

H 闲话文人 鲍海英

胡适资助林语堂



胡适



林语堂

林语堂是我国著名学者、散文家、小说家,他1919年秋从北京大学赴美国留学。在美国求学期间,经费遇到了困难。由于家中并不富足,亲友也无能力支援,他只得向自己熟知的、古道热肠的胡适拍电报求助。

他知道胡适经常资助别人,家中只能“自给自足”,有时几乎举债,便在电报中特意注明:“能否由尊兄作保他人借贷1000美元,待我学成归国偿还。”

不久,胡适果然按照林语堂的要求,如期如数给他汇来了款。胡适对林语堂解释这笔钱的来源时说,这钱是北京大学给林语堂的工资“预支款”,即林语堂学成后,一定要回国,而且一定要到北京大学工作。

“这钱是买人的!”林语堂虽然心中有些不快,但想到这也是北京大学从未有过的举措,毕竟这种方式能够为自己解燃眉之急,而且,这样还能够为北大招聘人才,于是,就收下了北京大学给他的温暖和鼓励,得以在美国安心攻读。

在哈佛大学拿到文学硕士学位后,林语堂又去德国莱比锡大学攻读语言学博士学位。不久,学习经费又遇到了困难。于是,他再次向胡适写信,希望胡适再为他到北京大学借1000美元。过段时间后,胡适和前次一样,又给林语堂汇去了1000美元。

四年后,出国前本是一个小小的、普通的英文教员林语堂回国了,带着他获得的硕士、博士的“光环”回国了。由于他在国外发奋苦读,回来时,不仅仅是他“镀金”了,而且他的学问的确同四年前已不可比拟。

林语堂的回国,是为了“还债”,为了“践诺”,胡适在给他汇款时的附言犹在耳边,他不能够失信。他谢绝了国外一些地方的高薪聘请,回到北京大学。北京大学敞开胸怀接纳游子,外文系聘请他为英文教授。

“世界大同的理想生活,就是住在英国的乡村,屋子里安装着美国的煤气管道,有个中国厨子,娶个日本太太……”林语堂才华横溢,又以幽默著称。但是他回到北京大学就职的第一件事,就是一本正经满怀感激地向胡适致谢。他要说,如果不是胡适出面找北京大学预支2000美元,他的“金”就难以“镀”上,“光”便难得闪耀。

此时,胡适南下,不在北京。

于是,林语堂向北大实权人物蒋梦麟致谢,并确定还款日期。

蒋梦麟莫名其妙:“你谢什么,2000美元?北京大学什么时候给了你美元?”细究来龙去脉,林语堂这才明白:北大根本没有资助外国留学人员的做法,是胡适为了林语堂成材,为了给北大招揽人才,私自“手把手书口称敕”——和林语堂订的口头协定!

那笔“巨款”,自然是胡适夫妇节衣缩食掏腰包,或东挪西借的!

林语堂知道胡适做好事,并不是为了沽名钓誉,所以他也没有声张。直到胡适去世时,人们整理他的遗物,发现他只有余款153美元,治丧的人们由此说起他生前资助过很多人,林语堂才说破胡适为己慷慨解囊的往事。同

H 写食主义 周华诚

山上的豆腐

腐婢不是腐女,是一种树叶。

《江西民间草药验方》说,刀斧创伤,取新鲜腐婢叶,捣烂如泥,敷于伤处,能止血止痛。

我知道腐婢是在兰溪。插秧时节,村民用山上采来的一种树叶,揉汁,过滤,加草木灰凝固,制成碧青的豆腐。他们叫做“观音豆腐”,当作冷饮吃。这东西虽然形似豆腐,名字也叫豆腐,却与豆无关。

还有一种豆腐,也跟豆无关,叫木莲豆腐。杭州的菜场或超市有卖,透明凝胶状,大概是加了薄荷的味道吧,冷藏以后口感清凉。后来邻居跟我说,那玩意儿虽然叫做木莲豆腐,其实只是凉粉做的,并不是正宗的木莲。

木莲的学名,是薜荔。“惊风乱飐芙蓉水,密雨斜侵薜荔墙”,柳宗元的诗句里写到过,算是名句了。薜荔的根系发达,可以紧紧攀附在石壁上,风雨其实奈何它不得。诗词里经常有薜荔的身影。屈原好几次写到它,“若有人兮山之阿,被薜荔兮带女萝”,“贯薜荔之落蕊”,“采薜荔兮水中,攀芙蓉兮木末”。五代诗人谭用之写“秋风万里芙蓉国,暮雨千家薜荔村”。够多了。薜荔这样一种植物,与人们的日常生活其实并无太大交集,怎么会作为一种意象,在诗词中频频出现。我觉得奇怪。不过也发现,薜荔常拿来与芙蓉做对仗:一在水中,一在墙上;一亭亭玉立,一随处攀援;一花开娇艳,一无花低调。还真是绝对。

鲁迅先生在《从百草园到三味书屋》中,也写到薜荔这种植物:“何首乌藤和木莲藤缠络着,木莲有莲房一般的果实,何首乌有臃肿的根。”

书上得来的东西,没有实地验证,就怎么也记不住。有一次与植物学家一同爬山,才终于认得那一种在古墙、古桥、老树石缝中很常见的藤蔓,叫做薜荔;也才知道它另名木莲,能结果。结的果子,跟无花果一样——二者样子颇像,果然是近亲——薜荔和无花果同属,花是隐头花序,藏于花托中,果实则由肥大的花托形成聚合果。形状也有点像莲雾。木莲果子可以做豆腐,也就是木莲豆腐。

有个台湾作家萧白,祖籍诸暨,曾写到故乡卖木莲豆腐的人——“卖木莲豆腐的有一副木桶形状的担子,经红漆而雕刻,四周是和合二仙之类的造像。两个小桶,一头的木桶里盛放着透明如玉的木莲豆腐,另一头有矮栏的橱窗,排列小银匙、浅口碗和盛糖醋的小锡壶,颇为精致。三个铜子一碗木莲豆腐,加糖醋之外,有红丝、青梅、薄荷水,喝上一碗清凉直透肺腑。”(见《大濂洛溪:炎炎夏日》)

在我家乡,还有一种山上的豆腐,用的是苦槠制成。苦槠,是一种坚果,到了深秋由青色转为深棕黑色,带着圆形底座的苦槠也特别好玩。孩子们上山去,常装满一小兜回来,并没有特别有趣的玩法。有时候放在火里烤一下,剥出来吃,又是苦涩的,口感颇不佳,也就对苦槠没什么兴趣了。后来才知道,可以制成苦槠豆腐。带壳曝晒,取肉浸泡磨浆,再过滤、加热、凝固成块,然后切成片状,漂在一缸清水中,可以做成汤来吃。

在杭州,有老家是千岛湖山区的邻居,常从那边带了苦槠豆腐来,分我一碗吃吃。他年纪大了,在城里住着,住不了太长久,总隔着一段时间就要回去一趟。大概,他是想念自己的山野吧。同

H 异域风情 南子

去确凯家

在禾木,山地的夏日清风穿过木头阁楼,在木头的缝隙间迸发出细微的“咔嚓”声,之后,散落在低矮草叶间的野草莓就熟了。三三两两地散落在细茎的淡绿色的叶子间,是那种浓野的紫红,还披有细微的白色绒毛。

在去图瓦老人确凯家的路上,要穿过一大片密密匝匝的白桦林,林道狭窄,像弯曲的缰绳那样纤细。桦树林里的阴凉处散发着各种各样的苔藓的气息,浓郁似膏,在林子里面汇聚成一朵硕大的祥云,在盛夏午后的热气中缓慢蒸腾。昆虫们在草叶间深绿的低处穿梭,一边吐溅出小小胸腔里积攒了一夜的滴翠声音,很柔软。我的心那么小,还要跳,甚至被草木的针芒轻易刺痛。

到处是野草莓,推推搡搡的,在草叶间闪着光。它微小,但圆润饱满,像凝固了的晶莹蜜水,围绕着果皮内部那枚微小的灰白种核在流滑,紫红也许是漫长日光染成所致,而圆润,或许是不知名的鸟雀昆虫充满心意的鸣叫声将其涨开。

它是禾木能吃的野果子中最好看,最好吃的一种。禾木天寒,日子短,没有别的果子解馋,小孩子眼巴巴地等着它变红了,很心急地掀开叶片,拽下来就直接塞到嘴里。除了微微的酸涩,还有甜。甜是当地小孩子对美味的顶级称赞,但跟糖的甜不是一个意思。

那天中午,我们要穿过桦树林去确凯家,带路的是一个小马倌——十一岁的哈萨克族男孩。一路上,他在向阳的林子里跳跃,身上散发出一种小动物般灵敏的热气,没多久,他的衣服,裤子口袋都鼓鼓的,装满了野草莓。满嘴紫红。手上,胸前也全是那种甜腻的汁液。可他并不捡掉在地上饱圆的果实吃,当地的小孩子群里流传有这样一种说法:掉在地上的野草莓都是蛇吃过的。

我也下了马,跟着他跑,成了一个乡巴佬,在草叶下面翻翻捡捡,好像一个试毒者,挑衅地,从一个林子飙到另一个林子。

后来,他像一个玩腻了的孩子那样停了下来,朝我转过头去。我听见他在叫我,一抬头,看见白桦树林的尽头,是确凯家无人造访的木屋,右边墙角爬满了鲜绿的苔藓,似乎常年晒不到太阳。



禾木村

那棵孤单立着的熊形的枯树,像一次神秘的闪电过后留下的守护神,朝着他的方向,日夜睁着深渊似的泥眼睛,迈开的脚却停了下来。

牛圈紧闭,散发出一股草泥的气息,而栅栏上的木栓,经过了人手的多少次抚摸,有一种非常单一,单调的时间感。

大风吹动,桦树林和草丛的声响会弥漫向前,灌满这座宅屋内外的隐密空间

H 市井烟火

潭门集市

来潭门逛集市,你会发现潭门集市与众不同。在琼海,比如像阳江、石壁、会山等乡镇会有赶集日。赶集日,即人们在每个月的时间里规定哪一天是赶集天,人们就从四面八方赶来镇墟上做买卖,这一天的镇墟比以往都显得热闹,生意也兴隆。

潭门集市此前没有赶集日,潭门集市的热闹取决于它的季节性,而它的季节性又决定了渔民的出海时间。潭门集市的热闹,一般出现在渔民出海前后的期间。这就形成了潭门集市的与众不同和有趣之处。

潭门的集市很集中,有卖肉卖鱼卖菜卖水果卖家用杂物的,跟其它乡镇不同的是,拥挤不堪的菜市场却还是喝老爸茶吃早餐的集中之地。卖肉卖鱼的摊位在市场里头,卖菜卖水果的却在铺面两旁的路边,人走过去手脚都不自在了,生怕一不小心就会踩到人家的蔬菜水果。

道路本来也不算小,但摆摊的果菜实在太多。农家人自己种吃不完的,商贩批发的,潭门的瓜果蔬菜真的比其它乡镇的多。你买菜,菜摊老板瞬间就把你要的蔬菜送到你手里,动作快得惊人。你买肉,老板三两刀就劈开肉,斤数准得让人吃惊。卖鱼的更绝,噼啪噼啪几下鱼鳞去掉,鱼儿开肚,放点盐巴就送你手上了……大家熟悉了,没有人问价格谈价钱,似乎砍价对于潭门人来说是一件很羞辱的事情,或者跟潭门人粗犷大方的性格有关。

集市的铺面还有很多喝老爸茶吃早餐的。喝茶的铺面会停着一些摩托车,看似杂乱无章,其实井然有序,没有妨碍着谁做生意,店家也不计较,只要留个人能进去的道就行。老爸茶的大婶服务员小跑着忙乎,吃早餐的人都吃得高兴。房顶上或是墙壁上的大风扇呼呼地转着,人的头发也飞旋起来,但人们似乎一点都毫不在意,大家在意的是上茶点的速度,有些人不耐烦就会用手背敲着桌椅问,这么久,我的还没端来?服务员大婶会陪着笑脸说,马上到马上到,果真就端到了。

更绝的是,有些喝老爸茶的铺子竟然就在卖鱼杀鱼的摊旁。看着鱼儿腥红的内脏真的怀疑潭门人跟鱼是息息相关的。

跟喧闹的菜市场相比,潭门墟上还有很多喝老爸茶的地方,比起店面窄小房子又旧的菜市场的老爸茶店显得高端大气上档次,这些茶店通常也是爆满。

在休渔季节,渔船几乎都停歇于渔港,劳累了大半年的渔民可以悠闲地喝老爸茶了。他们一坐就是大半天,轻声细语地说话,这跟他们粗犷黝黑的形象截然相反,让人意想不到潭门渔民竟如撩人心怀的海风般温柔,竟如辽阔无疆的大海般开朗。跟他们谈话,朴实的笑脸里充实着真诚,他们礼貌让坐倒茶,显得斯文儒雅。这跟他们在大海与暗礁恶浪搏斗的勇猛彪悍形象有着很大的不同。

逛潭门集市,碰到合适的时候,一天都不时地有些渔船打鱼回来。这时候可以看到新鲜蹦跳的海鱼,鱼儿的眼睛乌黑发亮晶莹剔透,水灵灵地让人赏心悦目。有时候,你还会发现以往没见过的稀奇古怪的鱼儿,感觉就像发现了宝藏一般惊喜。

走走逛逛,看看贝壳工艺品店是其中的乐趣。琳琅满目的贝壳工艺让你眼花缭乱。当然价格不菲,也会让你咋舌。略施胭脂水粉打扮得漂漂亮亮的美女老板娘微微一笑就让人心花怒放。不管你买还是不买,她都会热情大方地邀请你喝一杯功夫茶,闲聊中递给你一张名片,你就牢牢把她记住了。

如果你是那种文艺范的人,你会注意到潭门贝壳工艺店起的名字特别文艺,让人不禁向往大海。潭门店铺招牌的制作是政府统一的模式,都是木头招牌,但各具特色。招牌雕刻的东西不一样,比如海鸟、海星、海马等品种繁多的海洋生物。船舵在潭门镇墟是经常看到的,楼顶阳台上,贝壳工艺店里到处可见,让每个来潭门的游客会感觉自己就是一位水手。同