



花香和果香之间,我更喜欢果香,直觉果香比花香更好闻。比起花香,一般的果香(除榴莲等少数之外)还多了一点甜味。果香里有果实的味道,不像花香只出自花蕊和花粉。花开的时候,花蕊和花粉看得见,而花香看不见;果香不一样,果香和果实并存,融为一体,果实是果香的外化,果香是果实的灵魂。

曾读过迈克尔·波伦的《植物的欲望》,在书中,他说花香是为了吸引蜜蜂,是植物的一种欲望,为了自己的

树的小巧玲珑,密密的枝叶闪动着,天上的一轮明月似乎也随着在动。浓郁的花香,弥漫四周,扑面而来,沾衣带襟。

从没见过这样古老的桂花树。从没见过这样浓郁的桂花香味。

忽然,一阵清风吹过,我看见,我的茶杯中飘落几朵桂花,金色的细碎桂花,在月光和夜色以及茶水三重晕染下,显得那样温婉可人。而且,我发现,不仅我一人,很多人的杯中,都落进桂花。

想起辛弃疾的词:“忆对中秋丹桂丛,花在杯中,月在杯中。”自是最美最有情致的中秋与桂花了。虽然我的杯中并没有月亮,但花在杯中。如今,花已不见,但香在忆中,依然那么浓郁,照郁达夫形容桂花香气,那是有些



秋香三韵

肖复兴

生存而复制繁衍的一种本能。果香,没有这样的欲望和功能。果香不是为了自己的生存,它满足的是人的欲望,并不是自己的,这样说来,果香颇有奉献精神呢。

除开春的樱桃和夏天的杏、桃之外,果香大多在秋季。秋季里的果香,最喜欢佛手。每年这时候,我都要从广东网购一两个佛手。

远道而来的佛手,放在屋里,黄中泛青,开始散发的是清香,仿佛妙手天成,清新如诗。特别是夜里一觉醒来,那种香味儿,淡淡的,轻轻袭来,朦朦胧胧中,仿佛跟着你一起刚刚从梦境里走出来一般。

沈复在《浮生六记》中谈及佛手香,说:“佛手乃香中君子,只在有意无意间。”说得真好,但还不够好。佛手放几天后,那清香仿佛音乐的展开部一般,渐次高潮,形成华彩,变得香气扑鼻,是特别的香味,难怪要把佛手供奉在寺庙的佛祖面前。沈复说佛手是君子之香,只说了第一层;佛手更属于天香,才是更上层楼。

果香,从来不愿和花香雷同,也不愿攀附花香,去借水行船,招摇自己。佛手取名,有一个佛字,是对佛的礼拜。这一个佛字,是神来之笔,让佛手的香气中有了静静的禅味,在秋之果香中拔得头筹。

“浓艳的香气”。

那是二十四年前的事了。以后,再也没有见过这样古老的桂树,也再没有闻过这样浓艳的桂香了。

这些年,每年秋天颐和园都举办桂花展,那里有清朝时种植的百年老桂。每年我都要赶去寻桂闻香,但是,都觉得赶不上那年在剑川看到的桂花,闻见的桂香。虽然它有清朝的百年老桂,剑川那里却是南诏时更老的桂花树。老树的香气,犹如陈年老酒,有了时间酿造的加持,才大不一样吧。



秋天,我爱到郊外转转。远离城市的喧嚣,秋的气息,才显示出本来纯朴地道的韵味。

那天,去了一趟城外凉水河河畔。这几年,那里沿河两岸已经园林化,毕竟有好老树木依然健在,原始的野味和乡间的乡土味,还是一般公园难以见到的。那里未加修剪的槐树、野柳树、榆树、栎树、白蜡,还有我叫不上名字的很多树,以及野花野草和河边的芦苇,金黄或火红或依旧青绿,错综复杂,铺展在蓝天之上,倒影在河水之中;夹杂着带有泥土腐殖质的气味儿和河水腥却湿润的气味儿,扑面而来,更在一般公园难得一见,难得一闻。

记得读苏联作家巴乌斯托夫斯基写的自传,他说:“人们到大自然中去,通常是去休息,我却认为,人必须经常生活在大自然中。”为什么人必须要经常到大自然中?他认为,到了这里,“我特别强烈地感觉到人和大自然的友谊”。这种友谊,更多的是大自然对人类无私的友谊,是大自然对人类有一种独有的抚慰作用。这是大自然给予人类绝无仅有的赐予。

这样的说法,和如今流行的“公园二十分钟”的心理疗法,是相似的。到郊外,到乡间,到真正的大自然中,看看这样难得的秋色,沾沾这样纯朴的气息,闻闻大自然带来真正的秋香,你会感到,大自然给予我们这样独有的抚慰作用,比在“公园二十分钟”,还要管用,还要难得,还要独特。

秋天的花香,最喜欢的是桂花。

那一年,在剑川的石宝山里过中秋。石宝山是一座古老的山,山林茂密,古木参天,石窟岩画和寺庙相互辉映,在南诏时就香火鼎盛。在这样苍郁古老的山林中过中秋,一下子,让中秋这个古老的节日意味别具,似乎这样古老的节日,只有在这样幽邃的山林中,在这样古老的桂树下,才相得益彰,才有了节日厚重的“包浆”和真正的味道。

中秋之夜,大家围坐在一起喝茶,吃云南的火腿月饼。四周是一片嶙峋的山崖围成的一处山坳,地面上有几株老桂花树相围,粗壮而高挑,绝无江南桂花

“浓艳的香气”。

那是二十四年前的事了。以后,再也没有见过这样古老的桂树,也再没有闻过这样浓艳的桂香了。

这些年,每年秋天颐和园都举办桂花展,那里有清朝时种植的百年老桂。每年我都要赶去寻桂闻香,但是,都觉得赶不上那年在剑川看到的桂花,闻见的桂香。虽然它有清朝的百年老桂,剑川那里却是南诏时更老的桂花树。老树的香气,犹如陈年老酒,有了时间酿造的加持,才大不一样吧。



红墙春秋(中国画)

柴博森

六尺巷:一把人性修养的尺子

汪志



遍天下的巷子可谓千千万万,有宽的,有窄的,有长的,有短的。而在我的故乡安徽省桐城市有一条巷,它东起西后街巷,西抵百子堂,巷南为张英宰相府,巷北为吴氏宅,它虽然只有两百米宽,一百米长,却是天下一条最“宽”的巷子,它就是妇孺皆知的“六尺巷”。

关于六尺巷的故事,最早记载于清末民初桐城派作家姚永朴的《旧闻随笔》。清代名臣张英,康熙六年(1667)进士,官至文华殿大学士兼礼部尚书,深得康熙帝的信任与器重,曾称赞他道:“张英始终谨慎,有古大臣风。”他的老家人与邻居吴家在宅地问题上发生了争执,因两家宅地都是祖上基业,时间又久远,对于宅界谁也不肯相让。双方将官司打到县衙,又因双方都是名门望族,县官也不敢轻易断了。于是张家人千里传书到京城,希望在朝为官的张英拿主意。谁知张英接信后,提笔在来信上写了四句诗:“千里家书只为墙,让他三尺又何妨。万里长城今犹在,不见当年秦始皇。”接到回信,张家人顿悟其意,主动拆墙退让三尺。吴家感其义,也向后退让三尺,于是形成了一条六尺宽的巷子。一场宅界纠纷就在这种互谅互让中得到圆满解决,化干戈为玉帛。

张英以他谦逊宽容、秉礼处世的家家家风,为世人称颂,给后人以启示。张英之后,张氏家族科举大张,人才辈出,有了“父子宰相”“三世得道”“六代翰林”的耀眼景象。其中,张英次子张廷玉最为突出。张廷玉,康熙朝进士,累官至保和殿大学士兼户部尚书、首席军机大臣,为官同样勤谨,雍正褒扬其为“调梅良弼”。

除了做人和为官,父子俩在治家方面也为后人留下了宝贵的家训。张英把一辈子修身心得总结为家训《聪训斋语》,提出了“立品、读书、养身、择友”四纲,并且把整部家训的精神概括为四句话“读书者不贱,守田者不饥,积德者不倾,择交者不败”。张廷玉继承和发展了父亲张英的治家和为官理念,加上自身数十年“意念之

旧书市场在中国有着悠久的历史,至少在宋代就具有一定的规模,北宋时的都城东京(今开封)就有一条“书店街”,已经存续了一千多年。苏州、杭州一带的书肆给读书人提供了极大的方便。可以这么讲,哪里书店多,哪里旧书多,哪里文化就繁荣,哪里读书氛围就浓厚,哪里就出人才。

由此想到一个问题,旧书市场不单单是旧书流通交易的场所,更重要的是文化传承的桥梁和纽带。

图书是知识的载体,是文化的媒介,有其生产、流通的规律。它固然有收藏、鉴赏甚至获利的功能,但最主要的作用还是汇集知识、传播文化、促进社会的文明和进步。买书主要的目的还是获取知识,提高修养,而不是束之高阁,待价而沽。因此,图书需要流通,需要循环,以发挥其最大的效能。尤其是旧书或者二手书,更应该得到充分利用。远的不说,从晚清到现代,几乎所有的学者都是旧书市场的常客。通过旧书市场,他们获得了珍贵的资料,结交了志趣相投的朋友,大家互通有无,相互切磋,促进了学术的发展。《鲁迅日记》中,提及鲁迅到琉璃厂清秘阁、荣宝斋、松筠阁、博古斋、古古斋等寻访旧书的次数就有上千次之多。鲁迅的《中国小说史略》《小说旧闻钞》《古小说钩沉》,其编注的《唐宋传奇集》《嵇康集》《袁字贞石图》《俊堂专文杂集》等著作,有许多资料都来自琉璃厂的旧书店。1932年11月,鲁迅最后一次回北平,仍到琉璃厂寻访废纸,最后和郑振铎一起编辑完成了《北平笈谱》。

秋天的果子,总会给人以温暖的感觉。可能是我对秋果的偏爱,也可能是它们本身就有某种特质,惹人喜欢。

周末去菜市,看到摊贩篮子里放着新收的板栗,心生欢喜,马上蹲下来,还没顾上问一下价格,便挑了起来。篮子里的板栗个儿大,硬壳般的果皮红褐色,果蒂灰褐,果尖上还有灰白的绒毛。挑拣着买了一些,拎在手里有一种沉甸甸的感觉。之前看板栗熟了,是在凤凰山下的一条溪边。溪旁有一棵老板栗树,春天时,树上开毛虫一样的花,白中透着淡绿。秋日的某一天,看到地上落了带刺的板栗,一抬头,看见树上有更多的板栗,有的外壳绿中带黄,裂开了,能看见里面褐色的板栗。带刺的板栗,用鞋底踩着,在地上搓几下,就可以搓开了。生板栗剥开,嚼着,脆脆的,清香微甜。糖炒栗

子,软糯绵甜,风味绝佳,梁实秋、汪曾祺都写过。我更喜欢水煮的板栗,或者煮板栗粥,板栗更软烂一点,但香糯的口感并没有减少几分。秋凉了,热粥里的板栗,让人感觉温暖。

树上的柿子,刚开始是青色,慢慢转黄,最后变成红色,红色的柿子上敷了一层薄薄的果粉,像是深秋的霜,又像是柿子果皮析出的糖粉。柿子红时,柿树的叶子快要落尽了,柿树上挂着的柿子,像小小的灯笼。霜晨,或是黄昏,在炊烟和晨雾夜阑里,淡蓝的背景,衬着星星般的柿子红,在清冷的氛围里让人倍感温暖。小时候,我们等不及柿子在树上自然成熟,就将青柿子,或是刚刚开始泛黄的柿子摘下来,插上芝麻秸,放在纸箱里捂着,等着柿子变红变软变甜。每天都要揭开纸箱看几回,等待总是令人幸福的。

秋天的栎树,是个显眼包。栎树开细碎的花,一串串金黄的栎花在枝头散开,绿叶之上,满树灿烂辉煌。阵阵风中,花散落一地。再抬头,黄花还在,只是少了,红色的硕果不知道什么时候已爬上枝头。在秋光里,一棵栎树已是耀眼了,而一排、一片栎树,就缤纷多彩了。栎树的红色硕果,点燃了我们的目光。

枸骨和南天竹的果子很像,都是鲜红的小果子,果皮上包裹着一层蜡质。枸骨的果子,藏在带刺的叶间。枸骨的刺很硬,摘果子时,稍不小心,手就被刺划破了。南天竹果子红了的时候,叶子也黄了,落了一些,枝间的串串红果很好看。以前,我常剪一两串南天竹的果子,插在书桌上的陶罐里。这两年,更喜欢枸骨了,带几枚枸骨的叶子,带尖刺的绿叶与红果,更耐看些。

枣子上市了,想起村口的两棵大枣树,树太高大。枣子熟了,盼望着能刮一阵大风,吹落树上的枣子。彼时的枣子,很甜。和枣子有关的回忆,也是温暖的。

所及、耳目之所经”的处世经验和人生感悟,同样为后世子孙留下了一部家训名篇《澄怀园语》,书中写道:“一言一动,常思有益于人,唯恐有损于人。”

和父亲一样,张廷玉也有一桩礼让美谈,那就是“父子让探花”。雍正十一年(1733),张廷玉长子张若霁参加殿试,雍正阅至其卷时,觉得该卷子字端楷、文意绝佳,便调至一甲三名(即探花)。待拆卷时,方知是张廷玉之子张若霁。张廷玉得知后,立即奏请换选他人。但雍正明确宣布:选拔非常公允,并非知道是大臣的儿子而有意甄拔。然而张廷玉仍再三恳允“以此让于天下寒士”,雍正深感其义,遂降为二甲第一名。这样的情操境界,与其父张英一脉相承,令世人感佩。

“争一争,行不通;让一让,六尺巷。”六尺巷的故事,张英、张廷玉父子的言行蕴含着中华传统包容万物、兼收并蓄的博大精神,也体现出中国人谦逊低调、温和有礼的性格特征。多一些善良,少一点争执;多一点宽容,少一点狭隘;多一点理解,少一点苛责。这样,也就多一些快乐,少一些烦恼。

“六尺巷”是一把人性修养的尺子,值得我们经常拿出来量一量。“六尺巷”亦是一种人生境界的隐喻,常走“六尺巷”,走出的是人生天地宽。

北京为文人荟萃之地,旧书市场最为集中。上海的福州路、南京的夫子庙、天津的劝业场等,都曾是旧书交易的场所。阿英、唐瑛、黄裳、姜德明等藏书家都在这些地方留下了难忘的记忆,也写出了很多优美的散文、书话,至今依然令人心生艳羡。一个城市,如果没有旧书市场,或许就缺少了一种文化气息,就缺少了一种吸引力,也就缺少了一种魅力。

在这方面,一些国家的经验或许值得借鉴。在英国,有大量的旧物商店,其中有一种,所有的物品都来自无偿捐献,当中有大量的二手书,价格便宜得令人难以置信,我就曾花一英镑买到了一部10卷本的《袖珍百科全书》。法国塞纳河边的某些旧书摊有几百年的历史,吸引了世界各国的游客,已经成为巴黎的一道文化景观;日本东京的神保町堪称书店一条街,那里的书店大多经营二手书,而且越是大部头越是便宜。东京之外的其他大中城市也有不少二手书店,还会定期举办“古本会”,淘书者络绎不绝,经常满载而归。我想,一个国家的国民素质或许也和旧书市场有关,因为大家喜欢书,从淘书、读书、藏书中获得知识,找到精神寄托,自然就会提升自己的素养。

因此,发展旧书市场意义重大。它不仅是一种市场行为,更是一种文化行为,值得大力倡导、扶持。自今年春天开始,位于天津紫3创意街区内的海河旧书市集成了很多读书人的理想去处。大家淘书品书,互通有无,各取所需,其乐融融,许多二手书都找到了新的主人。愿这样的旧书市集越来越多,越办越好!

从「芋炖排骨」说起

陈武

芋的吃法不少,最简单的是早餐的蒸芋头。而芋和肉类共炖最合。如“芋头扣肉”,是将芋头去皮切片,与五花肉一起码放在碗中,加入调味料后蒸熟,口感鲜香软糯。“红烧芋头”也是家常菜,是将芋头切块,用食用油炸至金黄色,加入酱油、糖、盐等调料烧制,装盘时撒上葱花即可,外焦里嫩,特别爽口。“翻沙芋头”是将芋头切块蒸熟后,撒上干淀粉炸至金黄,再投入白糖熬化的糖浆中进行翻炒,最后炒至表面干燥,糖霜挂满芋头即可食用。芋头还可以煲豆腐,将芋头切块,和切成方丁的豆腐同时下锅,加入调味料和香菇、笋干等配菜炖煮,口感顺滑鲜嫩。鲁迅家的“芋炖排骨”方法也不复杂,芋头去皮洗净,切成大小适中的块状。排骨为猪小排,斩成小块,用冷水浸泡,下冷水焯水后,洗净浮沫。热锅凉油,投入生姜和葱蒜煸炒出香味,放入小排,小火慢煎至两面微黄,再加绍酒、生抽翻炒均匀至上色,加水放冰糖,大火烧开后转小火慢炖,直至排骨软烂,再投入芋头块,继续小火慢煮,约十分钟后大火收汁,即可出锅装盘。

芋头作为主要食材,鲁迅家的餐桌上还有几种搭配,如“芋头炖烧肉”“芋头炖腊肉”等。腊肉,在鲁迅的家乡绍兴也是特产,周作人在《猪肉》一文中说:“干腊方面有火腿、家乡肉、腊肉等,各有不同的风味。”在《鱼腊》里又说:“风鱼腊肉是乡下的名物,最有名的自然要算是火腿与家乡肉了,但这未免太华贵一点,而且也有缺点,虽然说是熏腊,日子久了也要走油‘哈拉’,别的不说,分量总是要减少。”这种口气无非是说腊肉的珍贵罢了。鲁迅青少年时代,和周作人在同一个台门里成长,口感应该大差不差。腌腊诸品,特别是腌腊肉,其法甚多,《清稗类钞·饮食类》介绍说:“夏月可腌猪肉,每斤以热盐一两擦之,令软,置缸中,以石压一夜,悬于檐下。如见水痕,即以大石压干。挂风处当不致,至冬取食时,蒸煮均可。”另一种是:“冬日之腌猪肉也,先以小麦煎汤,淋过使干,每斤用盐一两擦腌,三两天翻一次,经半月,入糟腌之。一二宿出瓮,用原腌汁洗净,悬静室无烟处。二十日后半干,以故纸封裹,用淋过汁干于大瓮中,灰肉相同,装满盖密,置凉处,经岁如新。”还有一种是:“肉肉者以全猪斩八块,每块以炒盐四钱细细揉擦,高挂有风无日处。”江浙沪一带腌肉,一般是在冬季,南社早期成员沈云在《盛湖竹枝词》中有一首腌腊的诗,曰:“腊猪得蓄晾风前,鱼鸭编绳庭共悬。笋壳船来好烹煮,应夸味胜肉鲜鲜。”作者自注曰:“腊月家购豚肉,敷以椒盐渍酱油中,与鸡鸭鱼肉同挂檐下,望之累累。二三月中,笋壳成群而至,名曰笋壳。生猪肉俗呼为鲜猪肉。”

此外,鲁迅家餐桌上肉类和其他食材混炖的还有不少,如“干张炖肉”“面筋炖肉”“萝卜排骨”“白菜心炖烧肉”“虾膏炖肉”“葱姑炖腊肉”等。“面筋炖肉”在鲁迅家餐桌上不到七个月的时间里出现十余次。此外,“葱姑炖腊肉”中的“葱姑”也值得一说。“葱姑”又叫茨菰,以长江中下游平原的水乡出产为佳,其根茎有点像蝌蚪。唐代张潮有一首《江南行》写到了茨菰,诗曰:“茨菰叶烂别西湾,莲子花开未还。妾梦不离江水上,人传郎在凤凰山。”明代诗人杨士奇在《发淮安》里说:“岸蓼疏红水荇青,茨菰花白小如萍。双鸂短翅新入见,背立船头自采菱。”通常所说的茨菰即指它的根茎。茨菰炖烧肉、茨菰炖排骨都是一等好吃的家常菜。

满庭芳

第五三〇〇期