

浅说《李广宇书话五种》

陈子善

法律出版社新近出版的《李广宇书话五种》是引人注目的。作者是资深爱书人,或者用《书话五种》中一再写到的叶灵凤的说法,是“爱书家”,或者再借用《书话五种》中一种的书名,是“猎书家”。这些称谓不是我随便加在作者头上的,因为这五本书话集就是一个颇有说服力的证明。

作者爱书,不是一般的爱,是深深的爱。他尤其爱与中国近现代文学相关、与外国各个时代爱书家相关的人、事和书。为此,他不但在内地从北到南的大小新旧书店出没,还在香港、澳门、台湾等地区,以及美国、日本、哥伦比亚等国的大小新旧书店留下了他沉浸其中的身影,旷日持久,锐意穷搜,所获颇丰。而作者成长为爱书家的有趣的历程和众多心得,就浓缩在他的文字里,存活在这五本文笔生动的书话集中。

这五种书话集是作者大量书话文字的最新集结,既有旧著的修订、增补和编集上的调整,更有首次收书的新作。单看书名,《猎书家的假日》《蠹鱼漫记》《行囊有书》《香港寻书》《香港书店鳞爪》,就很吸引人。

读作者这五本书话集,内容丰富多彩之余,还往往会有意想不到的惊喜,不妨举一个实例。《香港书店鳞爪》中有一篇《怀旧斋迷云》,查考香港 1940 年代一家“怀旧斋”旧书店的来龙去脉,于是,随着作者的娓娓道来,我们才知道诗人戴望舒竟是这家旧书店的股东之一,这恐怕是戴望舒研究专家都不知道的。而“怀旧斋”的另一位股东黄鲁,在广州和香港新诗史上留名的年轻诗人的生平,也由作者综合小思《香港文学散步》、何楚雄《陈残云评传》、陈智德《香港文学大系 新诗卷》和三年前刚出版的《叶灵凤日记》,才终于基本梳理清楚。作者赞赏戴黄的友谊,惋惜他俩的英年早逝,还感叹我辈已无法圆开书店之梦。而对从事中国现代文学史研究的我而言,作者这篇书话无疑填补了戴望舒研究的一个空白。

《李广宇书话五种》的作者认为“封面是一本书的门面,好的封面必然会与文字水乳交融,甚至会超越文本,给人以极强的视觉冲击,有的还可能成为独立的艺术品。”这个观点我深以为然。《书话五种》的封面选用日本画家竹久梦二的画,插图分别选用英国比亚兹莱、吉尔、吉宾斯和美国肯特等名画家的画,别出心裁,本本出彩,令人赏心悦目。

每个人都有自己惧怕的事情,有的说得出口,有的说不出口。说不出口的就不说了,我很惧怕又还能坦然说出的,有一样,是怕照相。

我的惧怕拍照并非与生俱来。据说三四岁以前是不怕的,不仅不怕,而且善于对着镜头傻笑,结果就有一张照片在照相馆橱窗里曝光。但是五岁以后,情形大变,忽然之间,视照相如仇寇了。要让我去照相馆,必得有好一番威逼利诱。后来我曾上纲上线地以为,这和我意识的觉醒有关:两三岁小儿如同宠物,随便怎么摆弄,包括表情;再大点有自己的意志了,言行、表情就不再是物理性的反应,也就难以控制了。

然而且不说对与错,这样的分析总太抽象,按照精神分析学的原理,产生心理障碍,应有具体的原因。从这角度说,恐怕照相师对我的恐惧,应负相当的责任。翻看旧照片,发现很长一段时间里,照片上我的表情大体可分两类,或是呆若木鸡,或是皮笑肉不笑。我怀疑这是当年照相师两种诱导方式产生的结果。

我的表情对应的两式,一为甜言蜜语式,一为当头棒喝式。过去照相,都是在照相馆,我关于照相馆的最初记忆就不大妙。那时照相机都是大家伙,总要有两尺见方,后面还有一遮光的布罩,照相师照例钻进去鼓捣一阵,换底片,对焦距之类的,而后就现身,一手是快门线,开始导演你的表情,有时还会拿一玩具逗你:“小朋友,笑一笑——”先自很夸张地笑了。我竭力要逼出一个笑来,可是做不到,而且很不幸,突然会分辨真假假笑了,后来出了照相馆,我还一再对大人申说我的发现:“她是装的!”这使我的笑越发困难。那邪拍的人真有耐心,照相师做足表情,还说笑话,最后好歹让我假笑了一回,那模样,我觉得比哭好不了多少。

不知为什么,拍的人与被拍的人都认为笑对于相片极其重要,不整出一个笑来,就不算成功,不独小儿,对大了的人也一样。上高中前去过一趟照相馆,照相师照例以笑相要求。只是不知是因为这么大的人,照相师认为没必要哄了,还是“文



诗书画印得知己

(篆刻) 楼胜鲜

春 见

钱红莉

入春以来,阴雨寡阳数周,终于朗晴一日。撒开所有家务,出去走走。

也走不远。穿过居所后面的小山坡,经过教堂,一条小河近在眼前。对岸的红梅、绿萼、白梅,雾一样,团团簇簇。或许气温较低之故,这些春梅不比往年肆意催发,花期被拉得漫长。

春梅适合远观,如春山隐隐,如烟如露亦如梦。河边许多晨跑的人,单衣窄裤,呼啸来去……那些灵动的背影,逐渐幻化为无数个灵魂上的“我”。阳光菲菲微微,疾步于向阳处,河畔樟树林中的鸟鸣,有了识别度,不比冬日那么单调喑哑。这些自然界中的精灵,敏感捕捉到春气的萌生,难掩雀跃。

1986 年春晚,香港演员张德兰唱过一首歌《春光美》。许多年过去,旋律依稀记得——万籁寂静中,忽

地升起空灵的陶笛,像一只云雀飞向云霄,眼前白云朵朵……让人瞬间年轻几十岁重回年少时光。这几日,户外闲走,手机里循环放着这首《春光美》:微风吹走冬的寒意。我们眼里的春天,有一种欢欣……

歌词平淡,却又那么神奇,令时光倒流,连迈出的步子也变得轻盈。

要说治愈,还有比微风、天空、河流、阳光更珍贵的东西吗? 每次情绪低落时,总是下意识走出家门——漫无目的地乱走,渐渐地,心绪趋于平和。累了,随便坐在坡地,望远……鸟鸣啾啾,云影晃动,就当于阳光下打坐,久之,确乎接近涅槃,无所谓孤单落寞,孤独也是不存在的,整个人与日影清风茸茸一片,连脚下平凡野草也变得可亲。

早春逛菜市,也是相当治愈的一件事。

正是一年春草萌发时节,草头、马兰头、香椿头、杨花萝卜陆续上市。买一把香椿紫芽,回家摊块蛋饼,配半盏米饭,慢慢咬春。或者赶在荠菜开花前,包一顿荠菜饺子。露天荠菜被冻得紫茵茵,洗净切碎,拌入猪肉糜,打三两只鸡蛋,淋些姜汁,顺时针搅拌,坐在露台,一边晒阳,一边包饺子,后背晒得微微冒汗,人几欲盹过去。

但凡做起手工活,内心无比静谧,不再有虚妄之心,更不会得陇望蜀,唯余一派虚静。没有欲求,也就是佛界所谓的“好事不如无”吧。内心的沟壑褶皱悉数被阳光抚平,一马平川可以跑马,也算驰

革”年间服务态度就那样,总之在我看来,态度极其恶劣。

此时我对照相馆的恐惧已到了未战先怯的地步,很多人挤在里面,一边排队一边旁观,还没轮到我已经有些紧张,快到了就更紧张。终于坐上了,照相师是个黑脸大汉,命道:“挺直了,不要哈腰!”而后刷地一声,几盏大灯打开,强光袭来,立时觉得暴露在光天化日之下,众目睽睽。温度陡升,再加紧张,额头就冒汗,前面的镜头变了炮筒,虎视眈眈,照相师钻进布罩里,似在策划一场于我不利的阴谋。

此时唯一一念,即是尽快结束。然而照相师不肯罢休,板着脸道:“笑一个!”——近乎声色俱厉。“淫威”之下,挤出一个僵硬的笑,照相师显然不满意,又喝道:“自然一点!”

这要求太不近人情了,我不相信谁能自然得起来。

去实现,因为人生很短!

谁知梦好想,实现难。当我出发后,立马遇到了各种各样的挑战和难题。但我选择了用自己的方式去迎接这些挑战,不曾有过退缩和放弃。日复一日,年复一年,四年里,我跑步掠过了海岸、穿越了森林、踱过了草原、穿行了戈壁、爬过了雪域高原。经过 793 天,我竟然真的通过跑步,经受了各种复杂地形和气候的考验,完成了这惊人的壮举——以每天一个全马的方式,跑步环了中国一圈,共计 26483 公里。

刚开始,我背着一个徒步背包,负重十多公斤跑。连续跑了四天,我的肩膀磨出了血。于是我求助朋友们,是否有更好的解决方法。有一位朋友告诉我,国外有一个父亲推着婴儿推车跑步。于是,我在浙江换上了一辆手推车,推上

最近,夜光杯编辑收到 81 岁的老读者施祥云来信,措辞恳切,令人感动。信中提及《从丁悚想起陆澹安》一文中,写到“美新酒家”,老读者提醒应为“美心酒家”。提起陕西路上的美 xīn,年轻读者第一个想到的,多半是陕西北路上靠近威海路的“美新点心店”,每到农历新年前后,排队买现包汤圆的队伍令人叹为观止。其实,在老上海心目中,曾经开在陕西南路淮海中路路口的“美心酒家”名气更是响当当,从放学点心咖喱角、外卖熟菜叉烧,到喝早茶、请客人、过生日、办喜酒,“老卢湾”“老徐汇”的人生经历里到处都有“美心”的影子呢。

美心和美新,原先同在一条陕西北路上。前者是粤菜馆,后者是饮食店。

陕西北路的美新点心店,老早叫美新汤团店,这家上海餐饮业店始创于 1925 年,经营宁波猪油汤团,以光洁糯滑、皮薄馅足、入口即化著称;美新猪油汤圆在 2000 年被中国烹饪协会认定为中华名小吃,曾多次获得上海名点心、中华传统点心等称号。他家的冷面、八宝饭也非常有名。到美新堂吃,叫碗“半甜半咸”加上一客春卷,胃口不大的女生吃吃最乐胃。啥叫“半甜半咸”? 就是一碗汤团里有 2 只鲜肉汤团和 4 只芝麻汤团,丰俭由客,可谓“汤团混搭”第一家。

美新的点心外卖生意好,一年四季都能看到师傅们坐在透明操作间里用水磨粉手工包汤团,鲜肉汤团个头大带个尖尖头,黑洋酥汤团浑圆小巧,外卖的人一多,师傅们手脚不停也赶不上开票速度,顾客就要排队等一会儿,汤团刚刚包好就装盒交到顾客手中,绝对的手工现包,一分钟也不耽搁。

原先开在陕西南路第二食品商店隔壁的美心酒家,创始于 1924 年,原址在虹口区武昌路崇明路口,20 世纪 20 年代,虹口地区是粤籍人士的聚居地之一,上海滩不少广式茶楼由此起步。1937 年美心迁至陕西南路,是沪上著名的正宗粤菜馆之一,曾获评中华老字号企业、

骋天外的意思。

最近,无意中开发出一样新菜。腊肉切薄片,煨出油,汇入新鲜猪前胛,煨出水分,加入白萝卜块爆炒,再移至砂罐中,滚水没过萝卜,小火慢煨半小时。萝卜入嘴,酥烂无渣,最美味的是汤汁,微咸里杂糅着清甜,可直接饮用,也可用来泡饭,滋味奇绝。

虽说食用腌制物不太健康,但实在抵挡不住腊肉久煮后发散出的那股奇异咸香。近期,频频享用这道菜。同样是萝卜,何以用新鲜猪肉搭配,偏偏出不来那种撩人余香? 腊肉炒芦蒿,炒青蒜,炒胡萝卜,虽说

我的行李,继续独自奔跑。

在内蒙古穿越 1000 多公里的戈壁滩时,突然迎面而来的沙尘暴,周遭瞬间变成了昏天暗地,让我措手不及。尤其困难的是,这六级以上风力的沙尘暴,居然持续了半个多月。在这种情况下,我每天依旧顶风跑步前行,依旧坚持每天完成 42 公里。

在海拔 5000 多米的雪域高原,我跑了四个多月才穿过整个西藏。记得有一次,当我慢慢爬上昆仑山脉时,这里有一座界山达坂海拔 5300 多米,气温达零下 20 多摄氏度。看着路边终年不化的积雪,我穿上保暖内衣和很厚的冲锋衣,坚持慢跑往前推进,5 公里、10 公里、15 公里。天气太冷,我的手脚都很快被冻僵了。我戴着多双手套,手指都不听使唤。那时,我真的感觉我有点坚持不住了。但我没有放弃,

国家特级饭店等。1980 年上海科学技术出版社编印《上海指南》中的“上海市各地方风味名菜馆一览”表格中,粤(广东)菜一栏,“美心酒家 陕西南路 314 号”,就排在新雅粤菜馆、杏花楼之后,接着是新亚大酒店、珠江饭店、老广东饭店。

笔者的好友守梅女士家住长乐路,从小到大吃广东菜就去美心。她记得当时的美心酒家有上下两层,楼上全部是筵席台面,楼下一半是散席,另一半卖广式点心,比如酥皮蛋挞、马拉糕、咖喱饺等,大堂里还有卖银丝蛇羹,放学时用零花钱买上一碗喝,那滋味至今记忆犹新。

资料记载,美心酒家精制的化皮乳猪、蚝油牛肉、秘制黄鱼、红烧雪蛤、家乡咸水角、豉汁蒸凤爪、鲜虾肠粉、酥皮蛋挞、美心虾皇饺等经市政府认定为“上海市名特小吃”。那时候上海的小青年喜欢约在“美心”谈朋友。一来潮粤菜肴选料讲究,炸、煎、烹、炒、烩、烤花色多,化皮乳猪、蚝油牛肉、红烧雪蛤等招牌菜端上来是很扎台型的;二来港式点心讲究色、香、味、美,精工细作,价格却一点也不贵。

2006 年 6 月,由于市政动迁,淮海中路以南、陕西南路以西的第二食品商店、美心酒家、东方体育用品商店等一批特色商店离别淮海路陕西路商圈,几十家沿街老店和一大片老里弄如今变成了街贸与轨交换乘站。隶属于徐汇区新路达集团的美心酒家,因此搬到徐家汇华山路上的新路达商厦 5 楼,新店的餐厅面积十分宽敞,一次可开几十桌筵席,有朋友的婚宴就摆在美心,笔者中学同学聚会也在那儿开过两桌。然而,令老食客念客不忘的小吃餐厅没有了,楼上饭店的生意与沿街旺铺的市口也不能同日而语,2012 年底,美心酒家交给顺风大酒店托管,这家历史悠久的餐饮名店渐渐从美食榜单上消逝,如今在大众点评上已经搜索不到他家的只字片语,儿时美味遗憾地只留下了回味。

一样可口,但,均敌不过与白萝卜携手同烧,鲜美滋味,不输腌笃鲜。

还想做一件事,去任意一座江南小镇,吃个早集——也不过是为口吃的。

清明前的河蚌肥腴鲜美,适宜煲汤。鲜活的河蚌自壳中脱出,掏出胃肠,焯水后切块,热锅冷油,煸香姜片、京葱段,蚌肉入锅爆炒,黄酒稍许去腥,待水分炒干,滚水没过蚌肉,丢一块火腿提鲜,再移至砂罐,文火慢炖数小时。汤如牛乳,粘稠裹嘴。老河蚌也有膏黄,糯而粘牙,滋味近似河蟹。

许多年不曾喝到这一碗河蚌汤,像是错过了一场春信。

除了弄点好吃的,我还喜欢晒被。拖过两把椅子,两两相对于阳台,铺上被絮,自上午九点晒至日暮黄昏。下班回家,拿一只竹拍子,将被絮打打拍拍,叠起,扛在肩上往卧室送,一股太阳的馨香,经久不绝,夜里做的梦都是美的,无比治愈。翌日晨起开窗,春阳扑面而来,遍布橙黄的橘色,像一种水果叫“春见”。

直至完成当天的目标。

缺氧、寒风、高海拔、无人区,几乎让人窒息。我无法用言语来形容,我是怎么坚持着跑过这么恶劣的环境。今天,当我回首自己跑过的千山万水时,我最大的感悟就是:你若坚持,万山无阻。

2020 年 1 月 6 日,我实现了“跑步环中国”的梦想。回首望去,我收获的,绝不只是跑步看到的风景、经历的故事、人生的决心,更是通过自己的一步一个脚印,收获了人生不设限的信念,它拓展我的人生格局,让更多人看到了坚持的力量。

如果要谈感悟,那就是:人要有梦、立即行动、坚定信念、坚持不懈。因为,每一个伟大的梦想,都源于微不足道的开始。

奔跑吧,向着光
责编:郭影

感谢“做你的眼睛”,让我跑向了赛场,跑向了新的人生。

