

張季鸞與《大公報》



我在舊書店所偶遇購得的《季鸞文存》...

基本上都是抗戰時期寫成，首篇為《本報在漢出版的聲明》...

說不清楚什麼原因，我翻開書目之後，首先注意到的，不是那些讓張季鸞在現代社會公共論述上贏得聲名的社論或時評...

而《歸鄉記》，是張季鸞於一九三四年秋季，因其父百年紀念，並其母三十周年忌辰...

在張季鸞看來，這篇文字既是对自己歸鄉謁拜父母的記錄，也是对那些關注他此行的「海內外親友」的一個報告...

什麼是張季鸞「還鄉所經歷及感觸者」呢？

他談到了自己的家世與思想。這種在家庭或者乃至家族的背景上談論自己思想的來源的方式...

但是，在這樣一個話題中，張季鸞並沒有如想像當中那樣，大談特談思想的家庭和家學來歷...

所以我的思想，是贊成維持中國的家族主義，但是要把它擴大起來。擴大對父母對子弟的感情...

這段文字，是一個回籍謁墓者極為理性而超越的心聲。如此心聲，是對傳統家族主義，尤其是在中國某些偏遠地區依然盛行的家族主義或者宗族主義的一種新解讀...

有意思的是，張季鸞說，「我自己的思想，大概在這一段話中」，也就是上面所引那一段話中。為什麼他要在這樣一個語境中，說這樣一段話呢？

事實上，張季鸞是在藉這次自己表面上依然傳統的回籍謁墓這樣一種形式，來抒發自己對新時代、新思想、新中國的新文化的理解與期待...

這樣的一個張季鸞，與一般人印象中那個形象比較老舊的張季鸞，無疑是有距離的。而事實常常如此：印象總是靠不住，但我們卻又往往依靠印象對人與事產生第一反應。

(四之二)

俄羅斯書法

冬泉

在俄羅斯大詩人茨維塔耶娃的文稿裡，龍飛鳳舞的「狂草」披露著書寫者心靈與骨相中的某些重大秘密...

老舍故居印象

汪金友



老舍故居在胡同南口內西側，是一座北京舊式小院落。小小的黑門西朝東，進門為一小院，只有兩間南房...

老舍故居，有固定陳列《走進老舍的世界》展覽。展出形式清新且有特色。整個展覽分為：苦寒童年、餓口四方、成家立業、八方風雨、赴美講學、人民藝術家六個部分...

「從來佳茗似佳人」

商子雍



今年二月間，我在博友「落霞隱孤鶩」的一篇題為《蘭貴人》的佳作後留言道：「西安的茶葉店似乎少見這種海南佳茗」...

和蒙頂甘露的邂逅，勾起了我探究蜀茶的興趣。原來，蜀茶是中國乃至世界茶葉之祖。《神農本草》中說：「茶樹生益州川谷山陵道旁」...

「從來佳茗似佳人」之謂出自蘇東坡筆下，是《次韻曹輔寄壑源試焙新茶》一詩的收束之句。點睛之筆，全詩如下：「仙山靈草濕浮雲，洗過香肌粉未勻」...

蘇東坡是四川眉山人。上個世紀八十年代初我初次入川時，曾專程去眉山拜謁，在那個遐邇聞名的三蘇祠裡，盤桓了整整一天。一門三父子，都是大文豪。詩賦傳千古，峨眉共比高。

蘇東坡符合這樣的條件嗎？蘇東坡是四川眉山人。上個世紀八十年代初我初次入川時，曾專程去眉山拜謁，在那個遐邇聞名的三蘇祠裡，盤桓了整整一天。一門三父子，都是大文豪。詩賦傳千古，峨眉共比高。



福安坦洋村女採茶歸來 (中新社圖片)

閩東古茶街茶香如故

夏威

「坦洋工夫茶」是享譽海內外的世界名茶，而福建福安坦洋村這個世界名茶的原產地也隨著「坦洋工夫茶」的足跡，曾經芳名遠播。

「茶季到，千家鬧，茶袋鋪路當床臥。街燈十里亮天光，戲班連台唱通宵。上街過下街，新衣新線頭。白銀用斗量，船泊清風橋」...

如今，駐足於真武橋上，眼前是一片坦洋歷史縮影。橋下溪水清澈，那看起來涉足能過的小溪，曾經繁榮交易在這裡頻繁上演。橋旁樹木枝葉繁茂，透過點點綠意，曾經繁華的茶莊巔峰近在眼前。

古弄兩邊的「坦洋工夫」古茶行雖然有些許破舊，但掩蓋不住昔日的繁華。茶行的建築遠觀並不驚人，可走近一看甚覺高大，臨街鋪面式的，內裡如民居寬敞的廂房，有二層三層，最高為四層。至今依然有茶農們在這些古茶行中製茶研茶，代代傳承著屬於坦洋茶農們自己的「坦洋工夫」。

近年來，村裡的茶商們不斷地對「坦洋工夫」進行創新改良，特別是前年坦洋村成立第一個茶葉專業合作社之後，坦洋開始變了，茶農們在往日雄厚基礎上輸入新的技術，重拾福安茶葉的原始材料而進行加工再試驗...

其實，阿莉姬在童年時代，最早見到的是媽媽絕不涼草更極其漂亮的印刷體俄文字母。一九一八年，俄羅斯時局動盪，生活艱難。此時阿莉姬四歲，茨維塔耶娃將生第二胎。當媽媽的無力照顧孩子，不得不和女兒阿莉姬分開生活。茨維塔耶娃思女心切，寫信用的是一絲不苟的印刷體，方便四歲女兒閱讀。每一個俄文字母都寫得很好看，傳遞著熾熱愛意、親骨肉思念與母性幸福，手寫的每個印刷體字都像小型美術作品，筆觸上也含有文化藝術養分。

二十一年後，一九三九年，茨維塔耶娃再次使用擅長的印刷體寫信，但不是寫給女兒，而是寫給羈押

艾京

北京的天福號以醬肘子名滿天下。先父生前最愛吃天福醬肘子，下班時路經西單，只要趕上的話，說什麼也得買他一斤半帶回家。父親素來高血壓，忌吃油膩，這時母親也為父親開解，又不至於吃肘子，不礙事。父親便放心吃開來，此情此景猶如昨天。

北方醬肉

肘子也因此傳到宮中而名滿天下。與天福號醬肉齊名的有月盛齋醬牛肉，也是北京的老字號，迄今已有兩百多年的歷史。乾隆年間，月盛齋的創辦者馬慶瑞，原先只是一名在正陽門的荷包巷開了一間賣羊肉的小店，時值回民的齋月，為圓個「日與月盛」的吉祥，便為小店取名為月盛齋。馬慶瑞為人精明能幹，經心體貼，他的醬牛肉可以做到不肥不膩、不膩不膩的香味。他後在前門將店舖擴大，月盛齋的醬牛肉成爲京城家喻戶曉的回民美食，並得到清宮老佛爺的青睞。



我素來對牛肉情有獨鍾，主要嫌它的羊膻味兒，唯獨月盛齋的醬牛肉例外。一年前我在九龍附近的一家華潤超市的貨架上，偶爾見到真空包裝的月盛齋醬牛肉，便不假思索地買了一包。回到家裡連包裝將醬牛肉在開水裡燜上十分鐘，將包裝的錫箔紙打開，頓時一股清香的牛肉味撲鼻而來。這以後，我除了這家超市，想多買幾包回來，但始終摸不見它的蹤影。除了天福號和月盛齋的醬牛肉令人回味外，山西古城平遙的牛肉也令人垂涎三尺。我第一吃平遙牛肉是在五六年前，那時北上南來的京九直通車可在中途的平遙牛肉車站。當那車停靠在車站時，我在月台買了兩包平遙牛肉，在車廂我與同行的范老打鬥一看，牛肉色澤鮮嫩，與一般醬牛肉的不同而呈紅色，相當誘人，而且很有嚼頭。據說平遙五香牛肉的加工程序，在殺、醃、煮、時極為嚴謹。內地即食食品花樣繁多，但不見香港的超市有售，其原因我至今百思不得其解。