

勾起反省的铜匾

张大成

“失踪”的“尚古堂”铜匾,终于找到了。于是勾起了自题铜匾的往事,还有买书、写字、“斗”字背后的一些趣事。

磨墨尽头是乐,写字背后是福。我写毛笔字,纯属一种发自内心的喜欢。在月收入“三十六元万岁”的年代,每每发工资后总爱挤点小钱,不去喝酒买烟,总爱买一点自己喜欢的笔墨纸砚来把玩。

记起上世纪七八十年代淘旧书,常去的有南京东路朵云轩二楼的碑帖柜台,还有福州路上的旧书店。那时逛旧书店,常有小小的收获。40多年过去了,翻阅这些早年把钱买来的旧东西,如今都是一些很难得,很有味,躲进书房可细细玩味的好东西。

那时去旧书店淘书,还要开一张单位介绍信。单位里管大印的王副主任,笑笑对我说,肯花钱买书都是好青年。如今想来,那时的他,娶了个农村籍的老婆,生了三个孩子后,时被生计所累。一次他急忙忙找我借十块钱,下个月发工资时即刻归还。生活在那个年代的人,都是说话算数的。

年年岁岁花相似,临摹碑帖成就了我的欣赏爱好;岁岁年年人不同,读碑帖促成了我的鉴赏眼光。于是自取了一个新堂名:尚古堂。一天早上,起床后突然有一种写堂名的冲动,立马去书房,在一张旧纸上,歪歪斜斜写下了“尚古堂”三个字(见图)。没想到几位玩书法的行家见了,都说好,有“遒草”的味道,还特意帮我制作了一块小小的铜匾。

常年爱写字爱把玩,无拘无束中拓宽了眼界,提升了境界;时常看旧书看闲书,中规中矩中放飞了梦想,成就了理想。

终于在某一年的深夜,认识了中国文字的书写,发展到了大草、狂草后,使书写中的中国文字,演变成最简单最合理的文字结构;于是在某一天的早上,想到了可以把大草狂草,改写成规矩灵动,方方正正的草体楷书。心中有了这个梦想,笔就开始转向“草楷”。

从那以后,我写出来的字,都是方方的,硬硬的,笔墨有动感的,“草书结体的楷书”,还自称其为“草楷”。

自己种的瓜是最甜的。于是“草楷”成了我的最爱,也很适合我的个性,常常将写好的字,挂在家里孤芳自赏。

写字要目中无人,画画要目中有人。

回忆自己写字的历程,早年私家造房子上大梁时,常请我在红纸上写字。也有开店的,请我在纸上写大字,然后再描上去做店招。有一年,朋友开了一家谷风杂货店,开张前一晚,我登上脚手架,用油漆写大字店招。写完后,有位老先生看了我的字,恳请我为他写书斋的堂名。在过往的岁月里,我还为私家花园、古玩店、收藏家以及读书人、书画爱好者写字,有刻成木匾的,制成店招的,还有的刻在石头上……

一路走来,只有极少数人说我的字耐看,并留有文字评说:“有韵味,有个性,与生俱来的灵气”;“中锋藏拙,简素行云”;“这字很有味,形拙而实秀,外敛而内张。”……

更多的人说,这字怪怪的,看不懂,不认识,难入流。但上海的一位著名书法家鼓励我:“好好守住自己的面孔,这是你的

风格,许多名气响的人,是比不上你的。”

在与书友的交往中,几位大家名家,如我爱写字,又藏有许多上品的旧砚古砚,放在那小小的玻璃房里,于是在光顾与闲聊时提出,用字来换我的砚。于是便有了“斗”字趣事的回答。

初次见面,每每“斗”字时,我会把没有署名的“尚古堂”铜匾,拿出来放在他们眼前。

开始问:“这字写得好吗?”

他们都会说:“写得好,古朴苍老,像八九十岁老人写的。”

我又问:“这字写得比你好吗?”

得到的回答:“写得比我好!写得比我好!”

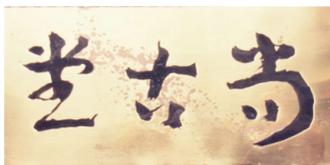
此时我笑说:“这是我写的字。你说,这字写得比你,再拿我的砚换你的字,那就没意思了吧!”

于是每次“斗”字,都是相互笑笑,哈哈一乐。

如今年龄上去了,再次面对失而复得的“尚古堂”铜匾时,便勾起了反思,似乎又看到了自己在“斗”字中的狂野与得意。同时也明白了,这正是自己性格中隐藏的一大祸根。

曾国藩说:“知己过失,要承认它,改正它,更要对己毫不吝惜。”于是面对这块勾起反省的铜匾,又想起了郑板桥的一句话:“聪明难,糊涂尤难,由聪明而转入糊涂更难。放一着,退一步,当下心安,非图后来福报也。”

磨墨尽头是乐,写字背后是福。这块失而复得的铜匾,真的令我无法忘怀,特记之于心,为融之于魂。



灯下偶拾

科举制度是通过考试选拔官吏的制度。在历时1300多年的科举时代中,尤其是明清两代,松江地区涌现出大量引人注目的优秀人才,这彰显了松江文化及教育的深厚底蕴。

明清两代,科举制度的一个重要特点是学校与科举考试紧密结合。参加科举考生,首先须成为进入府(或直隶州)学、县学的学生,通名生员,俗称秀才。秀才中成绩或资格优异者,升入京师的国子监读书,则称为贡生。因此,秀才和贡生,是科举入朝的必由之路。

称作“秀才”(生员)者,其中有廪生(由公家给以膳食的生员,又称廪膳生)、增生(廪膳生有缺,依次充补者,也称增生)、附生(因附于廪膳、增生之后,故称为附学生员,简称附生)之分。贡生则有:恩贡、岁贡、贡(每三年由省学择优保送,每

松江最后的贡生和秀才

邢砚斐

省仅数名)、拔贡(每12年一次。由省学择优保送,名额是每个府学两名,州、县学各一名)、副贡、例贡等区别。

科举制度虽于光绪三十一年(1905)宣告结束,但仍有延续的。据《清代硃卷集成》记载,光绪三十二年(1906),沈铤,字秋生,号光庭又号希孟。松江府学廪生,华亭籍。居松江北门内艾家桥东探花第。中式光绪丙午科优贡第十名;宣统元年(1909)顾保圻,字荃孙,号静澜,一号悟庐。松江府学廪生,华亭籍。住郡城西门外西塔弄西首。中式宣统己酉科优贡第九名;宣统元年(1909)唐元斌,字福龄,号国宾又号鹤宾。松江府学廪生,娄县籍,居松江西门外秀野桥东首。中式宣统己酉科拔贡第一名。这应是松江历史上最后的三位贡生。

1946年6月,曾有人统计过,松江县行政区域内,当时在世秀才者(其中包括附生、增生、廪生)共有56位:丁嵩庭、方芸生、王文甫、王佐才、王芝龄、王适园、王仲骥、刘湘吾、刘勤史、朱伯可、朱叔建、朱友章、朱阳生、张蔚丹、张叔通、张琢成、张彬士、张思永、张俊善、张连芳、吴省一、吴遇春、吴碧松、吴伯扬、吴仲英、吴章甫、吴存甫、吴拱辰、沈立础、闵瑞之、杜经侯、周铁桥、陆规范、陆衡才、陈懿伯、陈味腴、杨步三、杨绳武、杨先文、杨云生、杨云泉、费润泉、俞嘉言、唐少愚、唐志敏、唐靖仁、钱荫林、徐兰生、徐润生、顾耀亭、庄天闲、韩凤九、雷君彦、蔡季平、谭静安、廖郁哉。

这些先生们,是松江历史上最后一批秀才。

往事悠悠

张泽老街,没人知道他年轻时的模样。听老人说,中华人民共和国成立初期,市河上还有座娘娘庙,桥北堍临街,房屋鳞次栉比,往西不远处,有家规模不大的羊肉庄,店主姓钱,是个小个子男人,人称“杀羊阿大”。

生于老街,长于老街的王奶奶回忆,阿大性格温和,只是他的两只眼睛有点不对称,加上他的屠夫身份,让邻近胆小的小孩望而止步。她小的时候,但凡耍脾气哭闹,母亲则会脱口一句:再哭,再哭就喊杀羊阿大!

王奶奶说,事实上,有人经常看见阿大手里拿着一块羊肉,笑呵呵地送给他店前驻足观望的小孩。

当地还流传着这么一句话:杀羊阿大,褪毛十八把。

阿大杀羊场地在市河与老张泽塘交汇处的一片空地上,旁边就是船码头,常有来往船只在此停靠。有一次,围观的人群中出现一个身材魁梧,头戴乌毡帽的人,他看完阿大干净利落的十八把褪毛技术后,朝阿大竖起大拇指:“大角色!”他说,自己曾

杀羊阿大

何文权

经做屠宰行业,精于杀猪宰羊,他的屠宰技术在当地称第二,还没人敢称第一,今天阿大的褪毛绝活让他折服了!

阿大招牌木桶糊羊肉。想来,“烂糊”两字因酥软而得名。听说,阿大煮羊肉十分考究,在烧煮过程中,羊肉的每个部位在锅里摆放也有先后次序之分,加老汤、水,为留住羊肉香气不流失,最后要罩上一层羊油。木柴猛火煮开后,煮煮焖焖,焖焖煮煮,火候拿捏得当,全凭实践中的感觉,这种农耕时代特有的慢节奏煮出来的羊肉,祛了火气,味道醇厚,羊汤浓稠,色白如玉。

每天凌晨4点,阿大羊肉庄已经热闹非凡,来的都是有点年纪的当地农民,他们在鸡鸣声中从四面八方乡间小路赶来,只为那一口羊肉烧酒。大暑尤甚,人满为患。这种别具风情的吃早酒是张泽人的生活方式,俗称“卯时酒”,传承已久,深入骨子。大清早能有这般的烟火气,除了茶馆,只有羊肉庄了。

早年,食客们自己去糟坊坊酒,来一小盘烂糊羊肉、一碗羊血汤,最后来一碗羊汤

面,一共两三元钱。人们在这小天地里享受惬意,生活中的忧愁困苦瞬间烟消云散;当东方泛白,老街慢慢热闹起来后,卯时酒也接近尾声,人们带着零碎新闻陆续走出羊肉庄,有人回家,有人去茶馆,饱经风霜的脸上写满了愉悦和满足;有的,会买两毛钱羊肉带回家,阿大随手抓一把拆散的羊肉,用荷叶包好,分量准得很,像称过的一样;早年赊欠之风盛行,吃卯时酒也是,不管是新面孔还是老面孔,阿大从不计较,坦诚相待,一般在秋后结账,没听说出现过坏账的情况。

时光飞逝。阿大羊肉庄食客换了一批又一批,至上世纪80年代中后期,阿大羊肉庄老街一道渐渐地向了岁月深处;昔日那些见了阿大就躲得远远的胆小的孩子,如今已是耄耋老人,有的已经驾鹤西去;阿大木桶羊肉工艺在这里继承和发扬,醇香依旧。今天,羊肉庄灶膛的火苗愈燃愈旺了,既有传统做法,又有创新推出的羊肉锅贴、鱼羊脍、百叶羊肉煲等特色菜肴,让食客们啧啧称道;卯时酒习俗仍在延续,比以前更热闹,让出门在外的张泽人多了个想家的理由。

每逢张泽羊肉美食文化旅游节,总有一些上了年纪的张泽人,心里被一种情愫撩拨,他们会走进羊肉庄,围桌举杯,以杀羊阿大故事为佐酒,回忆那段贫困而又温馨的日子。

乐趣

陆良

章很多都与松江有关。我特别爱看《松江报》副刊《华亭风》上的精美散文,以及《生活茶座》《茸城旧闻》等很多介绍松江的人物及风土人情的文章。有些完整的茸城旧闻无法剪贴,就干脆整版收藏起来,有些文章既是阅读的精品,也是很珍贵的资料。如日月光的关于松江往事的文章,欧粤的关于松江民风民俗的文章,徐侠、邢砚斐的关于松江历史典故的文章,稼穡的

关于松江农村农业的文章,盛济民的关于松江方言的文章,都很有史料价值,我很喜欢看,剪下来贴起来。由于经常看报,不少作者的名字已经耳熟能详:许平、俞富章、徐亚斌、蒋近朱、汤炳生、朱正安、王福友、黄忠杰等。有时还能在《松江报》上读到上海乃至全国文学大咖,如陈忠实、贾平凹、刘心武、叶辛、熊月之、李伦新、彭瑞高、钱汉东、马尚东等人的文章。由于喜欢看《松江报》,以致对《松江报》的编辑老师充满了深深的敬意。是他们年复一年、日复一日甘坐冷板凳的辛勤工作,给广大读者们提供了丰富的精神食粮。

时光流逝,有些作者的文章已经再也

四喜烤麸

西坡

烤麸就像过房儿子,姓的是寄父的姓,烤的却是亲爹的血。

你看,超市、菜场里的烤麸,总与豆腐、百叶、腐竹、素鸡同框,不就跟那些豆制品称兄道弟了嘛。而实际情况是,烤麸归属小麦谱系,与大豆没啥关系,它应该与面包、饼干、方便面为伍才名正言顺。

要说把烤麸看作豆制品是绝大多数人的意见,准没错,正好比人们只认定萧伯纳是正确的表述而伯纳萧不是。因为按照这个逻辑,马克·吐温该叫吐温·马克才是。但,谁的胆子有那么肥?

小小的错位,竟然让绝大多数人无意或无力去改变,真太邪门了!

事实上,烤麸与面筋才是真正的孪生兄弟。在拙文《油面筋塞肉》中,我介绍过面筋的制作情况,现在我愿意再概括地提一句:面筋是用带皮的麦子磨成麦麸面粉做成面团,接着用凉水搓揉筛洗,去除淀粉和其他杂质后分离出来的蛋白质。

烤麸呢,就是——以生面筋为原料,经保温、发酵、高温蒸制而成,其性状为:黄褐色;像海绵那多气孔;松软而弹性……

面筋仿佛读了本科,烤麸仿佛读了硕士。那么,是不是“硕士”比“学士”更高明呢?不一定。从吸纳汤汁和口感舒服而言,烤麸胜过面筋;从蛋白质和碳水化合物而言,烤麸出于面筋而低于面筋。

既然如此,“那还用说!当然首选对身体更有营养而不是口感。”聪明人难免会作如此判断。可是,事情往往并非如我所愿:白煮蛋营养最好,为什么人们普遍喜爱茶叶蛋、荷包蛋、炒蛋?老鸭汤营养最佳,为什么人们普遍喜爱烤鸭、酱鸭、盐水鸭?这些“异化”现象,用“马斯洛需求”原理来观照也解释得通。

与豆制品柜里的其他品种相比,烤麸总是显得摸头摸脑,顾影自怜,毫无精神。原因可能在于:一方面与其外在形象合拍,另一方面与其缺乏顾客足够的关注度密切相关。确实,各色豆腐以及豆腐干、百页、素鸡等都有亮丽的装束,烤麸则非常寒碜,甚至很多时候是在“裸奔”。

长得饱满茁壮的中年女士最忌讳别人投来“素鸡”两眼。其实大可不必,因为人家还没给出“烤麸”一词呢。就外形而

言,“烤麸”予人的打击基本属于降维级别——虚空、松弛、涣散、皱褶、黯淡、萎靡……“素鸡”到“烤麸”,简直就是从杨贵妃狂奔慈禧太后,一点也不给反驳的机会。

然而,正是由于这种“无精打采”,烤麸才能脱颖而出,成为餐桌上的明星。

无论是正宗豆制品的豆腐、百页、素鸡,还是伪豆制品的油面筋、水面筋、鱼豆腐,我们品尝到的滋味基本上是包裹在外的汤汁部分。豆制品们都没有烤麸那样用力吸收汤汁的能力,只有烤麸彻底敞开胸怀接纳汤汁,并且获得了沆肌浹髓的效果。我相信吃过“四喜烤麸”的朋友都有体会。

“四喜烤麸”一般由烤麸以及黑木耳、花生米、笋片、金针菜等食材组成。

中式冷菜仿佛一部歌剧中的序曲,非常好听。通常我们认为序曲中最好听的是其中的慢板部分,“四喜烤麸”就是。虽然“四喜烤麸”不一定是最出色的,但一定老少皆宜对胃口。

湿漉漉的“四喜烤麸”让人口感滋润。不夸张地说,“四喜烤麸”在票证时代很难操作——不光烤麸要凭票购买,黑木耳、花生米、金针菜享受了同等待遇,家庭主妇为此捉襟见肘。

我不知道有多少人还记得有一种干烧烤麸。那是我母亲烧开“雷区”的“专属经济区”:把烤麸撕碎,食盐、酱油、砂糖侍候;入油锅炒啊炒啊(母亲喜欢用一个“拉”字),直到烤麸不复是方块状而呈现为颗粒状;已成小分子的烤麸在酱油、食糖的作用下彼此黏结,形成肉眼不易察觉的一坨一坨,外表接近糯糍米八宝饭;开吃时用筷子把它挑起(我们习惯用“挑”字),一簇一坨;时大时小,完全取决于力度和幅度的大小;放在嘴里一抿,结构渐被濡化;喉咙鼓动一下,滑入食道,满脑子索回着甜津津的味觉记忆。

在无法“四喜烤麸”的时代,干烧烤麸算得上是一种精致、高档、富于艺术感的操作,好吃不费。当然,“不费”的是钞票而不是人工,可那时的人工恰恰最不值钱。

中国古代没有“烤麸”一说,有的只是“麸”。

南宋吴自牧《梦粱录》提到乳水龙麸、五味熬麸、糟酱烧麸、麸笋羹饭、笋丝麸儿……那么,烤麸为什么要用“烤”字?会不会是“煨”(小火煨烤。宁波有“煨菜”一说)字的异写?特留“回家作业”一道,让大家搞搞脑子。

须知,你想知道的,也正是我想知道的。

藏家珍品

老竹雕香薰

胡萍



老竹雕福祿空香薰

中一面镂空雕刻一只被弯曲勾连的丝带衬托的葫芦,另一面镂空雕刻着被丝带环绕的犀角和书卷,其他两面皆为祥云烘托的同圆方胜纹。整只香薰器型典雅优美、小巧玲珑,因其镂空较多,当香薰腹内燃烧香料时,香雾可以通过孔洞袅袅冒出,让人神清气爽,如临仙境。

“差一点就无缘这只香薰了,它得来颇不容易呢。”瞧着这只盈手可握、古香古色的香薰,老许娓娓跟笔者讲起了收购香薰的故事。一年前,老许经朋友介绍,在乡下一农户家见到这只清晚期老竹雕香薰,提出购买,被农户拒绝了。但老许太喜欢这个香薰了,一有时间就就往农户家跑。农户养了100多只鸭子,有一次,老许见农户家有许多鸭蛋卖不出去,甚是发愁。老许想到他的亲戚开有一个超市,可以帮他销售,便问农户:“你能加工成咸鸭蛋吗?”农户脱口而出:“我母亲用红泥做的咸鸭蛋非常好吃,在村里很有名。”老许拍手说:“让你母亲都做咸鸭蛋,有多少我帮你卖多少。”就这样,老许帮农户销售了全部的鸭蛋,并许诺以后继续帮他销售。而农户为了感谢老许,低价将这个香薰转让给了他。

小心翼翼地将香薰捧在手中,端详,隐隐还可以闻到一丝丝淡雅的香气。这只香薰上的纹饰,也颇有讲究。葫芦读音似“福祿”,常用于祈福,祈求富贵绵延;犀角自古就被当作避邪的灵物;书卷代指金榜题名;方胜纹是一种独具特色的吉祥纹饰。把这几种种纹饰组合在一起,其寓意不言而喻。

生活茶座

盛庆庆书



每个人都有自己的爱好,我这辈子最大的乐趣就是读书看报。参加工作后,由于当时的工资很低,我在生活上很节俭,但在书报上却花了不少钱,曾经订阅过多份报纸以及杂志。在电子阅读普及的今天,我仍然喜欢看纸质的报纸。因为我觉得报纸除了翻阅外,还可以把喜欢的文章剪下分门别类地保存起来。作为一个土生土长的松江人,其实我特别喜欢《松江报》,虽然只是一份区级报纸,但报纸的质量很好,刊发的新闻和文