

审美人生

□吴中杰

上世纪五十年代初期,我还在读中学时,偶然在书摊上买到一本《三叶集》,这是郭沫若、宗白华和田寿昌(田汉)三个人的通信集,他们讨论诗歌创作、讨论歌德的作品,很有趣。当时学校图书馆里有郭沫若和田汉的书,这两位作家也正在走红,独有宗白华的作品难找,只知道他原是《时事新报》副刊《学灯》的编辑、是诗人和哲学家,诗情和哲理相结合,后来就成为美学家。

对宗白华有进一步的了解,是由于蒋孔阳先生的指点。

蒋先生是我的授业老师,教过我们班级的《文学概论》课(那时好像叫作《文艺学引论》),我毕业后留校任教,与他同在文艺理论教研室工作,那时经常要下乡劳动或参加社会运动,我们聚首的机会很多。在田间地头休息时,常常天南海北地聊天。有一回,不知怎的,忽然聊到了宗白华。蒋先生说,宗白华是他的老师。蒋先生原来读的是经济学科,毕业后的第一份工作是银行业,但他不愿意与数字打交道,却对文学艺术很感兴趣,于是就放弃了工资优厚的银行工作,跑到南京去听宗白华先生讲美学,所以他与宗白华先生有一份师生之情。他很尊敬宗白华先生,宗先生对他也很爱护。

蒋先生很用功,年轻时就得了神经衰弱症,常常失眠。1954年他到北京大学参加苏联专家毕达柯夫文艺理论讲习班时,抽空去看望宗白华先生,宗先生听说他身体不好,就开导他,叫他不要太用功,别把身体搞坏了,年轻能跑

得动时,应该多玩玩,等玩不动时再用功读书不迟。我开始听蒋先生转述宗先生的话,本以为这是一句玩笑话,意在叫他保重身体。但蒋先生说,宗先生自己就经常戴顶草帽,背个水壶,挤公共汽车,到处去欣赏自然美或参观美术展览会。看来又不像是一句玩笑话。

后来读宗白华的《美学散步》,见《美从何处寻?》一篇开头处,引了两首诗:一首是他自己的《流云小诗》:“啊,诗从何处寻?/在细雨下,点碎落花声,/在微风里,飘来流水音,/在蓝天末,摇摇欲坠的孤星!”另一首是古代某尼的悟道诗:“尽日寻春不见春,芒鞋踏遍陇头云,归来笑拈梅花嗅,春在枝头已十分。”这才悟到,宗先生到处欣赏自然风景和参观美术展览,意在寻美。

蒋孔阳先生是领会到宗先生教导的实际意思的,所以他回沪后,除了用功研究文艺学,美学理论之外,还注意实地寻访美。有一次,在细雨迷蒙中,他打了一把伞,到虹口公园去欣赏雨景,这就是他寻美的一个举动。可惜此时已是运动频仍岁月,此举不被认同,他的时间也都泡在无穷的会议或下乡劳动中,少有这种寻美的闲情雅致了。但私下谈论起来,他仍不断发出对宗先生寻美行径的向往。

与后来学术界追求多产,以著作数量取胜的风气相悖,宗白华先生的美学著作不多,这本《美学散步》还是他的研究生林同华为他编辑出版的,只不过二十多篇文章,还不到二十万字。但是影响很大,而且为后人开辟了一条美学研究的路径,即美学不应局限于理论研究范围,而应涉及广泛的审美领域。要做到这一点很不容易,需

要广博的学识,也需要有持之以恒的耐心,不能进行短平快操作,以追求写作的快速与成果的繁多。我很欣赏宗白华先生在《美学散步》书前《小言》里所说的一段话:“散步是自由自在、无拘无束的行动,它的弱点是没有计划,没有系统。看重逻辑统一性的人会轻视它,讨厌它,但是西方建立逻辑学的大师亚里士多德的学派却唤做‘散步学派’,可见散步和逻辑并不是绝对不相容的。中国古代一位影响不小的哲学家——庄子,他好像整天是在山野里散步,观看着鸚鸟、小虫、蝴蝶、游鱼,又在人间世里凝视一些奇形怪状的人:驼背、跛脚、四肢不全、心灵不正常的人,很像意大利文艺复兴时大天才达·芬奇在米兰街头散步时速写下来的一些‘戏画’,现在竟成为‘画院的奇葩’。庄子文章里所写的那些奇特人物大概就是后来唐、宋画家画罗汉时心目中的范本。”

宗先生的研究方法虽然不时行,但在美学界还是产生了不小的影响。一位刘姓批评家指责李泽厚《美的历程》是抄袭宗白华的《美学散步》,这是故意损人的说法,没有事实根据。但在美学史的研究方法上受到宗白华影响,却是有的。李泽厚特立独行,一向不肯拜在老先生的门下,但对宗先生却很尊重;宗白华先生也很欣赏李泽厚的才华,《美学散步》出版时,还请李泽厚这位晚辈写序,可见其器重。

我们不要小看宗白华先生看似随意的美学散步,它在美学研究上,有着方法论上的启示意义,应该认真研究,加以发扬!

(摘自《新民晚报》)

“阴功戏”

□沈嘉禄

酱爆茄子很家常,做起来似乎不大烦琐:将茄子刨皮,先斩成两寸半的段,再切成条;大蒜、生姜斩成末,再取一块瘦肉也斩成末。开油锅,把茄条焯一下(按规矩要油炸,但油多不利于健康,故用焯炒代替),焯软后盛起待用。在锅里加少许底油,煸香蒜末姜末,下肉末,再下甜面酱炒香,复投茄条翻炒,加点糖(不要加水,也不要加酱油),炒到颜色好看了,淋两滴醋即可。这道菜看上去不是黄鳝,胜似黄鳝;吃起来软糯鲜香,咸中带甜,回味无穷。

酱爆茄子是梅龙镇酒家的招牌菜,它既不是川菜,也不是淮扬菜,而是梅龙镇独创的海派川菜。梅龙镇酒家出过一本菜谱,封面的照片就是这道菜,可见此君的气格在鱼肉虾蟹之上。

一道时蔬,烧熟容易,烧好不易。对这道菜,梅龙镇酒家的国家级烹饪大师徐正才先生总结了十六个字:“条形分明,似酱无酱,糯香鲜醇,油而不腻。”

十几年前,我和西坡兄在徐正才先生的女儿开的私房菜馆吃饭,我向徐先生请教这道酱爆茄子的烹饪要领。他说关键在于油温的控制是否得当,以及厨师手腕的几个小动作。茄条滑锅时不能吃进太多油,上酱后又不能像糍糊那样,一盘茄子吃光,盘底不能留下一点汁水,正因如此,许多厨师都不敢率尔操觚,稍有不慎,一世英名毁于一“茄”!他不仅告诉我操作时的油温,执掌漏勺时手腕的那几个小动作,还反复强调:“酱料要事先调好,放在小碗里,不可临时抱佛脚。时间相差三五秒,成败立判。”

记得徐先生对我说:“这道菜是‘阴功戏’,过去厨师考取称,就叫他们烧这道菜,不少人‘大意失荆州’。”

可惜徐先生走得过早,每次做酱爆茄子时,我都会想起他。

(摘自《北京晚报》)

马家路豆浆

□陈成益

读郑培凯先生《烧饼油条咸豆浆》,我就想到家乡的马家路豆浆。其实在几年前,我就写过一篇文章,但我不愿翻检,我想试试能不能写出一点新意来。

它现在开在宗汉园林路与开发大道的交叉口,这是店主自己家里,一幢三楼三底的农家小院。幸好是在路边,在马家路拆迁以后,他们还能继续把店开在自己家里。

说到马家路的拆迁,已经是七八年前的事情了。那时候要打通慈溪的西二环,马家路是不得不拆的地方。拆迁前的马家路,是一条百年老街,有宗汉商场、供销社,有文具店、五金店,甚至棕棚、打铁、弹棉花、做棺材的,只要周边老百姓所需的,这里都能买得到。马家路最热闹的时候,恰恰是早上,特别是七八点钟,上班、接送小孩的,最重要的,还是人们来马家路上吃早点,这里堪称早餐一条街。从南往北,分布着差不多十几家早餐店。

马家路小笼包,开在宗汉邮局的南边,一间破旧的房子里。说是马家路小笼包,其实是一对嵊州夫妻开的。他们的小笼包,个子小小的,味道很好,在我女儿尚读幼儿园的时候,就能吃下一笼。

宗汉小吃部,在辛亥烈士马宗汉故居所在地朝盛的路口北首,这是一家开了很多年的点心店。说是小吃部,也没什么花式小吃,只是烧面、牛肉面、大排面之类。可能这是特殊年月里乡里唯一的一家饭店。我外公很年轻就在宗汉乡里当干部,后来管小吃部,到我记事,他已经什么都不是了,据说是被精简掉的。因着这层缘由,我们的两个阿姨先后被照顾进了农机厂。随着改革开放,个体经济被鼓励,赚钱快,阿姨们和我的父母,都到浒山汽车站边开起了点心店、饭店、夜宵摊,这显然是受我外公小吃部那段经历的影响。虽然辛苦,却是他们的第一桶金。

终于要写到豆浆了,豆浆摊开在朝盛路口的南首,小吃部的对面。他们家有两间店面,那个时候,马家路已经拓宽过一次,店面被拆得只剩短短一截,只放得下两三张桌子。烧豆浆的炉子,被支在人行道上,这是被默认

的,没人会来干涉。他们家的炉子好像是特制的,装豆浆的桶支在这个炉子上,不断烧,保温,但绝不沸腾。这个火候的控制,全赖这个炉子,他们烧柴,我想有助于保住豆浆的本味。

那个时候豆浆摊还是以他家的妈妈为主,她调料、打豆浆。因为长年的劳累,六十不到,已经差不多都很难站立,一条腿紧紧靠着桌角,我总是怕她坚持不住。一看到她,那副面容,那种外貌,也总是让我想起自己已经过世的妈妈,她们都太过操劳了。二三十年前,在我读中学,刚刚参加工作那会,因为年轻,我喜欢睡懒觉,不到点不起床。我妈出市买菜,总是带着搪瓷杯,给我带回来一碗豆浆,外加烧饼油条。美美吃上一餐,然后去上学、上班,一整天都是那么美好——那时候,我是我妈的宝贝吧。

所以豆浆摊妈妈总是记得我妈,有时候打招呼,也总是会提起我妈来。后来她大概知道了实情,就不再提起,总是说“好久没来了”“小孩都这么大了”之类的。

一开始,豆浆小哥只是打打下手,收拾桌子,端端豆浆。有时候,态度不好,甚至会骂食客。这个时候,他妈就开始骂他,怪他不懂事,把顾客都骂跑了,小哥往往不服气。有一段时间,大概因为豆浆妈妈身体不好,把最重要的岗位,交给了儿子。他也做得头头是道,打豆浆也一气呵成,只是态度依然不是很好。比如食客坐在桌子边,等着他端过去,他就来气了,“我这里都是自己来端,我哪有那么空,给你拿过去?”他说的当然是实情,生意实在太好了。熟人还好,自己端自己吃,吃完走开。但他们的豆浆声名在外,往往有一些陌生食客,不知道彼此心照不宣的规矩,这样就触怒了本来就忙得晕头转向的豆浆小哥。其实据我观察,十多年下来,他已经磨圆了很多很多,只是有时候依然本性难移。

豆浆摊的存在,也让这条老街的早上,显得特别热闹,甚至成了马家路上的一种特色。他家只做豆浆,隔壁就做起焦饼、油条,与之配套。留着八字胡的一个很敦厚的男人,做起焦饼来,也是很灵巧的。揉面,往炉子里贴饼,观察,然后拿一个铁钳钳出来,搁在面板上。

整套动作,简直行云流水。人们到此地来吃早餐,往往是先来他这里排队拿焦饼油条,然后再到豆浆摊上。

如果想要在豆浆里冲点羊肉,那么马路对面就有一个大伯专卖羊肉。人们称上五块、十块钱的羊肉,请他切成碎末,拿到对面豆浆摊。滚烫的豆浆,往碗底的羊肉末子一冲。羊肉富含的油脂被逼出,让整碗豆浆也变得丰腴。这简直是整条马家路的灵魂所在,简直是人间最美味早点。他家的豆浆本来就做得厚实,有那种绵厚的质感,绝不清汤寡水。而羊肉与豆浆又融合得天衣无缝,虽然要多花上几块钱,但这样的美味,是这几块钱可以衡量的吗?

阿城说,思乡是味蕾的缘故。对于没有离开的人们,有这样的吃食,就像是妈妈做的菜一样,一直陪伴着我们,这也是一件幸福的事。马家路豆浆开了有一百年了吧?我没有做过调查,不敢乱猜。但他家现在的店堂里,镜框里装着两张上世纪五十年代的工商登记执照,是全县前几号的。豆浆摊陪伴马家路一代又一代的人。

住在附近的我,也乐于请朋友们品尝这样的美食。老街还存在的时候,文友们想来老街看看,我就说你一定要来得早啊,从这碗豆浆开始,一下就融入了当地的生活。然后再去看看马宗汉的故居,逛逛那些古早的店,说不定会有什么惊喜的发现。甚至有朋友来过慈溪,吃过这碗豆浆,就一直念念不忘,仿佛豆浆,成了他对慈溪的唯一念想。

其实在拆迁前,老街上都开出了咖啡馆,人们愿意在老街上,悠闲地坐坐看看、聊聊天。我们作为当地人,出于一种本能的留恋,也发出了抢救、保护的呼声,甚至在我编辑的《慈溪文化》上策划了一个专辑——“记得住乡愁”,可最终,这些都是徒劳,那个专辑仿佛也成了一种历史文献。如今,连马家路这个路名都没有保留,成了西二环北路。整条老街,连着一种生活的式样,全都烟消云散了。

不过还好,我们还有这一碗豆浆可吃,但愿它能一直开下去。

(摘自《文汇报》)

