

岁月情怀

斯人已去 涛声依旧

——追忆杨淼先生

文/吴险峰

今年的冬天我觉得格外的冷,这种冷,是源于内心的悲凉和刺痛,是因为永远失去一位亦师亦友的长者而震颤。生命是如此的匆匆,无法挽留她的脚步,唯有静静地聆听她渐行渐远。

获悉杨淼先生离去的讯息,是在他仙逝的五个小时之后,而他的《历史七读》恰巧在我目光所及的书桌上。正午的阳光透过窗帘洒在封面上,我的心房不由颤动了一下,该写点什么了,人生苦短,也该为自己留下点文字,留下点足迹,也不枉在人间走了一遭。这种以前看得很淡的念头,居然在杨淼先生离去后,变得如此清晰起来。搞文学真好,可以给后人留存点念想、留存点文字去流传,留存些语言去回味。

杨淼先生长我27岁,是文学让我们成了忘年交。在他的客厅、在他的书房,我常常忘却了年龄,忘却了身份,忘却了时间,文学是我们永恒的话题,我仰慕先生的儒雅博学,更敬仰先生的淡泊名利、正直善良。杨淼先生的温文尔雅是满腹经纶、饱读诗书形成的特质。我父亲与杨淼先生是奉贤中学多年的同事,有一次,母亲在谈及杨淼时,告诉我,她不止一次在菜场里遇到过杨淼先生。这令我感慨良久。同时对杨淼先生肃然起敬,作家就是一个体恤民情的社会人。在他身上,中国传统文人“修身、齐家、治国、平天下”的抱负,赋予他有强烈的正义感和社会责任。他的《雁过留声》等不乏辛辣的杂文,针砭时弊、鞭挞丑恶,体现了他作为一个作家的担当!几年前的杨淼作品研讨会上,《解放日报》资深编辑评价杨淼先生的杂文水准,可以排名国内前五名。

杨淼先生生前常常感慨奉贤文学界的萧条。在他

患病期间,已届七旬的先生担当起奉贤文学协会常务副会长之职,用他对文学的挚爱,感召年轻人积极笔耕,创作优秀的文学作品。在他的影响下,奉贤文坛上一批年轻作者脱颖而出,优秀的文学作品开始涌现。杨淼先生为提携文学新人,不止一次抱病为新人写序,充满感情的文字激发了一批后学之辈的创作热情。他亲自为奉贤文学协会会刊取名“涛声”。他告诉我,“涛声”这个名字,源于我国现代文学史上著名作家、记者邹韬奋曾经办过的一份革命刊物《涛声》。奉贤地处东海之滨、杭州湾畔,取“涛声”作为会刊的名字,是有其深刻寓意的,他期望奉贤热爱文学的年轻人,能用自己的笔,讴歌自己的家乡,讴歌自己的祖国,讴歌自己所处的时代,让自己创作的作品,如杭州湾畔的涛声一样,惊涛拍岸,流传久远!他还用他功力深厚的书法,写下“涛声”二字,题名于第二、第三期会刊上。看着这两个刚劲有力的字体,我眼前杨淼先生挺拔的身影历历在目,先生常常教诲的“人不可有傲气,但不可无傲骨!”的话语,犹在耳边响起。

斯人已去,涛声依旧。杨淼先生的悄然辞世,让我永远失去了一位可敬可佩的长者,一位志趣相投的知音,一位亦师亦友的谦谦君子。而奉贤文坛失去了一位重量级的作家。雁过留声,杨淼在他73年的生涯里,留下了50多万字的作品。这些作品会激励着我们热爱文学的后辈们,奋发创作,为“敬奉贤人,见贤思齐”的家乡而创作,让先生在天上,看到自己家乡的文坛不再荒芜,开始呈现芳草鲜美、郁郁葱葱的繁荣和勃勃生机。

平民弄堂
(水彩画)

作 刘永根

家常故事

咸菜

文/王国兴

进入冬天,想到咸菜。咸菜是吃粥的美味可口的菜。咸菜根植于农村,农民,城镇人家很少食用,嘴馋不可及。

菜,对人体有多种营养成分,自古以来,人们习惯性地种植各类菜,自食其菜,既方便又省钱又安全。菜时令性很强,一时食不尽,就用盐腌制进行储存,以备不时之需。有资料称:腌制咸菜是中国的古老饮食文化。

上世纪六十年代,农村土地以队为经营集体种植,农民口粮以劳动等级定粮。可丁可卯的自留地只能种植稻谷,尽管精打细算,但粮食还是非常紧张,依然吃了上顿愁下顿。再说无钱买吃的穿的,叠加循环,咸菜成为主菜。所以,冬天来临,农村人都要买菜腌菜,以此来度过“寒风凛冽”的冬季。

记得我十来岁时,就和其他人摇船去青村和中蔬菜场买大青菜,价格2块1担(100市斤),一买就三四担。买菜如抢菜,一不留神人到了也买不到,有的要预约,有的要托熟人。青菜分为两种:一种叫青梗菜,叶大梗茎短;一种叫白梗菜,叶小梗茎大,最宜腌制咸菜。菜很大,一棵要3斤多。第二天,先把菜切除老叶和根部,然后放在太阳下凉开风晒一两天。大青菜的腌制方法,与其他菜类用手腌制不一样,是用脚腌制。那个时代,农村家家户户有好几口腌菜的大小缸。我家那口大缸直径100公分,冬季就安顿在茅草房里灶间旁,能腌制二三担菜。也许人口多,才成就父母亲这样的绝招。

用脚腌菜很有讲究,一是菜量多,二是盐适度,三是脚穿鞋。鞋有草鞋套鞋,赤脚不行,说腌制的菜脚臭。我家腌菜几乎是我包揽,如:腌制萝卜干、雪菜、榨菜等。像雪菜腌制后要装进小缸,再用铲刀柄塞紧,让菜卤溢出,再盖上稻草团,最后“塘”上湿烂泥封口,戏称“和尚头”。我腌菜时穿干净的套鞋,一层菜,一层盐,之后站在大青菜上来回地踩,面面俱到地踩,待到盐水渍跃然菜上,然后重复第一次方法。据经验,要腌满一缸菜,就要让菜高出水缸约四五十分,然后压上石头等重物。第二天,菜被狠心的石头压下去全躲至大缸沿口之下,啤酒般泡沫溢出菜面,簇拥着石头,一股清甜香味微微扑来。第三天,菜卤更大了,此时,要去掉大的重物换上小重物,但原则是不能让菜浮出菜卤。约一个礼拜,把咸菜上下交换位置,确保咸菜质量。约半月后,菜慢慢由碧绿演变成淡黄色、银白色,有点金灿灿的模样。该时,色亮、新鲜、酸味沁人心扉。早晨,摸上一棵咸菜,到水桥头刺骨的河水里一洗,不要说小孩,大人已口水欲滴。洗菜者熬着冻得似红萝卜的手,一边洗一边撕下一叶,“叽叽咕咕”吃起来,还“好好好吃”赞口不绝。

那时冬天,每天早上过粥的菜就是咸菜,刀切的一截一截咸菜装满一大碗,菜梗争着吃,菜叶落之后,“嚅嚅”几口粥,夹上一口菜,一家人几乎异口同声,咀嚼起来“哗哗”像流水声,有声有味,越吃越带劲,貌似现代人吃“肯德基”。每人一碗限量版的稀粥,合家一大碗咸菜,顷刻间大快朵颐完。我没尽兴,但看着天天参加生产队里体力劳动的他们,舔舔嘴巴适可而止。

咸菜,还用于中、晚煮菜汤,用于蒸饭,当米饭煮熟时,把约占米饭三分之一斩碎的咸菜蒸在上面,待用饭时把它们合二为一。咸菜饭吃起来香喷喷,既是饭又是菜,省柴又省米,一举多得。在那个年代,苦亦是乐啊!

咸菜,还有不少奇妙神秘之功能。有说,咸菜是怀孕人最好的零食;在毛主席号召“一定要消灭吸血吸虫病”那时,一盅暖烘烘“麻油”般的药,一喝即要吐,就是咸菜帮了大忙,用它来过药;那些大腹便便者喜吃咸菜,说胜过吃肉,既刮油水又能减肥。

如今冬天来临,而我家那口大缸,却早已被丢弃在高楼之外,满身龌龊,风烛残年般地躺着……

百姓话题

演日本人,也不妨说国语

文/顾瑞龙

时下,抗战剧充斥荧屏。综观此类戏,一是年轻能干的美女鬼子,二是满口日语的精英日寇。着实让人耳目一新。戏中不管美女还是精英,现今大都角色说着一口流利的日本话,由于演员的努力,不少日语确实说得有腔有调有味,诚让我们折服。

此文不涉美女鬼子,只谈日语精英。

目前,绝大多数大陆演员,无论青年、中老年,均普通话标准而运用自如,然要说日语,一般日常中只能望洋兴叹。

那么,为了明确规定必须使用日本话,演员怎么办,演员为了完成角色,必须用不少的时间用心思地苦练苦记,以求熟练甚至流利。

到正式进戏拍摄,一般时间都不那么充裕,有的甚至急促,有的甚至一演员跑二剧。由此,再绝顶了不起的演员也不是三头六臂而分身乏术。

可想而知,一位演员接到角色,他的第一任务,就是运用他的生活积累及文化修养,尽可能近距离地体验、揣摩而与角色达成一致,特别是演非中国人的外国人,这就需要演员在更大程度上的本色与性格的再创造,用形似与神似去成功塑造一个日本鬼子。

在这里我想说,像不像一个日本人,一个鬼子,光能说一口流利标准的日本话,不是关键。关键的是,他们要形神兼备,形神兼备了,日本话说得也好了,这更是锦上添花,是学而优则演。

由此,我认为,我国演员演日本人,还是用国语,国语毕竟是我们的母语。

而今,我们的特型演员,无论是唐国强、王伍福、和刘劲等,现今也已一改前法,使用了普通标准国语,不也照样也演得形神兼备,栩栩如生么。归根结蒂,这关键还是要看演员的文化底蕴和生活修炼的功力。

诗以言志

你不老 我不敢老

文/叶兴华

走过一段尘世的喧嚣
锁住心中一缕烦恼
目送四季轮回
春去了 秋来了 雨下了 雪化了

我们端坐在半季秋色里
回眸时光碎片飘渺

画一个同心圆
人相依 心相融 化连漪 情如潮

呵 你是前世千百次回眸的缘分
你不老 我不敢老
我们携手在花开花落的韶华里
相拥相抱 一起将夕阳下的流年 慢慢坐老