

在字里行间回望那个年代

中国现代作家手稿展今开展



今天起,在中国近现代新闻出版博物馆五楼临展厅进行的“心事浩茫连广宇——中国现代作家手稿展”上,可以看到鲁迅、巴金、朱自清、陈梦家等同时代名人的141件手稿及出版物,在字里行间中细细体味现代作家们的文学实践、出版轶事、社会交往故事。

手稿亮点

据悉,本次展览是基于上海鲁迅纪念馆“朝华文库”的藏品进行的重新整理与策划。

展览分“芳馨遗远”“纸短情长”“朝花夕拾”三个板块,75件手稿包括了鲁迅、瞿秋白、茅盾、朱自清、丁玲、胡也频、冯雪峰、柔石等人的创作包括翻译原稿,鲁迅与郑振铎、施蛰存、许寿裳、内山完造,柯灵与赵家璧,臧克家与楼适夷,端木蕻良与陈学昭等的通信稿。

其中由瞿秋白译的《静静的顿河》卷首哥萨克歌谣由上海鲁迅纪念馆老馆长谢且如从战争岁月中保存下来。谢且如早年开办的书店,是“左联”的秘密联络点。1931年起,在党组织安排下,谢且如掩护瞿

秋白夫妇在沪居住两年之久。先烈的手稿和遗物在新中国成立后由谢且如捐赠给上海鲁迅纪念馆。展览中展出的还有胡也频《自传》以及丁玲《莎菲女士的日记》《梦珂》等手稿。

鲁迅手稿《势所必至,理有固然》见证了关于“文学是不是宣传”的争论,写后被弃之纸篓,被夫人许广平悄悄“抢救”回来,在鲁迅去世后发表于《奔流新集》第一辑,后收入《集外集拾遗补编》。

本次展览还有两份首次与公众见面的手稿——黄源著《鲁迅先生与生活书店》,楼适夷著《关于鲁迅会见陈赓同志补充材料》。

中国近现代新闻出版博物馆副馆长王晨介绍,鲁迅先生与韬奋先生生前有过合作交往。1933年,韬

奋先生编译的《革命文豪高尔基》即将出版时,鲁迅先生就主动写信,提供了《高尔基画像集》用于配图。同年韬奋先生因为时局所迫开始了海外流亡的生活,鲁迅先生在这一期间,对韬奋先生所在的生活书店给予了很大的声援。展厅中有一份黄源的手稿《鲁迅先生与生活书店》就是这段声援的见证。据黄源统计,鲁迅先生从1933年7月到1935年10月,为生活书店的《文学》《译文》《太白》三本杂志共计撰稿79篇,为《世界文库》翻译了长篇小说《死魂灵》第一部。此外《小约翰》《表》《桃色的云》三本书也在生活书店出版了。生活书店的杂志和书籍出版得到了以鲁迅先生为首的“左联”作家的支持,形成了一个坚强的文化战线,在反文化“围剿”的过程中起到了重要作用。

了重要作用。

为方便观众观展,展出的所有手稿都经过辨认附上释读详情、手迹的背景情况,略述了稿本的形成和流传过程。

历史现场

展览展出的相关实物65件中包括曾由曹聚仁收藏的铅版鲁迅书信手迹,李霖野收藏的鲁迅像,还有吴朗西、周文等生前所用过的印章,赵家璧的烟斗、名片,靳以保存的第二次文代会徽章等。

展厅内还还原了鲁迅生前最后一个住所山阴路故居的外观,尽力把鲁迅先生生命最后阶段的工作成果整体展现在观众面前。曹聚仁编写的第18卷《鲁迅年谱》手稿记录了鲁迅先生1936年的工作与生活,这

位文化巨匠在生命的最后一年,仍在非常辛劳地工作,出版了《故事新编》,编译着《死魂灵》第二部,选定了《苏联版画集》,出版了《凯绥·珂勒惠支版画选集》,为《中流》创刊号写稿……

展览影视厅内循环播放着名家忆鲁迅的视频,包括陈荒煤两次见到鲁迅的印象,胡一川聆听鲁迅讲座的回忆,还有王尧山、萧乾、周而复回忆鲁迅对他们的影响。

展览还吸收主题出版插画、印章、木刻元素等推出一系列文创产品,为观众特制了《朝花旬刊》封面木刻图案、陈学昭名篇《工作着是美丽的》印章、《呐喊》封面木刻字集章,让观众领略独属于那个时代的审美。

本报记者 徐翌晨

用世界的食材烧出上海的味道

——记上海本帮菜肴传统烹饪技艺代表性传承人任德峰

让传统文化火起来

非遗新传

“从1973年学厨算起,我烧菜,烧了50多年了。只要三斤半的锅子我还颠得动,菜市场我还逛得动,我就会一直烧下去,教下去。”

“现在加起来徒弟有一百多个吧,最小的一个只有20岁,也跟我学了三年了。我始终有两句话给年轻人,要继续传统不守旧,开拓创新不忘根。”

2014年12月,上海本帮菜肴传统烹饪技艺入选“国家级非物质文化遗产代表性项目”,时任上海德兴馆、上海老饭店总经理兼总厨的任德峰被命名为该项目的市级代表性传承人。十年后,年近70的任德峰入选第六批国家级非遗代表性传承人。关于本帮菜,他有很多故事,还有很多经验,更有很多期许。



精致的扣三丝犹如艺术品



任德峰 本报记者 李铭坤 摄

本帮 客帮

在不锈钢的长台面、最普通的不粘锅,还有最寻常的酱油、胡椒粉面前,正在切菜的“白袍子”大厨左臂上有一面国旗,胸前有一个国徽,国徽下面赫然写着“中国烹饪大师杰出贡献奖”。他就是任德峰。

清末,从上海老城厢始,沿租界扩张同步发展,本帮饭店达数百家,为适应各种新移民的口味,饭店的厨师在上海本地农家菜的基础上融合了徽菜、淮扬菜、苏锡菜、宁波菜等各种江南风味的特征而形成了独有的本帮菜味觉,既体现了江南味道的最大公约数,又是上海这座城市文化的味道。

讲起本帮菜,生在上海、长在上海的任德峰很是骄傲。“浓油赤酱从口感来讲是极好的。本帮菜其实很好吃功力的,讲究的是久炙长焖。我总结本帮菜有16个字——四季分明、选料精细、原汁原味、讲究火候。”任德峰的话匣子打开了,“本帮菜以烧为主,上海人俗称‘烧菜’,详细点,可以分为红烧、自来炆烧、大闷烧、烤烧、扒烧、干烧、家常烧等十二大类,尤其红烧最为常见,浓油赤酱嘛。”

甚至,红烧也分为煎烧、炸烧、拉油烧、落汤烧等技法,门道很多。“比如说老饭店一份红烧鲳鱼,大火12分钟,中火8分钟,小火20分钟,再大火来一遍,三四分钟,一条鲳鱼总共要烧45分钟。做这条鱼

要讲究火候,大火、小火、文火,还有一个点火,缺一不可。”他说。

传承 创新

说起上海老饭店,任德峰也有一肚子的故事好讲。最挂在心里的是已故的恩师李伯荣,“我师父的爸爸是当年上海德兴馆的股东之一,他作为‘小开’喜欢烧菜,也上炉头,慢慢就钻研开了。”

以李伯荣的名菜扣三丝为例,任德峰说,扣三丝是从淮扬菜煮干丝演变来的,上海人把它当作“金山”“银山”,讨个吉利和口彩,金就是火腿,银就是冬笋和鸡丝。上世纪五六十年代的时候,师父李伯荣把它先扣在碗里去蒸,蒸好以后倒

出来,再浇上汤汁。到了80年代以后,李伯荣感觉碗的造型还不够好,就用个酒杯,把鸡丝、火腿丝、笋丝一层一层地扣进酒杯去。“到了2014年,上海本帮菜申报国家级非物质文化遗产项目的时候,我的扣三丝可以做到,每人一份,45克,1999根。”任德峰自豪道,“当时我们派了三个数了,数了五个小时,像棉纱线一样细,可以说是精致化、极致化。到现在这道菜也还是上海老饭店的一个招牌。”

对于这份传承和创新,任德峰很骄傲,他到现在还在不断地研究、研发。他说:“原先我师父那一代人烧八宝辣酱,主要靠辣酱、甜面酱、豆瓣酱,又咸又辣,现在我们调料多了,有

海鲜酱,我里面还放了点蚝油,再放了点黄冰糖。现在调料丰富了,所以做出的菜应该比以前要好得多。”

任德峰说,现在食材也丰富了,年轻的厨师们已经可以用世界的食材,来烧出上海的味道。“但我还是那14个字,‘继承传统不守旧,开拓创新不忘根’。不要把老祖宗的东西忘了,你得有一个初心。但是你也别把老的东西一直传下去,因为时代在变,形势在变,消费者在变,消费者的需求在变。”任德峰说。

本报记者 孙佳音

扫码看视频

