开一看，里面是两只颜色艳丽的瓷罐子，揭开罐盖，龙井新茶的清香扑鼻而来。

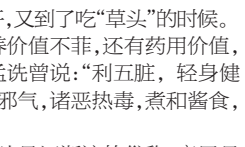
近年来收到的茶叶，十有八九是这种瓷罐包装。两种国粹组合在一起，用意是好，但也会给人带来困扰。一是沉。瓷罐子本身就很重，一送就是两罐，包装的盒子要承载得起这份重量，必须用料更扎实厚实，这就又增添了斤两。二是不好处置。好好的瓷罐子，随意丢弃，有点不知惜福，留着用吧，大多釉色艳丽，看着实在不大养眼。好好的明前绿茶，干嘛要用这样的浓墨重彩，天青色不好吗？包装这个细活，如果不能做到一定水准，那就走自然路线，尽量质朴简单，牛皮纸点心、竹篮子水果，不要花里胡哨的装饰，显得更有品。

以前看苏轼传，看到宋代茶品的主要包装形式是茶饼，纸包装，上面印有精美的图案。

案，以致人们在拆开时往往有些不舍。苏轼在《月兔茶》一词中表达了这种情绪。“环非环，珥非珥，中有迷离玉兔儿。一似佳人裙上月，月圆还缺缺还圆，小月一缺圆何年。君不见月茶公子不忍小团，上有双鸾绶带双飞鸾。”最好的包装不就是让人舍不得拆开吗？包装的人要尽量考虑到拆包装人的感受，如何做到结实美观又方便拆取。同样的，拆包装的人也不要用力生猛。像吃螃蟹，会吃的人，吃完了，蟹壳还能拼成完整的一只蟹。会拆包装的人，拆完了，包装盒包装纸完好无损，收收拢，下次还能物尽其用。这是彼此都尽了礼数。我们小时候，要是不用剪刀，大大咧咧手撕一封信或是一包零食，那是会被长辈数落粗鲁失礼的。

现在很少有人手写写信了，手写信特有的温柔敦厚也很难体会到。畅销作家小川条的《山茶文具店》写一家镰仓文具店，店主是

尤加利果 (油画) 张氏



与表演，总觉得少了一些与泥土的血脉相连。”没想到，广智的高论竟是这样理性、锐利、深刻，大家都鼓掌了。

这时候，焦晃站起来向大家透露了一个秘密。原来广智还是一位业余作曲家。老爷子还情不自禁地唱起了广智50多年前为毛泽东《在延安文艺座谈会上的讲话》中一段至理名言谱写的歌曲……

家祯在发我的微信里，除了传达广智突然离去的噩耗以外，还写了两句徐志摩的诗，表达对这位艺术家彻底献身艺术的敬慕：“挥一挥衣袖，不带走一片云彩”。

传了几代的代笔人，不在繁华市井却经常有人上门委托代笔，这在百鬼夜行的镰仓才有可能吧。给亲友的离婚通告、给借世人的拒绝信、单纯表达思念的一小笺、用去世人的口吻写的天堂来信……每一份委托都让代笔人绞尽脑汁。如何措辞，用什么纸张（店里甚至藏着珍贵的羊皮纸），毛笔、玻璃笔还是钢笔，什么墨色、字体，墨色浓淡，横写还是竖写，用什么信封和邮票，每一个细节都费尽思量。内容和形式如此完美地融为一体，信件算是特殊的一个种类。现在，即使我们不再写手写信了，但代笔人那种为对方着想，尽力传达心意的温柔细腻仍值得我们借鉴。

有一种包装是我很喜欢看到的，那就是喜糖。可能是因为小巧玲珑，不容易出错。收到过的喜糖数量不少，很少有重复的，让生人过多可爱讨喜，有些做得实在精巧，设计生出收藏的念头，留着装些零碎小玩意儿。你看，认真对待、精挑细选的东西，收到的人是能体会到的。

包装这细活 责编：杨晓晖

茶叶信件和喜糖

若 隐

十目谈

装饰上的巧思是无穷尽的。

