寻

但胡思乱想往往止不住:倘若湖面再大

些,便可行舟,便有了"棹移浮荇乱,船进

倚荷来(隋·殷英童《采莲曲》)"的雅趣,

再大些,或许还有李清照那般"误入藕花

深外"以及"惊起一滩鸥鹭"的野趣。少

年时家乡的村后有大河,每到盛夏时节,

河中央便会绵延长出一片荷田,心里极

是羡慕那些花叶。只是因为少年,玩水

只许在浅滩,去河中央是断然不被允许

的,这时便苦苦央求大人们去采一枝回

招摇讨市。

来,荷花也行,荷叶也行,如果有

莲蓬,那就最好了! 不过,小屁孩

的央求多半会被粗暴拒绝,偶尔

得到一枝荷叶,便会开心地当作

斗笠顶在头上,如凯旋的英雄般

边的柳荫下稍坐,看荷,听蝉,等

有一位先我来者,正戴着耳机,双

手抱臂、靠着椅背沉沉睡去,旁边

还有空的啤酒罐和食品包装袋

看来这位年轻的先生比我更会享

受这江南的酷暑,像薛昂夫。这

的差别是,这池边鼎沸的不是笙

歌,是蝉唱。还有,这年轻人的

去了,薛昂夫决定"今夜且休回画

身上的汗稍有收敛,我得回

位元代的散曲家在《山坡羊•西湖杂咏》

的"夏"篇里记述在西湖的消夏:晴云轻

漾,熏风无浪,开樽避暑争相向。映湖

光,逞新妆。笙歌鼎沸南湖荡,今夜且休

回画舫。风,满座凉;莲,入梦香。细微

梦里是否有莲花的清香?

舫",但我不行,我是出来取快递的。轻

步往回走时,回头再看,曲曲折折的荷塘

上面, 弥望的是田田的叶子……这是中

学时背诵过的朱自清《荷塘月色》里的句

扑面而来。半岁大的黑猫小煤球四脚朝

天睡在地板上,一双琥珀样的眼睛勉强

睁开半只,瞟了我一眼。小煤球哪里知

道,离开小半日的我不仅取回了快递,还

正胡思乱想着,脚步已进家门,凉意

子,但不知今晚是农历的初几?

找回许多关于夏天的美好。

雨, 也等东南来的风。

但今天的我不采莲。我在湖

这时发现池边不远的木椅上

新民晚報

天气预报说好的雨还没有来,快递 的生鲜已经到了,但我拖拖拉拉地延至 午后才出门。果然,一出空调间,就像路 进那种老式的公共浴池,浓稠的温度扑 面而来,不由分说地把我整个儿吞没。 没有直射的阳光 天具高灰色 树档有 些轻微地晃动,但不像是风,倒像是那些 可怜的树在招风。又到蝉鸣季节,但那 些树上的精灵往往是看不到的,尽管耳 鼓里早已灌满它们沸腾的歌声。

既然汗如浆出,索性暂不取 快递了,沿着树荫往好人公园 走。说起来,还是被白居易蛊惑, 他在《何处堪避暑》诗中有句:何 处堪避暑,林间背日楼。何处好 追凉,池上随风舟。清代诗人曹 敬也说:何地幽清可纳凉,幽清无 过绿荷塘(《赋得荷净纳凉时得凉 字•其一》)。思忖附近的所在没 有林间背日楼,倒是不远处的好 人公园"彼泽之陂,有蒲与荷"

午后的公园极幽静,天地间 仿佛只有我,还有三面垂柳,一 池荷花,当然还有蝉鸣,那蝉声 汪洋恣肆,仿佛是热浪波涛汹涌 的合奏。既然已经汗湿,我索性选择池

中连接两岸的栈桥,从那些繁茂的荷叶 荷花中间慢行。木桥两侧是触手可及 的清雅,叶是各种质地与形态的翠与 绿,花是各种风致与娇羞的红与白。水 里的鲦鱼大约被脚步声惊动,来 去倏忽,有一枝荷花开始轻轻地

晃动起来,一片花瓣摇摇欲坠。 周邦彦在《喜迁莺·梅雨零》曾经 描绘这个场景:梅雨霁,暑风和。 高柳乱蝉多,小园台榭远池波。鱼戏动

新荷。

记得某年的初夏时分,有友清晨在 这栈桥上做瑜伽,彼时晨光乍起,水面上 还弥散着隐隐的雾气,连同花叶掩映的 女子,共同完成一幅人间仙境的构图。

如果需要标题,魏晋时期无名氏《西洲 曲》里的那句可谓恰如其分:低头弄莲 子,莲子清如水。

略感遗憾的是公园的湖面太小,不 过这是寸土寸金的都市,奢求不宜过多,

在家里,

家里所有的大小房门。不

而当我把温度调高到

27℃,他立马头顶冒汗,

治到脸颊和脖子上。我

说:"夏天出点汗又无碍.

还排毒呢。"他说:"身上

黏黏的, 坐哪里都不舒服

嘛。"没辙,我只能常常在

27℃的小卧室里做我的

事情,为了吃喝,不得不

去21℃的客厅,得披着外

套、裹了围脖、穿上袜

子。这阵势与窗外的阵

阵蝉鸣很不搭。到了夜

晚,20多摄氏度的大卧室

里,我把蚕丝被盖满全身

上下,他却只穿一套睡

衣, 呼噜到天亮。真不知

道他体内的热能量"库

存"几何,怎么能如此挨

冻? 虽然,彼此还不至于

"水火不相容",但相互间

也没给好脸色! 但凡说

话,不是争论空调病的缘

起,就是寒性体质的人如

一会儿,我就脚底透凉:

他习惯打开

客厅的大空

调, 还要关上

夏日里,我和先生间 长此以往, 总不是个 的体感温差,几乎是两 事吧。终于,我们尝试了 个季节之别聂。他喜欢 一种变通之法——把客厅 一溜爽,不出汗的21℃; 的空调开到21℃,同时敞 我接受大热天,微微出

这6℃温差的妥善处 理,打破了横百在我和先

生之间的僵 局。从这时起, 我们俩总算有 了笑脸相迎的 夏日光景,在家

里享受起"忽入甘露门, 宛然清凉乐"。我的耳边 还有他的啧啧称赞:"保 持了这6℃的温差,也就 是保持着我们老夫老妻 间的谦让和包容,有道理 吗?"咦,明明是我的主 意,怎么换成他来"歌功

颂德"了呢……

上下,适合吃饭、休息、喝 茶,聊天。讲出厨房和卫 生间, 也不再有扑面而来 的热潮。

开家里厨房、卫生间、大小 汗,让皮肤透透气的 卧室甚至连着阳台的门,

两个人的温差

章官娟

让冷暖空气在100多平方 米的空间里充分交融。果 然,效果奇好! 我的小卧 室平均温度28℃,是我喜 欢的微微热,目不燥。房 顶的吊扇咯吱咯吱地转, 很惬意。客厅呢,正对着 空调出风口的地方是 22℃,其他地方均在25℃

紫苏全身都是宝,常被 用来做各种吃食。新鲜的叶 子用来炒黄瓜,炒出的黄瓜

镶上紫苏,格外喷香,我生生地从这 盘素黄瓜里吃出了肉味儿。炒田螺 和烹鱼时,祖母也会在出锅前添几 片紫苏叶,说是可以去除腥气,或许 这也是我从小爱吃鱼螺,从不觉得

除了吃它新鲜的叶子,祖母还 会把吃不完的紫苏叶都摘下来,晒

有写作者问于是之:"表演艺术 家与演员,哪一个称呼最合适您?" 于是之答:"演员。"他的名片上只有 两个字:"演员";有作者写了一本有 关他的书,他将书名改为:《演员于 是之》。

在话剧舞台上曾多次获得国家 级奖项,被观众称之为"话剧之神" "话剧梅兰芳"的于是之,终身视己 为一名普通的、平凡的"演员"。戏剧 大师黄佐临曾评价石挥为

"眼低手高"的"稀有表演艺术 家",这位形象、表演酷似他 "舅舅"石挥的于是之,也完全 有资格获得此桂冠。

岁月荏苒。一转眼,这 位深受观众喜爱的表演艺术大师, 离开我们已有整整十个年头了。

从学生时代开始,我就熟悉了 《青春之歌》中的余永泽、《龙须沟》中 的程疯子、《荃馆》中的王利发……杨 沫的小说《青春之歌》是我们上世纪 60年代中学生的热门书,拍成电影 后,我们一遍又一遍地看,记不清看 了几遍,但我记住了与我同姓的主人 公余永泽,也记住了余永泽的饰演者

于是之成了我的偶像,我成了 "于粉"(现代语)。令我想不到的 是,几十年之后,"于粉"居然有幸登

园

趣

老妈与泥土打了一辈

子交道,看到院子里嫩绿

的草坪,说不出的别扭。

她把草翻了,捡去石头,一

买来了菜籽。几天之后,

各种各样的小菜就

热热闹闹地长出来

了,绿茵茵的,煞是

喜人。小小的一个

院子,居然种上了

十多种蔬菜。青葱

庭院变成了"农家

妈站在菜地边,静

静地看着这些蔬

菜,俨然是在检阅

一列列整整齐齐的

十兵。从她表情

能够弄上满满一桌。

少笑话。

里,我看到的全是自豪和

喜悦。中午的时候,老娘

摘一个丝瓜,采一个番茄,

剥几颗毛豆,蒸一箪茄子,

炒一碗豇豆,新鲜的时蔬

力不从心了,就把菜地的

经营权移交给了我。由于

以前没种过菜,我闹了不

铃薯,准备种花生了。

后来,老妈感到种菜

一年春天,我挖起马

老妈吩咐我先将花生

浸种催芽。一天后,白白

嫩嫩的芽就从花生里钻出

每天早上,老

门拜访,与"偶像"面对面地叙谈。 80年代后期,我因组稿,报社派我 赴京前往位于紫竹园的"高知楼", 拜访了干是之。

我去的那天,干老先生正在写 -篇有关北京人艺的创始人、总导 演焦菊隐的文章,他拿手稿给我看, 并对我说,焦菊隐先生的治学精神、 艺术追求非常严谨,是人艺的灵魂, 够自己学习一辈子的,如果丢掉了

演员于是之

它,就等于丢掉了北京人艺。

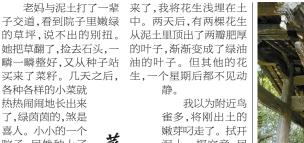
于是之还向我介绍了石挥。孩 提时代,他常去"舅舅"石挥家玩,舅 舅很喜欢他,亲手制作"大金鱼"风 筝送给他:带他去看电影,他生平第 -次看的默片电影,还是舅舅带他 去看的;他还说石挥小时候淘气,其 父罚他下跪,而跪的地方是堂屋的 八仙桌前,桌下正好放着一盆枣,在 罚跪的过程中,石挥居然将一盆枣 吃个精光,可见被罚的时间够长。 石挥南下上海后,演剧事业有了新 转机,1942年,他被上海报界评为 "话剧皇帝",经济窘况有了改善,于

是,他常寄钱给仍在贫困中的外甥, 于是之那年考取了"法文研究班", 却交不出学费,于是向舅舅求援,石 挥很快将学费寄给了他。石挥在上 海的舞台上,成功出演了轰动一时 的《文天祥》《秋海棠》《蜕变》等,他 每演一个角色,都要寄一张剧照给 家里,石挥的母亲看着这些照片,笑 得合不拢嘴,不断夸赞儿子长得"俊 美"……这些独一无二的素材,对我

在《文汇电影时报》上连载 石挥的故事,提供了极大的 支持与帮助。 那个年代没有手机,我

们平时只能通过书信进行 交流沟通。我每次去信请 教石挥的问题,他都耐心地一一给 我回复解答,并告诉我,发表在电 影时报上的石挥故事他每期都 看。这无疑是给了我极大的鼓励 与动力。他还应我的请求,为《文 汇月刊》撰写了近两万字的、有关 他从艺生涯的长篇回忆,为我们办 刊提供了鼎力支持!

十年前,于是之永远地离开了 我们;但他的艺术生命却永远地留 在了我们的心中。正如人艺全体演 职员工在送别老师的当天,在人艺 大门口挂的横幅上书写的那样:"人 民的艺术家,永远的于是之"。



嫩芽叼走了。拭开 泥土一探究竟,居 然发现花生籽朝 上,花生的嫩叶都 在往泥土下面钻。 我轻轻地将这些黄 黄的花生秧倒过 来,叶片朝上重新 种了一遍。

第一天大阳-

晒,所有的叶子转 成绿油油的了。我心里 想,这些花生真的不灵 光,为什么头朝下闷了这 么多天呢? 如果不是我 帮忙,这些花生秧会不会 闷死呢? 真是木爹木娘 生的。但后来我知道,不 灵光的竟然是我。植物 都是有向光性的, 过几天

我最喜欢种番茄。市 场上买来的番茄越来越 硬,总是煮不嫩,口感非常

它们都会掉头向上生长。

我从百度中知道番茄

需要打杈掐尖,掰掉侧芽,

这样会利于番茄更好地生 长。眼看着番茄树长势非 常茂盛,我灵机一动,叶子 遮住阳光、吸收养分,会影 响番茄的生长。于是,快刀 斩乱麻,做了一个大手术, 粗暴地将主干顶端的嫩枝 剪掉了大约三分之一,摘掉 了大部分叶子,翠绿的番茄 留在光香香的秆上。

听见我的剪刀咔嚓 声,老婆从屋里急匆匆地 跑出来, 气呼呼地跟我说, "这几株番茄被你谋杀 了。你娘种番茄的时候, 从来不打顶的。'

我不以为然,告诉她 这是我百度学来的,打顶 能让已经结下的番茄有更 多的养分。老婆是学生物 的,一本正经地告诉我,植 物是通过叶片进行光合作 用.产生的有机物是自上而 下输送的。没有了叶片, 植物怎么讲行光合作用?

我无言以对,继续百 度,才明白打顶最好在顶部 番茄的上面保留三片叶子, 这样既能保证养分的供给, 又能给番茄遮挡阳光。

庄稼一枝花,全靠粪 当家。我坚持认为用农家 肥的蔬菜,肯定比用复合 肥的蔬菜好吃。所以我种 蔬菜,总是想方设法搞一 些农家肥。

同学开了一个养猪 场。他帮我用编织袋装了 几包猪粪,让我自己去



拿。我如获至宝般地赶到 同学的养猪场,顾不得臭 气熏天,将四袋猪粪放入 小车后备箱。到家后,我 将车洗过,再喷上香水,车 里的异味足足半个月都不 能消除。我的朋友开玩 笑,这猪粪能坐上你的座 驾, 也够有价值的。

桑

肥料拉到院子里, 立 即撒一部分到青菜中。第 二天起来到菜园一看,所 有的青菜都蔫了。老娘急 得直跺脚,她辛苦个把月 的青菜就这样死翘翘了。

她告诉我,新鲜的猪 粪必须堆一段时间后才可 以用,否则就会烧根。堆 肥的过程实际上是一个发 酵的过程。她让我挖了-个坑,将猪粪全部埋了进 去,覆上一张薄膜。 天以后,摸摸薄膜,手感到 发烫。待到温度下降,堆 放几个月后,肥料就彻底 腐熟了。施用有机肥的蔬 菜,长得特别有精神,吃起 来味道也特别好。

我也像我的老妈-样,每天总喜欢站在菜地 边,看着自己的劳动成果, 闻着瓜果菜蔬散发出来的 阵阵清香,心情也就格外

每当蔬菜收获之时, 便是我们欢乐的时刻。篮 子里装满了鲜翠欲滴的瓜 果蔬菜,更装满的是我们 结结实实的日子。

紫苏,绿紫相间的水滴形叶片, 两两对生,越靠上的叶子越小,好像 -双大手捧着-双小手,小手又捧 着一双大手。小时候,院落里稀稀 疏疏地长着几簇紫苏,原先只是风 随意播撒的种子,后来祖母每年秋 天采收紫苏根茎时,顺带也会留一 些种子。到了春天,她将苏子撒在 院角,每到夏日,那一角便多 了一抹清亮的紫色。

它们有腥味的缘故吧!

干,研磨成紫苏

粉。小时候的没

有什么零食吃,祖母便会把各种蔬 果做成果脯,再拌上盐、糖、辣椒粉 和紫苏粉,实在是人间美味。紫苏 叶不仅可以制成紫苏粉,给其他果 脯增加香味,它本身也可以被做成 果脯,香香甜甜,味道别具一格。

如果说紫苏的叶子是香料一般 的存在,那紫苏的根茎简直就是参

药食馨香唉紫苏

宝。因为紫苏是一年生植物,每到 秋天,祖母会把紫苏连根拔起。洗 净、暴晒干燥后,将枝头的种子敲 落,筛除杂质,再好生地将苏子包 好。根茎部分则分成小堆,扎成小 每逢家人身体不适,祖母就会 从楼顶拿出一捆紫苏根茎,放入铁 锅,加红枣、黑豆和鸡蛋,煮出一碗 紫苏汤,对病人的身体恢复有奇 效。我不禁想到,难怪家乡人管紫

苏叫"鸡 苏",或许是 因为它在人

们的饮食中不仅能像鸡汤一般给食 物增味添香,又能像鸡肉一样具有 保健功效。

长大后,我读了一些书,才知道 紫苏自古就是一味药食同源的植 物,它还有许多我不曾知晓的

妙用。宋代街市上最畅销的 "紫苏孰水"就是用紫苏熬制 而成,曾被宋仁宗赞誉为最佳 消暑饮品。宋元方回也曾赋 诗曰:"未妨无暑药,熟水紫苏香。" 除了消暑,紫苏还被用来制作下气

开胃的紫苏糕,明代宋诩在《竹屿山 房杂部》中便记载了紫苏糕的做法。 不管是诗意的名字"紫苏"还是

乡野的俗称"鸡苏",紫苏从来不在 乎这些,它只是安静地长在乡间地 头,甘心做一株朴实无华的野草,千 百年来一直默默地为人们的饮食与 健康保驾护航。