

我同于是之的交往

丁传陶

一月二十日的晚上，收音机里传出了于是之病逝的消息。与哀伤一起袭上心头的是我同他的多次交往。

说来有趣，我同于是之的交往，竟是源于我学生的三篇文章。

事情是这样的：1990年春季开学，高中语文课本里选进了于是之的一篇散文《幼学记事》，记的是他幼年家贫，苦学求知的往事。文章内容真实感人，语言幽默风趣。教完这篇文章，许多学生写出了读后感。我从中选出三篇比较好的寄给了于是之，意在给他一个反馈，让他知道这篇文章已在学生中有了好的影响，此外没有别的希求。不曾想到，十多天后，我意外收到了他的一封信。信中写道：“谢谢您将拙文讲授给同学们。我相信您的讲解是会超越我的文字的。龚彦、蒋春晖、尹玉丽三位同学的文章都写得很好，希望他们在您的培育下，一个个都成为非常有作为的全面发展的新人。工作忙，回信太迟了，请丁老师和

同学们原谅我。”就这样，学生的三篇文章架起了我同于是之交往的桥梁。

不久之后，他退休了。一天，舒乙同志对我说：“是之退休后，十分孤独，心情不好，你可以常陪他出去走走。”听了舒乙的话，我就请于是之来石景山参观法海寺。他十分高兴，说来石景山是旧地重游，因为1950年他就到钢铁厂和发电厂演出过。后来我们又一起游过香山碧云寺、卧佛寺、北京植物园。有一次，我还请他参观了衙门口的奶牛场，在松鹤楼吃了饭。他对石景山很有感情，一说来石景山，他就有请必到，而且十分高兴。

我退休后，有时也到他家做客。他有一个七八平方米的书房，书架上、桌子上、墙角里到处是书。他说小时候家里只有一本黄历可以翻来翻去，没有别的书看，现在有了条件，就得补上这一课。

有一次我去他家，他给我讲了这么回事，让我至今难忘。他说有天下午，小孙子放学回来

说他班上有个同学，家里有很多钱，时常拿出大把的钞票洒在地上，看同学抢着去捡，他就哈哈大笑。于是之说：“现在有些大款，只知赚钱，不重视对孩子的教育，结果就是这样，小小年纪就学会了胡来，长大以后，如何成才？难道真是富不过三代吗？”

是之一生，淡泊名利，低调做人。北京人艺是我国的顶级剧院，常有国家领导人来院视察，免不了也要和演员们一起照相留念。有人也以此为荣，而于是之这时候却是能溜就溜，溜不掉时，就躲在一个不显眼处。我看过他的几个相册，都没有他同领导人一起的照片。

上世纪八十年代，演艺圈曾刮过一阵走穴风。于是之却不为所动，仍在家里拿着单位里的那份工资，这时候的他正做着一件无名无利，别人做不了的工作——诠释焦菊隐的《论话剧民族化》的提纲。这是人艺导演焦菊隐先生生前准备编写的一本书，但是焦先生只拟就了一个提纲

就去世了。这个提纲过于简略，很多人看了好似“天书”，难以理解。于是之凭着自己同焦菊隐多年的相处了解，凭着自己长期的表演经验，经过认真的揣摩研究，终于参透了提纲的全部内容，“破解”了这部“天书”。于是之这篇长达数万字的诠释，已于1995年收进了《北京人艺表演学派》一书。

于是之生病之前，还出版了一本类似自传体的书，书的名字是《演员于是之》。有人向他建议，演员前面应加“著名”二字，于是之却说：“演员就是演员，没有著名不著名的前缀。”

于是之说话幽默。患病初期，说话已不利落，常常前言不搭后语，我对他说：“从前你在舞



台上演出，那般流利，那么清脆，现在怎么这样了？”他说：“这是上帝对我的惩罚。上帝说这个家伙几十年来说话太多了，现在就得惩罚他少说些话。”

现在，于是之走了，一句话也不说了，然而他的音容笑貌在我眼前却更清晰了，他的清脆悦耳的话语，在我耳边却是更响亮了。

是之同志，一路走好。

银枝抱『雪』待春归

岳星摄影于石景山路



诗歌

雪舞梅俏

方华

一群白蝶
被西风放牧
她们要在春天到来之前
赶往朝南的山坡

按捺不住的梅花
早已春情萌动
小小的心事
一旦被阳光窥破
一抹羞红
就从脸颊染上额头

蝶舞翩翩
是梅舞动的素裙
春天的王子驾临之时
化作一棵嫩芽上晶莹的泪

投稿要求

副刊征集作品内容：
1.生活散文、随笔、评论等文字作品，字数1200字左右。
2.摄影、书画、漫画等图片作品，请以jpg格式投稿。
投稿邮箱

老家的腊鱼

柏兴武

年的气味越来越浓了，远在大山杳杳深处的乡村老家该到处飘着腊肉、腊鱼的香味了。

我们小山村的十几户人家，家家户户都养猪。此时，家家户户已经开始排队轮流杀猪了。轮流杀猪是因为山村人热情，杀猪这天，炖猪头肉、炒猪杂、煮猪血，另加几个山野的小菜一起喝酒庆丰年。余下的就熏制美味诱人的腊肉。我家除了杀猪，还要干塘捉鱼。村里放水的水塘只有一口，年年父亲承包的，干

塘捉鱼这天，也是照例大家一起喝酒庆祝鱼塘丰收的。

记得我在家乡的时候，干塘捉鱼这天，父亲总是请几个壮年人车水、捉鱼，然后交够承包鱼塘的鱼让大家分了，剩下的鱼父亲会剥下鱼头和鱼尾和鱼内脏一起煮几盆，杀只家鸭请大家喝酒庆祝鱼塘的丰收。

喝过酒后，来人围着柴火聊天说地。父亲在大家的谈笑声中开始加工腊鱼。父亲先将鱼身斜划成小片，片片却连着鱼脊骨，然

后在鱼身上均匀抹盐，鱼片与鱼片之间也要抹，这样才能入味。抹好盐后，用短竹条放在鱼腹里撑开鱼身，再在鱼颈部下面的厚实处用刀尖按出小孔，穿上棕条，最后一块块叠放在盆子里。第二天，盐味进了鱼里，父亲拿着棕条把鱼挂在生火的地方让它一天接受柴火的烘烤。几天之后，鱼变成金黄，成了香喷喷的腊鱼。腊鱼烘烤在上面一年也不会变质，因此，家人舍不得吃，总用它来招待客人。

初到我们山村的客人吃后总会问：“这腊鱼怎么这么香？”父亲满脸自豪地微笑着说：“我们村只一口鱼塘，天天山泉水进出，连鱼吃的鱼草都是山泉水滋润出来的，烘烤成腊鱼，当然香了。”

记得我高中毕业那年，父亲特别高兴，他留了几块腊鱼说要等到我读大学的时候煮给我吃。我去读大学的时候已经是9月，那时候谁家也没有腊鱼了，父亲还真的给我煮了一碗腊

鱼。父亲刀法好，腊鱼切得很薄很整齐，煮的时候给了豆豉和酱粉辣子。吃的时候，腊鱼晶莹透亮，看着就满口生津，我贪婪地吃着。那辣子特别辣，尽管嘴里辣得“嘘嘘嘘”的，却还忍不住笑着对父亲说：“我们这腊鱼，既是山珍，又是海味！”父亲看我贪婪的样子，眼睛笑成了一条线。

现在，一到快过年的时候，母亲召唤我回去的第一句话就是：“馋小子，你爹请人吃了干塘酒了，准备回家过年吃腊鱼哦！”