

有关端午的诗词中,我最喜爱的是苏轼的《六么令·天中节》。不仅因其“汨罗江渚,湘累已逝,惟有万千断肠句”对屈原那种悲凉壮烈命运感的直抒胸臆;不仅因其“龙舟争渡,助威呐喊,凭吊祭江诵君赋”对屈原爱国精神和高洁品格已在民间弘扬开来的欣喜和快意;不仅因其言简意赅、力透纸背地写出了端午文化之魄;当然也会心悦诚服地感叹,他于寥寥数语中生动鲜活地展示和记录了缠虎符、挂艾叶、插菖蒲、放风筝、包粽子、饮雄黄酒、赛龙舟等端午民俗之趣。还有,完全是出于我个人饮食偏好与苏轼所咏粽叶而产生的感同身受,更认为他仿佛在不经意间披露了“端午粽食之魂”的奥秘。

“虎符缠臂,佳节又端午。门前艾蒲青翠,天淡纸鸢舞。粽叶香飘十里,对酒携樽俎。龙舟争渡,助威呐喊,凭吊祭江诵君赋。”《六么令·天中节》上半阙写端午佳节特定食品粽子时,全然不提粽米之糯,粽馅之甜、粽形之美,而唯褒粽叶之糯,窃以为此种体悟确乎精妙,由此觉得自己与苏轼颇有共鸣。

本人喜粽,无论春夏秋冬,总会隔三岔五沿大沽南路踱一站地,到一家老字号食品店外卖窗口买几只粽子。售货大姐见我好这口儿,便建议:“咱这儿切糕也倍儿棒,性价比还比粽子高,要不您换换口儿?”我笑谢美意:“呵呵,粽子贵点儿咱也买!”旁边一排队的大娘嫌我太拙:“粽子跟切糕有嘛不一样?都是江米、小麦、豆馅,不就多了几片叶子嘛!”“嘿黑。”我有点不好意思,“吃的就是这叶儿!”我想表达的完整意思是“其实特别想吃的就是粽叶的味道”。

而我而言,粽叶的清香是其他美食无法替代的。专家说,粽叶的香来自叶醇和叶醛这两种化学物质,我宁肯认为粽叶是我们的先人对子孙后代的馈赠,是他们于大自然中为后人精心筛选的原生态芳馨。没了粽叶的香,粽子也就失却了魂,所以我才对苏东坡所写“粽叶香飘十里”

天津广仁堂本名津河广仁堂,其中“津河”指清代直隶省天津府、河间府,“广仁”源自儒家的“体天仁而广圣治”,“堂”则是善堂的简称。它是近代华北规模最大的民间慈善团体,也是当时北方最具代表性的社会救济机构,经李鸿章、盛宣怀、李金镛、吴大澂等人于清光绪四年(1878年)倡议创设,1949年天津解放后,该机构由人民政府接管。

天津广仁堂的一大特点是教养并重,突破了古代慈善机构一味重“养”的传统,强化“教”的功能,推动了中国慈善事业由古代到近现代的转型和质变。同时,在洋务派和维新派“工艺养民”、振兴工艺的思想和主张影响下,天津广仁堂在慈幼所、蒙养所、义田所、敬节所、戒烟所之外,特新设了工艺所。李鸿章在《津郡创设广仁堂疏》中写道:“四曰工艺所,择不能耕读者,令习编藤、织席、刻字、印书,俟年长业成,听其出堂自谋衣食。”清光绪七年(1881年),堂中各塾即选拔孩童到工艺所,聘请天津一批上等工匠教授他们习写、镌刻、印订等,教习一年内便完成刻书12种。也因此,天津广仁堂在藏书之外,还曾持续性、系统性地大规模刻印、销售各类书籍,成为有清一代天津最大的刻书机构,在天津乃至中国出版史上都有着不可忽视的地位和影响。

天津广仁堂的刻书事业出于“工艺养民”的慈善理念,有着与其他官刻、私刻、坊刻及社团刻不一样的追求。其刻字、印书的目的有三:首先是为了培养堂中子弟的生活技能,以便解决他们以后的就业问题;其次为了宣扬儒家或泛儒家的读书之道、修身之理、治生之术及善恶因果之报应;此外也是为了增加部分经济收入以维持自身运转。天津广仁堂通过征信录等,定期公布历年款项收支情况。现据清光绪十一年(1885年)所刻《津河广仁堂征信录》,以光绪八年(1882年)的刻书、售书收支为例,自当年正月到十二月书籍售现收入为津钱148千654文,而刻书所需的写宋字、刻宋字支出为津钱2368千766文,印刷书籍支出为津钱125千100文,两者支出合计2493千826文,是收入的近17倍。由此也进一步证明,天津广仁堂的刻书事业带有很强的公益性。

天津广仁堂最早在创设当年(1878年)八月至次年(1879年)二月间,就曾刊印过《弟子规》,现存陈澧《论语话解》则刊印于清光绪五年(1879年)。不过,从大部分所刻书看,天津广仁堂正式批量刻印书应始于光绪七年(1881年)二月。至于其何时中止,现在无法确考。虽然姚文然的《虚直轩文集》刻印于光绪十三年(1887年),是现存诸书最晚者,但《天津市广仁堂宗宗》档案却显示,到光绪十九年(1893年)仍有刻书记录。据此可推断,天津广仁堂的刻书事业至少持续了十五六年。

留存至今的天津广仁堂所刻诸书分别藏于中



粽叶香飘

阎晓明



佩服得五体投地。地域不同,粽叶的来源也不尽相同,北方大抵用的是芦苇叶,南方则多用箬竹叶,粽叶虽有异,香气却相似。先人选择粽叶裹粽,不仅满足了舌尖与味蕾的享受,也对身体健康多有裨益。《本草纲目》载,粽叶有清热止血、解毒消肿功能,对痢痛、吐血、小便不利等均有疗效。现代研究也认为,粽叶提取物含粽叶多糖、粽叶黄酮、多种维生素及氨基酸,具有抗菌、抑菌、抗氧化等作用。

行旅江南城市嘉兴,惊喜发现城内遍布品牌粽子专卖连锁店。对于食粽成瘾的我,可谓求浆得酒。因店中粽子不止甜口,更有我最爱的肉粽与蛋黄粽。不仅卖能拎回家蒸煮、供全家共享的生粽,也卖热气腾腾,可以堂食的熟粽,还有各种真空包装的礼品粽、酱鸭、咸鸭蛋等产品。我还有幸赶上了应季青团的上市。如果说粽叶是大自然赐予人类的原生态之芳,那么青团则体现着大自然馈赠人类的春天之色。青团用艾草、苜蓿等可食用草的汁,以及冬瓜、南瓜、丝瓜的叶汁,将糯米粉染成绿色,包裹各种馅料蒸制而成,圆圆的、亮亮的,宛若一颗颗硕大的翡翠宝珠。早年自陇回津探亲,到一家小吃店品尝喇嘛糕和小豆粥,曾巧遇与青团形似色似质似的凉果,1991年调回天津后循味而觅却再未得见。本世纪初又调至北京,发现宿舍后身的一家食品店逢春季有卖青团,虽仅豆沙、黑芝麻两种馅料,但身在北京也能咬一嘴“春风又绿江南岸”的葱葱

山大学、吉林大学、南开大学、北京大学等高校图书馆,其中以中山大学图书馆收藏为最多,计80册。现据《津河广仁堂所刻书总目》(1885年)、《天津广仁堂所刻书籍价目》、全宗档案相关记载以及现存诸书等进行汇总,去除重复者,尚有约150种。据《天津通志·出版志》不完全统计,自清代至1943年的300余年间,天津地区版刻图书总计740余种。如此比照的话,天津广仁堂所刻书差不多占到其中的五分之一。

天津广仁堂所刻书内容广泛,如《拔萃良方》《胎产集要》等涉及医学,《蚕桑实际》《山居琐言》等关乎农林,《校邠庐抗议》等议论时政、变法,《况太守集》《毋自欺室文集》等属于诗文别集,而《慈心宝鉴》《劝善宝训》等则为宝卷、善书。但其整体上又以儒家教育类为最多,尤其是蒙学类较为突出,这可能与当时的蓟州“穿芳三隐”有关。晚清学者李江、王晋之、李树屏等三人隐居蓟东穿芳峪,精研程朱理学,注重躬行践履,主张耕可兼读,士与农合,在著书立说之外,更建义塾、兴义仓,引导乡民树艺农桑以振兴实业,影响一时,因此被誉为“穿芳三隐”。他们十分注重儒学教育,在思想、制度、教学方法等方面多有建树。天津广仁堂创立之后,经李鸿章许可,盛宣怀曾延聘王晋之总理广仁堂务。在此期间,王晋之于购买、标点、勘定、刻印书籍等致力颇多。自其致广仁堂总董袁遂的《与袁敬孙大令》一信也可知,蒙学类书多是经王晋之组织。李江也与广仁堂关系密切,不仅同广仁堂诸负责人皆有往来,而且对于刻书的选择、版式、内容等尤为关注。“穿芳三隐”的门人弟子也多有在广仁堂担任教职者,如刘庄、于小霖等都曾授馆于其中。

在李江、王晋之等人影响下,天津广仁堂所刻蒙学类书不仅多为“讲求正学”之书,而且成系列、有体系,基本围绕其“课程六条”理念逐次刊印。如:关于“识字”“习字”,有《北溪字义》《性理字训》《小学读本》《小学浅说》等;关于“读书”“论文”,有《读书分年日程》《读书举要》《读书做人谱》《文章本原》等;关于“反身”“治事”,有《薛氏灵峽语录》《袁氏世范》《国朝名臣言行录》《位政摘要》等。此外,尚有不少如《论语话解》《孝经易知》《近思录集解》以及《为学大指》《乡塾正误》《演教论语》等解读儒家经典和阐述教育思想的书。

可以说,天津广仁堂的刻书事业具有独特的公益性,不仅历史久、规模大,而且数量众多、内容丰富。其所刻书在当时颇得好评,以为“所刻书甚佳”(李江语);同时也具有重要的历史价值:一方面展示了近代津版图书机构从选书、定点到教习、写刻、再到印刷、销售等整个过程,有助于后人了解近代中国的出版行业;另一方面保存和传播了重要的文化典籍,如况钟《况太守集》、王炳燮《毋自欺室文集》、王检心《暗修记》、于弼清《恒斋日记》等,均因之而得以流传后世。

青灰琉璃瓦在水彩笔触中流淌成蜿蜒的银河,天津古文化街

的飞檐翘角在蓝天白云下舒展着有层次感的褶皱。朱红梁柱间的苏式彩绘,以敦煌壁画的笔法晕染;以水墨重彩的笔法,描写勾勒中国建筑传统纹样,将六百多年的城市繁华凝固成流动的诗行。

津门故里韵味长(水彩画)

李欣 文并图

春色了。而这江南小店可不得了,琳琅满目的青团简直令人目不暇接,馅料竟达十几种,不光有传统甜馅,也有西式的巧克力、芒果、樱桃等馅料,更奇葩的居然还有香辣笋丁、霉干菜、咸鲜笋等馅料。

营业员见我青团品种的丰富多样赞不绝口,便有些自豪:“粽子的品种更多,除了您在这儿买的豆沙粽、枣粽和蛋黄肉粽,还有莲蓉、椰蓉、栗子、莲子、桂圆、银杏、鸭肉、鹅肉、火腿、腊肉、干贝、淡菜、香肠、叉烧、鲍鱼、滑菇鸡肉、香辣牛肉……多得我都记不清。想吃哪种,给您预订。”恍如《报菜名》的贯口儿,听得我如醉如痴,缓缓缓神儿才说:“不劳烦预订了!嗨,无论馅料有多少种,其实我最享受的倒是粽叶的味道,而与此形成强烈反差的是,粽叶销量却逆袭暴涨178%。”这不奇怪吗?我将报纸还给她。“有啥奇怪的,说明大家跟您一样,喜欢粽叶的味道,还喜欢自己动手了!”营业员将小报放回宣传品架。“的确没啥奇怪的,咱们祖先本就喜欢粽叶的味道,九百多年前大文豪苏东坡就对粽叶情有独钟,写下过‘粽叶香飘十里’的词句呢!”“您对历史感兴趣?”“历史中有趣的故事多,所以走到哪儿都喜欢打听一下。”我说,“我看过你们的资料,多达36道工序的粽子制



任生命纵横往来,凭陌路去留无意。

我喜欢层次分明的颜色,爱好错落有致的结构,总觉得樟树独大,有单调乏味之嫌。前年孟春,朋友帮忙在院内种了几簇北海道黄杨和几排小叶冬青,灌丛与小乔木集聚一种,相互映衬,彼此烘托,确实不错。一到仲夏,新迁的“邻舍”开始气喘吁吁。好不容易熬到秋日,个个遍体疲软,过冬日全都没活过来。开春,有朋友告诉我,种不了木本种草本。于是把台湾青和玉龙草请到后院,开始长势蛮好,候其高而平之,但到最后也是没活过来。参天的樟树“趾高气扬”,强烈维护它的领地,不容他者侵犯,树荫下草木不生,待西风扫叶,遇冬阳温润,才勉强让裸土长出卑微的青苔。

闲时,我常邀三五好友来家做客,烹茶吟诗,观兰赏菊,茗汤温三次,沏衣厚三层。不过,我有个弱点,晚上喝多点茶容易兴奋,好到处游荡,难以清静……

半夜,披星光,趺鞋拖步,来到后院。脚下沙沙声响,周遭却安静寂然,连蛙声的鼓噪也没有了。夜色朦胧中向上望去,只见樟树枝干参云幕天,悄悄靠近,叶落纷纷拂脸,只听到它均匀呼吸,从容自在,一派王者气概。

树下杳无一物,只有那一簇簇枯萎的黄杨拉扯着冬青躲缩在宽阔的树影后面。我不敢吱声,敛手垂袖,俯首敬畏。倏忽感觉——栋梁之势,直指苍穹。

妈妈包的粽子,是我童年最鲜润甜美的记忆。我的家乡是位于京杭大运河边,素有“北国小江南”之称的千年古镇杨柳青,这里湿地池塘众多,芦苇丛生。每当端午临近,爸爸便会踩着晨露去运河边的苇子地劈芦苇叶,他说,这粽子叶得带着点儿河泥的香味儿才是正宗的杨柳青口味,煮出来的粽子香才能“勾着”熟悉的大运河的魂儿。

好奇的我偷偷把一片妈妈刷洗干净、煮软后浸在清水中的芦苇叶塞进嘴里嚼,想知道河泥味儿是什么味儿,没承想是满嘴的清香!但是细咀嚼吧,确实有一丝若有若无的苦味儿。芦苇叶粗糙的叶片扎得我直咧嘴,妈妈见了连忙把叶子从我嘴里扯出来,揉着我的脸笑着说:“哎哟我的傻闺女,你当是祭灶的糖瓜呐?这是镇五毒的箭!好悬没把你的小嘴儿扎破了。”说笑间,爸爸端着一盆用碱水泡好的糯米走了过来。

那盆里的糯米泡得发胀,一颗颗圆滚滚、白生生,像小珍珠似的。妈妈捞起糯米用大拇指轻轻一捻,小珍珠瞬间碎成了更小的珍珠,妈妈说这样糯米就饱好了。我趴在灶台边目不转睛地看着妈妈包粽子,只见她把两片芦苇叶子交叠在掌心一拧一扣,眨眼间就卷成了个喇叭筒;她左手托着叶筒,右手捞起糯米往里填,填到一半放两颗红艳艳的大枣,再继续填满、压实,然后顺势一卷,用浸湿的粗棉线再缠上几圈儿,牙齿咬住线头一拽,最后打个结实的结。妈妈的动作又快又漂亮,上下翻飞的手指好似魔法棒。就这样,一个棱角分明的粽子包好了。

妈妈把粽子放在我的手上,那粽子水津津、凉森森的,像一座湛青碧绿的小山,又像初春南墙根儿刚刚破土的嫩芽。瞧着瞧着,我高兴地说:“妈,我也想包一个。”妈妈把我揽进怀,将一片芦苇叶放在我的掌心,那芦苇叶似在跳动,活像一条刚从运河里捞起来的小青鱼。我的小手在糯米堆里打着滑,米粒在指缝间逃来窜去,想学着妈妈的样子手指翻飞,一不留神,喇叭筒差点儿脱“手”而出,好不容易卷起来,粗棉线又缠得歪歪扭扭,把个粽子勒成小脑袋大肚子,活像歪脖子葫芦。我有点儿不好意思,红着脸想挣脱妈妈的怀抱,妈妈却把我搂得更紧了,说:“挺好的呀,米都没漏出来,我闺女真棒!”一转身,不知从哪儿拎出来一串香囊,别在我上衣的后大襟上,五颜六色,怪好看的。

煮粽子,爸爸最拿手。他将粽子一个个码进大铁锅,青玉似的棱角刮擦着锅沿儿窸窸窣窣,灶膛里的柴火烧得噼噼啪啪。爸爸往锅里添了几瓢凉水,刚好没过粽子,又从盐罐里捏

作技艺已经列入第三批国家级非物质文化遗产名录,对不对?而粽子能在此地问世也该不是偶然,马家浜文化是长江中下游及环太湖流域新石器时代早期文化的代表,马家浜遗址出土有稻谷、米粒、稻草这些实物,证明咱们这儿七千年前就开始种植水稻了。以米制粽,应该是稻作农业文化深厚的必然,对不对?”“看您懂的真真不少,又是我们的‘粉丝’客户,提点意见呗!”

见营业员说得诚恳,我望着四壁介绍粽子的招贴画便提了个建议:多年前去西班牙出差,在一小吃店就餐,里面没有他们的食品广告,却挂着类似毕加索风格的画。我不禁对翻译开了个玩笑:“不像餐馆,倒像画廊!”老板问明我的笑因后认真而又深情地说:“这里是毕加索的家乡啊!”咱们这里是漫画大师丰子恺先生的家乡,先生的画作《买粽子》《火肉粽子》《雄黄酒黍过端阳》反映的都是家乡过端午、食粽子的民俗,非常接地气。粽食门店尚能展示这些作品,不就可以更生动地传承、弘扬粽文化吗?

“太好了!一定向上级汇报!”营业员兴致勃勃地说,“为了传承粽子文化,我们已经成立了裹粽技艺表演队,不光在国内到处亮相绝活儿,还应邀去新加坡、日本等国表演。对了,每年端午,我们还要举办裹粽比赛呢!”

粽食门店的这番对话令人感奋。尽管东坡先生的“粽叶香飘十里”已对香飘范围作了一定的夸张处理,但如今随着粽文化向着海外的徐徐飘飞,“粽叶香飘千里”的景象是否也已出现了呢? (题图摄影:沈书枝)

樟树

刘松林

我家后院有樟树,有一棵两个人都无法合抱的樟树。其树冠广展,枝叶浓密,气势雄阔,一年四季无时无刻不在发长枝叶,当然也一天到晚忘不了落木掉叶。心无旁骛,

任生命纵横往来,凭陌路去留无意。我喜欢层次分明的颜色,爱好错落有致的结构,总觉得樟树独大,有单调乏味之嫌。前年孟春,朋友帮忙在院内种了几簇北海道黄杨和几排小叶冬青,灌丛与小乔木集聚一种,相互映衬,彼此烘托,确实不错。一到仲夏,新迁的“邻舍”开始气喘吁吁。好不容易熬到秋日,个个遍体疲软,过冬日全都没活过来。开春,有朋友告诉我,种不了木本种草本。于是把台湾青和玉龙草请到后院,开始长势蛮好,候其高而平之,但到最后也是没活过来。参天的樟树“趾高气扬”,强烈维护它的领地,不容他者侵犯,树荫下草木不生,待西风扫叶,遇冬阳温润,才勉强让裸土长出卑微的青苔。

闲时,我常邀三五好友来家做客,烹茶吟诗,观兰赏菊,茗汤温三次,沏衣厚三层。不过,我有个弱点,晚上喝多点茶容易兴奋,好到处游荡,难以清静……

半夜,披星光,趺鞋拖步,来到后院。脚下沙沙声响,周遭却安静寂然,连蛙声的鼓噪也没有了。夜色朦胧中向上望去,只见樟树枝干参云幕天,悄悄靠近,叶落纷纷拂脸,只听到它均匀呼吸,从容自在,一派王者气概。

树下杳无一物,只有那一簇簇枯萎的黄杨拉扯着冬青躲缩在宽阔的树影后面。我不敢吱声,敛手垂袖,俯首敬畏。倏忽感觉——栋梁之势,直指苍穹。

妈妈包的粽子,是我童年最鲜润甜美的记忆。我的家乡是位于京杭大运河边,素有“北国小江南”之称的千年古镇杨柳青,这里湿地池塘众多,芦苇丛生。每当端午临近,爸爸便会踩着晨露去运河边的苇子地劈芦苇叶,他说,这粽子叶得带着点儿河泥的香味儿才是正宗的杨柳青口味,煮出来的粽子香才能“勾着”熟悉的大运河的魂儿。

好奇的我偷偷把一片妈妈刷洗干净、煮软后浸在清水中的芦苇叶塞进嘴里嚼,想知道河泥味儿是什么味儿,没承想是满嘴的清香!但是细咀嚼吧,确实有一丝若有若无的苦味儿。芦苇叶粗糙的叶片扎得我直咧嘴,妈妈见了连忙把叶子从我嘴里扯出来,揉着我的脸笑着说:“哎哟我的傻闺女,你当是祭灶的糖瓜呐?这是镇五毒的箭!好悬没把你的小嘴儿扎破了。”说笑间,爸爸端着一盆用碱水泡好的糯米走了过来。

那盆里的糯米泡得发胀,一颗颗圆滚滚、白生生,像小珍珠似的。妈妈捞起糯米用大拇指轻轻一捻,小珍珠瞬间碎成了更小的珍珠,妈妈说这样糯米就饱好了。我趴在灶台边目不转睛地看着妈妈包粽子,只见她把两片芦苇叶子交叠在掌心一拧一扣,眨眼间就卷成了个喇叭筒;她左手托着叶筒,右手捞起糯米往里填,填到一半放两颗红艳艳的大枣,再继续填满、压实,然后顺势一卷,用浸湿的粗棉线再缠上几圈儿,牙齿咬住线头一拽,最后打个结实的结。妈妈的动作又快又漂亮,上下翻飞的手指好似魔法棒。就这样,一个棱角分明的粽子包好了。

妈妈把粽子放在我的手上,那粽子水津津、凉森森的,像一座湛青碧绿的小山,又像初春南墙根儿刚刚破土的嫩芽。瞧着瞧着,我高兴地说:“妈,我也想包一个。”妈妈把我揽进怀,将一片芦苇叶放在我的掌心,那芦苇叶似在跳动,活像一条刚从运河里捞起来的小青鱼。我的小手在糯米堆里打着滑,米粒在指缝间逃来窜去,想学着妈妈的样子手指翻飞,一不留神,喇叭筒差点儿脱“手”而出,好不容易卷起来,粗棉线又缠得歪歪扭扭,把个粽子勒成小脑袋大肚子,活像歪脖子葫芦。我有点儿不好意思,红着脸想挣脱妈妈的怀抱,妈妈却把我搂得更紧了,说:“挺好的呀,米都没漏出来,我闺女真棒!”一转身,不知从哪儿拎出来一串香囊,别在我上衣的后大襟上,五颜六色,怪好看的。

煮粽子,爸爸最拿手。他将粽子一个个码进大铁锅,青玉似的棱角刮擦着锅沿儿窸窸窣窣,灶膛里的柴火烧得噼噼啪啪。爸爸往锅里添了几瓢凉水,刚好没过粽子,又从盐罐里捏

南京《开卷》执行主编董宁文先生,也是该系列从书出版的主持人。2004年1月,父亲去世前拿到他亲自选定的散文集《梦徐随笔》,就是“开卷文丛”第一辑宁文主编的一种,病中的父亲脸上露出久违的欣慰笑容,至今让我难以忘怀。后来父亲躺在花丛中,大厅里回响着舒伯特《小夜曲》的优美旋律,就是以这本散文集作最后的礼物向众多友人、读者告别的。

《开卷》转眼三百期了!父亲辛笛生前很看重《开卷》,常在上面发表一些文章。作为民间刊物的《开卷》出满三百期,实属不易。每期大约四五十页,薄薄一册,却有不小的影响力,内容丰赡,题材多样,涉及面很广。我喜欢坐地铁时带着,或外出旅行在路上翻看,因为不厚,便于携带,翻阅也方便,更因为内中可读、耐读的文章不少。有熟悉的作者,就好像又遇旧雨故交;更有一些文章为素不相识的新作者所写。有些我读过的书刊,作者从新角度阐发给予我启迪;更有我孤陋寡闻并不知晓的人物或书籍介绍与推荐,这是一份真正能够“开卷有益”的刊物。

执行主编宁文先生为编辑此刊付出了极大的心血,从每期卷末的《开卷闲话》就可见一斑。他交游广泛,勤奋努力,视野开阔,联系的作者、读者愈聚愈多,从众多书信中可知不少最新出版的书籍刊物和文学文化信息,有对《开卷》内容的评价,对新文化史料的新挖掘和补充,也有宁文对作者或文化人物的介绍、等等,是很可珍视的时代历史记录。前几年,宁文每年都会在上海书展期间从南京来沪,召开《开卷》的座谈会,新老作者、读者济济一堂,互相交流读书心得,评析杂志文章,桌上放着他们精心主持的年年新出版的丛书,墨香四溢,各位作者频频介绍著述心得……令人既长见识,又其乐融融,想起来仍很怀念。

近年来我因忙于与“九叶”(指九叶诗派,作者为九叶诗人辛笛之女)相关事宜,较少给《开卷》撰稿。先是花了十年时间,和爱诗的友人合作出版了“九叶”诗歌配乐朗誦光碟个人单辑和集体闪盘合辑;后为纪念《九叶集》出版四十周年,陕西师范大学出版社2021年再版了《九叶集》,得到“九叶”子女们的大力支持,我也因此给《开卷》写过一篇短文。

去年我收到诗人杜南星先生的儿子寄来的花城出版社新出的《寂寞的灵魂》(南星作品全集),阅读过程中对他的文字留有很深的印象,温馨、亲切、忧郁、感人,对友人、对贫苦劳动者,甚至对花草树木、小小昆虫都饱含着关切的情感和惦念……南星在上世纪30年代与辛笛交往密切,他曾为辛笛辛谷兄弟俩的合集《珠贝集》题诗;他把辛笛致他的五通书信发表在当年的刊物上;在辛笛去爱丁堡进修英国文学时,他还写了一首题为《寄远》的诗:“还记得你的故居么,让我们同声说那胡同的名字”;在散文《甘雨胡同六号》里继续记录了与辛笛的交往,而他也入住了这个他们都喜爱的居所……这次新发现并收入“南星作品全集”的第三首是写给HT(辛笛英文名字母)的,即《雨雪——寄HT》《白云——闻HT将归》(不寐——怀HT),全集中的《〈山蛾记〉后记》一文也提到HT和他的诗句。我曾在2009年父亲去世五周年之际,写了一篇文章《情系甘雨胡同六号》,查阅不少资料,记录了他们之间的诗谊和友情。若有时间的话,我还准备重新细读这部“全集”,可能会拟写一篇有关的文字给《开卷》。只是现在忙着整理“九叶”书信,思路不易集中,对越来越笔拙的我来说,一时无法写长文,只有留待以后了。

父亲生前保留友人书信达三千余通,其中“九叶”诗人们给他的书信有七百余通。原件都已捐给中国现代文学馆保存,他们提供了电子版,我现在每天整理一些,也就成为退休后必做的事情。本想待出版《“九叶”诗人书信选》时也可写一篇给《开卷》,但如今,已不知这书写的愿望能否实现了。

还记得2016年新年之初,宁文就来约稿,希望我把几年来写父亲及其友人的文章收录为10万字左右的集子,我没敢马上应允,因为之前曾与圣珊姐合集出版过《何止是诗痴·辛笛》,也就没有把握在那之后的五年里是否还能撰写有如此之多字数的文章,宁文始终耐心等待。后来当我细数当时新写的文章后,发现竟有20万字之多;但又听说出版社觉得字数太多,考虑把第四辑3篇论文《中国叶赛宁研究述评》《屠格涅夫与〈父与子〉》和《〈父与子〉与巴金》《“九叶”诗人群体形成原因初探》删掉;我敞帚自珍,舍不得丢弃这些花了功夫的选择,而宁文善解人意,尽力争取,得以完全保留。这本《难得是相逢》最终以“郁金香书系”之一在2017年问世。今后也许再难遇到如此成人之美的出版主持人了。

得知《开卷》即将“闭卷”,宁文也将有更多的时间和精力继续整理三百期的内容,做他自己想做的一些事情。带着恋恋不舍的心情,谨以此小文作为与《开卷》交往回忆的点滴留念。

出几粒粗盐,手腕一抖丢进锅中。爸爸说,这样可以让粽叶的香味儿扎进米芯儿。用食用碱浸泡可以使糯米更加软糯,口感更为细腻,再以盐来增香增甜。难怪妈妈包的粽子那么好吃,原来有这么多门道呢。爸爸聚精会神地守着灶膛,火光映照着他浸汗的额头,汗珠子摇摇欲坠,映着灶膛内闪烁的红光,像一粒粒晶莹剔透的琥珀。

文火慢煮了约莫两个小时,妈妈笑眯眯地端着一盆凉白开水走了进来,掀开锅盖的一刹那,雪白的蒸汽“呼”地一下蹿上房梁,棕香裹着苇叶的气息撞成一团香美的暖雾,缓缓飘落,慢慢散开,渗进灶间斑驳的砖墙和木梁的缝隙,也钻进了我记忆的时光。

妈妈用箬篱把粽子捞出来投进凉白开水中,滚烫的粽子遇见冷水激灵一颤,青碧的叶壳便褪成暗沉的黄绿色,棱角也更加挺拔。那只“歪脖子葫芦”粽子被妈妈单拎出来放在小碗儿里,她和爸爸一人一半分着吃了。我想,那只粽子长相里不十分俊美,但肯定也与别的粽子一样香甜,不然爸爸妈妈怎么会一边吃一边对着我笑呢?

又是一年端午将至,我已离开家乡,远在千里之外,年迈的双亲也包不动粽子了。视频时妈妈举着手里的粽子说:“你看,超市卖的粽子甜得发腻,粽子皮像湿乎乎的牛皮纸,糯米也没煮透。”爸爸接过话茬儿,“何止是没煮透,压根儿就没啥味儿,那真空包装的粽子,它就没有魂儿啊!”这话让我心头一颤,是啊,那些生产线上产出的粽子,永远不会有苇叶上沾着的晨露,不会有灶膛里跳动的火光,更不会有大运河的水汽氤氲。童年记忆里的粽香,带着妈妈掌心的温度,是活生生的,会呼吸的……

可珍视的点滴往事

王圣思

