

我家的书房三面墙都是书柜,长年积累的藏书越来越多。每次清理时,都不忍舍弃置于书柜高层的那些小人书——连环画。从64开的袖珍本到32开的典藏本,琳琅满目,形成一道别样的风景线。它们不仅是我童年的亲密伙伴,而且还是我跨入文学圣殿的门槛和台阶。

新中国成立初期,在上海比较僻静的街头巷尾,都设有专门出租连环画的小书摊。几片移动书架前,摆着两条长凳,吸引附近的居民花几个小钱坐下选读,互不干扰,津津有味。读者中占比最高的是戴红领巾的小学生和文化程度不高的老人。对于熟悉的读者,摊主允许成套租借回去与家人分享,归还时多交点钱便是。小书摊一度盛行,是因为新中国百废待兴时期,上海的平民百姓文化程度普遍偏低,经济上也还没有达到可以随时到剧院和电影院等场所进行文化消费的生活水平。而连环画相当于静止状态的电影和戏剧,以生动的画面、简要的文字、精彩的故事吸引了已经站起来,但还没有富起来的大众群体。当时有几位专门绘制成套小人书的上海画家,如严绍唐、赵宏本、钱笑呆等,以精湛的画艺赢得了许多读者。

上小学时,我是小书摊的常客。当时,我还读不了大部头文学名著,但通过看成套连环画,初步领略了《三国演义》《水浒传》《红楼

## 小人书的大用场

冯永杰

梦》《西游记》《聊斋志异》等经典作品的文学魅力。等到我直接阅读作品原著时,许多生动的画面和逼真的人物形象会不时闪现在密密麻麻的字里行间,增加了我对作品的感悟速度 and 理解深度。这就是小人书的大用场:以艺术形象启蒙,为阅读文学作品名著寻求捷径,使思想和艺术感受比翼升华,这也是连环画的特殊价值所在。上海是中国连环画的发祥地,上海人民美术出版社是全国连环画创作和出版发行的中心,历年

来在将大量古今中外文学名著编绘为连环画的创作实践中,形成了日益强大的连环画创作队伍,许多著名画家如程十发、王叔晖、颜梅华、贺友直、顾炳鑫、陆俨少、刘旦宅、汪观清、张乐平等,都加入了阵容。连环画优秀作品在民间广为流传,为推动全民学文化,提高人民群众的综合素质发挥了重要作用。我从少年时代一个连环画迷,到后来加入文学创作行列,其间也多次成为连环画脚本的作者。1971年,我从部队退役回上海不久,就参加了革命现代舞剧《红色娘子军》连环画的编绘工作,担任编文。为了



远远地就看见“苏州御窑金砖博物馆”牌匾,长长的,如门楣样儿从树叶丛中探出头来,迎接我们;麻而土黄的砖,密密高高地砌上去,不粉不饰,素肃而安静,宽宽的麻墙凹进一扇黑洞洞的门,就是入口了。

这里的金砖是专门用来造紫禁城的。有的黑魑魑,有的金光闪闪,那就是紫禁城太和殿等宫殿同款的铺地金砖了。御窑在陆墓,今天苏州相城区阳澄湖西岸的御窑村。近年的考古,在此发现窑址5个,出土了金砖等制品数量颇丰。参观得知,制作金砖,需要经过取土、练泥、制坯、焙烧和窖水等29道工序。首先,要

选好的土,取土,挑至窑场露天堆放,风吹日晒的土块变小、变软。接着,棒槌敲打,让其变得更小,还不够,还要用碓舂砸、石磨碾、筛子筛,直至泥土如面粉,粉糯无杂质,倒入大池,灌水,手工搅成泥浆,然后淤浆、沉淀,池中一放便数月,结成泥块。沥干水分,剔除泥粉里的杂质,摊成10厘米左右的薄片,晾干。然后,泥块搬到晒场上,堆约一尺高,泼适量的水,用脚踩踏;踩好后,遮上坯杆,闷1~3天,这个过程走完,半年过去了。

接下来,制作砖坯,揉、托、装、碾、刮、槌、翻、筑、遮、晾十道工序一样不落。砖坯做成后,需要放在避风避日的阴凉室内,日日翻转,面面槌打,阴干满八月方成坯。阴干之际,要在每块砖坯窄面砸盖印记,我在一块制成的金砖侧面就看见了“乾隆二十七年成造二尺二寸细料金砖”“江南苏州府知府李永书知事饶树管造”“窑户金梅泉”“王寅”四题款,字嵌入砖内约0.5厘米。你知道这一块砖什么价格吗?西泠印社拍出了80500元。

接下来,装窑。就是把砖坯一块块垒上去?你想得太简单了!柴火生起,窑内烟道是否畅通,直接影响每一块砖坯的受热是否均匀,因此放砖的位置、角度、密度,都是技术含量极高的活儿。陆墓当年好多窑工,因为烧不出合格的砖而自杀,不会装窑就是诱因之一。

烧金砖用大窑,每窑中央装百块左右金砖坯,窑内壁为环形,绕中心保汽保温,窑顶留烟道、火门、加水口。烧窑一般6人,分两班,大师傅、二师傅、三师傅各一人。大师傅管技术、加料等,二师傅管烧火加燃料,三师傅负责运送燃料。金砖在窑中怎么烧、烧多长时间,明人张问之的《造砖图说》记载为130天,分为5个阶段,即前火(排潮)、大紧火、中紧火、小紧火、后窑火(染色),大师傅要掌握燃料性能、坯性、窑性、气候等“四性”和辨温、辨色、辨火、辨声、辨烟、辨灰煤、辨硝、掌闸等八大要素。稍有不慎便前功尽弃。

金砖为何是青色?这与独特的窖水工艺关系密切。烧至“后窑火”闭窑环节,一人担水,从窑外抬阶盘旋而上,至窑顶,在烟囱、窑屋头颈之间对准火膛的“天池”上打个洞,由缓入快向窑内窖水,水遇高温,化为蒸汽。渐渐地,砖就成青灰色,坚硬如钢。

大青砖为何叫金砖?原来,金砖的制作,用乡野的土,以柴火焙烧,再与水相遇,水火相济,土变成了“金”,五行在这里走圆完美的闭环,泥土涅槃成了金。就问你神不神奇?

金砖原来是泥做的



白辛夷

# 夜光杯

圆满完成任务,与众画家一起,深入上海舞蹈学校,向师生学习舞蹈语汇,深入揣摩剧情,采写人物造型,此书于1972年出版,曾多次印行不同版本,影响深远。特殊时期之后,应上海人美社之约,我又将意大利作家亚米契斯的少儿文学名著《少年笔耕》《晚安,教员先生》《看护爸爸的孩子》《洛马格那的血》,美国作家玛丽·麦克斯威根的少儿文学名著《雪人的秘密》,中国作家合作的叙事长诗《新礼花》等改编为连环画脚本,这些书已全部出版发行,其中《少年笔耕》初版就印了50万册,入编新中国成立以来的“精品连环画书目”和“主题教育资源”“北京小学生连环画”等丛书。

小人书有大用场,还表现在它长时间以来拥有最广大的读者群,是老少皆宜的中国特色文化品牌。上海人民美术出版社成立七十多年来出版的连环画优秀作品难以计数,伴随着几代人的茁壮成长,已成为许多家庭的美好回忆。1979年至1985年是连环画最繁荣的时期,有许多经典作品印数都在百万册以上。与媒体多元化以来造成的积极和消极影响并存不同,深深扎根于中国土壤,为传承弘扬中华民族传统文化始终坚持以人民需求为中心的连环画,仍然是广大人民群众所喜爱的精神食粮。许多优秀连环画已成为收藏和投资的热门。我为自己能与时代同行的连环画发展征途上留下几行足迹而甚感欣慰。

## 冷与热

张秀英

到了田里。顷刻的时间,全身上下生出鸡皮疙瘩,汗毛根根竖起,嘴唇抖了好一阵,竟说不出一个字来,只好放任上牙和下牙打仗。而当左脚跟着右脚下田时,踏碎的薄冰一下下碰撞在裸露的

两条腿上,腿上,像有无数的蚂蚁在啃咬,似有成千上万的缝衣针在乱刺,胃里却泛起了酸味,眼泪也溢出来了。那眼泪,无



印象山海经 (纸本设色) 朱新昌

## 七夕会

金华位于浙江中部偏西,钱塘江支流金华流域,景色秀丽,物产丰富。古迹有八咏楼、天宁寺、太平天国侍王府等。尤其是八咏楼,它原名元畅楼,历代诸多名人如李白、白居易、黄庭坚、苏轼、赵孟頫、林则徐等均曾登此楼。宋代李清照登楼后写有《题八咏楼》:“千古风流八咏楼,江山留与后人愁。水通南国三千里,气压江城十四州。”八咏楼的风貌及气势尽收笔下。

我到浙江的次数很多,却从未去过金华,今年终于实现了夙愿。此行除了寻访以上几处古迹外,重点游览了北山的双龙、冰壶、桃源、朝真四洞。

金华四洞位于金华市区以北14公里的北山风景区。整个

景区重峦叠嶂,佳木葱郁,岩洞更为壮丽。“双龙洞”因洞口的西侧上端有黄色青色“龙头”而得名。洞中有洞,别有洞天。从外洞进入内洞,必须平躺船中,仰面擦崖而过。这样的乘船游览经历,生平还是第一回,别具情趣。内洞尤胜外洞,景色奇异,石笋、石钟乳千姿万态,蔚为壮观,似入仙境。“冰壶洞”口小、肚大,身长,内有飞瀑直泻而下。此洞气温极低,寒气逼人,而形状宛如“壶”,故得名“冰壶”。洞中的石壁上刻有郭沫若的《观冰壶洞》诗,首句“银河倒泻入冰壶”,十分生动地写出了洞内飞瀑直泻的壮观。“桃源洞”也是北山溶洞群之一,

景观深幽奇幻,洞内有道教文化遗迹。此洞犹如陶渊明笔下的桃花源,因而得此名。“朝真洞”景色甚佳,蜿蜒曲折,深邃绵长,崎岖高旷,纵横交错,石乳倒悬,乃天赐奇景。我十分庆幸能以95岁高龄畅游金华四洞,游毕身心为之一爽。在深秋的夜晚,从郊外的景区回到酒店的归途上,皓月当空,周遭秋意正浓,仿佛进入了沈约笔下的意境:“望秋月,秋月光如练。”今年长时间的炎天暑气,此时已一扫而光!

金华是“火腿之乡”,金华火腿最早创制于北宋末年,以色、香、味、形“四绝”驰名天下。游览金华,此等佳肴绝不能失之交

自然造物,赋予海洋生灵以咸味,而陆地生物则无此天资。试想,倘若人类至今仍生活在无盐世界,恐怕依旧会徘徊于直立人的演化阶段。因此,掌握用盐之道,无疑是智人文明的重要标志。

“一盐调百味”,看似寻常一句,实则为调和鼎鼐的最高境界。

除甜食以外,盐几乎是所有荤腥菌蔬的“味之魂”。它如同音乐的基调,奠定百味的和谐;又如画作的底色,衬托万物的本真。换言之,纵有山珍海错,一旦缺盐,了无灵魂,便食不下咽,如同嚼蜡,何以言鲜?

无论哪种食物,都含蛋白质或氨基酸。鲜,只是匿踪其间,唯有在适量的氯化钠引导下,方能释放、交融,化作舌尖上细腻而复杂的化学效应,最终激发人们谋食的胃口。

盐,有“点石成金”之妙,但也是一柄明晃晃的双刃剑。

施盐得当,鲜味立现——钠离子以微妙之速激活味蕾,经由神经传抵大脑,瞬间唤醒鲜的知觉。然则,调和食物滋味时,撮盐(包括酱油)又要“候分克数”,因其容错率较低,宽容度甚微;分寸之间的咸淡,全凭经验拿捏,可谓衡量厨艺高低的一杆活秤。

诸如“盐梅相成”“甘瓜苦蒂”“蓼虫忘辛”“啮镞吞针”等农谚,无不凝聚古人洞察生活的哲思。它们所对应的酸、甜、苦、咸、鲜五味中,唯“鲜”是舌咽神经最为特殊的一种味觉,虽然总给味蕾以无限期待,它却没法独立成味。如依草附木,总蛰伏于荤蔬之中,藏器待时。

相较于绵长悠远的食盐文明,人类真正认识鲜味奥秘的历史才二十余载。1996年,科学家首次发现鲜味受体——代谢性谷氨酸受体;此后,日美研究团队逐步揭示食物中各类鲜味物质的贡献与协同作用,从此破解“鲜味维度”背后的微生物密码。

有盐,方能鲜。

烹饪实践与科学探索皆表明:鲜味必须产生在咸盐的基底之上,才能绽放出美食的千滋百味。谷氨酸、游离氨基酸、核苷酸……这些鲜味统统来自盐的导源,这应了先达李渔那句“有此则诸味皆鲜”。

然而,世卫组织倡每日盐摄入不逾5克,尤提防加工食品中隐形盐分。由此及彼,人工增鲜剂尽管能显著增鲜,但品种繁多不免造成滥溢;使用过量,轻则口干舌燥,重则损害健康。据我观察,即便庖厨大厨,提鲜时采取外宽内忌,其实也惧副作用。能用高汤,切勿掺增鲜剂。

回归盐的本味调和,既是良厨的技艺追求,也契合当代健康理念。大味必淡,五味六和,才是辩证用盐的超凡境地。

不过,如今“五味”之外的椒麻、绿芥、食臭,在咸鲜的加持下诱惑难拒,偶然酌从一下,也无妨。由此想来,传统“五味”的界定似乎不足以囊括现代人的味觉阈值,当可将“麻”“芥”“臭”等纳入新味体系的研究。相信未来,科学能够解构这些味觉背后的细胞与受体机制。这属于后话了。



去的同时,田里的泥水跟着飞溅,溅到了脸上。一个来回下来,已经气喘吁吁,十几个来回后,我的脸上,汗水和泥水混在一起了。

继续割稻,继续搬稻,我和大家一起大干了一上午。到后来,我的身上像背着一个火炉,暖烘烘,更热乎乎。而西北风依然一阵接一阵地吹来,

但它吹在我脸上和身上的感觉不是冷,是清凉,是爽气。人一暖,西北风就像东南风了。

那天,我对冷与热之间的微妙,有了更深更真切的体悟:人怕冷,冷却怕人热,人一热,冷就没了威风。及至今天,碰到最冷的天,我也不怕冷,我以为和那次的割河稻是有关系的。

臂。金华火腿曾在国际商品博览会上荣获一等奖。金华有多种以火腿为核心的经典菜肴。金华有名闻遐迩的以火腿为核心的传统菜肴,如蜜汁火方、火腿脚爪炖鸡汤……但他们也与时俱进,推出了不少清淡的、各类人群皆宜的用火腿与时令蔬菜搭配的品种,如火腿片炒百合、火腿丁炒削皮黄瓜薄片……清香可口,色彩诱人,营养丰富,易于消化,老少皆宜。餐后齿颊留香,回味无穷。退休多年来,我寻访了全国许多名胜古迹,观赏了不少山河美景,品尝了全国多种菜系、美食。我深感祖国地大物博,尤其对大自然感到十分亲切可爱,正如辛弃疾所言:“一松一竹真朋友,山鸟山花好弟兄。”

旅游