

□张洪刚

游国恩先生，字泽丞，江西省临川县人，著名楚辞研究专家、文学史家。1931年至1936年在山东大学任教期间，与闻一多、梁实秋、张怡荪、老舍、沈从文等先生共襄盛举，为山大大中文系的发展做出积极贡献，授课之余，游国恩专心于《楚辞》的研究。游国恩之所以热爱屈原和屈原的作品，除了屈原在文学创作上的成就，更重要的是屈原及其作品中的高尚情操和爱国主义精神。

游国恩1926年毕业于北京大学中国文学系，1929年应闻一多邀请执教武汉大学。1930年8月起，闻一多执教国立青岛大学，任文学院院长兼中文系主任。1931年7月，应闻一多邀请，游国恩加盟国立青岛大学，任中文系讲师。1932年夏，国立青岛大学易名国立山东大学，游国恩继续留任，后升任教授。在山大执教五年，他讲授的主要课程有中国文学史、中国小说史、经学史、先秦文、楚辞、唐宋以降文、古代文艺故事等。

游国恩在国立山东大学，以治楚辞闻名。臧克家是游国恩国立山东大学中文系的学生，他对游国恩教授印象深刻。“游国恩先生教楚辞，备课严格，教学认真，教材上写得密密麻麻，上课时举在眼前，用尽全力高声地讲着，精神令人感动。”“30年代初，我是国立青岛大学中文系的学生，游先生教我们楚辞。他是著名的楚辞专家，毫无教授架子，对学生非常和善。他教课非常认真，循循善诱，我的毕业论文《井田考》就是在游先生的指导下完成的。”除臧克家之外，他还指导了1931级丁需祥的毕业论文，论文题目是《天问故史证》。

授课之余，游国恩专心于《楚辞》的研究，《楚辞注疏长编》始于国立青岛大学时期。游国恩之所以热爱屈原和屈原的作品，不仅是因为屈原在文学创作上有着伟大的成就，更重要的是屈原和他的作品所反映出的高尚情操和浓郁的爱国主义精神。而当时正值日寇对华侵略，华北局势危急，国立青岛大学学生爱国运动此起彼伏，游国恩深为国家和民族的命运担忧，急欲借讲授《楚辞》激发人们的爱国热忱。他在序言写道：“屈子之文，最易激发人情，……国难深矣，世之人倘亦有读屈子之文而兴起者乎，则庶乎三间之孤愤为不虚，而区区之志亦可与忠义之士相见于天下矣。”

《楚辞注疏长编》编撰工作从1932年开始一直持续到晚年，可以说凝聚了游国恩毕生的心血和智慧。在山大期间，游国恩已编就《离骚》《天问》各一卷，共三十余万言，其中辑录了东汉王逸以下的大量旧注，分条排列，未加表明自己观点的按语，油印成册，作为讲义，发给学生参考，希望日后再加以补充修订。

游国恩文学史著作《先秦文学》和《中国文学史讲义》就是在山大期间授课的讲义。《先秦文学》是1934年应商务印书馆之约撰写的专书，曾收入“万

有文库”和“百科小丛书”。全书包括专论9篇，均为对古今聚讼问题之定实。除《屈赋考源》作于国立武汉大学时期外，其余8篇均为在国立山东大学时所作。其中《离骚“后辛菹醢”解》曾发表于山东大学《文史丛刊》第1期，《论九歌山川之神》曾载于1936年《国闻周报》第13卷第16期。《中国文学史讲义》是游国恩任教于武汉大学和国立山东大学时撰写的讲义，内容是先秦两汉至南朝宋的文学史。2015年12月，商务印书馆将这两部著作作为一册，收入“中华现代学术名著”丛书。

游国恩在校期间还进行过两次学术讲演。1935年6月24日，游国恩在国立山大大礼堂作学术讲演，题目为《复兴民族的先决问题》，由皮高品秘书长主持。游国恩分析了中华民族历史上的盛衰，讲到当时国势，民族衰落，到了生死关头。如何来挽救这个危险万状的民族命运，他提出了定民志、作民气、强民力三个复兴民族的先决问题，继而分别详细讲之。

第二次是在1935年12月22日晚7时，游国恩在国文学会上进行学术讲演，题目为“王荆公新法之检讨”。1935年10月8日，国立山东大学以中国文学系学生为主成立国文学会。成立会选举徐中玉、陶绍武、朱钜高等9人为理事，每两星期请本校教授或校外学者举行学术讲演一次。1936年国文学会改组，分为新文学、经学、诗词三个分会。新文学分会徐中玉为干事，成员有蔡天心、吴晴、狄克东、唐棣华等人。游国恩与王荆公(安石)皆为临川人，有乡土之谊，在讲述时倍感亲切。

游国恩在国立青岛大学期间，住在第八校舍(今中国海洋大学鱼山校区“一多楼”)，与他同住第八校舍的还有闻一多和黄际遇。闻一多和游国恩住楼下，两人得以“早晚谈论《楚辞》《诗经》”(季镇淮：《闻一多先生年谱》)。同住在第八校舍的还有理学院院长、数学家黄际遇和法文翻译家赵少侯等人。梁实秋曾回忆：“(黄际遇)先生字任初，广东澄海人。他性格爽朗，而且谈谐。先生未携眷，独居第八宿舍楼上。闻一多后来送家眷还乡，也迁入第八宿舍，住楼下。所以这一处单身宿舍是我常去的地方。我经常是到一多室内打个转，然后偕同上楼去看任初先生，喝茶聊天。”可以说，第八校舍是个强大的文化磁场，吸引着杨振声、赵太侔、梁实秋、闻一多、黄际遇、游国恩、张怡荪、闻宥、老舍、萧涤非等人，在此谈道论艺，煮茶下棋，开怀畅饮，留下了许多的传奇故事。

黄际遇在《万年山中日记》中，记述了他与游国恩等友人的交往。“1933年3月30日：在舟中。晨起顿觉舒适，就房舱中设小几，危坐补书二日来日记，后演微分几何学。连夕与怡荪、叔明、泽丞诸友推论学术世变相关之理。予谓凡百学问清人过于明人，而书事总是清人写不过明人。诸友均曰：气节不及之也。”“1933年5月5日：国庆纪念日，星期五休假，晴丽，夜月尤佳。晨饱少腊肠蒸饭，粗携罐头、麦酒，旅具之属，呼校车驱迎游泽丞、姜叔明、张怡荪、张王夫人登劳山。胶岛初夏，犹是春和景明，我负名山，裹足二载矣(辛未初夏偕闻一多、黄泽伯、方令孺女士等入山一次，三宿而还)。”

1936年山东军阀韩复榘为了夺取山东大学，借故停发山东省应拨给学校的经费，加上学运高潮，校长赵太侔愤而离校，向教育部呈请辞职，学校一时无主。6月份教育部训令暂由校委会常务委员代理校务。秋季开学后，由山东省府委员林济青来校代理校长。不久，游国恩辞去山东大学教授一职，应聘武昌华中大学中文系教授。由于游国恩在山大任教期间，学识渊博、循循善诱，深受学生欢迎。决定宣布后，学生纷纷来到游国恩家中挽留。见他去意已定，学生们送他一个银盾，上刻“教导有方”四字，又集体到火车站送行。

游国恩离开山大后，历任华中大学、西南联合大学、北京大学教授。毕生从事教学和学术研究，对中国古代文学，特别是对《楚辞》的研究做出了重大贡献，成为享誉中外著名的文学史家、楚辞学专家。

□孙晓明

“竹外桃花三两枝，春江水暖鸭先知。蒹葭满地芦芽短，正是河豚欲上时”。据说苏轼在常州居住时，酷爱吃河豚，当地有个乡绅仰慕苏轼，常常请苏轼吃河豚，一次吃得得意，苏轼大呼“也值一死”，可见苏轼是大性情家、大美食家，“人间有味是清欢”，他既吃得山珍野味，也吃得粗茶淡饭。

宋朝的饮食业异常繁荣，文人学者对饮食的著述也很庞杂，大致可分为食经、茶学和酒学三大类。而宋人林洪的《山家清供》从中脱颖而出，不仅是菜谱，还有掌故；既有朴素的饮食美学，又有清雅脱俗的诗词，还有各种食疗养生。唐朝以前，中国人喜欢肉食，蔬菜是佐菜，或叫配菜。到了宋代，蔬菜终于以素菜的名目出现，《山家清供》分为两卷，一共写了104道菜，“山家”即山野人家，“清供”即清淡简雅的食物，其中涉及苏东坡的就有12道菜，有溯源掌故，也有诗词句涉及。

“碧筒酒”也叫荷叶酒，用荷叶柄当做吸管喝酒，因这根纯天然的吸管是碧绿色的，故称“碧筒酒”。这源于苏东坡《泛舟城南会者五人分韵赋诗得人皆苦炎字四首》中第三首：“碧筒时作象鼻弯，白酒微带荷心苦。”元丰二年(1079)的夏天，苏东坡在湖州当太守，有一天和朋友到苕溪游玩，到处是荷花盛开，湖上泛舟一直到夜间，月光皎洁，大家不免写诗助兴。苏东坡想起弟弟苏辙，又感叹朝中权力斗争的复杂，有了隐逸的念头，才有了上述诗句。

再说“驱塘羹”，就是萝卜青菜汤，和东坡羹的做法相似，苏东坡的《狄韶州煮蔓菁芦菔羹》一诗中说：“我昔在田间，寒疱有珍烹。常支折脚鼎，自煮花蔓菁。中年失此味，想象如隔生。谁知南岳老，解作东坡羹。中有芦菔根，尚含晓露清。物语贵公子，从渠嗜膾腥。”苏东坡在诗的前半部分说，他早年经常支起一个折脚鼎，用蔓菁、萝卜做东坡羹吃。后来人到中年，失掉了这个味道，想起来恍如隔世。谁曾想南岳狄长劳亲自做了东坡羹，里面的白萝卜还沾着清晨露水呢。千万不要告诉那些富贵公子哥，那些人只知道大肉。苏东坡很喜欢吃白萝卜、白菜，这些看似普通的时蔬在平常中孕育着最朴素的美。

“傍林鲜”即煨竹笋。在春末夏初，林中的竹笋长得正好，人们就在竹笋旁边扫起竹叶点火，煨熟竹笋，因此叫“傍林鲜”。文同做临川太守时，有一天中午正和家人吃煨笋，忽然收到苏东坡的书信，信中附了一首诗：“相见清贫馋太守，渭川千亩在胃中。”文同看到这里，笑得把米饭喷了一桌子。文同是北宋梓州梓潼人，擅长诗书画，深受北宋文学家司马光赞许，和苏轼是表兄弟，两人关系特好。据考证，原诗是苏轼的《和文与可洋川园池三十首·笕筍》：“汉川修竹贱如蓬，斤斧何曾赦箨龙。料得清贫馋太守，渭滨千亩在胸中。”“相见清贫馋太守，渭川千亩在胃中”一句，可能是《山家清供》的作者林洪在引用时进行了修改，我们现在已不得而知。苏轼打诨取笑文同吃了很多竹笋，文同正好吃着煨竹笋，因此正当

其时笑喷了，这是多么接地气的生活场景啊。

林洪认为，笋贵在鲜美甘甜，不必和肉一块吃，否则败坏了君子的口味，并引用了苏东坡《於潜僧绿筠轩》中“若对此君仍大嚼，世间哪有扬州鹤”的诗句，来说明吃笋是一件特别美好的事情。“大嚼”出自三国时期魏国曹丕的《与吴质书》：“过屠门而大嚼，虽不得肉，贵且快意”，意思是不顾一切狂吃。“扬州鹤”源自一个古代传说，代指十全十美的事物。相传古时有几个人聚在一起，各自诉说自己愿望：一个说愿做扬州刺史；一个说想当万贯富翁；一个说愿骑仙鹤游天做仙；最后一个说愿意腰缠万贯，骑鹤上扬州。最后这个人同时拥有了前三个人的愿望，后来人们用“扬州鹤”比喻完美的事物。

“元修菜”就是豌豆苗。苏东坡给故人巢元修写了《元修菜》一诗，林洪读到其中“豆荚圆而小，槐芽细而丰”一句，想弄明白这菜到底是什么，也曾多次向老菜农询问，结果没人知道。一次，永嘉郑文干从蜀地回来，林洪向他请教，才知道苏轼所说的就是蚕豆，也叫豌豆，四川人叫作巢菜。豆苗嫩时，采来做菜。苏轼诗中所说“点酒下盐豉，缕橙茱姜葱”，讲的正是烹调的方法。

“玉糝羹”就是用米粉和萝卜熬成的粥，这道菜与苏轼和苏辙两兄弟有关。有天晚上，两兄弟一起喝酒，酒酣耳热之际，把萝卜捣烂用水煮，不放其他佐料，只将白米研碎做成粥，苏轼发现特别好吃，于是这道玉糝羹就诞生了。不过虽然叫玉糝羹，也可用其他食材代替萝卜，譬如芋头，这是苏轼的儿子苏过发明的，“过子忽出新意，以山芋作玉糝羹，色香味皆奇绝。天上酥酪则不可知，人间决无此味也”，诗云：“香似龙涎仍酃白，味如牛乳更全清。莫将北海金齏鲙，轻比东坡玉米羹。”

在众多素菜中，苏轼很喜欢吃豆腐，认为吃豆腐对身体大有益处。他在黄州做官时，经常亲自做豆腐招待客人，朋友们高兴地称之为东坡豆腐。苏东坡《蜜酒歌》：“脯青苔，炙青蒲，烂蒸鹅鸭乃瓠壶。煮豆作乳脂为酥，高烧油烛斟蜜酒。”其中煮豆作乳脂为酥描绘的正是制作水豆腐的情形。林语堂说：“苏东坡自己善于做菜，也乐意自己做菜吃，他太太一定颇为高兴。”譬如，林语堂介绍东坡鱼的做法：“选一条鲤鱼，用冷水洗，抹上点盐，里面塞上白菜心。然后放在煎锅里，放几根小葱白，不用翻动，一直煎。半熟时，放几片生姜，再浇上一点咸萝卜汁和一点儿酒，快要好时，放上几片橘子皮，趁热端上桌。”

以东坡命名的菜，除了东坡鱼、东坡豆腐之外，还有东坡肉、东坡羹、东坡肘子、东坡饼。苏东坡被贬官黄州，吃不起羊肉，当时猪肉没人吃，于是他发明了“东坡肉”的吃法。他在《食猪肉》一诗中说：“黄州好猪肉，价贱如粪土，富者不肯吃，贫者不解煮。慢着火，少著水，火候足时他自美。每日早来打一碗，饱得自家君莫管。”

苏东坡是真正的美食家，他对食物的喜好所折射出来的是他对人生的态度，足以流传千古，惠及当代和未来。

教导有方的游国恩教授

【人物志】



【短史记】

感知宋代饮食烹饪哲学

投稿邮箱：
qlwbxujing@sina.com



扫码下载齐鲁壹点
找记者 上壹点

编辑：徐静 美编：陈明丽