

◇闲话文人

王 凯

刘鹗的归宿



刘鹗

《老残游记》是一部脍炙人口的佳作，其作者刘鹗也是最受人们欢迎的作家之一，他吟咏泉城济南的佳句“家家泉水，户户垂柳”令人难以忘怀，他笔下的明湖居说书艺人白妞黑妞更是让人拍案称绝，但刘鹗晚年流放新疆、客死异乡的经历却一直鲜为人知。

刘鹗虽出身官宦之家，却旷达放浪不拘礼法，无意于科举博取功名。他学问驳杂，精通数学、医学、水利，做过医生，搞过实业，并先后入河道总督吴大澄、山东巡抚张曜幕府，帮助治理黄河。因治黄有功，刘鹗声誉鹊起，被保举到总理各国事务衙门以知府候用。刘鹗有感于国势衰微，向朝廷提出了借外资举办实业的主张，却被顽固派诟病指为汉奸，刘鹗不禁心灰意冷，遂弃官悟佛，游历各地，体察民情，为民治病——从《老残游记》主角老残身上我们不难看出作者本人的影子。


庚子国变，刘鹗携妻北上，以贱价从沙俄手中购得太仓储粟以赈灾民，不料却被仇家诬陷弹劾为私售仓粟，1908年被清廷流放新疆，谪居迪化（今乌鲁木齐）。关于此事，刘鹗的亲家罗振玉在《五十日梦痕录》中记道：“联军入都城，两宫西幸，都人苦饥，道殣相望。君（刘鹗）乃挟资入国门，议赈恤。适太仓为俄军所据，欧人不食米，君请于俄军以贱尽得之。赈诸民，民赖以安。君平生之所以惠于人者，实在此事。而数年后，柄臣某乃以私售仓粟罪君，致流新疆死矣。”

到迪化后，刘鹗无处容身，便自投西门里的一座城隍庙作为栖身之所。这座城隍庙建于清乾隆年间，砖木结构，坐北向南，有三个大圆门，庙内有前庭、东侧院、大殿、后殿等建筑，香火旺盛，游客不绝，是当年迪化城里的一个重要宗教活动场所。当时住在庙里的人大都是无家可归的贫民，他们白天上街乞讨，晚上回庙住宿，刘鹗虽然落魄到此，但他终究是个做过官且有文章传世的斯文之人，不便沿街乞讨。这时恰好城隍庙里有一寄宿的刘姓道士，人称“刘长腿”，此人精于医道，来庙求医者络绎不绝。他见刘鹗也懂医学，便邀请他帮忙，二人共同切磋医术，一起诊断一些疑难杂症，如此一来二去，遂成莫逆之交。

刘鹗和刘道士轮流上山采药，轮流在庙应诊，倒也相得益彰。刘鹗非常佩服“刘长腿”的为人，曾专门为其赋诗一首：“道人居市不居山，治病救人岂等闲。凭得阳春两只脚，一生几度玉门关。”不久刘道士应朋友之邀投奔山西五台山，后在庙中坐化。此后刘鹗就独自在城隍庙应诊，他本来就通达医学，在内地游医多年，有着丰富的临床经验，并且收费低廉，对贫苦患者有时还分文不取，所以很快便誉满全城。迪化附近的老百姓都知道城隍庙里住着一位“菩萨大夫”，便慕名前来就诊，病人的信任和需要，对于“负罪”流放边疆的刘鹗来说是一个极大的安慰和鼓励。

在迪化行医诊病之余，刘鹗开始撰写医书《人寿安和集》，他在致信姻亲、甘肃布政使毛庆蕃的书信中曾专门提及此事。刘鹗还经常与当地的文人墨客诗文唱和，可惜现已大多失传。他在城隍庙居住的房门上自书一副海瑞所撰对联，上联是“人莫心高，自有生成造化”；下联为“事由前定，何须巧用机关”。这副对联既反映了刘鹗深恶官场腐败的心情，又展示了其悟入佛门

的思想，一时间风靡迪化全城。他还发挥其叙事状物的特长，用对联的形式为后人勾勒出一幅维妙维肖的清末迪化风土图，令人叹为观止：“流水小桥催钓影，春风深巷卖花声。”

1909年初夏，刘鹗“忽患风痰，时醒时昏，医治罔效”，8月23日晨起床时中风跌倒，这位在风尘中潦倒一生的文人，于贫病交加中逝于新疆迪化。

◇写食主义

张传伦

纪晓岚笔记中的美食“四珍”

中国菜的原材料极品，当推“八珍”，“八珍”又分海、陆、山、动物、禽、草“八珍”。其中陆、山、动物“八珍”，实为一类，品种或有不同，如将鹿尾易为鹿茸等，可通称“陆八珍”，“陆八珍”多半为华而不实之物，且有违当代饮食文明，古人推崇，惟其稀罕而已。读纪晓岚《阅微草堂笔记》，偶涉饮饌，谈及八珍（陆八珍），只数四珍，其人知味，时下称谓，无疑是美食家了。“八珍惟熊掌，鹿尾为常见，驼峰出塞外，已罕觐矣。”

熊掌我见过，不敢吃。据说，熊掌以前掌为佳，熊闲卧时，喜用舌吮之不停，故味妙而营养高，这是套用了燕窝的神话。熊掌顶得上猪蹄的营养，富含胶原蛋白，美容养颜是肯定的。熊掌味道未必好过猪蹄，熊掌能入“八珍”，是沾了“物以稀为贵”的光，的确比猪蹄稀罕得多。

十多年前，在北京范曾寓所，有人送送先生熊掌四只，先生仁者，不忍吃又不便峻拒，无奈收下，客人走后，先生说：“张传伦，熊掌送你了。”

不才善烹鲜物，实在是觉得以熊掌做食材，非摄生撙节者所宜。尝以猪蹄膀，腌之半日，搀入张府秘制香料，大火开锅，煮半个时辰，炖汤靠卤，蟹眼微火又小半日，煨之烂香，肉脱骨而形不散。饕客味此菜，美其名曰：“赛熊掌”。

在范公寓所，没见也没听说有人送过鹿尾，鹿角是见过的，仍就未投先生所好，碰巧那天，我刚好去拜访先生，先生又说：“张传伦，鹿角送你了。”别说这鹿角了，先生厅廊里摆放的孔雀标本栩栩如生，我都无意欣赏，原因很简单，做得再逼真，也是动物标本。而我喜欢的是有着鲜活生命的孔雀，山野林莽间骚首弄姿的孔雀，虽有些做作，也无一丝卖俏的俗相，一如穷乡僻壤不施脂粉的村姑临水照影，何须“乌云蟠绕”，散发巧栉，已然移人心目。

驼峰没吃过，连见都没见过，今日谁要敢吃“八珍”中的驼峰，图圈必有其位。此驼非彼驼，驼峰得入八珍，盖因“此野驼之单峰，非常驼之双峰也。语详《槐西杂志》。”

野生骆驼是珍稀物种，国家一级保护动物，单峰驼仅存于中东、北非。

好多年前，我是吃过双峰驼的。双峰驼较常见，双峰不过两坨子油罢了，可别小看了这两坨子油，它是骆驼蓄集的能量库，其能断食数日而不死，全靠消耗驼峰油脂，单峰驼想必也有此功能。

驼油，用之以炸馒头干，虽远不及猪油香，但在上世纪七十年代能吃上，至少可以油油嘴、解解馋，我说吃过双峰驼，有点儿夸大其词，只是品尝过驼油而已，那是一位邻居大哥，在内蒙插队，一匹双峰骆驼掉在井里给卡死了，知青们分骆驼肉吃，肉太柴不好吃，用驼油可以炸东西吃，比驴肉好吃，邻居探亲装了一筒熬好的驼油，分了些送我家，那时物质匮乏，油要票，现在估计是没什么人肯吃驼油了。

列入“八珍”的驼峰，以今日的饮食卫生标准衡量，当非健康食品。

鹿尾倒是不错的食材，古今食用方法不难也无多大变化，“烧鹿尾”，走的是鲁菜的路子，治法类似“红烧牛尾”。


在清代，鹿尾以其稀有而昂贵而一时风靡都下。《水曹清暇录》记：“近时宴席，不甚重熊掌、猩唇，而独贵鹿尾。一头全鹿，不过数金，而一尾等之”。由此可知，当时的鹿尾，只有达官显宦富商巨贾，偶一尝之，平民是吃不起

的。老北京沙锅居饭庄，趁机推出一道创新菜“炸鹿尾”，沙锅居的几位大师傅以猪肉、猪肝、松子为原料，仿鹿尾形状，冠之以“炸鹿尾”的美称，吸引了当时无数慕名而来的食客。

鹿茸系雄性梅花鹿或马鹿等的尚未骨化的幼角，是名贵的中药材，具有补精髓、助肾阳、强筋健骨的效能。“鹿茸三珍”是京菜系中的高级山珍海味菜，有四种主要食材，其中三种为海味干货鱼翅、海参、干贝，如此搭配，实在是因鹿茸片味腥，全靠海鲜提味，名曰“鹿茸三珍”，一看此菜的配方比例，可知鹿茸实为俏头，配料而已，鹿茸仅10克，水发鱼翅100克，水发海参500克，干贝100克。

纪晓岚这则笔记记述的第四珍是猩唇，那就太吓人了，不看不知道，猩唇不止是猩猩的嘴唇，是将猩猩的整张脸扒下来，猩猩类人，恍似人脸模样，纪晓岚却形之如“戏场面具”，其善可知，意在周全人情，不令赠者难堪。

此记晓岚虽以文言文叙之，颇不晦涩，文且不长，照录如下：“乾隆乙未，闽抚军少仪馈余二枚（猩唇），贮以锦函，似甚珍重。乃自额至颈全剥而腊之，口鼻眉目，一一宛然，如戏场面具，不仅两唇，庖人（厨师）不能治，转赠他友，其庖人亦未识，又复别赠，不知转落谁氏，迄未晓其烹饪法也。”

清乾隆一朝，所谓盛世，正“满汉全席”之黄金时代，渊博如纪大学士晓岚，竟亦不知猩唇如何烹制，虽欲弃之敝屣而不忍，思图转赠他人，不惜拂逆“已所不欲，勿施于人”之古训，“八珍”之中，适有不必存者，猩唇当为首物。

◇流金岁月

汪 亭

画信

母亲托老乡捎来一双老棉鞋。

我打开包裹时，发现鞋子里塞了一张纸条，上面画一件棉袄，两床叠在一起的棉被，还有几粒用斜线划去的药丸。纸上的铅笔画，隐约有多处反复擦拭的痕迹。

我仿佛看到母亲僵硬龟裂的手，握着细细的铅笔和橡皮，一次又一次，不停地画着、擦拭着。我的眼角不觉潮湿了，心里一阵阵酸楚。

老乡拿过画纸一看，很是不解地问我：“你妈妈这是画的什么啊？”

我哽咽着解说：“我妈讲，天气冷了，要多加些衣裳，晚上盖两床被子，记得睡觉前掖好被角，不要着凉感冒了。”

他听后，万分惊奇地望着我，说：“这么简单的画，你竟然能懂你妈妈的意思？”

我心中五味杂陈，告诉他，像这样的“信”，母亲曾经也“画”过。

高三那年，为了能多些时间在学校复习功课，我两个月都没有回过家。母亲便托到镇上赶集的乡邻送来生活费。乡邻临走时递给我一张很小的纸条。

当时，正是课间，走廊里挤满了同学。我看着纸条，一个家住镇上的调皮男生飞快地掠过我身旁，从我手中抢走纸条，跑到教室，站在讲台边打开了，他神情怪异地看了几秒，随后向我扬起纸条，嘲笑地喊道：“你妈画的是什么东西啊？你妈不识字呀！”

顷刻，我脸颊通红，迅速地奔上讲台，抢过纸条，看见上面画着：一个苹果，一个鸡蛋，一头猪，还有一打人民币。


刹那间，泪水止不住了。我怎么也没想到，大字不识的母亲，居然会想出这样一种方式来告诉我：家里有钱，在学校不要苦着，多吃些水果和鸡蛋，到食堂多买些荤菜……

当我把信“读”给同学们听时，包括抢我纸条的那个男生在内，很多同学眼睛都湿润了。平日沉默不语的一个男生吼道：“为了乡下那些不识字的母亲们，我们更应该珍惜时光，发奋读书！”教室里一阵沉默，大家悄悄地把头埋进书本……

其实，在贫瘠闭塞的乡村，那些面朝黄土背朝天，围着灶台操持家务的母亲们，她们大都不识字。她们生活的全部，除了一家老小，就是鸡鸭田地。屋里屋外，穿着儿女不要的旧衣，挑水，柴砍挖地种菜。寒来暑往，清晨，第一个起床，

烧饭换洗。夜晚，最后一个睡下，缝补衣袜。

转眼，时光一去好多年，早已事过境迁；可那个调皮男生，一句不经意的话，却至今让我耿耿于怀，为目不识丁的乡下母亲心酸难过。

如今，再次看到这样的“画信”，我的心依旧被一股暖流搅得汹涌澎湃。在岁月长河里，总有一种强大的信念始终支撑着这些最淳朴善良的母亲，历经千辛万苦，飞越千山万水，也要将一份牵挂送至儿女心间。

◇季候物语

艾兴君

古人御寒取暖之法



古代手炉

现在是寒冬时节，北方屋外滴水成冰，异常寒冷。今人有羽绒服、暖气、空调可以御寒，那古人靠什么来御寒取暖呢？

古人地位相差悬殊，取暖方式也分三六九等。穷人家里，只能用灶灰取暖，条件稍好一点的人家，用泥制的盆盛装烧火做饭的“灶灰”取暖。后来演变成了火塘，也叫火炕。北方的民居一般都设有火炕，内有孔道，在冬季通过燃烧产生热量进入炕内通道来加温，同时配备有火盆等取暖设施，这种取暖方式，直到现在，北方农村依然在使用着。

古代的富贵人家，取暖常用铜制手炉或者足炉。手炉是用来暖手的小火炉，精巧多样，里边放火炭或尚有余热的灶灰，炉外加罩。甚至还可放在袖子里暖手，又被称为“暖手炉”、“火笼”。现在浙西农村一带，有些人家还习惯烧个火笼，里面是柴灰覆盖着的烧红的碳。冬天，孩子们带着它去学校，焐手焐脚都好。

足炉要比手炉大一些，是用锡或铜制成的一种扁瓶子，里面灌热水，主要用来焐脚，既可随身携带，也能放入被窝中。此炉又称为“脚婆”、“汤媪”。苏东坡曾把“足炉”作为礼品送给好友杨君素：“送暖脚铜缶一枚，每夜热汤注满，塞其口，仍以布单衾裹之，可以达旦不冷。”明代瞿佑还专门为“足炉”写了一首诗：“困倚蒲团罢煮汤，一团和气有商量。生来不作闲云雨，老去偏多热肺肠。”

熏炉是用陶土或铜铁制成的贮火器具，宫里使用的一般为铜质，做工精致；民间多用陶土、铁制作。熏炉又被称为“暖炉”、“红炉”，专门用来供室内使用。白居易把熏炉称为“别春炉”，有诗为证：“暖阁春初入，温炉兴渐阑。晚风犹冷在，夜火且留看。独宿相依久，多情欲别难。谁能共天语，长遣四时寒。”

相比普通百姓，文人雅士御寒取暖，就比较讲究情调了。比如李清照《醉花阴》：“瑞脑销金兽”，瑞脑熏燃时不仅香气浓郁，而且烟气甚小，既保暖又好闻。清代的李渔，不但用暖炉取暖，他还是古代文人中少见的善于工技的人物。在李渔的《闲情偶记》里，专门讲了他如何设计暖椅的经历，椅子下面设计了一个抽屉，抽屉里面放炭炉，这样一来全身都不冷了。

古代帝王御寒取暖就奢华多了。汉代在宫中有温室殿，以花椒为泥涂室做保温材料，再挂上锦绣壁毯，设火齐屏风，还用大雁羽毛做成幔帐。地上铺着西域毛毯。以花椒为保温层的方法，亦为后人效仿，《世说新语》载，西晋首富石崇便“以椒为泥涂室”，南朝庾信《梦入堂内诗》中也有“香壁本泥椒”。

古时的宫廷建筑师们，还采取了科学的方法为皇宫供暖。其中一种就是将宫殿的墙壁砌成空心的“夹墙”，俗称“火墙”。墙下挖有火道，添火的炭口设于殿外的廊檐底下。炭口里烧上木炭火，热力就可顺着夹墙温暖到整个大殿。为使热力循环通畅，火道的尽头设有气孔，烟气由台基下出气口排出。而且这种火道还直通皇上的御床和宫殿内其他入睡的炕床下面，形成的“暖炕”与“暖阁”，使整个宫殿都感到温暖如春。