

山高水长的难忘记忆

读岳南《那时的先生》

□ 康宝民

1937年"七七"事变爆发后,平津教育 机构、学术机构纷纷南迁;淞沪抗战爆发 后,在上海、南京的教育及学术机构也开始 西迁,在战火中先后流亡到长沙、昆明等 地。1940年冬, 迫于日机对昆明的大规模 轰炸及滇越线吃紧,部分机构不得不撤离 昆明、迁往四川南溪李庄镇。 此后六年里, 李庄镇成为大批知识分子的集中地,在战 火纷飞中谱写了一曲动人的篇章。岳南所 著的《那时的先生》一书,就是以这段历史 为背景,再现了那段艰危岁月中大师们沉 默而光荣的历程。

在李庄的六年岁月,是异常艰苦的,梁 思成和林徽因一家的生活就极其艰苦。那 时,他们的两个孩子——梁从诚与梁再冰 都在李庄镇小学读书,梁从诫回忆说:那时 的梁家,穷得连一双普通鞋子都买不起,他 几乎长年穿草鞋或打赤脚,只有到了最冷 的冬天,才能穿上外婆给他缝制的布鞋;梁 再冰回忆说:"家中实在无钱可用时,父亲 只得到宜宾委托商行去当卖衣物,把帕克 笔、手表等'贵重物品'都'吃'掉了……"可 贵的是,在那样艰苦卓绝的环境中,流亡到 李庄的大师及普通知识分子们散发出一种 坚硬如石的特质,在艰苦的环境中继续从 事学术研究!"如患有严重脊椎病、身穿铁 背心用以支撑身体的梁思成,经常趴在桌 子上用一瓶子支撑下额坚持写作、绘图,而 他的爱妻林徽因与他的二弟梁思永,于病 床上编辑《中国营造学社学刊》和有关安阳 殷墟发掘的考古报告。

童第周是著名的生物学家,早年留学 国外,与英国著名科学家李约瑟博士相识并 成为好朋友。1934年,童第周回到国内,经 过几年辗转,进入迁到李庄的同济大学理学 院生物系任教。当时的条件特别艰苦,童第 周曾在晚年回忆说:"同济大学条件很苦,点 菜油灯,没有仪器,只能利用下雪天的光线 或太阳光在显微镜下做点实验……"1943 年3月, 李约瑟到中国考察, 并于6月到访

李庄。看到童第周的科研条件如 此艰苦,不禁感慨万端,他问童第周: "在布鲁塞尔有那样好的实验室, 你为什么 一定要到这样偏僻的山村进行实验呢?"童 第周笑着说:"我是中国人嘛。"李约瑟听 罢,内心被触动了,敬佩地说道:"对,对,中 国人,有志气!"

经过艰苦卓绝的抗战,中华民族赢得 了战争的胜利。国土重光之后,在李庄的 教学及学术机构准备返回内地。离别之 际,中央研究院史语所同仁决定立一块碑 纪念这块曾庇护过自己六年的热土,碑额 由董作宾用甲骨文书"山高水长"四个大 字,碑额下是"留别李庄栗峰碑铭"几个大 字. 碑文表达了对滋养了自己近六年的山 川大地及父老乡亲的感激之情:"……今 值国土重光,东迈在迩。言念别离,永怀 缱绻……皇皇中兴,泱泱雄武。郁郁名京, 峨峨学府。我东曰归,我情依迟。英辞未 拟,惜此离思。

1946年10月下旬的一天,真正离别的 日子到来了!满载人员与物品的轮船就要 拔锚启程。是时,李庄镇长江沿岸已是人 山人海,村民们几乎全部出动为相处六年 的学者们送行,恋恋不舍、黯然神伤,离愁 别绪使气氛变得格外凝重,互道珍重声伴 着哭泣声,此起彼伏,"无限江山,别时容易 见时难!"

李庄,这个抗战时期最著名的四大文 化中心和文化圣地之一,见证了中国知识 分子的苦难与奋争,见证了流亡学者们在 战火中不屈不挠的精神。"八年离乱,十年 悲苦,中国知识分子崇高的理想与精神不 死,追求的火种不灭,并将在新的时代光照 里再次得到绵延。"作为一代人的精神资 源,他们给予我们的是对基本人性的信念, 对社会改良和自我超越的信心。他们身上 所表现出的那种坚韧、理性的理想主义精 神,至今仍闪烁着熠熠生辉的光华,在辉煌 的天幕上绽放着自由的光芒。



古代的"大人

□ 王吴军

唐朝及其以前的时候,只有那些有德 有才之人和父母长辈,才被称呼为"大人" "先生"也就是说,当时老百姓和下属称呼 那些当官的人和顶头上司,不是称呼其"大 人"的。唐朝以后,子之于父则称"家大人" "尊大人","大人"这个词则用来称呼当官 的和顶头上司。

在《汉书》中有这样的记载:范滂曰: "惟大人割不忍之恩。"这里的"大人"是称 呼母亲的。同样在《汉书》中记载说,疏受 叩头说道:"从大人议。"这里的"大人"是称 呼叔父的。唐朝的时候,有大将郭子仪应 回纥大人之战的史实,这时的"大人"仍是 伟望之称,非指官禄而言。到了宋元之世, 才渐渐称呼达官贵人为"大人"

明朝的《觚不觚录》中记载说,当时三 司见督抚称其为"老先生",见巡按称其为 "先生大人",颇似清朝的中堂、将军,不以 "大人"两字为重

清朝中期,京城中做官的上书房大臣、 都统、尚书、侍郎、卿寺、学士、堂上官都称 为"大人"。而那些京城中的中允、洗马、赞 善、巡城御史、掌科给事等官吏,在各自的 衙门内也都被称为"大人",出了各自的衙 门则不再称"大人"。在京城之外做官的文 职官员如督抚、学政、织造、监督、司道都被 称为"大人",武职官员如提督、副都统、总 兵、城守尉也都被称为"大人"

清朝时经常陪伴皇帝的大臣多是王公 兼任的,这些人不称"大人"而称位号,其无

世爵者,则是用满语称之为"郭什谙班"。当 时的大学士称为"中堂",将军称为"将军", 似是不以"大人"这两个字为极尊之称。

清朝初年,圣旨中称呼内务府大臣为 "内府大人",是以后来清朝的那些人役仍 称呼内务府为"大人衙门"

其实,在清朝初年,在京城之外做官的 官员,不论级别多高,即使是一省督抚,若 没有做过钦差大臣,是不能称为"大人" 的。康熙年间,山东省济南城西关的王公 祠是清朝山东巡抚王国昌的祠堂,里面的 牌位上写的是"山东巡抚王大老爷国昌之 位",只是称为"大老爷",却不能称为"大 当时,济南朱氏家所藏的其先世闽督 公朱宏祚任广东巡抚时的诗词册子,也称 为"巡抚广东朱大老爷",不能称为"大 人"。依然是在康熙年间,山东高唐的路上 有一旧碑,上面写的是"布政司熊大老爷", 不能称为"大人"

清朝中期,各省的道员已称为"大人", 各府各厅各州的官员都称为"大老爷",知 县则称为"太爷",写在文件上则把知县称 为"太老爷"

清朝咸丰年间,知府多加运使、道员的 职衔,他们则称为"大人"。甚至有未加衔 的知府,属吏也媚称之为"大人"。知县则 是无不加衔,无不称"大老爷

到了清朝末年,副将渐渐被称为"大 人",守备称为"总爷",兵丁也称为"将爷", 什长、传号,也称为"掌家"。

战国铜牺立人擎盘

□ 陈卫卫

战国时期,在生产力得到迅 速发展的同时, 文化艺术出现空 前繁荣,也迎来了青铜器铸作工艺 的顶峰,涌现出众多今后世惊叹的名品。

在当时,青铜器作为贵族的象征,是 代表身份和地位的一种符号。这一时期 的青铜器,纹饰已经从早期的兽面纹演变 为浮雕状繁复的蟠虺纹,而且向精细的云 雷纹、羽状纹发展,少数青铜器上则用金 银丝、绿松石等镶嵌,更是华丽异常,

青铜器的主要功能,是祭祀与征战, 贵族们在祭祀、宴饮等场合,要行沃盥之 礼。《礼记·内则》载:"进盥,少者奉盘,长 者奉水,请沃盥,盥卒授巾。"盘为盛水的 器皿,造型生动、精致小巧、极富想象力的 铜牺立人擎盘(见图),即是一件晋式青铜 器的杰作

这件器物高14.6厘米、长18厘米、盘 径14厘米、重1.38公斤,整体由三大部分 组成:铜粞是一个竖着耳朵的神兽,粞体 肥硕,双目圆睁,长吻大耳,短尾蹄足,形 象极为逼真。

"牺"是古代对祭祀所用牲畜的称谓, 有学者认为"牺"可通"犀",意即犀牛。而 比较统一的说法,是古代工匠结合各种动 物形象创造出的一种兼具猪、牛、熊、鼠等 造型的一种想象中的动物。此"粞"综合 了多种畜禽的特征,显得驯良温顺、憨厚 可爱。牺兽的颈部饰以一周贝纹,腹中部 饰以云纹,臂部和脊部各饰以卷云纹,尾 部饰以垂叶纹,极为华美,

牺背上立有一位面目清秀、束发披肩 的女俑,她身穿饰以麻纹点的窄袖长袍, 腰中系带,两臂前伸,双手捧着圆柱,柱顶 上放置着一个可随圆柱转动的镂空蟠虺 纹圆盘。

整个器物将生动活泼的牺兽、身段婀 娜的女俑、做工精美的镂空盘协调地结合 为一体,可谓构思精巧。看似场面高危, 实则平衡稳健,其精湛的工艺令人惊叹。

铜牺立人擎盘于实用功能之外,还兼 具趣味和欣赏价值,这更见创作者的奇思 妙想。它所达到造型和装饰艺术的极致, 体现了战国青铜器制作技艺的卓越水平。



学而

鲁迅的拿手菜

□ 孟祥海

鲁迅好美食。在"五四"诸贤,民国 吃家中,是有鲁迅一席之地的!

鲁迅对中国古籍有关饮食的著作。 也颇有涉猎。如《礼记》《酉阳杂俎》《随 园食单》《饮馔正要》等都曾阅读过。他 在教育部任职的那些年,亲朋好友,迎来 送往,几乎吃遍了京城有名的饭馆。鲁 迅不仅会吃、能吃,还亲自下厨实践,也 是做菜的能手,其中"清炖火腿"即是他 的拿手菜。

鲁迅喜欢吃火腿。1929年他由上海 回北京探亲。5月22日在给许广平信中 提道:"云南腿已经将近吃完,是很好的, 肉多油也足,可惜这里的做法千年一律, 总是蒸。听说明天要吃蒋腿了,但大约也 还是蒸。"火腿又称火肉,也叫兰熏或熏 蹄。原产浙江金华一带,后传往各地。-般选用皮薄骨细,筋多肥少,肉质细嫩的 猪腿做原料。经修坯、腌制、洗晒、整形、 发酵、堆叠、分级等十余道工序,经冬过 伏,历时十月制成。除金华火腿外,著名 的还有云南火腿,浙江蒋腿等。

有一次,鲁迅把孙伏园送他的一块 火腿收拾好,用干贝清炖,并邀请好友川 岛来吃晚饭。大家蘸着胡椒,香润可口, 吃得不亦说乎,觉得这才是正宗的"清炖 火腿"。鲁迅介绍这道菜的做法时说: "干贝要小粒圆的才糯。炖火腿的汤,要 撇去浮油,功用和鱼肝油相仿。"从这道 "清炖火腿"可以看出,鲁迅做菜的确"有 一手"。要知道,收拾火腿就很费劲的, 鲁迅不仅能收拾,还配佐料,且顾及到它 的营养价值及功用,炖的火候也掌握得 恰到好处。

1935年,鲁迅写了历史故事《采薇》, 文中写到伯夷叔齐把薇菜做成烤薇菜,薇 汤, 薇羹, 薇酱, 清炖薇, 原汤焖薇芽, 生 晒嫩薇叶……虽然因为在山上买不到酱 油,做不出红烧、红焖、红炖之类的"薇 菜",但那样式也够多的了。从中,也可看 出鲁迅对烹饪之道,也是颇有心得。难怪 当1927年10月,他到厦门大学任教,给友 人信中说:"厦门人似乎不大能做菜,倘不 自做菜吃,怕有'食不下咽'之虑……