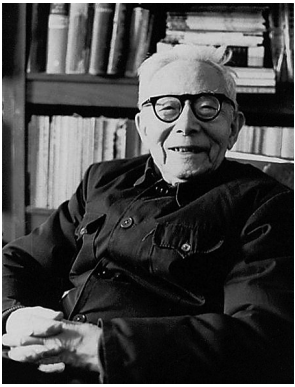


闲话文人 姚秦川
金克木遇“贵人”



金克木先生。

年轻时的金克木刻苦自学法文,在同学的推荐下,他来到北京大学听课。当时,他最喜欢去北大外文系法文组法籍教授邵可侣先生的班上听课,学习法文发音。

一天,邵教授没有像往常那样,让班长将作业发给其他同学,而是亲手将作业发到每个同学的手里。原来,在每次收上来的作业中,总有一本作业做得十分详细认真,不过作业本上却从来没有留过名字,邵可侣便想知道这份作业的主人是谁。

当那本没有署名的作业,发到最后排那名瘦瘦的年轻人手上时,邵可侣问道:“你叫什么名字?”对方慌忙站起来回答:“我叫金克木。”还没等邵可侣再开口,对方又非常歉意地接着说,自己不是外文系的学生,也不是北大的学生,而是校外的旁听生。金克木担心事情“败露”,邵教授会拒绝自己在教室里上课。

经过交流,邵可侣得知金克木是一个自学青年,当时也没有工作,只是向各报刊投稿写诗,拿点微薄的稿费维持生活时,他深受感动,立即把自己的地址写给他,约他下午到自己的寓所详谈。

那天下午,金克木如约过去,邵可侣教授不但叮嘱他安心继续听课,还特意请金克木每周来自己寓所两次,帮他处理一些文字工作,当然,这些都是有偿工作。临分手时,邵可侣又拿出几十元钱,作为金克木的生活费。邵教授的热心,让年轻的金克木非常感动。

之后不久,邵可侣又写信给当时的北大文学学院院长胡适,信中,他介绍了金克木的苦学经过,请胡适考虑给这位年轻人安排个固定工作。胡适见信后,约见了金克木,详细了解他的情况后,也被金克木刻苦学习的精神所感动,随即给他安排到北大新建的图书馆工作。

后来,金克木还通过邵可侣的推荐,有机会去湖南大学文学院教授法文,之后又任教于武汉大学哲学系。可以毫不夸张地说,金克木的人生在遇到“贵人”邵可侣后,就这样被不经意地改变了。

人际交往中,恩德相结者,谓之知己;腹心相照者,谓之知心;声气相求者,谓之知音。如果在长长的一生中,能幸遇一个真心帮助自己的知己,那将是何等的幸福,何等的幸运! 图

佳节词话 王国梁
清明的双重色彩

清明是个特殊的日子,这个日子有双重色彩,可以说一半哀婉一半诗意,一半忧伤一半明媚。

一方面,清明有祭祖的习俗。家家户户都要到逝去的亲人的墓地祭拜,表达缅怀之情。清明微雨,天地沉寂,纸钱翻飞,祭拜的氛围庄严肃穆,使得清明节多了几分哀婉和忧伤。另一方面,清明时节正是春色正好之时。“万物生长此时,皆清洁而明净,故谓之清明。”清明时节,阳光温煦,微风不燥,草木繁茂,百花盛开,蜂蝶喧闹,莺燕起舞,山明水秀,天清地明,风景秀美得仿佛一幅画。这是清明诗意明媚的一面。

杜牧的一首《清明》,非常鲜明地体现了清明的双重色彩。“清明时节雨纷纷,路上行人欲断魂。借问酒家何处有?牧童遥指杏花村。”清明雨落,烟水迷蒙,整个世界笼罩在湿漉漉的氛围中。路上祭祖的人个个面容哀戚,泪水涟涟,几欲断魂。在这种忧伤的情绪中,诗人忽然笔调一转,向人问路,牧童遥指杏花村。杏花村是这样的画面中明丽明媚的一角,使得诗歌呈现出焕然一新的境界。

杏花村遥遥可望,可以想象清明时节的杏花有多美。杏花开得蓬勃灿烂,千朵万朵织成一幅幅锦缎,在微风中飘荡着,在清明微雨中更添一份诗意。杏花缤纷,这样明媚的格调,简直有柳暗花明又一村的意境。刚才的悲戚氛围一扫而光,清明呈现出另一种氛围。两相对比,相映相衬,使得清明有了丰富的意蕴,有了多侧面的美感,有了多层次的意境。

清明节是个古老的节日,我们把其中的习俗延续至今,形成了多姿多彩的文化。对于我们每个人来说,清明节既美丽又生动,既深情又亲切。我们对于这个有着双重色彩的节日格外看重,让清明这个节日焕发出属于她的独特魅力。“民俗是一个民族的集体抒情诗”,每到清明,连我们的脚步都会变得缓慢而多情,变得轻盈和诗意。

每年的清明节,我们都会在父亲的带领下去墓地祭祖。去祭祖的路上,父亲总要讲起先人在世时的故事。父亲的语调悠长而饱含感情,讲起祖父一生起伏的经历,父亲总是泪眼婆娑的样子。到了墓地,我们把供品摆放好。父亲要给祖父和祖母讲一讲儿孙们如今的生活,谁有了什么成绩,谁的日子越过越好,他都要“汇报”一下。家人被父亲感染,全都静静伫立,用心聆听。扫墓仪式结束,父亲突然提高音量说:“好了,你们的爷爷奶奶在世的时候,最大的心愿就是一家人都能过上好日子,孩子们个个有出息。如今他们的心愿实现了,他们一定会笑着看着咱们呢!”父亲的话,让我们的心情又开朗起来。我看到,墓地周围,桃花开得正灿烂。那些灿烂的桃花,不正是祖父和祖母含笑的眼睛吗?一家人收拾好心情,怀着对先祖的思念离开。 图



冷枚画作《荡秋千》(清)。荡秋千是古代清明节的传统习俗。

文化评弹 刘进进
墨香致远

偶尔在书上看到“墨香致远”一词,只在瞬间,就感觉到有幽幽墨香扑面而来,顿时觉得神清气爽……

墨香,它的书面解释为“墨香,是爱书之人形容书卷中散发出的淡淡的油墨味道,或是写毛笔字研墨时散发的特有的香味。”墨香因此也被称为书香,但较书面解释而言,它还有其他的解读,比如对别人的文字或书法所表达的赞美之意。

墨,在我国有两千余年的历史。单从香味来讲,不同品种的墨,所用原料及加工工艺均有所不同,最后制出的成品墨的墨香就不同。松香墨是以松木烟灰为主要原料再加各种香料所制成,它的墨香中有一种淡淡的松香气。用它写字作画,其墨香清淡久远。

而油烟墨中的药墨,则是用不同动植物油加各种名贵中药制成,它所散发出来的墨香有一股淡淡的草药香,除了书写,它还时常被中医用于配药中。但无论哪个品种的墨,只要用于书卷或书写中,都被人们称作墨香或书香。

在古诗词里,墨香又常以它的另一种意境出现。宋代民族英雄文天祥在《题滕王阁》中就有这样一句:“五云窗户瞰沧浪,犹带唐人翰墨香。”这里的“翰墨香”,就是文天祥看到唐代诗人王勃的《滕王阁》后,对诗人文笔、书法的赞美之情。

宋朝的张炜在《寄武冈宰宋雪岩》中有一句“诸蛮帖化花阴静,一骑飞尘荐墨香。”这里面的“墨香”则是指的书信,也可以理解成专门为某件事情而写的文章。

读大学时,我的一位教汉语言文学的老师,他的书法和国画都很不错,说话也特别幽默。他经常自称是泡在墨香里长大的人,这里的墨香又是指书香的氛围了。每次有同学去他那里求字或求画,他都会开玩笑说:“平时老师在你们作业本里留的墨香还少啊,又要单独来求?”但每次他都会精心创作,让同学们满意而归。虽然老师总借“墨香”对自己调侃,但在与大家相处的那些年里,他也如墨香一般,带给了我们无限的芬芳与温暖。

墨香,极其雅致的两个字。从古至今,文人墨客们对它有着眷眷情愫,透过岁月的风尘,仿佛嗅得到那萦绕着的缕缕幽香。宁静而致远,这是纸上的风情,无论是字还是画,勾勒的是生命的图腾,散发的是爱的味道。 图

琼州风物 冯步卷
老家的味道

久居异乡,我时常忆起老家的美食。我旅居的城市,各种美食店铺如雨后天春笋般涌现,有些美食品种虽与老家相同,终究比不上老家妙不可言的味道。老家的美食让人吃过以后,还咂嘴舔唇,回味无穷。

我的老家中和,是儋州七朝州治的所在地,有着千年的悠久历史和深厚的文化积淀。千百年来,老家的女人,都有一门制作美食的手艺,有的还以美食作为养家糊口的生计来悉心经营。

老家的老市场,是品尝美食的

好去处。锅头田、灰水馍、田艾馍、萝卜馍、油糕、香糕、发糕、芝麻糕、不老馍、米烂、煎堆、薄铲、粽子、大炒、小炒等美食琳琅满目,应有尽有,保你大饱口福。

小时候,食不果腹的我总是缠着母亲给零花钱,独自去老市场享受美食的乐趣。我首选的是锅头田,也叫锅边馍,价廉物美,五分钱一碗,是早餐摊上的绝佳小吃。锅头田是现做现卖的,味道好不好关键看汤料,上等汤料是骨头和蚬混合熬成的,鲜美得不需加味精。当铁锅里的汤煮滚时,迅速用大米与清水磨成的浓浆,沿着锅边淋下去,看着米浆变白半熟,铲入锅里煮制而成。从锅里盛出热腾腾的锅头田成片微卷、薄度适宜、晶莹剔透,加入炸过的小虾米,撒入葱花,拌点米醋和辣椒,吃起来滋滋溜溜的,大开胃口。我吃得肚子实在撑不住了,可嘴里还想吃,欲罢不能。

那时母亲为满足我们的馋欲,逢年过节也制作一些小吃。母亲最拿手的小吃是油糕、年糕和干糕等。老家油糕的品种和做法迥异于山西、陕北人。母亲蒸出来的油糕香嫩、脆滑、爽口,多吃不腻,老少咸宜,但蒸制的时候既辛苦又花费工夫。先用新米磨成糊浆,等到锅里的水翻腾冒气时,在蒸盘里淋上薄薄一层,还添加炒过的干鱿鱼丝,蒸熟后再淋第二层,反复循环淋至满盘为止。淋满一盘油糕约有十多二十层,意味着“步步高升,年年好运。”全盘蒸熟拿出来后,在油糕面上均匀地添加炒熟的小虾米和肉末,涂上蒜头油,撒上葱花,顿时一股浓郁的香气扑鼻而来,诱得你垂涎欲滴。

我也喜欢吃母亲制作的田艾馍。艾能杀蛔虫、灸百病,而用田艾做成的馍是一种绿色美食,不是一年四季都能吃上的。每年农历初春,正是田艾疯长的季节。母亲从田里摘回田艾洗净煮熟,掺入糯米磨成浆放到锅里蒸,又拿到石臼里舂成稠状,抹上花生油搓成鸡蛋般大小,把土糖粉和炒过花生米作为内陷包实,捏成饼状,底部和周边裹上芭蕉叶,再放进锅里蒸熟。趁热咬上一口田艾馍,甜香灼烫的土糖浆立刻溢出,大有口齿留香、穿肠过肚的快感,香甜中也渗透着一股清新的田野气息。

说起老家的米烂,要数“冯记”韩阿姨最有名。韩阿姨人很实在,工艺精湛,舍得下料。她是我一位远房叔叔的妻子,那年代就是靠她经营米烂,含辛茹苦地把五个儿女抚养长大成人的。

韩阿姨每天起早贪黑忙碌米烂的活儿。将选好的农家米泡浸两天,捞出一勺一勺地舀入石磨磨碎,并用纱布袋装好压上石块滤出水分。翌日,三更半夜起身,把湿米粉搓成团状放入锅里煮,又将煮熟的米团放入石臼里,用木杵上下来回地舂。大约一个小时,舂团完毕,放入竹篾编织的盘中搓好,装入木制筒中用力把米浆从铁皮漏斗压出来,流入热水沸腾的锅中煮熟,然后从锅里捞出米烂放在冷水中冷却。天色放亮,再捞出晾干即可。米烂的配料主要有肉末、小虾米、豆角、芹菜、酱油、蒜头油和花生米等。配料关键是恰到好处,佐料和汤汁过多就会影响米烂的可口。韩阿姨的佐料是绝配,配好的米烂色泽鲜亮,风味独特,吃起来滑嫩鲜香、清爽适口、油而不腻,越吃越好吃。 图