

◇轻叩名门

王凯

风雨雅舍



一个细雨霏霏的秋日,与妻女来到重庆北碚,寻觅梁实秋的足迹。

这座安静的小城前临嘉陵江碧波,后依缙云山秀麓,景色秀丽可人,有“重庆后花园”之说。抗战时期,梁实秋、梁漱溟、老舍等众多文化名流曾荟萃于此,为北碚播下了文化的种子——在那深深的街巷里,我们脚下踩着的可能就是梁实秋曾经走过的石板路,耳畔听到的叫卖声也许曾飘过老舍的窗前,荡在林语堂的耳边。

当时的北方已是一片秋意,而北碚却依然绿意充盈,与我熟悉的北国风光迥异。绿树丛中的梁实秋旧居就在西南大学北门附近,乘车经过时,妻一眼瞥见,急忙告诉我们:“瞧,雅舍!”

雅舍是梁实秋抗战时期在北碚的寓所,大名鼎鼎的《雅舍小品》即发轫于此,这座蜀中乡下茅庐和它所在的北碚曾无数次出现在梁实秋的文字里,以至于来到这里,总让人有似曾相识之感。雅舍坐落在一山坡上,距西南大学正门约有五六百米,清幽雅致,台阶上满是青苔;入门左侧是登记处,游客需登记自己的姓名、证件等,值班人员是一中年男子,肤色白皙,温润有礼,案前置《雅舍小品》一册;院内正中是实秋先生坐像,温和地迎候每一位访者;正房数间,室内无非是主人照片、生平资料及著作等等。据资料介绍,抗战结束后,梁实秋举家迁往北平,离开住了七年之久的雅舍——梁实秋从此再没归来,却又似乎从未离开。

历经几十年岁月的磨砺,这座当年曾留下许多欢声笑语的老房子一度销声匿迹,1990年代调查北碚陪都遗址时,老舍夫人胡絜青经过回忆,勾勒出一幅雅舍大致位置的示意图,文史学者根据这张图反复核对,终于在北碚梨园村找到了雅舍旧址,并按照梁实秋儿子梁文琪从美国寄来的他记忆中的雅舍草图进行了修复。2003年实秋先生百年诞辰之际,修复后的故居正式对外开放,但显然这所崭新的“旧居”已不是当年那座简陋却充满情趣的雅舍了。

在北碚访古的日子,一直寓居西南大学校园,每次外出都经过宁静的雅舍,而每次路过,我与妻女都会不由自主地放慢甚至停下脚步,但自己也不知道究竟想要寻找什么。是的,这所荫浓遮蔽的庭院,如今已鲜有旅行者光顾,匆匆路过的人们,也不会多看上一眼,但凡是有空来走走的,总会有很大的感触,激起思索的涟漪。

多年以前,读过杨绛先生的一篇文章,文章名叫《车过古战场》,讲述了她在清华求学期间与史学大家钱穆同车赴北平的往事,文中有关这样一段话:“车过了‘蔚然而深秀’的琅琊山,窗外逐渐荒凉,没有山,没有水,没有树,没有庄稼,没有房屋,只是绵延起伏的大土墩子。火车走了好久好久,过了蚌埠,窗外景色还是不改。我叹口气说:‘这段路最乏味了。’宾四先生(钱穆字宾四)说:‘此古战场也。’经他这么一说,历史给地理染上了颜色,眼前的景物顿时改观。”

梁实秋和朋友们的故事也给北碚和雅舍染上了颜色,让这个安静的地方有了更多的内容,变得鲜活、有趣且生机勃勃。回

◇百味书斋

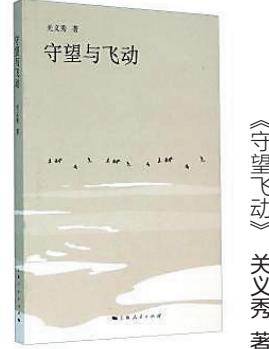
刘泽林

崖州故地 山河旧梦

近日,偶然看到由上海人民出版社出版的一本散文集《守望与飞动》,作者是海南作家关义秀。细细读来,守望与飞动,从这一静一动的变换中,看到了这位作家多年来对崖州的关注和对人生的思考。

南北朝时代,南梁的冯宝和冼夫人南下在海南设崖州,其治所屡经更改。至民国初年,崖州改为崖县,辖区大约是今日三亚、乐东一带。历经1400余年,崖州完成了她的历史使命,淡出历史舞台。1984年,崖县改为三亚市,从崖城迁走。长期处在中原政权的边缘地带,崖州连修史这样常规的记录也不能正常进行,直到清康熙年间,才有了像样的《崖州史》。也就是说,崖州约千年的历史没有正史的记载,这是令人感到非常遗憾的。时光流逝,残存的崖州记录也在不断丢失。2005年,一把大火烧了新建的古崖州城,把古崖州的最后一点念想也带走了。作家关义秀正是用他坚持不懈的努力,关注崖州,研究崖州,并尽己所能,补缀历史,偶能找回失去的风雅,让古崖州更加鲜活起来。这些天,静静地阅读《守望与飞动》,最喜欢看的还是《八景寻芳》和《花韵水香》等章节,带有泥土气息的文字,述说赋予崖州灵魂的前尘往事。

“崖州八景”源自元代王仕熙的八首品题诗作。今天,现代化的滚滚车轮辗过的时候,崖州八景被岁月风尘掩埋。但关义秀有心寻芳,站在现代化的舞台上寻找历史走过的踪迹。作者在《崖州



水南纳名贤》讲述了水南村,这个古崖州有名的村落,黄道婆在这里向黎族百姓学习纺织技术,宋代名相赵鼎归宿此地,宋朝的胡铨、明代的卢多逊等人也与这个村大有源缘,但今日水南村只是南菜北运的一个驿站。

“镜源秋月”也是八景之一,今天已荡然无存,但却留在了作者的心里。二月的一天,关先生探访镜湖秋月,看到野生水莲把“广袤三里许”的镜湖破坏殆尽,了解到曾经的一场运动把镜湖旁边的排塘山也挖走了,“即便皓月当空,还有那份景致吗?”。作者把这些历史与现实的观察,向读者娓娓道来。

这样的观察与思考,在《远去的镜湖秋月》、《气象万千望白云》、《寄灵情山腾云》等记述崖州八景的文章中均有体现。崖州走远了,但作者的崖州情结未走,且随时间流逝更加强烈。这是生于斯长于斯的关义秀不变的情感。他把对家乡之爱,细微观察,寓于笔尖,蛮荒的田野、惊起的小岛、飘飞的白云、狂暴的鲸风、残缺的瓦当,都会引起他对古崖州、对家乡的丰富联想。他说,乡土是一部永远读不完的经典,令多少人咏叹再三,在怀旧中拾回那逝去的时光。读《守望与飞动》的时候,竟不觉想到一个唯美的画面,宁远河边,一个博学的学者,独行在无边的荒野,眺望,思索,久久地守望着家乡的风景,为

家乡寻找远去的风雅。

《守望与飞动》收录的82篇作品,是关先生11年来笔耕的成果。这其中,即有作者游历祖国大好河山的述记之作,如《君山情话》、《寿山的风》、《水枯水涨洞庭湖》等;也有周游列国的感怀之思,比如登埃菲尔铁塔、看凡尔赛宫、参观梵帝冈、徜徉罗马街市、造访但丁故居等等,多篇文章拐个弯后又会回到乐东的乡下,回到作者热爱的宝岛海南,甚至站在世界文明的源头上还想到母亲的虾酱,爱家乡爱到骨子里,文中不时散发的就是岁月凝炼的乡情,文有余韵,笔有清香,文章走过,真情流淌,读来意味绵长。回

◇写食主义

朱晓剑

有味是清欢



食肆里讲究清欢与品质

生活在成都,最离不开的是川菜,形形色色的川菜,照传统的话说,“一菜一格,百菜百味。”习惯于川菜生活,再对比其他菜系的菜式,似乎味道就失去了许多。“徽菜,不大适合四川人的口味,淮扬菜太甜。”当然,这并不等于成都的食肆中寻不见徽菜或淮扬菜的身影。

但在成都所吃到的其他菜系里的菜,是加以改良之后的菜,其味道、风格尚有余韵,要说地道,怕也是很难。去过不少饭馆,时不时遇到的是创新菜,将不同菜系的菜加以融合、改良,也就成了新的品种,吃上去怪怪的,既不像四川味道,也不像菜的本色。

这让我想起日本国宝级大师北大路鲁山人曾引用过良宽的“吾之厌者有三”:俳句诗人之诗、书法家之书法及厨师之料理。为什么会这样说?那是因为这些是经过刻意装扮、粉饰,缺乏真诚的作品。食肆中有多少充满真诚的作品?似乎是无需多言的吧。

确切的说,多数时候,我们去饭馆吃饭,无非是被其味道所吸引,又或者其环境、氛围正好跟用餐时的心情适宜,仅此而已。但讲求味道的成都人,似乎对此也不能免俗。

有天,跟几位朋友在一家面积窄小的苍蝇馆子吃饭,说起应该邀请某位朋友出席,但他是极其讲究的人,吃饭最好是在雅间里,环境更不在话下。但在苍蝇馆子吃饭,恐怕会败坏他的清誉,众人也就只好作罢,把酒言欢,且尽兴而归。

我不大好说像这样的喜好是不是一种偏见,但至少不是我所喜欢的类型。有好多个周日,我跟一群成都文化老人在送仙桥喝茶聊天,其间常常摆起各种龙门阵,比如民国年间的成都餐馆,谁家的某道菜味道好,谁家服务周到,亦或是哪里的地方洋盘,聚集着时髦的青年,亦或是当时的成都电影院,可以看到最新的国际影片,凡此等等,都给人一种少讲究环境,只注重品质的生活方式。

有次,研究近代书法篆刻的向黄老师说,民国时的成都文化圈,老派的人玩书画篆刻玩瓷器,无不是兴趣爱好的积累,常常聚会的方式是雅集,喝茶聊天,倘若吃饭就是AA制。四川大学中文系曾缄教授曾有两首诗提到当时的聚会情况,其

一是《友人置酒》,是书法家徐无闻父子招引江楼,参加者有易均室、余兴公、周菊吾、宽霖上人,这一天是二月二日,所谓的龙抬头聚会:故人置酒会江楼,草圣诗豪集比丘。谁谓卧龙呼不起,泥蟠今日已抬头。又一为《与诸公餐饮成都餐厅》:酒肉如山乐岁丰,座中历尽尽饕翁。东坡说食夸芦笋,未必何曾一饱同。可见吃得何等开心愉快。

那么,有味,就是一种生活本色的味道,不只是食物之味,也包括了对生活品质的要求。成都人所讲究的有味,大致也是这样一种意思。麻辣鲜香、活色生香的川菜生活,似乎讲求的是一种热闹,但热闹过后呢,也该是一种沉寂的生活美学所在。

吃饭,并不只是一种饭局上的人脉拓展,也是需要深度交流的。如此,三五个人聚会,也就能收获的更多一些。而有味是清欢,就是一餐饭上,可饮食简单,并不需太奢华,这种简单是经历过繁复之后的反思。

倘若食肆里有这样的餐馆,讲究清欢与品质,也会在餐饮如林的成都,显得有几分鹤立鸡群吧。只是多数时候,这清欢只适宜食客的享受,达到这一境界,才能是川菜的至高精神吧。回

◇市井烟火

汪秀红

余甘

进入农历冬月,早晚气温变化大,衣服没有及时增减,感冒找上门了,咽喉痛,咳嗽,咳得晚上睡不好,无奈之下,服用中药,却不见效,又不想吃西药。老公看我很难受,就说:“以前我们山上缺医少药,如果家里有人咳嗽、喉咙痛,妈妈就用余甘(又名油甘)煮水来喝,可以润肺止咳。”

听了老公的话,我说:“那还不简单。”我将大概30粒新鲜的余甘洗净,加入水,烧开后,再煮10分钟,关火。可是,煮好的余甘水太酸涩,不好喝,我就等稍凉后,加入点蜂蜜,一天喝几次、喝几天后,我咳嗽的症状消失了,整个人神清气爽。老公邀功说,是婆婆的爱和他的秘方治好了我的咳嗽。

说起来,这些余甘是婆婆亲手为我采摘的。国庆节回老家,我在路边看到一棵树姿优美的余甘树,大概1米多高,上面结着一些呈扁球形的小小余甘,我摘了十几粒回家,用水洗干净,拿起一粒咬了一口,味道酸涩难忍,不久,嘴里渐渐回甘,喝白开水都觉得甜。婆婆说我摘的余甘还未熟透,她知道在一处向阳的山坡地,有一棵野生余甘树,再过一段时间,余甘就长得更大更好吃了。

再次回老家是11月底,隔天要回厦门,那天中午,婆婆不知哪去了,等了一小时,婆婆回来,拿了一袋余甘给我。老公用吃醋的口吻说:“看老妈多疼你这个儿媳妇,看到你喜欢吃余甘,就不顾80岁高龄,亲自跑到山上去摘。”我很感动,这么一件小事,婆婆记了一个月,这哪是余甘,分明是一粒粒爱心。

婆婆还教我做咸余甘。在冷开水中加盐,兑成浓盐水,倒入容器,水面高过余甘一两厘米,加入几片甘草,密封容器,一个月后就可以吃了。盐渍的余甘和汁都有消食健脾的功效,特别是对消化不良、腹胀更有奇效。有一次,老公酒喝多了、吃撑了难受,我赶紧给他倒余甘汁,一杯喝下,肚子不胀了,酒劲退了,人舒服多了。我打趣说:“这回应归功于妈妈的爱和婆婆的秘制消食醒酒汤。”

记得小时候,吃过用竹签串起来的冰糖余甘,也吃过糖水余甘、余甘蜜饯,只是甜而已,远远没有比吃新鲜的余甘更具苦、涩、酸、甜,令人回味无穷。回