

又是菜蔬飘香时

来上海定居已经三年了, 爱妻去年去世以后, 我成了家里的“买汰烧”。菜市场里的“菜节”早已上市, 可我买回来烧着吃了以后总觉得没有我们宁波乡下现打下来的菜蔬鲜美可口。

真的, 二月底、三月初, 正是我们宁波乡下菜蔬飘香时节啊!

以前我们乡下在冬末春初、百花凋零时节, 除了家藏的芋艿、萝卜外, 新鲜蔬菜已是凤毛麟角, 于是菜蔬就成了当之无愧的最佳时鲜菜。春节时的菜蔬炒年糕犹如翡翠白玉、清香扑鼻; 菜蔬煮粉丝加上几个肉丸、几只蛋饺和几块熏鱼就是让人垂涎欲滴的汤三鲜; 即使是单单将菜蔬炒一下也是那么美味可口。

那时农家种的大部分是本地油菜(这是相对后来推广的“胜利油菜”而言), 它拔节、抽薹的时候是必须打菜蔬的, 不但是因为打下的菜蔬可以当蔬菜, 更重要的是适当地打薹以后, 可以促使油菜更多地分蘖以增加油菜籽的产量。(“菜蔬”是宁波人的叫法, 就是上海人常说的“菜节”, 菜市场也有称之为“菜心”的。)打菜蔬是一门技术活, 大清早趁着露水未干就得下田, 因为露水一干, 菜梗就会变得柔而韧, 采摘的时候就容易对植株造成伤害。必须小心翼翼地穿行在湿漉漉的菜垄之中, 用右手的两只手指轻轻地摘下含苞待放的菜蔬, 放到左手, 菜叶朝里紧紧靠在一起, 菜梗朝外交叉着铺开, 一根一根整整齐齐地排列成一把打开的折扇形状。成把的菜蔬不但不会散开, 而且就像是一件精致的艺术品。当一把把菜蔬整齐地摆放在“土司”里的时候, 就像是一座翠绿的宝塔, 既不会因挑起来前行时的晃动而倒塌, 又是那么的赏心悦目。

为了一年四季都能吃到菜蔬, 聪明的宁波人会在菜蔬旺盛时节将菜上许多菜蔬干。首先要选择通风背阴, 如弄堂、屋檐下等见不到阳光的地方。在风中阴干的菜蔬干翠绿依旧, 吃起来香气浓郁, 如果是被太阳晒干的就会变成黄色, 不但不好看, 口感也会逊色不少。选好地方后就得在那儿拉上几条绳子, 以便将烫好的热菜蔬挂在上头。正式动手的时候需要一家老少齐上阵, 一位负责生火烧水, 待水开时另一位将洗净的菜蔬放进开水里余一下迅速撩起, 赶快放在一只竹制的团扁上薄薄地摊开, 立马送到预先拉好了绳子的地方去晾开来。老人和小孩用筷子穿在菜蔬的茎叶和主干之间, 一串一串地递给站在凳子上的人, 间隔一定的距离均匀地挂到绳子上。靠这样流水线作业, 整道工序就有有条不紊地完成了。串在绳上的菜蔬经过一段时间的风吹, 就会渐渐地阴干, 等基本脱水后可以收下来。这时它还有点发软, 正好用剪刀将它剪成约半寸长的小段, 而且将菜梗和菜叶分开在阳光下面晒, 直到完全脱水, 就可以收藏了。

菜蔬干的叶子部分现在人美其名为“万年青”, 是泡茶的最佳材料, 无需加任何调味品, 只要放少许盐, 泡出来的汤清澈明亮, 香气四溢, 口感纯正; 而菜梗是烤肉的最佳拍档。菜蔬干, 大概是我们最早拥有的“方便食品”, 是农家纯天然真正的“绿色食品”。



智慧快餐 郑辛遥 男女有别: 女人增高可在外, 男人增高却在内。

徐卓呆与郑逸梅的沪上旧居

祝淳翔

徐卓呆是早年沪上名人, 最初留日学体育, 回国后与夫人汤剑我合作办过体操学校。后来转行文艺, 写滑稽小说, 编笑话集, 甚至拍滑稽电影, 终于博得“笑匠”美名。郑逸梅是徐氏的同乡晚辈, 他有一头衔“郑白补”, 即源于徐卓呆的一句玩笑话: “无白不郑补, 可称补白大王”。其本人则说从不敢叫我回当。

1929年春, 郑逸梅在他工作的上海影戏公司附近找到一处房子, 此地原为殷明珠租赁来给她的弟媳来沪待产的, 不料她弟媳就近在苏州志华产科医院分娩, 房子空关了一个月, 正打算退租, 让郑氏晓得, 便去瞧了一眼那楼面的方向和光线, 见方向朝南, 光线充足, 距离小菜场、老虎灶又不远, 所以决定由他续租。遂写信让夫

人把零星东西一一整理起来, 过年时, 郑逸梅回乡“急急把第二生命的书籍理了一下”, 把爱读的必需参考的书籍借满了一箱, 夫妇俩就此从苏州搬出, 卜居于闸北严家阁路青云路协兴里106号。

郑逸梅所赁的房舍, “僻在沪北, 荒芜不堪, 东一带竹篱, 西一排排舍, 南一方旷地, 北一堆土墩。简直和乡村一般”。好在他随遇而安, 对于偏居二楼斗室却是自得其乐, 只见“床侧置一三抽斗的桌子, 对面箱橱的旁边, 另设一案, 为读书著述所用。壁上张胡石予师的墨梅, 徐枕亚、袁克定的屏联, 和云壑文伽龛师合作的梅鹤图。其余为许多照片, 有星社狮林雅集图、春江同客图, 又有和但二春合撰的, 寿梅的半身等等”。熟悉郑逸梅散文的人想必知道, 胡石子、赵子云、陈伽庵都是名画师。

两年前的1927年, 徐卓呆在江湾杨家桥南的空地, 造起一所住宅, 名曰劳圃。一家人乔迁过去, 在夫

“四月是最残忍的季节/荒地上长着丁香/把回忆和欲望/掺和在一起……”

英国现代派诗人艾略特在《荒原》里写道, “去年你在花园里种下的尸体/它发芽了吗? 今年会开花吗?”

艾略特之所以称四月残忍, 也许是因为这个月份, 所有植物都在不顾一切生长, 不遗余力争夺养分, 仿佛能听到那些生命力不够强劲的, 枝叶如同骨骼断裂一般的声音。

就在这个四月第一天之前, 星期日, 一位熟悉的长者去世了。

那一天晴好, 我在明亮的日光下得知这个消息。没有风。刺眼的太阳, 恣肆的绿, 人就显得不知所措。

在此之前, 我只参加过一次追悼会。再在此之前, 大学上日语课时, 学习过一篇关于葬礼的散文, 那个母亲跪在那里, 脸像雕塑一样, 一动不动, 没有泪痕, 只有眼脸是红肿的。日本外教说, 死是肃穆的事, 要凛然对待。

但那一次, 我还是流了很多眼泪。眼泪也使一种真实变得不再真实。

那一次, 也是四月。朋友两岁半的女儿因病夭折。现在, 在这些年后, 我仍然记得, 她曾在我的办公桌边玩, 因为一个在地上滚的乒乓球而啼啼地笑。她的生命才刚刚有了一个小小尺寸。

她躺在一个孩子专用的小棺材里。我不记得村里是什么颜色了。我不记得她穿着什么了。但她的面孔化过妆, 一点都不苍白。围在她四周的花, 被悲伤撑得膨胀

开来。有几幅挽联白色的边缘起了皱。我和一群人挤成一团站着。朋友的妻子穿着一件宽大的罩衫, 她滚倒在地时, 显得如此瘦小。我的朋友抱她站起来, 他的双手颤抖着, 他怀里的她, 也跟着颤抖。后来, 哭声嚎啕时, 我几乎什么都看不见了。我戴着眼镜, 因为事先知道, 眼泪会将隐形眼镜冲出来。眼泪顺着镜片滴下来, 像檐下的雨滴。

结束后, 和我同去的另一位长者朋友, 坚持拉我去附近的港汇广场转了一圈。

死是让人安静的。事实上, 死这件事, 不是发生在那一个明确的时刻, 而是一个渐渐封闭的过程。人渐渐变得安静下来, 把话说完了, 再也没有话可说了, 那么。

尘归尘土归土灰归灰, 融入所在之处, 融入书架、花园、人行道, 融入任何。生只是这雾霭里, 一道稍纵即逝的阳光。稍纵即逝这个词, 好像是在高中时学到的? 意思就是, 太过短暂。

而那些睡去的, 会在另一个世界醒来, 参加自己的葬礼。

他们会看到, 殡仪馆告别厅的天花板。在那以前, 没有人会从下往上看它。所以也没有人想到过, 应该把它装饰得漂亮一点。如果可以, 我会在那上面, 画上他们熟悉的卧室模样。至少可以漆成蓝色, 像天空一样, 再画上些白色的飘浮的云朵, 几只飞过的鸟儿。躺在棺材里的灵魂, 会上看过的。

最后那一瞥, 如同一个秘密。活着的我们, 应该为他们创造一次想象。



七夕会

三月最后一个周末, 雨密匝匝。我独自窗前, 手边是一杯碧螺春新茶。这茶, 刚从太湖之滨的东山镇远道而来。

新岁第一杯“明前”新茶, 当然要用通透的玻璃杯来泡, 不必有刻花之类, 越简单越好, 可以看透杯中茶的奇幻变化。这是45年前在东山读初中时, 徐老师告诫我的。

烧开的纯净水倒入杯中三分之一处, 稍等, 95度水温最佳。抓起一把碧螺春, 翠绿的叶子和白色的毛绒一道投入水中。透过白净杯壁, 但见细小的茶叶迅速沉入杯底, 不一会蜷曲的茶芽渐渐舒展, 一片绿色铺陈开来, 其绿如碧, 曲似螺, 采于春。待茶芽全部伸展开, 再将水加满。轻轻端起, 一阵清香扑鼻而来, 慢慢喝下, 一股回甘由心而生……

手机突然响起, 是唐同学发来的一段视频。古朴的石凳, 冒着热气的茶杯, 还有潺潺的水声, 哪里? 正疑感, 文字闪出: “我在你老家呢。”原来他们一帮人去了东山, 正在“响水涧”旁的民宿。

喝“第二开”茶时, 碧螺春独特茶香已到最佳时段, 东山人有“头开让, 二开抢”之说。遥想老同学们河边品茗, 我心已飞到东山西街斑驳石板路上。“响水涧”就在那里, 是东山一处胜迹, 当年我几乎天天从它身边经过。源出洞庭山法海坞的山泉, 汇莫厘峰、三茅峰、廿四弯各支流之水, 似素练蜿蜒向前, 春夏汛期, 水源充沛, 尤在流经“响水涧”时, 轰然作响, 故而得。那时“响水涧”之水

碧螺春之念

江天舒

可直饮, 清澈见底的泉水, 便是泡茶上佳之选。此刻, 我面对的是窗外城市林立高楼, 手捧茶杯, 惟有念想。

有道是梅绽枝头“聊赠一枝春”, 而在东山, 却是茶园带来春消息。想那年月, 的学农劳动, 茶农起早摸黑留给我深刻印象。记得一句俗语“茶汛是忙得踏杀猫踢杀狗的季节”, 毕竟一两茶要采五千多个嫩芽呢。采茶对我们毛手毛脚学生而言只能旁观。真正闻香从炒茶开始。待大铁锅烧得微红, 茶叶便倒入其中, 只见炒茶工用双手快速抓起一把把青茶, 不停地抖抖, 谓之“炒青”, 伴着啾啾声响, 热气青烟直冲屋顶。经过杀青、揉捻、搓团、抖松、干燥等工序, 随着茶叶收干, 锅边起了一层薄薄白雾。新茶出锅, 香气四溢。虽是春寒时分, 炒茶工却身着单衫。手边有个大大的搪瓷茶缸, 用去年的茶末子泡茶, 又浓又苦, 却解渴提神。徐老师布置作文时强调: 炒出身价百倍碧螺春的农民, 为什么只喝茶末? 你们要带着阶级感情去写。于是, 当年作文留下了深深的时代烙印……

年复一年, 采茶依旧; 时代发展, 茶事变迁。那些往昔生活的日常, 如今成了艺术的呈现。快递来的碧螺春包装盒上印了这样的话: “一心二叶山水茶, 四月清明午采茶, 六雨青七碗茶八分情谊, 九巡盏拾得茶馨。”雨天读之, 颇具禅意。喝下“第三开”后, 已觉茶味渐淡, 然回味茶语, 念及茶事, 心头的“茶馨”犹如当下春的气息, 依旧那般浓郁。

雅玩

的地方, 总是离不开药铛茶灶, 住到了江湾, 吸着清新的空气, 曝着和暖的阳光, 仿佛还是服了一帖灵验的补剂, 顿把病魔驱赶开了。”郑妻也时常有病的, 所以汤剑我就劝她也到乡下来住, 说得郑妻十二分的羡慕。夫妇俩临走时, 汤剑我嘱咐女儿, 采撷了一握鲜花, 赠给他们作插瓶清赏之用。

劳圃原为矮屋三间, 1931年春, 徐卓呆突发奇想, 忽将旧屋改建为楼房, 等半年以后, 房子造好, 装饰完毕, 料仅过了两个月, 一二八淞沪抗战爆发, 江湾亦受到炮火波及。1月30日, 徐卓呆急急匆匆举家逃回上海, 2月15日, 看房的男仆亦逃回沪上, 不过仍然每日潜赴江湾探视。自2月21日起,

电视里看见八旬老导演陈薪伊正在激情洋溢地介绍她筹排话剧交响诗剧《龙亭侯蔡伦》。听着她那带有磁性的声音, 不由我想起第一届上海国际艺术节。1999年, 继上个世纪50年代的《上海之春》后, 上海在文化领域里又一次展示国际大都市青春的活力。整整一个月, 上海这座城市如痴如醉地浸淫在丰富多彩的戏剧中。从新疆回沪的我在新华医院打工, 少年时代就爱看戏剧, 面对如此丰盛的饕餮大餐焉能错过。那一夜, 在剧场门口截获了一张黄梅戏《徽州女人》的戏票。

第一遍开场铃声响起, 灯光渐渐暗淡, 我已最后一排落座。突然, 一个电视里常见的熟悉身影, 坐在了我的身旁。是陈薪伊! 闻名戏剧界的大导演, 也是黄梅戏《徽州女人》导演。我定了定神, 轻声叫了声: “陈导, 我想请教个问题?” 借着暗去的灯光, 她看了我一眼, 压低声音: “哦, 什么问题? 你说吧!” 我告诉她: “我是个业余写作者, 正在尝试写一部以虞姬为第一主角的越剧。”她似乎有点惊讶: “你是业余写作者? 你写越剧? 写西楚霸王? 你可知道梅先生的《霸王别姬》吗?” 一连几个问号, 问得我话也说不出来了。她似乎觉察到了什么, 又婉转地说: “你讲个大概内容吧!” 当我长话短说地讲述了我原创越剧《虞美人》的概况, 她沉默了一会: “不

错的想法! 弄得好是出好戏!” 那一瞬间, 平平淡淡的一句话激得我热血沸腾! 我不知天高地厚又冒出了一句连自己都吓了一跳的话: “如果哪天有剧团愿排此戏, 能不能请您来当导演?” 正在为脱口而出的莽撞之言后悔, 不想她竟快人快语地说: “好啊, 到时候给我看本子, 如果真能写好虞姬这个女子, 我一定来导。”

多年后, 上海越剧院选中并签下我的《虞美人》和另外两个原创剧本《白衣卿相》《情殇》, 并邀请国家一级编剧薛允璋老师和我的合作改写《虞美人》。剧本在正式投排前, 我向越剧院领导讲述了曾在剧场邂逅陈导, 并提出想请陈薪伊来导演该剧。尤伯鑫院长和胡筱萍艺术总监听了这段有趣的轶事, 立即表态说, 一位中国文艺界著名大导演和一个不相识的业余作者竟会有此美丽一约, 我们应当极力撮合。他们真诚地去邀请陈导, 遗憾的是陈导因档期原因, 与我和《虞美人》失之交臂!

《虞美人》首演于上海大剧院, 至今已数十年了。然而, 每当我想起那夜那一瞬间, 心中充满感恩之情。也许陈导早已不记得此事了, 可她怎么也不会想到, 就是她那平平淡淡的话: “如果真能写好虞姬这个女子, 我一定来导。”一直激励我这草根作者在戏曲这片芳草地里耕耘至今。

