

## H 闲话文人 魏秦川

### 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院院长胡适，信中，他介绍了金克木的苦学经历，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！

## H 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。

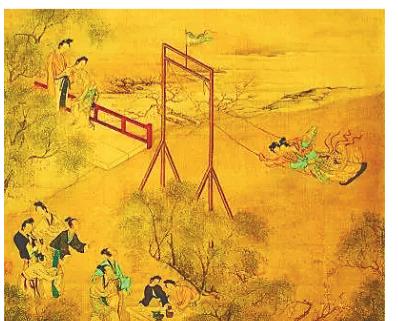
一方面，清明有祭祖的习俗。家家户户都要到逝去的亲人的墓地祭拜，表达缅怀之情。清明微雨，天地沉寂，纸钱翻飞，祭拜的氛围庄严肃穆，使得清明节多了几分哀婉和忧伤。另一方面，清明时节正是春色正好之时。“万物生长此时，皆清洁而明净，故谓之清明。”清明时节，阳光温煦，微风不燥，草木繁茂，百花盛开，蜂蝶喧闹，莺燕起舞，山明水秀，天清地明，风景秀美得仿佛一幅画。这是清明诗意图明的一面。

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，全都静静地伫立，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。



冷枚画作《荡秋千》(清)。荡秋千是古代清明节的传统习俗。

## H 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。

## H 琼州风物 冯步春

### 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、薄饼、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，吃起来滋滋滋的，大开胃口。我吃得肚子实在撑不下了，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，把土糖粉和炒过的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，春团完毕，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、清爽逸口、油而不腻，越吃越好吃。