

□许志杰

1924年4月23日，在济南演讲及访问之后，泰戈尔及徐志摩一行乘坐火车去往北京，继续他的中国之行。作为在济南的地陪翻译，即将在齐鲁大学毕业的于道泉以其卓越的英语口语和对梵语、藏语以及佛教的深好，受到泰戈尔的赞扬。泰戈尔答应为于道泉赴印度留学助力，二人一起赴京，等待泰戈尔与北洋政府教育部门沟通，择机启程到印度学习。为此，于道泉放弃已经考取的山西省官费留学美国的资格，与家人闹得不欢而散。但因为政局不稳，泰戈尔设想的中印互派留学生计划搁浅，于道泉只得在京另寻学习梵文、佛教的机会。

在访问北大教授钢和泰时，泰戈尔得知他急需一位课堂英语翻译，便推荐了身边的于道泉。经过简单面试，钢和泰对于道泉的英语水平很是认可，尤其得知于道泉对梵文、藏文及佛教很感兴趣，并具备一定基础，便欣然同意，以每月10元工钱给予报酬。当时泰戈尔这样向于道泉介绍钢和泰：“这位俄国人在北京，可以教你梵文和藏文，还可以教你学习佛教，你的愿望可以得到部分满足。”

钢和泰何许人也？于道泉后来回忆说：“钢和泰是北京大学第二代梵文教授，帝俄科学院院士。这个少数民族居住的地方有两个县那么大，位置在俄国最西部的海岸边，紧靠芬兰，语言属阿尔泰语系。”钢和泰1877年元旦出生在时属沙俄帝国的爱沙尼亚，父亲为日耳曼裔贵族，18岁进入省立大学学习，攻读神学、东方哲学，并开始研读梵文。20岁转入德国柏林大学，师从韦伯和葛尔德纳学习多种东方语言，主要是梵文和波斯祆教古经。后钢和泰入读德国哈勒-威登伯格大学，仅用一年时间就在那里取得博士学位。此后便踏上全球游学之路，先到俄国圣彼得堡，又到德国哥廷根大学、英国牛津大学，以及巴尔干半岛和埃及、西班牙、法国、意大利，于1912年由圣彼得堡帝国大学梵文助理教授、中亚及远东科学考察委员会成员的身份，到访美国。而1916年的日本和中国之行，成为他后来选择中国，任教北京大学，供职中研院史语所的奠基性访问。

钢和泰从日本来到北京，目的是查阅有关大月氏迦颚色迦研究所用的资料，后来他曾对梁启超说是“专为捉拿迦颚色迦”而来到中国的，时间是1916年5月。正当钢和泰在北京研究起劲的时候，1917年十月革命一声炮响，苏维埃新政权成立，作为德裔贵族继承者的钢和泰男爵被断了后路，同时也断了他的经济来源。41岁未婚的钢和泰毅然选择留在北京，一方面继续梵文、藏文及佛教的研究，另一方面寻找一份工作糊口。1918年，国立北京大学急需一位梵文教授，时任香港大学校长的查尔斯·艾略特爵士向胡适推荐了他的好友钢和泰男爵。艾略特是一位语言学家和佛教学者，与钢和泰交往已久，非常欣赏和推崇钢和泰在梵文和佛教研究方面取得的卓越成就。胡适对钢和泰钻研学术的精神早有所闻，且多有交流，他曾说，钢和泰“到中国不过两年，他对于全部藏经的研究，比我们精深多了”。接到艾略特的推荐信，胡适毫不犹豫地就把钢和泰请到北大主讲梵文、藏文和古印度宗教史。胡适还把推荐钢和泰到北大教书称为香港大学对中国学术界的最大贡献，并亲自担任钢和泰的课堂翻译，配合默契，相得益彰。1921年，黄树因应邀担任钢和泰助手，1923年接替胡适承担了钢和泰授课口译工作，却不幸于当年8月在北京卧佛寺去世。钢和泰称黄树因的去世对于东方学研究以及他本人都是一个重大损失，之后钢和泰一直试图寻找一位合适人选为黄树因补缺，正好在9月12日江绍原访问胡适说起此事，江表示愿意为钢和泰做翻译。江绍原是民俗学家和比较宗教学家，留学美国加利福尼亚大学，芝加哥大学，伊利诺斯大学，攻读宗教学与哲学，1923年回国后任教于北大中文系。不知出于何种原因，江绍原给钢和泰做翻译时间不长，钢和泰也很少在书信与文章中提及。在泰戈尔推荐了于道泉之后，钢和泰毫不犹豫地选择了于道泉，而且两个人的合作一直持续到钢和泰到美国讲学才结束，时间接近四年。

据《钢和泰学术年谱简编》介绍，于道泉不仅担任钢和泰的随堂英语翻译，还是学术助手，并且从其学习梵文、藏文、蒙文，研究佛教，一直生活在钢和泰家中，跟其家人相处融洽。于道泉把钢和泰付给他的10元钱如数交给厨房大师傅，每日在厨房用餐。这期间的于道泉，生活清苦而自得其乐，他在给日本留学的大妹妹于式玉的信中说：“现在每餐用梵文就着窝头吃，恐怕全世界没有第二个人。”钢和泰被自己的这位中国助手和学生不辞艰辛、刻苦学习，热衷梵文研究的精神所感动，经常予以鼓励表扬，他对于道泉说：“于先生，你三个月学习的进步比我过去的学生学一年还要快得多！”可以肯定，钢和泰同于道泉的这段亦师亦友的关系，对彼此都产生了影响，钢和泰在很多文章和致友人的信中对于道泉的帮助多次表达谢意。而从于道泉的著述中，读者也能读出钢和泰科研套路、行文风格的烙印。

于道泉后来(1930年左右)说：“六年以前(1924年)我跑到北平来学梵文，满怀热望要读梵天文字的佛经，并且在佛教哲学中寻求生命之谜的解决。刚来的时候，我带了佛教徒的热诚，无间昼夜地苦攻。当时教我梵文的钢和泰男爵带了鼓励我的意味夸奖我，说我三个月的进步比他从前的几位学生一年的进步还要大……我在梵文上的进步终于被我怀疑态度的进步追过去了。结果就是我还不能随便读梵文书之前，我

从佛教信仰产生的热诚大半都消失了。以后，又过了些时期，我才慢慢地对佛教史和语言发生了兴趣。可是等我在这几门学问有了积极的兴趣以后，我已由于种种原因，决定先不学梵文而致力于西藏文了。因为要兼学藏语，我乃设法认识了在雍和宫住的西藏人，得到了他们的许可，搬到他们的院子里去住了几年。”

根据当时文献和钢和泰活动记录、书信、著作分析，这位来自沙皇俄国的男爵不仅是一位做学问的好手，还是一位兴趣广泛的收藏家、社会活动家、社会活动和交际非常多。吴宓在1925年5月31日(星期日)的日记中写道：“上午十时，访钢和泰，笔管胡同7号。并见其翻译于君道泉。钢先生出示其所藏物品，并以文稿交还，译等《学衡》。”胡适以及法国著名东方学者伯希和等人也经常到钢和泰家中吃饭交谈，甚为畅快。这样一些大师级的往来，对于年轻的于道泉而言可谓学习良机，也为他进入北平学术界打开宽广的人脉之路，在北京的学术圈子里也知道他是致力于少数民族语言的专门人才。于道泉说，“1926年，经过袁同礼先生推荐，到当时的北海图书馆(今国家图书馆的前身)去担任满、蒙、藏文书的采访和编目工作，因为当时我感觉自己的学识太浅，年岁也小，才二十几岁，愿意保留一点学习进修的时间，因此宁愿少拿一点工资，每周只工作三天”。

当时，于道泉担任钢和泰北大课堂翻译，怎么又到图书馆兼职呢？可能与钢和泰的经济状况不佳有关。钢和泰出身贵族，从来衣食无忧，1917年之后他的领地、财产都没了，甚至连带到北京的盘缠也很快花光。但是花钱大手大脚却又一时收不住，他喜欢在家招待朋友，还是一个收藏家。他唯一的收入来源只有北京大学发放的工资。而当时国内政局动荡，军阀政府只顾厮杀，根本无力扶持教育，北京大学时常拖欠教授员工薪水。一封北京大学教务长陈大齐写给钢和泰的信透露当时北大欠薪的情况：“由于所有政府机关所面临的财政困难，我们非常愧疚，未能按时支付阁下薪水。过去二个月(1925年9月12日—1927年7月12日)的欠薪共计……我相信，(北京)大学一定就此事(拖欠教授薪水)引起政府重视，采取具体步骤，以分期付款方式偿还所欠阁下之款。”这笔钱直到钢和泰从美国讲学回来，才于1929年5月支付。

为了购买自己喜欢的稀世珍本，钢和泰不得不向胡适等人借钱，生活捉襟见肘，此情此景之下拖欠于道泉10元月薪当是常事。为了生计，于道泉在不耽误钢和泰讲课翻译工作的前提下，谋一份职业，既可以拓宽学术眼界，见识更多的梵文珍本，还能解决生活上的困难，大概这是于道泉接受袁同礼推荐到北海图书馆兼职做工的主要原因。

1928年哈佛燕京学社成立，钢和泰为了应付生活，放弃北大教职，远渡重洋，于当年9月赴哈佛大学做访问讲师。于道泉也结束了在北京大学为钢和泰做翻译的工作，在陈寅恪的介绍下进入1928年成立、傅斯年任所长的中研院史语所担任助理研究员，开启对梵文、藏文的专业性研究之路。



钢和泰



于道泉

【短史记】

腊味中的年序更迭

□孙晓明

过了小雪节气，制作腌菜和腊肉就排上了日程。中国腊味分布之广，基本可以说万物皆可“腊”，鸡鸭鱼肉都可以；腊味也可称之为年味，寒冬腊月，腊制食物代表着年序更迭。

独有的柏木枝烟熏味道，透明晶莹、油光发亮的质感，曾有纪录片记录了皇木腊肉的制作，四川雅安皇木镇独特的地理环境和气候条件，加上盐、花椒、楠木烟熏，时间造就了腊肉这色香味俱佳的美味。而在横断山区东部邛崃山的嘉绒藏寨，盐、香料、火塘与独特的香料、井盐、柏枝、果皮合作，制作的腊肉、猪膘肉存放时间可达数十年，最为知名美味。如何使鲜肉保存得更久一点，是人类从史前时代就开始钻研的大课题，横断山区居民虽做法不尽相同，却都是利用了抑制微生物的活性，腌制、脱水，加上食材的本真，添加必要的香料，风味独特悠长。

腊肉的来历，从周朝就有记载，《周礼》《周易》中已有关于“肉脯”和“腊味”的记载。当时，朝廷有专管臣民纳贡肉脯的机构和官吏。在民间，学生也用成束干肉赠给老师作为学费或聘礼，这种干肉称为“束脩”(束脩指10条腊肉)。《论语·述而》中“自行束脩以上，吾未尝无诲焉”这句话的意思，就是拿着十条腊肉送给我的人，我都愿意教导他们。宋代以后腊肉成为宫廷贡品和老百姓春节餐桌上不可或缺的美味佳肴，所以民间有“北方吃饺子，南方吃腊肉”一说。

据有关资料记载，在春秋战国之前，湖南是扬越人居住的地区。在长沙的战国墓中，出土了牛、羊、猪、鸡的遗骸，还出土有肉脯(即今日之腊肉)，这说明腊肉是当时人们的一种主要副食品。如今烟熏腊肉已成为湖南饮食习俗中的一大特色，享负盛名。另有史料记载：“越人风干(肉)而后熏。”除上面所提到的畜牧和采集品等副食外，楚越人也喜欢捕获猎物，如野兔、野猪、野鸡，这些捕猎所得的野味，往往一次性吃不完，需要储存，先人为防止别的动物偷吃，就把肉挂在高处风干。

腊肉是湖南、四川、广东等地的特产，已有几千年的历史，并经湖湘儿女游历中原，而走出三湘四水，美味传播四方。著名作家梁实秋说湖南的腊肉最出名，此言不虚。据记载，早在两千多年前，张鲁称汉宁王，兵败南下走巴中，途经汉中红庙塘时，汉中人就用上等的楚地(湖南)腊肉招待过他。

加工制作腊肉的习俗不仅久远，而且普遍。每逢冬腊月，即“小雪”至“立春”前，不少人家杀猪宰羊，除留够过年用的鲜肉外，其余用食盐，配以一定比例的花椒、大茴、八角、桂皮、丁香等香料，腌入缸中。半月后，用粽叶绳索穿挂起来，滴干水，进行加工制作。选用柏树枝、甘蔗皮、椿树皮或柴草火慢慢熏烤，或挂于烧柴火的灶头顶上，或吊于烧柴火的烤火炉上空，利用烟火慢慢熏干。上世纪初，对腊味的加工制作有了进一步研究和发展，人们以杉木为支架，以竹笏扎搭五六米高的晒棚，顶部盖上松树皮，四周无遮挡，以便通风，避免太阳直接照射。白天在凉棚晾晒，晚上将腊味从棚里移出露天“打冷风”，至日出后又将腊味收回凉棚，反复晾晒直至腊味风干至成品。

味道的历史给予我们的启示，关注的核心一直是香味、健康和美味，味道传递着审美情趣，是保持一个民族、个体的形制和心态的标志物。从吃了吗，到吃精、吃好，顺应自然，感恩回馈，保持食材的本真，简约不奢侈，治大国如同烹小鲜，简洁不折腾，节约不浪费，体悟自然的恩赐和父辈的艰辛，这都是从腊肉风味得出来的启示。

人文投稿邮箱: qjwbxujing@sina.com



扫码下载齐鲁壹点
找记者 上壹点

编辑:徐静 美编:陈华

【史海钩沉】

于道泉为钢和泰在北大做翻译的那四年