夜光杯

网传书香

王汝刚

浦东塘桥有一家旧书店，规模不大，颇受读者的青睐，近悦远来，顾客盈门。店面很简朴，招牌四个红字“小朱书店”，我爱开玩笑，称它“孝子书店”。

进得店堂，犹如进入书山字海，环境虽然逼仄，却书香扑鼻，引人入胜。居中一只玻璃柜台，陈列“镇店之宝”，其中不乏珍稀版册、名人墨宝、珍贵手札，令人啧啧称奇。

我常去这家书店，与店主朱凤涛成了朋友。朱凤涛是上海旧书店退休职工，本想颐养天年，享受人生，只为圆父亲朱相春的梦想，才重操旧业。

这个梦想由来已久。1949年前，朱相春目不识丁，来沪闯荡，在弄堂口摆小书摊，靠出租小人书的微薄收入为生。朱相春好学，凭着小人书，认识了不少字。于是，为邻居读报写信，人缘颇好，大家亲切地称他“小朱老板”。朱相春报以苦笑：“摆只小书摊，算什么老板?不过，这辈子最大梦想就是开家书店。”中华人民共和国成立后，政府安排朱相春到上海旧书店工作。这下，老朱心满意足，工作积极，直至光荣退休。根据当时政策，儿子朱凤涛顶替到上海旧书店上班。日月流逝，眼看儿子工作几十年，也即将退休，朱相春心事重重，托咐儿子：“不能中断书香之缘啊。”

朱凤涛是出名的孝子，他理解父亲，办起了“小朱书店”。眼看生意红火，朱凤涛却愁眉不展。他对我吐露心声：“担心经营书店后继无人啊。”我安慰他：“不必忧虑，你的儿子朱俊峰，也学的出版专业，放手让他接班，可谓专业对口、学有所用、子继父业、书香传承……”朱凤涛笑了：“王老师像表演绕口令。关键儿子不欢喜这个行业。”我自告奋勇：“我找小朱谈谈。”

小朱长得眉清目秀。不等他开口，我先叫苦：“旧书买卖真辛苦，到处收购旧书，又脏又累……”小朱点点头：“我跟过班，蛮吃力的。父亲还教育我，眼睛不要放在蝇头小利，心中关注旧书化废为宝。”我说：“不过，你父亲乐此不疲的原因在于，书中自有黄金屋，书中自有颜如玉……”小朱直摇手：“哪有这等好事?”

我开诚布公：“你还没有尝到甜头。我倒知道一些门道，收来的书籍良莠不一，有些可供读者拾遗补缺，有些可以回炉造纸，仔细翻阅每本书籍，内容丰富，妙不可言，有些旧书里往往夹着旧纸币、旧房契、旧邮票、旧照片、名人手迹信札等，都是史学研究的宝贝呀。”小朱说：“这些东西毕竟不多的，我想做大生意。”“做大生意的机会也会有的。你知道吗?有位藏家，愿意出让整套旧版丛书，足有四千多册，但是，开价数十万，你父亲缺乏资金周转，只能忍痛放弃。如果，你遇到这笔交易，会放弃吗?”小朱坦率地说：“当然不会，我有专业知识，知道丛书的价值，可以通过网络向有关图书馆推荐……”我频频点头：“相信你不会捧着金饭碗讨饭。”

如今，小朱书店有了少东家，越办越兴旺。藏书已达三十多万册。朱俊峰正在筹备网络书店，为了实现爷爷朱相春的梦想，网络书店登记注册“春明书堂”。我想，这祖孙三代办书店，也算一段文化传承的佳话吧。

笑作坊

汉阳的知音

熊召政

前两年，我曾在东湖长天楼举办的“武汉城市发展论坛”上，作了一次演讲，题目是《武汉的文脉》。观诸史迹，武汉的确有一条文脉存在，它起于武昌的九峰止于汉阳的扁担山。武昌的大学区以及宝通寺、长春观，蛇山的黄鹤楼以及汉阳的龟山诸胜迹，琴台、归元寺等等，都在这条文脉上。

长期以来，人们对汉阳的认识多少有些偏差，认为它就是一个工业区，其繁华与重要作用不及武昌与汉口。若从文脉的角度讲，汉阳古琴台，既是汉阳早期的南歌雅韵，亦可视作武汉文脉的发端。俞伯牙碎琴谢知音的故事，在中国家喻户晓。这故事的发生地，断不会是草莽之地。我大约四十多年前第一次游古琴台，尽管当时很破败，我仍感觉到此地有旷达冲虚之气，不免想到了“雪满山中高士卧，月明林下美人来”这两句诗。山川信美，若无高士之旅痕，这山川则只能当风景区来看。高士与山水的相遇，便可创造大千世界中的文化高地。诚然，历史中的汉阳，便是这样一个地方。

前不久，我又专程到汉阳参观了张之洞纪念馆。看完之后，不免又生了感触。某一个人与某一个地方的相遇，这实在是天地间的一个大机缘。幽州台若没有遇到陈子昂，武昌的黄鹤楼若没有遇到崔颢，自蜀入秦的蜀道若没有遇到李白，黄州赤壁若没有遇到苏东坡，他们为这几个地方写出的千古名篇便不复存在了。一座楼，一条路，一条河，一座城因为一首诗、一篇文章而生动起来，从此声闻遐迩，这种例子太多了。当时的相遇，后世的风景。但是，因文艺而生出的机缘，只能成为佳话。因事功而生出的机缘，才是创造历史的美谈。如伍子胥与苏州、李冰与都江堰、张之洞与汉阳等等。人们常说一方水土养一方人，一个匠心独运的人，又何尝不能改变一方水土呢?

因为张之洞，汉阳成了中国近代工业的孵化器。汉阳铁厂、汉阳兵工厂，均于一个半世纪前诞生于江汉之间的这一座古镇，并成为世人瞩目的翘楚。顺应了历史的是佳话，超越了历史的叫神话。张之洞在汉阳的事功，允在佳话神话之间。兹后，蛇山上又修一座奥略楼，张之洞为之撰联：“昔贤整顿乾坤，缔造皆从江汉起。今日交通文轨，登临不觉欧亚遥。”

在张之洞看来，他督鄂十几年后的武汉，俨然可以与世界一流发达地区比肩而立了。这位终生喜欢横经吟诗的政治家，胸襟自是非凡的阔大。

从钟子期到张之洞，汉阳的文脉一直在蔓延、发展，他们一注文艺，一注科技，都是汉阳的知音。风云际会，有凤来仪。只要汉阳的热土在，这样的知音总会不期而至，应运而生的。

霞飞轩主岑德麟

叶国威

书架上《姜花》里的“水云斋”，是刘墉先生以他少年时代的台北作为背景，用小说笔法，借虚构水云斋老裱褙师王师傅，叙写了一个有关裱褙艺术传承的故事，使我心生向往，总爱一读再读。

后来开始收藏书画，新装重裱是时有的事，当我把书画送裱时，脑际常常浮起水云斋里的情境。如碰巧裱褙师傅在，我会多留半晌，静静观察他的操作，当看不明白就发问，日子久了，似乎对裱褙也萌生了兴趣。尤其有一年我从赵中令先生处买下一批新会唐天如先生上款的书画，那时才惊讶上好的裱褙功夫，真的是一门高深的学问。因为天如先生的收藏，大多已裱好七八十年了，然不管天气干燥闷热如火，或潮湿阴雨连日，当一轴字画展悬墙上时，依旧挺正不卷曲，且纸张光洁如新，不起一点黄斑霉点。

有一回我向汪中先生说起这件事，他向我提及“松云山房”主人岑德麟先生，说他的裱褙修复技艺很了得，叫我有空可以去看看。后来知道岑先生和我都是中国香港人，他生于1954年，13岁起在香港随着广东裱褙师傅陈觉人先生学习技艺，在1970–1973年间还多次北上内地各省市，观摩装裱技术。1978年赴台湾升读大学，就读企业管理系，毕业后在台北成立工作室，主要为美术馆、博物馆、收藏家等修复书画，同时任职多所大学的美术系和修复研究所，并常于期刊上发表有关装裱与修复的学术研究。其间又先后与北京故宫杨泽华、上海博物馆装裱室的几位师傅、苏州博物馆的修复师范广畴、深圳苏帮谢光寒、香港黄冠芳等名家彼此研究切磋，故先生更深得裱褙的精髓。

在先生的修复工作中，还有一件事值得一提，就是在1982年间，他花了两个月修复了两卷“敦煌卷子”。后来先生在2003年移居上海，并在淮海中路上设立“霞飞轩”个人工作室，2010年还曾任教于上海视觉艺术学院。

可惜我当年为了生活奔忙，即便仰慕先生，始终未能向他请益。然不意过了多年，朋友告诉我岑先生的高足徐健国先生，在板桥艺术大学开裱褙课，说如果徐先生同意，我或许可以旁听。坐而言不如起而行，那天星期六下午我早早到了艺大，在教室门口候着，在徐先生进入教室前向他说明来意，先生说在不影响选修同学的权益下可以容我旁听，但期中有裱褙操作作业，我也必须交。徐先生在课堂先交代这门课程是理论和实务结合的，所以需要预先准备一些裱褙材料，以便日后操作时使用。

第一天我就很好奇，裱画桌为什么是大红色的，徐先生解释裱画桌是非常重要的工具，如一幅画从托纸、托绢绫、染纸、揭修书画至砑光等都是在裱桌上完成，而在红色桌面上揭裱、修补书画，能容易看清画心层次，减低书画受损的风险。

开始裱褙前徐先生还教我们煮浆糊，说裱褙必须要注意“可逆性”，这“可逆性”的关键又在用糊，因自制浆糊比较不酸，不黏稠，可减少对书画的伤害，书画一旦要重裱，就能顺利揭裱，旧材料甚至可再用。煮浆糊时要加上冰片、乳香和明矾，这样可以防虫防腐。

在去年10月，岑先生带领徒子徒孙——徐健国、李秀香、史若云、吴挺玮，在中国台北紫藤庐举办了“意于言裱”的裱褙展览，以传统的裱褙，考量现代家居装潢，继而汲取西方元素，借由构图与色彩的搭配，为立轴注入新的生命。

岑先生当天说昔年有人请他装裱一张徐冰的英文书法，要求用比较新颖的裱褙方式呈现，要配合他家现代的装潢，那时岑先生开始意识到国画传统已走上一个非传统的部分，应该以不同的搭配，把书画的精神表现出来。就像一位非常温柔文静、或者火辣具爆发力的女孩，只要衣服搭配得宜，她的优雅或野性，都能恰如其分地表现出来，相反的，若搭配失当，就不伦不类。

谚语说，“佛要金装、人要衣装、画要裱装”，真的，不管人或书画，只要搭配合适，就能呈现其内韵。所以一位技艺精湛的裱褙师傅，除了要有传统的功夫，更不能墨守成规，要与时俱进。

我收到一盆香草

曲玉萍

由于全球疫情，无法回国，今年整个春季我都在伦敦线上办公。工作之余，我会到英国皇家植物园散散步。

作为那里的会员，我同植物学家马丁是好朋友，每次去他都会带我看一些当季开花的植物，并告知其拉丁语专业名称。我对拉丁文无感，所以一般围绕着经典的三大问题向他请教：“这植物有毒么?”“叶子能吃么?”“果子好吃么?”

于是有次过节，马丁送了我一大盆香草，说他思前想后，这也许是给热爱园艺和料理的中国朋友最合适的礼物。由于它的叶子闻起来很香，我就自以为是地把它当作“百里香”，并养在厨房最向阳的地方。我的成长经验里没有香草的概念，鼠尾草、迷迭香、莳萝、马郁兰 ……这些名字听起来的确很洋气，但对我的“中国胃”而言，远不如香葱、香菜、大蒜、生姜来得实惠。

此外，作为一个实用至上的人，我认为：不开花，徒长叶，又不能吃的植物，请问我为啥要种它？以至于我每次看到这盆疯长的“百里香”，便起歹心，老觉得不把它入个什么菜，多少总有点不甘。

忍不住，我便向马丁虚心请教“百里香”的用途，准确地说，是厨房用途。他一脸黑线，说那盆不是百里香，而是罗勒，常用在披萨、意面上，或者配水牛奶酪和番茄。我按他说的试了试，还不错，至少比看着不能吃干着急好；但每次也最多消耗两三片叶子，实在跟不上它的生长速度。然而，千万别低估吃货的自学能力，尤其是一个中国吃货：假如在百度输入“菜谱”，会跳出超过十亿个结果；假如在百度输入“罗勒菜谱”，则跳出七百三十三万多条，而且，我还有了一个惊人的发现：罗勒，竟然就是中国的九层塔！

这个发现为我彻底打开了中国智慧的大门，各种美味菜谱滚滚而来：九层塔三杯鸡、九层塔三杯鸭、九层塔煎蛋、九层塔烤排骨、九层塔烧茄子、九层塔炒肉末、九层塔烧鱼、九层塔炒虾、九层塔花蛤、九层塔豆腐煲……我两眼放光，看到那盆九层塔在风中瑟瑟发抖。后来再遇到马丁，他正为实验苗圃除草，我问他“草”和“杂草”的区别是啥，他说：“长错地方的草，就是杂草。”我说，我是被经过艰苦年代的奶奶带大的，她教给我的菜园哲学是：天下没有长错地方的草，只有能不能吃的草。

他想了想，觉得中国人这条经验非常有道理，因为人类的进化史，就是一部战天战地把草驯化为食物的历史，即使在今天，全球仍有九分之一的人口吃不饱饭，而到本世纪末全球将有半数植物难逃绝种命运，也就意味着人类可选择的食物会越来越少。

比如，香蕉作为仅次于米、麦和玉米的全球第四大食用植物，未受人类驯化的野生品种又小又剥不开皮，里面全是籽，根本没法吃。而现在买来的香蕉吃起来没啥味，是因为以前风靡世界、蕉味浓郁的“大麦克”品种，早已被一场病菌彻底灭绝了。如果连现在吃的品种也灭绝，那不仅无数蕉农会破产，全球四亿多人也将失去赖以维生的主食。

边看边聊

摄影

夕阳星空下的杭州湾

徐渭明 文并摄

我的家乡，在杭州湾南岸。对于北部这片浩渺的水面，家乡的人们从来不用“湾”的概念，习惯称之为“海”，或者“后海”。

之所以叫“海”，或许是因为视野里的杭州湾，有海的辽阔，有海的喧嚣。

印象里，这片“海”是乡人们重要的荤菜来源。这片滩涂里的泥螺、沙蟹、黄道蟹，近岸水面的白虾、跳鱼，是改善乡人们生活的“小海鲜”；如果谁家桌上有来自深水里的鲻鱼、鲚鱼、鳗鱼，那足以让邻居家的大人孩子们羡慕得流口水。

与浩浩荡荡的涨潮相比，杭州湾的退潮却显得温文尔雅。挟带着大量泥沙的涌潮在耗尽最后的冲击力之后，便转入回退阶段。因流速沿程降低，泥沙便在退潮潮流流经的南岸沉积下来。于是，南岸的滩涂越来越广阔，加上人们围涂造地的操作，杭州湾南岸便越来越向北突进。时常看地图的人肯定会发现，杭州湾南岸余姚、慈溪一带的弧形岸线在不断地“高耸”。

南岸无法近距离欣赏大潮的缺憾，便由滩涂的美丽和新垦田园的绿意来弥补。杭州湾，不仅仅有海潮奔涌的雄健，还有夕光星空映照的静美。

我的镜头里，收藏了不少杭州湾南岸余姚一带的静美时光。那些夕光，那些剪影，那些星轨，记述着沧海桑田的变迁，诉说着人们在寻常日子里求新求美的生活方式。其实并不一定需要宏大的场景、艳丽的色彩或奇特的景物，有时发现美只需要一份心情。