

百味书斋

明斋

《唐弢藏珍》题识



唐弢先生为当代读书人所仰慕者，首先在于他是著名的杂文家，且深受鲁迅先生文风的影响。唐弢二十世纪三十年代在上海时，凭着一支犀利的文笔，纵横捭阖，所向披靡，向着社会中阴暗丑恶的现象大加挞伐，冷嘲热讽，“嬉笑怒骂，皆成文章”，犹如匕首投枪，刺中对方要害，以至于某些堕落文人竟把对他的忌恨算到了鲁迅头上，就连鲁迅也不无幽默地说：“唐先生写文章，我替你在挨骂哩。”（唐弢《琐忆》）

其次，唐弢先生还是卓有成就的现代文学史研究专家与鲁迅研究专家，由他主编的三卷本《中国现代文学史》涉及作家300余人，将现代文学史上的文艺运动、流派、社团、作家、作品等，均放在具体的历史进程中加以考察，客观理性地评述其功过得失，尤其对作品的评价能够注意思想内容和艺术风格的统一，信实有征，影响巨大，是大学文学院的指定教材，也是研究中国现代文学史的重要参考书目。在鲁迅研究方面，他不仅参与了《鲁迅全集》第一版的编辑与校对工作，以后他又二十年如一日地从事鲁迅佚文的补遗与研究，先后编辑出版了《鲁迅全集补遗》（上海出版公司，1946年）、《鲁迅全集补遗续编》（上海出版公司，1952年）、《向鲁迅学习》（上海平民出版社，1953年）、《鲁迅杂文的艺术特征》（上海新文艺出版社，1957年）、《鲁迅在文学战线上》（北京中国青年出版社，1957年）等学术专著，享誉四海，泽被后人，受到无数学人的尊崇与爱戴。

此外，唐弢先生还是一位广获赞誉的藏书家和收藏家。他集毕生的积蓄和精力，收集、保藏和研究各种中国现代文学著作，日复一日，年复一年，终于获得了“中国现代文学第一藏书家”的美称。概括说来，唐弢先生的藏书具有如下特点：一是对现代文学史上的杂志的收藏应有尽有，非常珍贵，极具权威；二是对现代文学作品初版本的收藏相当齐全，极具研究价值；三是收藏的毛边本非常繁富，甚至还有相当数量的孤本书、稀本书和绝版书，其中被鉴定为一级图书即“国宝级”的图书就有141种之多。唐弢先生去世之后，其夫人沈蕙云女士及其子女与中国现代文学馆签署协议，无偿捐赠出了唐弢先生收藏的五万册图书杂志。中国现代文学馆派了一支由五人组成的小分队，用了两个多月的时间来接收这批藏书，成立了以唐弢先生命名的专门文库，即“唐弢文库”。巴金先生闻听此事后曾动情地说：有了唐弢文库，中国现代文学馆的藏书就有了一半。

我常常向往着这样的境界：春日佳善的午后，或雪落北国的黄昏，端坐在中国现代文学馆中幽静的一隅，就着午后的斜阳或室内温柔的灯光，披阅着从“唐弢文库”中借出来的珍存，轻轻摩挲，默默吟哦，接纳大师的泽惠，感应先哲的灵性……从心底流淌出来的该是多么美妙的旋律！然而，偏居海岛，悬于天际，睽违京华烟云，疏离门墙桃李，直接汲取大师的德泽，到底是遥不可及的事情，“虽不能

至，心向往之”而已。但是，聊可欣慰者，先生的大著《唐弢藏珍》《晦庵书话》等珍贵书册，仍然清供一般的摆放在我的书案上，可以随手披阅，任意浏览，朝夕相对，滋润心田。余生也晚，忝列书生丛中，又何其幸运哉！

渐远风雅

王一冰

秦淮河渡

寒山夜渡。在气象氤氲的盛唐，也会有这样一个炊烟寂寞的傍晚。有客名张继，赁了小舟，一平一仄，漂流到了姑苏。当年的明月，钟声叩响了失眠的啼鸟。此处有江南，在江南解鞍稍驻。如果倦了，向西，去平江府不过数百里，钟山背后，就蹲伏着一座曾经金粉的古都。客游于此，草木砖石，何处没有我的脚步？

一乘八抬的小轿，或者一双穿破的朝方，引我从午门归来。穿街过巷，南方的里弄，栽满了北方的情怀。《论语》的声律好像还在朝天宫里摇头摆尾，曹雪芹的童年就已经在袁枚的书里徘徊。一缕瘦须，一地花开。士子们在贡院的铜门槛上欢声雀跃，跌倒了叫吴敬梓的汉子，却再也不肯爬起来。于是秦淮河就从通济门流入，流到了三山门外。古人没了的时候，我还在。

曾记得小藕红菱打湿了一双素手，那是在金陵吟咏过的诗歌。想一想，流进流出的秦淮河上，或许已经摆上了三五桌。荠菜青青，马齿红苋，少不了一盘盘醉了的泥螺。象牙酒筹，白玉带钩，唱和着清商吴曲，落英缤纷就飘进了昨夜温暖的被窝。红烛摇曳的时候，有什么话儿再说。映照在桨声里的都是情歌。所以，李香君丢了桃花扇，而今天我手里的檀香木上却已然桃花朵朵。那些琵琶和竹箫还在捣衣砧上嘈嘈切切，浣纱的女子消失在了谁家的宅门，姓王，姓谢，还是如今一样的寥落？快了，快了，大大小小，溅了一地的脚窝。

这里也许有过一些王朝的聚会，不信你看，公文已然堆满了桌案。这一篇是周郎的病假，那一道写着司马氏的偏安。楼船夜雪，玄武湖上停止了水军的操练。商女亡国，台城柳色里的皇帝还在枕上贪欢。反正北风吹来的时候，草木衰落不到



秦淮河

江南，四十年家国呀，三千里的江山。梅子黄时的细雨打湿了屋顶的黑瓦，铁马踩过，遍地都是夕烟。还有人在这里讨饭，要来的钱财却建成了那座遥远的应天。花五个铜板，可以买一碗鸡鸣寺的素面。无论是毗邻的京口，还是隔江的瓜洲古渡，反正刘伯温走过脱了鹤氅，只轻轻一丢，就化作了长江中的一块八卦沙洲，还有徐达名唤莫愁的宅院。从采石到庐龙，戏台上变幻不完的永远是旗幡招展，快马加鞭。花云带着箭伤，倒反了法场，陈友谅在龙江铁索了战船。究竟是草木秋风的一尾鲈鱼快活，还是那前三皇后五帝的一脉江山？

燕来了，燕又去了。柳绿，东风，一声一声，听不到的晚钟。本是线装的地方志，被画成了册页，就藏在雨花台上，或者清凉山中。看完了，便把它合上，哪

有那么多的故事，不过是一只只的飞鸿。这环叫做南京的城垣，在某一个清晨惊梦。天气凉的时候，就去打扫一下石阶吧，伛偻如弓。

收藏小记

陶琦

文房瓷砚

砚之于文人，就是寄放心灵的诗窠。瓷砚是砚台家族中的特殊成员，其作用，与其它材质的砚台颇为不同。除了承载文字书写，瓷砚还曾是带有玄学色彩的明器，其后又随着制瓷工艺的发展，以丰富多变的色彩及艺术造型，成为书房装饰，是具有浓厚历史文化色彩的艺术精品，常被历代文人捧在手里把玩欣赏，清心乐志。

瓷砚是最早的磨墨用具，于魏晋时期进入书房。这一时期的墨是呈颗粒状的，需要磨墨书写，就把墨粒放在砚台中间，以一块研石加水碾磨，对于砚台的材质没有太高的要求。另外魏晋有陪葬的习俗，以各式器皿用具葬于墓室，作为逝者来生之用，瓷砚也常被作为贵族文人陪葬的明器，与逝者生前书写为文之风相符。后来墨粒被改为墨锭，瓷砚的质地较为光滑、不易发墨的特点，就成为了一大劣势，人们多改用润泽不渗的石砚，或更易于研磨的泥砚，很少再有人用瓷砚来磨墨了，瓷砚一度处于被淘汰的边缘。

到了唐宋，文人喜欢用朱墨和黑墨批注评点书籍，以便阅览，官府文书也经常用朱、墨两色书写。用瓷砚研磨朱砂，就不存在不发墨的现象。另外，宋代的烧瓷工艺也进入了一个兴盛时期，瓷砚的造型设计极尽巧思，制作十分注重细节，色泽变化更为丰富多彩，经常从视觉审美上迎合人们的赏玩情趣，瓷砚于是又成为文房的常设用品。明清时，瓷砚的实用性下降，更多是作为观赏点缀的文玩出现在读书人的书斋案头，烧造上也更为精致，出了不少精品。小小的瓷砚，其实就是历代制瓷工艺不断发展演进的一个缩影。

瓷砚的造型，也在跟随着时代的变化。最早的瓷砚为浅碟状，部分瓷砚围绕着砚心，设置一个环形储水槽，另在近边处留一个缺口，作为捺笔及倾倒墨汁之用。王羲之曾把水砚比作为城池，就是源于当时的砚四周有水、形如护城河之故。唐宋之后，瓷砚更为多样化，长方形的板砚、多足砚、箕形砚、圆形带盖的鼓形砚，还有做成亭台楼阁形状，或者模仿动物形态的砚式，形成了各具特色的风格。而且，砚上的釉色和图案也很有讲究，从色釉到胎釉都经过仔细提纯，然后精心绘上各种图纹，既富有层次，又有立体感，经过烧制以后色彩鲜匀明亮，堪为瓷器工艺中的杰作，并于清代达到了顶峰。

收藏瓷砚是一门学问，除了需要时间去沉淀，累积经验和眼力，同时也要有清晰的趋向及思路。由于瓷砚的时代跨度大，可选择的藏品多，在日常的接触过程中，个人要有清楚的定位。比如选择能够充分代表某个时代的藏品，从制作到造型设计，以及成型工艺、胎釉色彩、图案纹饰都是某个时期的代表之作，就会有更好的增值性，能够获得更大的投资收益。

写食主义

成健

酱生姜

酱生姜，一种简简单单的酱菜，光看名字便可知其主料和制法。尽管简单，也还是有些讲究的。袁枚的《随园食单》里就有“酱姜”一条：“生姜取嫩者微腌，

先用粗酱套之，再用细酱套之，凡三套而始成。古法用蝉退一个入酱，则姜久而不老。”

袁枚所说的古法，当然很古了，不知源自哪朝哪代，如今酱菜厂腌制酱生姜，肯定不会往大酱缸里扔一只蝉蜕。但无论如何，一定要选用嫩姜。最好是寒露之前收下的新姜，比寒露之后的要脆嫩许多。嫩姜纤维细，辣劲小，入口咀嚼无渣滓。

酱生姜可说是南方人的美食，许多北方人不解其中妙处。网上有人发帖称：“朋友从南方带回来的酱姜，拿起一块咬一口，哇！又咸又辣！不知道是俺北方人不适应这口味还是有啥特殊的吃法，不知道应该直接吃还是做熟了再吃。”

江西永新的酱姜颇有名气，但其制法与《随园食单》里介绍的大相径庭，而类似于制作果脯蜜饯，每一块成品上面都凝结了厚厚的“白霜”，不同于泡在酱汁里的那些工序。

安徽铜陵的大通生姜，因其块大皮薄、渣少汁多、质地脆嫩、香味浓烈等特性，在宋代就列为贡品。《金瓶梅》里写应伯爵在郊园宴请西门庆，八个佐酒的小碟里包括糖蒜、糟笋干等，还有“一碟酱的大通姜”。



酱生姜

苏北的葛武酱生姜也是远近闻名，其制法是：选上等嫩姜，刮净外皮，洗净后入淡盐水中浸泡片时，尔后切成薄片。切片是需要功夫和工夫的。功夫是刀工，须看材下刀，断面呈椭圆形，从头到尾绝大部分大小均匀，老师傅能将生姜切得薄如纸片，说是“寸姜百片”也并不夸张。工夫则是时间概念，精工细活，自然需要时间和耐心，纵然老师傅们刀法娴熟，也急躁不得。

烧一锅开水，将切好的姜片放入，煮至半熟，待姜片稍显透明晶亮时，取出入清水浸凉，再捞起沥干水分。接下来便是晾晒，晒三至五天，半干方可。经风吹日晒，姜片的辛辣气味得到一定程度的散发。然后按比例取白糖、细盐、味精、面粉等辅料，加适量清水，下锅熬成稀甜酱料，待冷却了倒入姜片，反复翻拌多次，最后装进干净大缸内，白天日晒，晚间加盖。如此，约半月即成。

“冬吃萝卜夏吃姜，不劳医生开药方”。生姜能健胃和中、驱风散寒，这些功效就不去细说了。单看形色，金黄透亮，吹弹欲破，十分诱人。再说味道，鲜甜脆嫩，更兼咸辣，故不宜空口当零食吃。用来下酒自然不错，但最妙的是做喝粥时的小菜。过去寻常人家也不是天天能吃上，有时待客才会弄一碟上桌。

汪曾祺先生在一篇文章中记述：小时读《板桥家书》：“天寒冰冻时，穷亲戚朋友到门，先泡一大碗炒米送手中，佐以酱姜一小碟，最是暖老温贫之具”，觉得很亲切。

汪老先生在饮食方面不崇尚奢华，但有时很讲究搭配，他说：“我们那里吃泡炒米，一般是抓上一把白糖，如板桥所说‘佐以酱姜一小碟’，也有，少。我现在岁数大了，如有人请我吃泡炒米，我倒宁愿来一小碟酱生姜，——最好滴几滴香油，那倒是还有点意思的。”

读到这里，让人不禁有些心往神驰，想来，这“意思”的意思，或许是一种情调，一种品味。这种情调和品味，也无需太多，“有点”就行。