

冬日北风寒，路上行人稀少，577路公交车站也是“站”可罗雀。577路是女儿去补习学校的唯一交通工具，我俩一边呵气跺脚，一边等车。此时，拐角一幅宣传画映入眼帘。

这幅漫画出自我国著名散文家、漫画家丰子恺老先生之手。画面描绘了风和日丽的午后，儿童放学后在山坡下放风筝的场景，题词为“儿童春日放学早，忙趁东风放纸鸢”。画面洋溢着浓浓的春意，山色渐青，草色遥绿，风高助力，大孩子手手持线板遥控飞向远方、优哉游哉的蝴蝶形风筝，不远处两个稚童仰望着越飞越高的风筝。女儿看着这幅画，艳羡之情溢于言表：“以前的小朋友好幸福，哪像我们回来就是写不完的作业。”的确，她自从上小学以来就没有享受过这种本来很普通的“特殊待遇”。成篇累牍的作业已将她磨练成快枪手，沉重的书



我60大寿时，孝顺女儿买了部诺基亚新手机作为寿礼送给我，让我心里美滋滋了好一阵子。而且，女儿还将她的大头贴设作了新手机的壁纸。挺好，手机不离身，女儿随我行。

喜事连连。女儿2010年端午出嫁，2011年初夏外孙女在仁济医院呱呱落地。当女儿略显疲惫地被推送到病房，护士抱着外孙女接踵而来。头一眼看到襁褓中红兮兮的“袖珍”小人，脑子里就拼命搜索20多年前女儿刚出世时的模样，觉得不太一样。

转眼一个月过去了。女儿给她的“兔宝宝”照了一沓“满月照”。月子里女儿母乳喂养得法，宝宝浑身都是肉。有张照片最引眼球——缀着黄紫两色蝴蝶结的兔毛针织雪青色贝雷帽遮盖了刚剃过胎毛的光头，淡淡的眉毛下一对凤眼透着些许沾沾自喜。光膀子，左手搭在右手上，吹着泡泡的小嘴贴着胖嘟嘟的左胳膊，活像在有滋有味地啃“猪蹄子”。

我一眼看中了外孙女的这张照片，当即将她替换了伴随我几年的女儿的那幅大头贴。

不久，和40多年前的老同学聚会。聊着聊着聊到我也升级做了外公，于是顺手掏出口袋里的手机，展示壁纸上外孙女的模样，逗得一帮老同学乐不可支。

外孙女每天都在微妙地变化着，转眼100天了。这回女儿给宝宝戴上兔儿帽照了一组相。我端详了好一阵子，反复遴选，终于挑出了比较完美的一张。这是一张三种颜色为主的干净利落照片，绿色背景，白色包裹着宝宝团团圆圆肉色，十分融洽。她下巴枕在手臂上，微启的小嘴笑意盎然，似乎在告诉爸爸妈妈：我的幼年生活多美呀！

于是我的手机壁纸再次更换。玲珑剔透的表情，身边的亲友见了无不啧啧称美。

过后，新一组写真定格在转眼已是半岁的外孙女。女儿将照片刻录在光盘上让我慢慢欣赏。打开电脑，宝宝多样的神态一一呈现在我面前。看着看着，我找回了女儿儿时的印象。我从影集里翻出了女儿一岁半在照相馆照的彩照。呀！外孙女和女儿越长越像了——那一头油亮的乌发，那圆圆的红苹果似的脸蛋，那双炯炯清眸，还有那塌鼻梁与小嘴。俗话说，女大十八变，越变越好看。小时候鼻梁塌点慢慢会高起来的，女儿不就是这样的吗？宝宝长大了肯定是位靓女。

我又将这张照片换作手机新壁纸。每次使用手机时，我总要多看上一会儿……

宝宝呀宝宝，快快长大吧！

马年将到，不由想到“马郎”的佳话。

西方有“白马王子”之名，在《安徒生童话》、《格林童话》中出现，是女性的梦中情人，具有翩翩风度与脉脉温情。东方女性则称情人为“郎”，而且往往与“马”相关，有宋词可以为证。

如温庭筠的《飞花逐》：“荡子天涯归棹远，春已晚，莺语空断肠。若耶溪，溪

候车看画有感

章玉华



包也使她处之泰然，每每做完作业，已是月明星稀，她总哈欠连连。

如今，孩子们“放学后去放风筝”，似乎已成一个夜色中遥远的梦想。丰老先生若在九泉之下得知，也一定会大失所望。他是非常痛恨应试教育的，曾作漫画《某种教育》，画中的师生认真投入地用模具制作许多完全相同的小泥人，丰老先生以此讽刺千篇一律的应试教育。

沉思间，盼望多时的577车终于来了。我和女儿立即上车，奋力挤入拥挤的车厢。当我们抵达目的地下车后，看到许多家长像我一样牵着孩子的手从不同地方赶来，急行军似的冲入学校大门。

返程时，我再次伫立在汽车站前，心想：下一班车依旧是拥挤的……

下一代，再下一代，我们难道真的不能改变吗？

江更生
但愿雾霾尽散去
(成语)
昨日谜面：《浮生六记》(花卉)
谜底：三白草(注：沈三白所写。草，写)

每每看见上海灰蒙蒙的天气，不由得会想起英国的蓝天白云、清新的空气和灿烂的阳光。去年12月，我有事去了趟英国，感触很深。

我原以为英国伦敦是个非常现代化的大都市，可是走出希思罗机场一看，才发觉一点不是。确切地说，她非常的古典。因为在伦敦市中心，很难见到一幢现代化的钢筋混凝土建筑，市中心繁华的路段基本上都是三到五层楼高的很有些年代的老房子。像外滩那样的楼房比比皆是，只是人家的石头墙体仍然保持着乳白色，而外滩那几幢已有点灰不溜秋了，我想可能是长期受污染的空气侵蚀的结果。

比起现代化的高楼大厦，我宁愿看伦敦那些精美的石头老房子，现代化的高楼折射的是金钱的光芒，而伦敦的老房子却蕴藏着深厚的历史。那巨大的圆形立柱，那哥特式的尖顶，以及墙体上精美的雕塑，令人遐想，百看不厌。

伦敦给我的另一个印象又是极其的普通。唐宁街10号就在大街边上，如果没人极尽，恐怕你也想不到这就是英国的首相府。其他一些如英国的外交部、财政部的办公楼，也都很普通，甚至还没有周边其他房子上眼。伦敦的马路都很窄，且大都弯弯曲曲，就是那条著名的毕卡第里大街，也远没有我们的四车道马路来得宽敞。

同样是著名的马路，我们在南京路上散步，除了惊叹它的繁华和浓重的商业气息外，不大会有其他感觉。但是站在毕卡第里大街上，你会想到几百年前它也是这样温暖的阳光，皆因为这条大街仍然保持着以前古老的传统。在伦敦可以看出，英国人基本上没搞过大规模的城市建设，一切都是那么古老，而我们的大多数城市，都已经失去了本来面目，被改造得非常现代。可能是因为我们钱多，喜欢来“大手笔”。

英国出产宾利、劳斯莱斯高档车，我可在伦敦一个星期，没看见一部这样的车子，在大街上行驶的多半是小排量的两厢车。据说这些高档车大都推销给中东的富豪和我们国家的有钱人了。英国人非常讲究实际，一般不会为了装面子而过度消费。在哈罗德百货公司的口袋、钟表和化妆品部，东亚人的面孔占了相当一部分，耳朵常能听到熟悉的汉语声。这让我几乎产生错觉，以为自己是在一家豪华的国内商场里。

在英期间，我曾参加一次酒宴，蛮上档次的。酒店不用空调，不过每间房间都生有壁炉，因此一点不觉得冷。酒店墙壁都用护墙板装饰，墙上挂着许多精美的肖像油画，可是吃的却极其简单，只有四道主食：软面包、鸡脯、生鱼片和甜点，其中只有软面包可以随意添。结果可想而知，当然是吃了个精光，却刚好把肚子填饱。而我们的酒宴，明明知道吃不完，还大碗大碗把菜端上来，有的菜甚至刚动一下筷子就没人再碰，真是浪费惊人。我们真的应该跟英国人取取经，如何不浪费，讲究适度消费。



水西，柳堤，不闻郎马嘶。”又如周邦彦的《醉桃源》：“冬衣初染远山青，双丝云雁续，夜寒袖湿欲成冰，都缘泪珠零。情黯黯，闷腾腾，身如秋后蝇，若教随马逐郎行，不辞多少程。”

因此，后来就有人将心目中的情人戏称为“马郎”了。在新的马年，祝愿佳人们找到合心合意的马郎哟！

夜光杯

李梓老师走得突然，也很安然。八十三个春秋，从艺六十载。由她担任主要角色配音的二百多部译制片，部部经典，部部让人喜爱。《红与黑》《红菱艳》《音乐之声》《简·爱》《叶塞尼亚》《阴谋与爱情》……哪一部不是风靡一时，观者蜂拥，竞相先睹为快。她的走令万千知音伤怀不已；我则失去了一位崇敬的艺术家，一位好师长，好邻居！

我最早知道李梓，是看她配音的翻译片《白夜》。它是根据俄国作家陀思妥耶夫斯基的同名小说改编的。《白夜》并非是陀翁的重要作品，但影片由于是李梓的配音而一票难求；剧中的男女主人公在一个个“白夜”里，在圣彼得堡涅瓦河大桥上痴恋的凄美情景，拨动了多少情窦初开的青年的心弦。李梓配音的娜斯金卡，用她那独特的甜美磁性声腔，为女主角的二度创作增添异彩，使人感觉片中的扮演者就是她，而非外国人。我在访问俄罗斯圣彼得堡

的那年，为寻觅“白夜”的奇妙场景，曾独自一人于夜晚十一时许，久久徜徉在涅瓦河桥上，俯视桥下静静流淌的河水，耳旁仿佛响起李梓轻柔的声音：“亲爱的，今夜仍旧没有月亮，却有太阳，它舍不得离开我们呵……”

我家藏有多部李梓配音的经典译制片资料，连她早期的《被侮辱与被迫害的人》，晚期的电视剧《红楼梦》《英俊少年》，我们都非常珍爱。她为贾宝玉、英俊少年配音，是反串的，一个是男声，一个是童声，颇费了她一番心思，人物塑造得不同凡响，但却损伤了她的嗓子，后经调理了较长时间，才恢复了原声。

我与生活中的李梓近距离接触，是经过她的爱人任荣魁先生为桥梁的。老任是我的老领导，也是我踏进晚报大门的引路人。一九八一年晚报筹备复刊，他是负责人（后为副总编辑），为招兵买马、筹集粮草四处奔忙。单为了调我进晚报，就曾八次到我的原单位商调。这时我才知道他跟李梓的关系。也许是缘分吧，多年后我们竟成了楼上下楼的邻居！这样，跟李梓的接近几乎是零距离了。最开心的是自然是我的妻子，她迷李梓比我还要“铁”。她看过

我们家典型的老人家庭。老两口年近七旬，自己烧烧吃吃，子女都分户在外，独立生活。两口子吃得不多，锅却不少，大大小小的盘算起来有十口锅。煮饭的，炒菜的，煲汤的；铁锅，砂锅，铝锅；高压锅，低压锅，普通锅。

特别有意思的是，家里的锅是万国锅。除了中国品牌的锅，还有德国锅、日本锅、韩国锅。每种锅来到我家，都有一段来历。

德国锅是十年前进我家的。一个搞直销的妹妹带了一套锅上门来，不仅天花乱坠地介绍锅的优点，还亲自动手用新锅烧了两只菜给我们吃。这套餐锅有五只，中锅、小锅、蒸锅、平底菜锅，外加一个高压锅盖，价格不菲，一套要六千多元。妹妹看出我们的犹豫，突出介绍这套餐锅的优点是不费油和省煤气。说句实话，我历来对德国技术有点迷信，那套锅底用的是均匀加热技术（据说是宇航员在飞船上用的），那些大大小小的锅盖边又厚实又密封。狠狠心我就把这套锅买下来。果然，用这套锅加热快，又省油，成了我家烹饪的主打用品。照理说，有了这套餐锅，足够用了。

可是我看到有新产品，又忍不住要试一试。大概在两年前，我们老两口在一家百货商场看到一只灰釉砂锅。据介绍是日本新产品，上有内外两层盖，特点是煲汤不会溢出来。那锅的釉色真是诱人，不做饭放在那里，也像个工艺品。没犹豫一掏钱就买了回来，价格也有七百多呢。其实买回来也不常用，最多一星期炖个肉排什么，热效率确实很高。想

单位附近有一家小小的水果铺。

我每次经过水果铺的时候，总会看见那个小伙子摊主，来来回回左右端详摆在台板上的那些水果。他在看什么呢？噢，他是在看这些水果是否摆在一条水平线上！那一个红扑扑的大苹果，整整齐齐，笑意盈盈的，真的很好看。

晨光静静地打在他那张认真的脸上。他一趟趟小心翼翼地摆放蜜桔、柚子，眼神里全是希望的光。

每看到这一幕，我心里总会莫名地感动一下。

每张认真生活的脸上，总有种动人的光闪耀。

认真生活

武信宋

李梓配音的所有影片，尤其钟爱的是《简·爱》，真可谓百看不厌，百听不厌，常常在洗衣做饭的时候，也会听上一会李梓与邱岳峰拌嘴的戏（他俩分饰简·爱、罗切斯特）。如今偶像就在一扇大门之内，怎不叫她欣喜异常？老话说：远亲不如近邻。老任

是山东人，李梓是河北人，他们家在节假日，或有客人上门，喜欢自己动手包饺子；我们家呢，则经常包荠菜肉馄饨，于是这时候，他们会端一碗饺子下楼，我们也会端一碗馄饨上楼，楼上楼下，来来往往，蛮忙乎的；的确是两家人亲热无间，其乐融融。

老任与李梓相继离休后，似乎还在忙着各自的事。待我退休到集团“老干办”报到，方知我们这个团队，凡有疗养、旅游之类的活动，也邀请家属参加。如此，李梓作为老任的家属，自然也跨入我们的行列中来。她的到来，引起一番震动自不必说，且大大提升了我们队伍的分量。“叶塞尼亚”、“简·爱”与我们同吃、同住、同行，这还了得？于是在大巴上，茶室中，宾馆里，搞起娱乐联欢，李梓的朗诵掌声最热。更有趣的是，有几位家属原本就是李梓的粉丝，现在偶像

想日本人缺少能源，事事节省，这个锅倒也体现他们的特点。

好锅不嫌多。前不久我老伴又从外面带回一只单勺炒锅，她说是看了杂志上介绍买的韩国产品，叫“长寿锅”。用这锅炒菜，油只需放平时的三分之一，还不起油烟。试试果然不错，此锅不沾油，不沾水，用时十分顺手，连炒几个菜都不用洗，真喜煞我这个怕洗锅的人。再一看说明书，优点多上天了，原来这种锅是用天然石材为原料做的，内含人体所需的锌、铁、硒、铜、锶、碘、氟、偏硅酸等18种微量元素，利于增补缺失的元素，深受老人追捧。

家有万国锅，如何烧好家常菜，这是给我出难题了。因为不同的外国锅有不同的特点，有的热效率高，无须开大火，有的盖严实，水不能放多。虽说是为中国人生产的，可是只重技术，全然不顾中国人的烹调习惯。我们的传统手艺，什么火要大，油要旺，爆炒要快等等，都用不上了。无奈之下，只好慢慢摸索各种锅的脾气，倒也逐步掌握了烧菜的规律。用德国平底锅烧青菜，油未热菜便可下锅，不偏不炒盖锅盖，看到锅盖上指针到12，便熄火开盖加上盐，稍稍搅拌成一盘。炒出的青菜碧绿生青味道好。用日本砂锅烧红烧肉排，不用水用黄酒，一烧开小火炖，炖上一小时，加上酱油冰糖，稍加搅拌便收锅。成色好看味道香，外孙叫好不肯放筷。用韩国锅烧菜，适用面最广，烧炒素、黄豆芽油豆腐一类家常菜特别合适。

人都说中国菜花色最多最好吃。中国人在外国租房不敢多吃锅，但外国人都跑到中国来尝中国菜。现在外国人为了做中国人的生意，适应中国人的烹调需要，研制出各种锅来，我们中国人用各种外国锅做中国菜，做得风生水起，将外国锅的特点、优点充分发挥。

开放以来，中国的文化建设不也是如此吗？采众所长，补己之短，文化更显示多样性。只是不要忘记一点，我们烧的还是中国菜。

近在咫尺，谁不想向她表示表示，于是就争先恐后地抢着搀扶李梓示好。其实李梓那时身体挺健，并不需要别人搀扶；而搀扶她的人的年龄，跟李梓相差也没有几岁。

李梓曾送我两盆花，一盆吊兰，一盆蕙兰。它们非花中名种，但我却钟爱有加。那是三年前的12月23日，李梓八十岁生日，我和爱人捧着鲜花上楼拜望。这天她情绪极好，兴致也高，特地领我们到卧室的阳台上，参观她精心经营的小花园。花园虽小，但品种不少，特别是观叶类的龟背竹、万年青、铁树、石楠、宝石等，长得青翠如玉，充溢生机。她见我们的眼神有点贪婪，便说：“喜欢哪盆尽管挑，别客气，我还可以再培育的！”我们真的

未客气，与妻一人抱了一盆回家，将它们放在客厅的显眼处。为怕它们被冻着，我们还开了取暖器似宝贝般的伺候着，家里其他的花卉则全都失宠。吊兰不久就绽蕾开花，蕙兰据李梓说曾经受过冻，不再开花，但可赏叶。

然而奇迹像梦幻一般发生。今年一月十八日，李梓谢世的“二七”当天，这株蕙兰竟然开了五个香淡绿色的花朵！既美且丑。这真是花也解人意啊，它也匆匆赶来送老主人一程了……

想日本人缺少能源，事事节省，这个锅倒也体现他们的特点。

好锅不嫌多。前不久我老伴又从外面带回一只单勺炒锅，她说是看了杂志上介绍买的韩国产品，叫“长寿锅”。用这锅炒菜，油只需放平时的三分之一，还不起油烟。试试果然不错，此锅不沾油，不沾水，用时十分顺手，连炒几个菜都不用洗，真喜煞我这个怕洗锅的人。再一看说明书，优点多上天了，原来这种锅是用天然石材为原料做的，内含人体所需的锌、铁、硒、铜、锶、碘、氟、偏硅酸等18种微量元素，利于增补缺失的元素，深受老人追捧。

家有万国锅，如何烧好家常菜，这是给我出难题了。因为不同的外国锅有不同的特点，有的热效率高，无须开大火，有的盖严实，水不能放多。虽说是为中国人生产的，可是只重技术，全然不顾中国人的烹调习惯。我们的传统手艺，什么火要大，油要旺，爆炒要快等等，都用不上了。无奈之下，只好慢慢摸索各种锅的脾气，倒也逐步掌握了烧菜的规律。用德国平底锅烧青菜，油未热菜便可下锅，不偏不炒盖锅盖，看到锅盖上指针到12，便熄火开盖加上盐，稍稍搅拌成一盘。炒出的青菜碧绿生青味道好。用日本砂锅烧红烧肉排，不用水用黄酒，一烧开小火炖，炖上一小时，加上酱油冰糖，稍加搅拌便收锅。成色好看味道香，外孙叫好不肯放筷。用韩国锅烧菜，适用面最广，烧炒素、黄豆芽油豆腐一类家常菜特别合适。

人都说中国菜花色最多最好吃。中国人在外国租房不敢多吃锅，但外国人都跑到中国来尝中国菜。现在外国人为了做中国人的生意，适应中国人的烹调需要，研制出各种锅来，我们中国人用各种外国锅做中国菜，做得风生水起，将外国锅的特点、优点充分发挥。

开放以来，中国的文化建设不也是如此吗？采众所长，补己之短，文化更显示多样性。只是不要忘记一点，我们烧的还是中国菜。