

1982年《新民晚报》复刊后,施蛰存先生就给“夜光杯”写稿,他是与分管副刊的沈毓刚先生联系的。1986年8月下旬,我突然收到施老的一封信,内容如下:

建平同志:

沈毓刚同志来信,说他到青岛去了,有事,叫我与你联系,把你你的大名写给我,我因这几天没有事奉烦,故把他的信丢了。今天忽然想起,九月三日是傅雷逝世20年纪念,我答应过傅敏,要写一篇回忆文章,现在文章写成有二千字,又太长了,想想也只有寄给“夜光杯”,才有希望如期刊出,因此,才把这篇文章给你,写这封信,也不知道你的大名弄错没有?

这篇文章能否在九月三、四日刊出?如果还有别人的纪念文章,索性出一期傅雷纪念号,好不好?请斟酌。我估计,一定有人会写稿来的。

麻烦你,谢谢。

施蛰存

8.20

施老是我仰慕的前辈,我总觉得他的文章富有幽默感,但他的幽默中,藏着刚烈与锋芒。就以他信中谈到的《纪念傅雷》这篇文章为例,他所称道的,正是傅雷的刚直。他认为

傅雷的性格,最突出的是他的刚直。这种刚直的品德,在任何社会中,都是难得见到的。他希望傅雷的那种刚劲,永远弥漫于知识分子中间。

这篇文章在傅雷逝世20周年那天刊出,果然如施老所料,之后我们又收到不少悼念傅雷先生的文

幽默中的刚直

——纪念施蛰存先生

严建平

章和来信。

对这篇文章,施老是看重的。在发表前,特地来信嘱咐我:“纪念傅雷”文发表后,请寄我二份报纸,另外,请寄一份给“北京第七中学傅敏”,此事奉烦歉歉。以后如有拙作发表,亦希望寄我一二份报纸,因我所定贵报,每星期要寄给北京舍妹,故不能剪存。”

实际上,施老还是有剪报的,我的老师张香还先生与施老相熟,常去北山楼。他告诉我,施老曾把“夜光杯”的剪报寄给他,并说“大约‘夜光杯’以1986年为‘最有看头’。”我想是因为这一年,“夜光杯”刊登了巴金老人等文坛前辈写的重头文章,引起了广泛的注意。有一次,香还先生的一篇文章谈到施老,发在“夜光杯”

头条,施老看到后打趣道:“你又为我做了义务宣传部长了。”“夜光杯”第一篇是林放的交椅,你坐了去,也不容易。”

1988年,我去北京拜访了钱锺书先生,谈话间说到了施蛰存先生,我告诉钱先生,前不久,有海外人士来访,施老来稿讥其

为政客,恰巧钱先生

曾在出国途中遇到过此人,深有同感。

钱先生特意嘱我代他问候施蛰存先生。我一回上海,即向施老转达,施老十分高兴,并向我要了钱先生的北京住址。

我去施老的北山楼次数不算多,主要是怕打扰他,但他对我很关心,1990年我被评为“上海市十佳青年编辑”,他特地寄来一张明信片,用红笔写上祝贺语,这使我深受感动。他的七十年文选出版,马上题签送了我一本。

施老对晚报一直很关注,1991年3月7日,晚报刚搬迁到延安中路839号新大楼才两天,施老就来信祝贺晚报乔迁之喜。同时又寄来一文,他说:“可用则用,不可用请退回,不必客气。我写杂文,是为了有话要说,不为稿费。今年我为‘夜光杯’写过二篇,你们给我60元一篇的稿酬,我觉得太优待了,我的文章值不到这许多钱,以后千万请不要把我特殊化,使我受之有愧。”施老对编辑工作的理解和宽容,对我们是一种教育。

1993年6月,施蛰存先生获得了上海市文学艺术杰出贡献奖,我去信祝贺,并向他约稿。他回信说:“我今年体力大衰,六月廿九日得了一个奖,血压降到90/60,七月份绝对休息,大吃人参,到今天勉强回升到120/60。……等秋凉后,如能恢复精力,再

今年的秋天很特别,景色与往年不同,这样的秋色是被时间慢慢熬出来的。

国庆、中秋仍是持续高温天,现在已是大雪节气,气温也还是温温吞吞,没给万物一种猝不及防的寒冷,反倒让秋色在时光里慢慢沉淀、缓缓变浓,成了格外难得的景致。记得丰子恺先生的散文《渐》中有一段话,大意说完美从不是一蹴而就的幸运,而是日复一日慢慢熬、细细磨出来的结果。这熬出来的秋天便是最好的印证。熬得过漫长等待,才换得这股极致的美。

11月上旬,我与朋友们去了安徽歙县一个遍植柿子树的古村落观光。听闻往年这时节,柿子树叶早已落得稀疏,只剩灯笼般的果子挂在枝头,呈现出一种孤艳的美。今年却不同,尽管树枝上的柿子也红透或半红,树叶却大多完整留在枝上,虽比往年多了几分生机,却也少了几分疏朗。返沪前我们去了黟县的塔川,那里被誉为“中国四大赏秋地”之一,秋景的主角是乌桕树。今年的乌桕正赶上绝佳的变色阶段,最低气温在8℃到12℃之间,叶片逐渐变

熬出来的秋天

周建新

成通透金黄,染出鲜艳的火红色,还有未褪尽的翠绿在其间过渡,层次格外分明。连片的金红铺展在田埂间、山坡上,衬着白墙黛瓦的徽州民居,阳光穿过枝叶洒下斑驳光影,脚下是松软的落叶,耳边伴着潺潺溪水,看得让人心醉。我觉得:这,便是时光熬出来的从容与惊艳。

上海各处的秋色,也透着这份“熬”出的温柔与厚重。前些天某晚去外滩源集市,一排高大粗壮的鹅掌楸格外显眼。它们的叶片呈别致的马褂状,入秋后叶绿素慢慢褪去,叶黄素渐渐显现,整片叶子都被熬成了透亮的金色,仿佛在空中挂满了一件件“黄马褂”,配着暖融融的灯光与装饰,浑然一体,满目都是温润的金黄。近期我专程开车途经四平路,两旁的银杏树早已连成一条“金光大道”,1993年为迎接东亚运动会栽种的这批银杏,树干骨架优美,如今尽数披上了金衣。

记得去年霜寒骤至,银杏叶来不及沉淀便卷边焦枯,我曾想找一片完整的叶子做书签,竟是空手而归。今年借助温和的天气慢慢熬,叶片整齐舒展,通体饱满,色泽像浓得化不开的黄颜料,美不胜收。我书屋的窗外有几棵高大的池杉,这时被熬成满树棕黄色,顺着树干生长的爬山虎则熬出了热烈的火红色,黄红相映,格外艳丽;金储广场沿街的榉树,叶片熬成了浓重的红,它们牢牢挂在枝头,展示着秋天的韧劲。

周末,我约了作家刘翔去新江湾城生态走廊散步,这片曾是军用机场,如今成了城市绿肺的湿地,秋意格外浓郁。红、黄、绿各色树木错落交织,河畔的红杉树耸入云天,坡道边银杏洒下满地碎金,还有水边雪白的芦花随风摇曳。但若仔细观望,每棵树的树叶又几乎是同一种色泽,无杂乱斑驳,皆是顺着气温变化、跟着时光脚步慢慢熬制而来,透着自然的规整与细腻。

原来,熬出来的秋天,从不是仓促绽放,而是时光沉淀的馈赠。正如人生,难熬的时光、漫长的等待从来不是虚度,唯有耐得住熬,方能收获到属于自己的美好。

第二个关键词是守护。

他给我介绍了修补乐山大佛的过程。“对于自然、时光造成的磨损,重要的不是刷得崭新,而是护住根本。”

他还讲述了战火中故宫国宝南迁的经过。“如果有人恶意劫掠破坏,哪怕经历艰难险阻,也要尽力护住对你来说最重要的珍宝。人的四季千差万别,冷暖自知。何时收集宝藏,何时利用、修复,要根据自己的生命节奏来判断。”

第三个关键词是自我。

他问:“创造、守护了价值,你是否也认可了自我的价值?还是只把自己代入了背景角色?”

我回答:“人一降生就要面对永恒的时间和浩渺的宇宙作为参照物,想赞美自身的伟大时,常要从生命演化的角度绑定在人类这个生物学的概念上。也难免一把眼光投向个体的自己,就看到一片难言的虚无。”

他笑了。“我在时空面前不渺小吗?我在文明中只捧起了两手金沙,没有托举起整条大河,你难道能因此否认我的意义?无论别人眼中的我如何变幻,我就是我。就像在我眼中,你是块被两根筷子夹到火锅里走一遭的肉片。你既渴望在人世间的汤底里洗尽铅华,变得温暖、成熟、香气四溢,却也惧怕那高空俯冲和沸水翻煮的考验。在这个过程中思索生命的意义,然后在某个追溯源头的瞬间,发现自己是更宏大的概念的一部分……归根到底,你就是你,不是吗?”

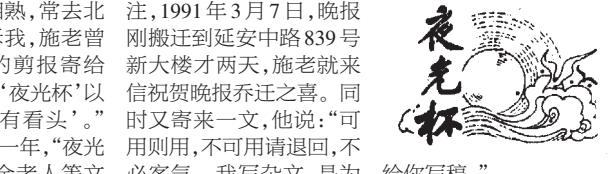
我也笑了。在开启这番对话之前,我从未想过要拿水煮肉片来和自己类比。这让我嗅到了一丝电梯门外飘来的未知和趣味,来自我的、我们的,或许亦是你的40岁,莹莹蒿蒿,令人期待欣喜。

七夕会

凳上,一些许锱铢碎银,一碗菜肉馄饨,算得上价廉物美的宵夜。

也有饭店供应砂锅馄饨。一种是点心,馄饨盛在小巧的砂锅里,不但别致,更能保温。另一种是菜肴,譬如比较出名的馄饨鸡、馄饨鸭一类,汤鲜肉嫩,有菜有粮,香气扑鼻,美味果腹,一口偌大的砂锅,让吃货们大快朵颐,一饱口福。

母亲在农历初一、十五食素,有时就吃素馄饨。有说法,素馄饨热量低,不及纯肉馅的五分之一,对身体有好处;又有说法,初一、十五月亮盈亏最大,海洋潮汐达到最大值,人体血液涌动也会达到峰值,那两天食素,与自然和谐共处,有益健康。老人家八十八岁故去,享得米寿。



给你写稿。”

因为身体原因,他写得少了。时间来到1999年底,我想在2000年元旦,编辑一组“新千年寄语”,领衔人选了将跨入“九五之尊”的施蛰存先生,由同样熟悉施老的龚建星兄去约稿。尽管施老当时身体并不好,但他还是应允了,并很快写来他的寄语《以健康之身迎2000年》,他说:“我想对读者说的是,要把身体弄得更健康一些,这样你才有本钱做你喜欢做的事,生活才有乐趣。”

今年是施蛰存先生诞辰120周年,写下这些回忆,以作纪念。



氤氲

沈洪

摄

沪语电影《菜肉馄饨》上映,勾人回忆。歇后语有“瞎子吃馄饨——心中有数”,而于我一介耄耋之人而言,那么多关于馄饨的记忆,却也都清晰不“混沌”。

七八十年前的孩提时代,体质多病,头痛脑热了,吃不下饭时,母亲就坐在我床边的桌前,一边和我说说话,一边给我包馄饨。她右手拿根筷子,挑一撮肉馅,往摊在左手掌薄薄的馄饨皮上一点,拨转馄饨皮一个角,再轻轻空心捏弄,一只小馄饨瞬间便包好了。小馄饨不像大馄饨讲求形状规范,譬如元宝、莲花等等,且更易消化。

母亲煮好小馄饨端给我,它们在碗里漾动,仿佛一朵朵洁白的小花,我吃得美滋滋的,身子也觉得舒服些了。

库门弄堂住了整整半个世纪,那里不知道演绎了多少菜肉馄饨——市井生活故事。哪天有人家包馄饨了,又是剁肉糜又是剁菜泥,不紧不慢的节奏扣着众人的耳鼓。等馄饨煮好出锅,给楼下左邻右舍送上一碗,楼下里弄堂里飘散着菜肉馄饨热气腾腾的氤氲。今朝我送,来日他送,这家常的菜肉馄饨包着亲切的芳邻之情。

我五十多年前的一位女学生,擅于制作馄饨之类面点,退休以后,得到街道、居委支持,卫生、城管部门核准,在家门口的路边摆个馄饨摊,天井装上煤气灶,外面摆好一张长桌,几条板凳。她每天一大早起身,拌馅料,包馄饨,点火烧水,盛碗发

货,手脚利索,有条不紊。她的菜肉馄饨味道不错,加之价钱比饭店便宜,不消两个时辰,上百碗馄饨告罄。来的多半是周边居民,不少还是常客,一碗热乎乎的菜肉馄饨落了肚,他们便迈步轻松上班去了。她也不时捎几包馄饨过来,既是热情看望,又让我省事省时,不用买菜洗菜烧饭做菜。这家常的菜肉馄饨包着诚挚的师生之情。

三四十年前,我家前面马路的一条弄堂里,夜间曾经有“柴爿馄饨”,这是以往上海人对用木柴烧火的流动馄饨摊的专门称呼。我们偶尔也会踱到那里。摊头小小的炉膛里,柴爿噼啪发力,火苗热烈舞动。坐在板

馄饨不混沌

叶光亚

美食

我在石