

闲话文人汪舟

夏承焘的认真



夏承焘

一代词宗夏承焘先生桃李满天下,夏老在世的时候,到他的北京朝阳路寓所向他学习请教诗词的年轻学生络绎不绝。

上世纪八十年代,一位爱好诗词的外地青年学生特意进京向夏承焘先生请教诗词创作技巧,那时候夏承焘先生年事已高,而且身体患病不适。可是老人并没有闭门谢客,而是热情地接待了这位外地学生。学生呈上自己新作的诗歌请夏承焘先生批改审阅,其中有句云:“水心榭北镜湖西,深浅杂花吐未齐。”夏老一字一句地看诗作,一边慢慢吟诵,一边细细斟酌,最后抬笔把“杂花”的“杂”字改为“闲”字。他告诉学生,为什么要改?因为“杂”改“闲”,不但使声律不太妥帖的人字声换成了平字声,而且更重要的是,把由于“杂”呈现出来的有些芜乱的景象,由一个“闲”字引入更为幽雅的境界。对于诗歌的题目,夏老也予以细密的推敲。修改了诗题,便向学生讲述改题的缘由。比如,夏老将《怀乡诗草》改为《怀乡吟》,这样改可以使得标题由繁赘变为历练……谆谆的教导和对字词的意境分析,让学生听得如痴如醉,极为叹服。夏老改诗,保留了题旨而深化了意蕴,有琢璞为玉,点石成金之妙,表现出了诗词大家精湛的语言修养。

还有一次,夏承焘先生的一位学生写了一首《读<瞿髯诗>呈夏承焘先生》给夏老指点修改,首句为“寒窗廿载仰高山”,来表达自己二十年来对夏老的仰慕和崇敬的心情,以夏承焘先生在中国诗词学界的地位,这样表达并不过誉。夏承焘看过这首诗后,首先就将“仰高山”三个字去掉,改为“梦幽燕”。这样改,一方面是为了恪守旧诗韵,最主要的是夏承焘谦虚而律己,不同意以“高山”比况自己。

夏承焘先生没有上过大学,他做事和为人,都讲究“认真”二字。他完全是靠着刻苦自学而成为词学大家的。他以《唐宋词人年谱》、《唐宋词论丛》、《姜白石词编年笺校》等里程碑式的著作奠定了他在现代词学史上的大师地位。勤奋不辍、刻苦历练、虚怀若谷、提携后学是夏老一生的写照,值得后学深切的缅怀和学习。

市井烟火王槐珂

没有过不去的冬天

汪曾祺说:四方食事,不过一碗人间烟火。

隔离居家的日子,烟火升腾,美味佳肴轮番上桌。今晚我们做的是可乐鸡翅,每天两母子一边看视频一边学习做菜,各种花样翻新,沉浸在柴米油盐烟火气息,乐在其中,厨艺也增长不少。对美食孜孜不倦的探索也是疫情期间许多家庭“煮妇”的生活主题。热爱生活的人从来不会无所事事。

吃货最享受的时光似乎是在饭桌上。我们一边吃饭一边闲聊,我常会跟儿子小帅聊起外公外婆。比如外婆常说,人是铁饭是钢,不管吃什么都不能代替吃米饭,就如吃了面条也要让你再吃一点米饭说压住才舒服,否则胸口会闷……我和小帅总无端说起外公外婆,虽然他们已经离开我好多年。临近清明时节,母亲又频频入梦,可见我的思念之深。

我又说,在我很小的时候,听外婆说,旧社会医疗条件很差,一个感冒发烧都会死人,存活率很低,就像外公家,有五个兄弟姐妹,最后幸存下来的只有两个。尤其是霍乱时期,病毒感染,没有任何防范,大面积传播,家家户户,很难幸免。

这些悲惨的故事一直烙印在我的脑海里。最近传染性极强的新型冠状病毒肆虐,当年听来的故事便多次重现。所幸的是,我们所处的新时代新社会,科技进步,医疗发达,国家政府领导有方,举国上下万众一心,尤其是白衣战士挺身而出,志愿者冲锋前线,极好地防控病毒传播,把灾难及时降低……

我又跟小帅提起我的童年,艰苦年月,粮食紧张,兄弟姐妹很多的一大家子人,真是吃饭都成问题。可是天无绝人之路,那个时候,大米稀缺,但田里的地瓜疯长啊,家里的地瓜常常堆得像山一样高。那个年代,地瓜就是救命粮,我就靠吃地瓜长大的呢。

小帅说,现在的人,遇到一点事情就像天要塌下来似的,以前的人饭都没得吃饱,不也过来了么?

是啊,之前就有人说过这么一句话:“没有一个冬天不会过去,也没有一个春天不会到来。”我在一旁应和着,满心期待早日春暖花开。

季候物语李笙清

听取蛙声一片

惊蛰之后,一连几天的大风大雨,小区外田野上的几口小水塘顿时被水溢满,青青的蒿草丛间,小荷露出碧玉一般的嫩簪。夜深人静,久雨后的夜空月色朦胧,就在这万籁俱寂之时,忽然听到有蛙鸣传入耳鼓……不错,是蛙声,先是一声、两声,仿佛初生的婴儿在人间发出的第一次啼哭,断续间,孕育着一种生命的力量。时隔不久,蛙鸣开始不再单调,简直是一呼众应,一只、两只,十只、百只,蛙鸣仿佛一下子融进了更多的合声而变得高亢起来,而且从短促变得悠长,这沸腾、雄浑的交响气势,顿时让人有了一种莫名的激动,难怪宋代诗人张舜民在春夜雷雨交加之后,捕捉到“小沟一夜深三尺,便有蛙声动四邻”的诗意。

自从五年前搬到城郊的这个小区后,便有了远离闹市喧嚣的感觉,尽管每个星期至少有5天时间奔波在一个多小时车程的上下班路上,而且还经常饱受堵车之苦,但与田野近距离相处的环境,却让我有了回归大自然的本真率性。当初力排众议选择在这里购房定居,而且选择了小区最后一期的期房,就是看中了这里可以临窗眺望远处的湖面,观赏近处的田园风光,倾听水田、小塘里的蛙鸣和柳荫里的蝉声。于我而言,在日复一日琐碎的工作、生活之余,能看到“鳞鳞池面水初生,萍底青蛙自在鸣”的画面,真是身处都

市的一种难得的享受。

“闲池草色青,蝌蚪自滋生。尚觉窥天小,何因妒月明。通宵成乐部,过雨杂棋声。静者心无役,从君取意鸣。”常常在聆听蛙鸣的时候,想象那些青蛙在水草边、田沟里鼓起腮帮呐喊的模样,脑海中便会不经意地浮现起一些融入了蛙鸣的古诗词,尤其是南宋诗人赵希迈的这首《蛙》,让人不自觉地就有了一种身临其境的感受。

我喜欢在静谧的午夜倾听蛙鸣,那种坐在落地玻璃窗前听蛙的惬意,是过去在乡村老家与蛙相邻时所没有的,这常常令我为之惊讶。老家屋后有一口荷塘,每当惊蛰的雷声响过之后,蛙鸣便随之而起,然后此起彼伏,整整要沸腾数月之久。那时候听蛙声,远没有现在这样赏心悦耳的感受,感觉它们杂乱无章,像蝉鸣一样聒噪,像群鸟叽叽喳喳一样杂乱,扰人清梦,让人苦不堪言,甚至有些排斥。而现在听蛙声,竟然有了唐代诗人贾弇笔下“蛙声作管弦”的美妙感受,同样是这些来自大自然的最原生态的声音,怎么会让我的内心有着如此巨大的反差呢?!

童年时光,对蛙鸣最深的印象,是诸如“蛙声响亮,年成透光。蛙声长存,五谷丰登”、“谷雨蛙声强,庄稼收成旺”等乡村农谚。我不知道这些与蛙鸣有关的农谚是否科学,但每当初生的蛙鸣响起,祖父就会根据蛙鸣声调的高亢与否来推测农事,便觉得这蛙声简直太神奇了,神奇得成了祖父脸上的晴雨表,喜怒哀乐都可以在蛙声中调节。

倾听蛙声,或坐或卧,既没有《礼记·曲礼上》中“立不正方,不倾听”的拘束,也不需要那种心灵相通的共鸣,只是静静地瞑目聆听这天籁之音,于蛙声中寻求一种返璞归真的精神寄托。蛙鸣声声,简直是一支不需要指挥的乐队,它们高低错落抑扬顿挫,呐喊浅吟经久不息,仿佛只有全身心的欢唱了,才能将被寒冬禁锢许久的情绪尽情发泄,让夜色中的原野变得充满激情。有时候听着听着,蛙鸣声突然嘎然而止,赶紧贴近窗前,看到有人打着火把在田间、塘畔捕蛙,便开始为这些歌唱者的命运有些隐隐的担心。

倾听蛙鸣,总有一种听到久违的乡音的意味,感觉它们太熟悉了,熟悉得就像从故乡的稻田里、老家屋后的荷塘里传来的乡音,里面似乎还夹杂着奶奶呼唤我乳名的回声,多年以来,一直在乡路上徜徉。听得久了,内心里就有了一种向往,于是拿起手电筒循声而往,走近这些淳朴的歌声,学着发出几声蛙鸣,与蛙声应和,试图从中找回一些童年的乐趣。

“蛙声近过社,农事忽已忙。”倾听蛙鸣,每每就多了一些怀旧的思绪,一些儿时的乡村记忆如蛙声起伏,内心深处总会不知不觉地萌生乡情。“稻花香里说丰年,听取蛙声一片。”倾听蛙鸣,想起祖父对蛙声与农事的念叨仍音犹在耳,对蛙声里的田园稼穡,便多了一份丰收的祈盼。

写食主义朱辉

想念热干面

1980年秋,我从上海“移民”到武汉,那时第一感觉是武汉话很容易听懂,和普通话差得不远。然而也有一些词不请教本地人,不可能猜出什么意思,比如“过早”。

“过早”是指吃早餐,属于武汉特有的市民文化。那时的上海人早上大多在家吃泡饭,武汉人再不宽裕,也会去街上

“过早”,而“过早”首选便是热干面。

有劲道、不粘连的一根根面条,可以算是热干面的筋骨,而芝麻酱无疑是热干面的灵魂。20世纪80年代初,武汉市面上热干面所用芝麻酱有两种颜色:黑与黄,差不多各占半壁江山。随着人们对美食要求的提高,黑芝麻酱因为色彩不养眼,有可能影响食欲,逐渐被弃用。失去的常常会在回忆中被美化,如今上点年纪的人,常常会回想起曾经黑乎乎的热干面,一点不觉得它们碍眼,反而认为黑芝麻酱更美味,继而惋惜如今街上再也没有这样的热干面了。

上世纪九十年代中期,我曾经开过早餐店。自己制作起来,才体验到一个“累”字。不同于下汤面,热干面第一道工序是先下水煮个八九分熟,然后捞起来,迅速沥干。第二道工序是在沥干的面条里加入色拉油,接着用两根巨大的筷子上下搅动,民间称之为“担面”。这活颇费体力,动作要快,油要搅得均匀,不然面条一冷却,就会发生粘连。而作为调料的芝麻酱,还得用油调到合适的浓度;辣萝卜得切成碎末,还有葱花……

这么多“前奏”,使得早上六点多开门营业,必须四点就开始工作。付出这么大工作量,热干面的利润率却很低,远低于油炸类食品,比如油条、面窝。然而没有哪家早餐店敢放弃热干面,不然生意肯定大打折扣。

最近几年,配送业发达促进了专业分工。“煮面”、“担面”这两项前期工序,已经不需要店家完成。面条供应商会先将热干面做成半成品,店家只需在顾客到来时,现场烫面、拌面即可。估计因此,早餐店的老板、伙计们可以比我那时候多睡一小时觉。坏处是一定程度模糊了各家热干面的辨识度,同一条街各早餐店的热干面,面条劲道往往再无差异。

去年,我的几位舅舅从浙江来武汉玩,我请他们吃仰慕已久的热干面。他们不肯跟我去品牌店,说路边小店才代表整体水平。结果一吃,都觉得不怎么样,然而又没法给差评,因为仅仅4元一碗。他们所在县级市,一碗面最便宜也得8元。

房租越来越高,食材成本也在提升。热干面这样的早餐“流量明星”,却不宜涨价,会影响生意,可想而知,一般小店只能向内挖潜,力争降点成本。做人要厚道,谁也不能指望4元能做出一碗精品美食。

早餐店的经营者大多不是武汉本地人,因而过年前三五天,街上就吃不到热干面了。今年武汉封城,一晃已近两月,许多人开始想念起热干面,纷纷在家DIY。由于缺少配料、调料,外加手艺不行,做出来的还不如街上小店吃到的。可见木业有专攻,哪行都不容易。

热干面很像武汉人的老夫老妻,平日在家,对他(她)无感,就像左手摸右手。分开一段时间,思念便漫上心头,愈来愈浓。很多人想象城市解封之日,第一件事就是上街吃一碗热干面。要多放点辣萝卜丁,还要多放点葱花……



热干面