

H 闲话文人 张光华
文人相重

李白

自古以来，文人相轻好像是亘古不变的话题。不过，文人并非都是相轻，相重的也不少。文人相重体现了一种高尚的情怀。

唐代的贺知章读了李白的《蜀道难》等诗稿后，禁不住连连赞叹李白是个“谪仙”。他一方面向唐玄宗推荐，一方面解下金龟换酒，招待这个酒量能与自己媲美的“谪仙”。

那时的贺知章不仅比李白大42岁，还是一位身居要职的宫廷诗人；而李白初出茅庐，尚未受人赏识和推荐。无论身份还是名气，贺知章都远远超过李白不知多少倍。可贺知章却给了这位后起之秀异乎寻常的赞誉。倘若李白日后平庸无为，这段千古逸闻也就早已随风飘散，无人提及。绝妙之处恰恰在于，李白以他一生的成就，充分证明了他的名副其实。由此可见，贺知章确有先见之明，慧眼识珠。

后来，贺知章告老还乡。兴许是因为沾过谪仙的仙气，也就有了“少小离家老大回”的千古绝唱。

可历史上慧眼识珠的文人不仅有贺知章。据史书记载，当年欧阳修读过“殿试生”苏轼的考卷之后，曾毫不掩饰地给好友梅尧臣写信道：“读轼书，不觉汗出。快哉！快哉！老夫当避路，放他出一头地也。可喜！可喜！”欧阳修积极为苏轼以及同样有大才的苏辙铺路，使兄弟二人顺利通过了宋仁宗的“御试”，并在宋仁宗心目中成了将来可以辅佐子孙的两个宰相。

后来，苏轼果然后来居上，超过了欧阳修。但赞叹“三十年后，世上人更不道著我”的欧阳修也没有被人遗忘，而是与苏轼同为唐宋八大家之一。

看来这种对于别人成就的承认和推荐，并不会影响“识珠”者本身的成绩。有时甚至是相辅相成的。

值得一提的还有曾巩。他成名早于王安石，却认为王安石才华更高，便主动写信向欧阳修推荐：“巩之友有王安石者，文甚古，行称其文，虽已得科名，然居今知安石者尚少也。彼诚自重，不愿知于人。”他请欧阳修帮王安石一把。欧阳修当然也看出了王安石的潜力，遂撰文推荐：“太常博士、群牧判官王安石，学问文章，知名当世，守道不苟，自重其身，议论通明，兼有时才之用……”

如同“大团圆”的结局一般，曾巩也与受过他推荐的王安石一道，被后人列入了唐宋八大家的行列。这都属于英才荐英才、大家识大家，故而千百年来一直为人们津津乐道。

可具有“慧眼”的人，大致也非平庸之辈。从某种意义上说，越是大才越有“慧眼”。贺知章、欧阳修、曾巩，无一例外。

到了现代，文人之间的惺惺相惜，更不乏其例。20世纪初是中国学术大师群星闪耀的时间段，胡适称赞傅斯年是“人间一个最稀有的天才”，傅斯年却说“陈寅恪的学问近三百年来一人而已”。那时有这样一段话，“我的等身著作，不如陈（寅恪）先生一篇几百字的论文”，这出自梁启超之言，而这都彰显了文人相重的高贵品质。

由此可见，中国文坛不光有着早就被曹丕点破的“文人相轻”的恶习，也有着文人相重的佳话。相重的人，皆是有大胸怀的人。他们站得高，发现生命之有限、天地之无尽。他们看到青山巍巍，一峰高一峰；他们看到江河滔滔，后浪接前浪！

H 一地鸡毛 王永清
说“牢骚”

有人说：“怨言是上天赐给人类最大的礼物，也是人类祷告中最真诚的部分。”这里的怨言，说白了也就是牢骚。人这一辈子不可能没有牢骚，因为不可能事事如意，遇到不顺心的事难免心生烦闷，烦闷了就想倾诉，说出来感觉轻松点，这就是发牢骚。

发牢骚首先要看对象。看对方愿不愿当受气筒，有没有雅量接受你的牢骚。女儿就爱向我发牢骚，说我这个当爸爸的太不负责了，将她送到外地上学就不管了。一给她打电话就唠唠叨叨，除了学习还是学习，听得耳朵起茧子了……女儿牢骚归牢骚，搁下电话又匆匆地去上课了，我知道她只是想宣泄一下情绪。

历史上有个人叫冯谖，发牢骚也很注意对象。冯谖寄食于孟尝君门下，不受重视。于是，他就靠在柱子上弹铗抗议，一曰：“长铗归来兮，食无鱼！”二曰：“长铗归来兮，出无车！”三曰：“长铗归来兮，无以为家！”孟尝君一一满足了他的要求。于是，冯谖竭诚为孟尝君效力，表现出了非凡的才能和卓越的胆识。

冯谖弹铗作歌，在今天看来大有“伸手要待遇”之嫌。其实，要想发挥人才的积极作用，落实他们的生活待遇和工作条件很重要。孟尝君能做到从善如流，没有“研究研究再说”，也没有因冯谖闹情绪发牢骚，将其扫地出门，可谓聪明之举。

发牢骚应注意方法艺术。孔子说：“诗可以兴，可以观，可以群，可以怨。”我们读《诗经》、读《史记》、读晚清的谴责小说，都可以在里面找到满满的牢骚话。北宋有个叫苏麟的人，就通过诗歌委婉地表达了自己的意愿，可谓发牢骚的典范。

范仲淹在杭州当一把手时，某次提拔干部，大多数人都得到他的推荐提拔，唯独一个叫苏麟的人没被提拔，不是这人能力不行，只因为当时苏麟被范仲淹外派，很少在范仲淹眼前晃。提拔干部时，就把他给忘了。

苏麟心里不是滋味。直接找领导反映吧，给人一种争官要官的感觉。不说吧，心里又不平衡。于是，他就写了一首诗献给范仲淹，很虚心地请范大人指正，其中有两句：“近水楼台先得月，向阳花木早逢春。”范仲淹一看此诗，立刻明白了苏麟的意思，“即荐之”——将苏麟也提拔上来。

发牢骚还应有度。心有块垒时，适当发发牢骚，是可以理解的。问题是，切忌“太盛”了。古人都说，牢骚太甚，必多抑塞。有的人发牢骚如“泄洪”，没完没了。有的人见不得别人好，只要有人超过自己就忿忿不平……这些“怨妇”情绪，一方面让自己不高兴，另一方面也影响了他人，这实在不是一种好的选择。

H 百味书斋 明斋
字字含情张充和

近来偶感小恙，耗时一周，才将友人丁英俊先生所馈牛津版《张充和题字选集》读毕。掩上书本，置于枕侧，书香幽幽，浸润肺腑。

民国时期，合肥张氏四妹，才貌俱佳，知书达礼，中西合璧，名满天下。尤其四妹充和，玲珑乖巧，颖悟聪慧，工诗善词，喜爱昆曲，书法妙手，丹青行家；其早年就读北京大学时，曾得到胡适之、刘半农、钱穆、闻一多、刘文典等大师的指导；抗战居于重庆时期，与章士钊、沈尹默诸位名家结为忘年之交，亦师亦友，时相过从，得其真传，技艺精进；后与德裔汉学家傅汉思琴瑟和鸣，恩爱终生，并一同受聘于美国耶鲁大学，担任教授之职，共同传授中国传统文化，诗词歌赋与书法文化、昆曲艺术，藉此得以传播。

四海，达于西方，二人厥功至伟，与有力焉。曾有人赞叹道：回望民国，风景迷人，品评名媛佳丽，张家四妹为最。此言非虚。

《张充和题字选集》出版之缘起，是耶鲁大学于2009年4月13日为庆祝张充和教授96岁华诞，特意举办了“张充和题字选集”书展；耶鲁大学孙康宜教授就是根据此次“书展”内容，加以编辑整理，详加释注而成此书的。据云，“书展”开幕式当日，胜友如云，嘉宾纷至，纽约海外昆曲社的诸位名家也前来捧场，并邀约九旬寿星共同演唱了几出昆曲，虽属即兴演出，但也有板有眼，精妙难述，惹得在场的耶鲁大学康正果教授诗兴大发，即席口占一绝云：“笔走龙蛇映暮霞，曲喉歌韵自清嘉。书人起坐呈书态，古树春来又绽花。”

《张充和题字选集》共分三辑，第一辑为“张充和给自己的题字”，选录有十三幅题字或题诗，其中《小园即事之九》为其诗书画合璧之作。孙康宜教授考证说，张充和爱玩，她玩的方式就是教人写书法与唱昆曲，其中她自己的女儿傅以谟就是其得意门生。在张充和的指导下，女儿从小就学会了吹笛，也唱《游园》中的曲子。这幅诗书画三绝之作，就是张充和极富情趣的教曲经验的提炼：“乳涕咿呀傍笛箇，秋千架下学《游园》。小儿未解临川意，爱唱《思凡》最后篇。”诗有情趣，书法精到，而悠远之画意，最能启人情思：近树远山，清流孤舟，烟霞云岚，无不萌动着青春的气息。

第二辑是“张充和给沈从文先生的题字”，选录了给沈从文先生的全集、别集、纪念文集和挽联题字二十四幅，端详品味之下，觉得字字含情，笔笔着意，因意用墨，各有情调。特别是痛挽沈从文先生的联语：“不折不从，亦慈亦让；星斗其文，赤子其人。”横竖点捺之间，端庄严谨，结体规整，遒劲有力，高雅脱俗，望之令人砰然心动。后来，这幅挽联被镌刻在了湘西凤凰听涛山畔沈从文先生墓地的五彩石碑上。

第三辑则是“张充和给其他人的题字”，选录有四十七幅之多。就题字的对象而言，有单位，也有个人，有前辈名家，也有后学才俊；就题字的内容而论，有斋堂匾额，也有杂志名称，有书名题签，也有诗词歌赋；就书体风格而讲，有工楷，也有行书，有汉隶风骨，也有由行及草的“花体”。从中，无不体现出她一生中与人交往的广泛浩阔，对于旧雨新知的珍惜珍重。李方桂、靳以、沈尹默、施蛰存、萧乾、周有光、余英时、傅汉思、董桥、黄裳等，阅读此书时，这些当代文坛上令人耳熟能详的名字，以及他们的皇皇巨著，一下子扑面而来，俱到眼前，是能够使人产生晕眩的感觉的。况且，每一幅题字的背后，都还有着一段感人肺腑的故事。

1981年6月23日，张充和曾给黄裳先生写有《归去来兮辞》工楷一幅，后来黄裳在有意“散去之故人书件”若干时，不小心竟将此件也“一时脱手”，于2004年被董桥以高价在一个拍卖会上购置而归。事后，黄裳大为懊恼，追悔莫及。董桥得知此事后，及时致信黄裳，随即又托上海陈子善教授将该幅书法精品完璧奉还。不久，远在美国的张充和也知道了这一趣事，并为董桥的雅量与大度而感动，于是便主动为董桥写了一幅书法精品相赠。当她又得知董桥即将出版散文集《从前》时，再次濡墨挥毫，慨然题写了书名。曹丕《典论·论文》说：“文人相轻，自古而然。”其实，真正的文人，多是相惜相重的。

H 写食主义 刘绍义
古代腊味

我国很多地方冬天都是要腌菜的，这些腌菜既包括荤的又包括素的。也就是说，既有腌鱼腌肉，也有腌青菜。我原

来以为，腌菜不过是近现代的事，最多也就是没有冰箱大棚菜的时候，近现代人的一种发明，翻开资料一看，原来早在《周礼》中，就有腌菜的记录了。

《周礼》中有一种叫“熬”的肉干，它其实就是在牛肉、羊肉或鹿肉捣烂去筋加上姜屑、桂皮和盐，边晒边腌的半成品。不过，这种质量高级，味道鲜美的腌肉，只能是贵族餐桌上的美味，一般的老百姓是吃不上的，老百姓只能吃整块抹上盐的咸肉、风鸡、咸鱼、咸鸭等食品，这就是我们常常说的“脩”，这种“脩”不但自己吃，也可以作为礼物相送，古代学生给老师送的学费就叫“束脩”，就是源于这种食品。

古代这些腌肉分得相当细致，按汉儒郑玄的说法，大的动物如牛、羊、猪、鹿，都是先切成片再腌制，这种肉干叫做“脯”；而那些整只腌的小动物像鸡、鸭、雁等，只能称作“腊”；还有就是把肉捣烂再加上姜桂等辛香调料的腌肉又叫做“锻脩”了。



腊肉

不过，如今这些概念早已混淆，统统称它们为“腊肉”了。

除了从文学典籍中能读到这些腊肉外，我们从汉代山东武梁祠描绘厨房的石刻里，也能把各种腊肉的形状看得一清二楚，房廊屋檐下，不但挂着火腿和猪头，还挂着咸鸡、咸鱼和咸鸭。

最早提到腊肉腌制方法的书籍，是南北朝时后魏太守贾思勰写的《齐民要术》，在里面不但提到了用葱白、花椒、生姜、橘皮和豉汁制作“五味脯”“五味腊”的方法，还介绍了“鳢鱼脯”“浥鱼”的腌制方法，不仅如此，贾思勰还把制作这些腊肉的时间写得明明白白，他认为正月、二月、九月、十月都是可以制作腊肉的月份，不过还是寒冬腊月制作的腊肉最好。

说过腊肉，咱再说说腌青菜。早在《诗经·邶风·匏有苦叶》中就有“我有旨蓄，亦以御冬”的“旨蓄”了，“旨蓄”就是好吃的储藏，就是腌制的酸菜、泡菜。《周礼》一书中，作者还提到了专门给王室贵族腌制菜蔬的“醢人”，醢人把腌制的整棵的酸菜称为“菹”，所以，那时腌制的韭菜叫韭菹，腌制的蔓菁叫菁菹，腌制的兜藜叫茆菹，腌制的白菜叫葵菹，腌制的芹菜叫芹菹，腌制的竹笋叫筍菹，腌制的水藻叫菹菹。只可惜这七种用于王室食用、祭祖和待客的冬季腌菜，并没有介绍制作方法，还是在《齐民要术》中，才找到制作的答案。

《齐民要术》卷九上说，用葵菜、菘菜、芜菁、蜀芥等青菜制作“咸菹”，都是先拣上好的青菜，放入很咸的盐水中，把菜洗净，纳入瓮中（需要注意的是，不能用清水洗菜，因为清水洗的菜容易在瓮中变烂）。然后把洗菜的盐水澄清，将澄清的盐水倒入瓮中，直到盐水将菜淹没后再盖上盖子，贮存一段时间后，就可以食用了。当然，不同的青菜或瓜果有不同的腌制方法，大家可以根据自己的需要，找来《齐民要术》一读，腌制一坛或几坛心仪的咸菜，是没有问题的。

想想也是，如果古代没有这些咸菜咸肉，别说冬季吃不到青菜，就是古人长途旅行时，吃饭都成问题，别的不说，像《红楼梦》中林黛玉北上，薛蟠远出做生意，少则半月，多则半年，没有咸菜，路上吃饭能不困难吗？所以《红楼梦》中林黛玉就曾经说过这样一句话：“南边带来的大头菜，配着粥吃。”这里的“大头菜”就是咸菜。