

阅 WORLD READING DAY 读

民以食为天，在色彩斑斓的中华饮食宝库里，蕴藏着很多色香味俱全的美食，其中就不乏来自乡野的民间美食。邹贻韬的这本《江南烟火：有滋有味的百年民间饮食》，以别开生面的民间饮食为主线，通过勤挖史料和用心运笔，生动描摹出江南民间饮食的面貌。

品味袅袅烟火里的江南美食

◎刘昌宇

江南，地处长江以南，土地肥沃，物产丰富，饮食文化底蕴深厚。全书从春节的美食起笔，按时令顺序，将江南一带四季的民间美食一一收入囊中，香椿、春笋、杨梅、西湖藕粉、东海海鲜、重阳糕、江南羊肉、梅干菜……等，有荤有素，令人垂涎欲滴。加之细腻的描述，传神的刻画，让人在品评之余，不禁勾起了对江南民间美食的不尽向往。

俗话说得好，“十里不同音，百里不同俗”，虽同处江南，但每一地都有每一地的饮食特色。比如上海人过春节，就必上八宝饭、元宝茶、元宝鱼这些正菜。八宝饭，其馅料为“糯米、豆沙、糖莲子、红瓜、青梅、瓜子仁、蜜枣、桂圆”等，寓意富足发财，甜蜜幸福。而元宝茶，就是在绿茶里添入两颗冰糖橄榄，取橄榄的元宝象征，求个财运。元宝鱼，按照长三角许多地区的习俗，正月初四到初五的这一天，是“接财神”的重要日子，过节这天，人们通常会买上一条金红色的鲤鱼

端上餐桌。再加上寓意深刻的年糕、鲜香美味的三鲜汤团、香酥汤团等等，一桌丰盛的过年大餐已然跃入眼前。

一年之计在于春。春天让万物缤纷生长，走进希望的田野，处处可见绿色生态的果蔬在奋力向上生长。而在江南，香椿则被人们形象地称为“树上蔬菜”，也就是香椿树的嫩芽。自汉时起，这里的人们就有吃香椿的习俗。书中介绍了许多古人食用香椿的方法，令人耳目一新。其一是油炒香椿芽，即把香椿与其他食材热炒；另一种是做成香椿芽干，加以芝麻等佐料制成风味饮品。而到了近现代，在江南民间，香椿吃法可谓推陈出新，什么香椿芽拌面筋、香椿芽炒豆腐、香椿炒鸡蛋、香椿末拌海鲜、用盐腌制的香椿拌白粥等，个个都令人胃口大开。

到了春夏之交，让人望梅止渴的杨梅，又挤挤挨挨地挂满了枝头。杨梅，是江南民间颇为爽口怡人的水果。而其中最出名的当属萧

山杨梅，杨梅的吃法也颇多，诸如把白糖、蜜饯、桂花和杨梅掺和到一起，再品其味，极甘美芬芳。而到了近代，用杨梅汁酿酒逐渐流行起来，即“杨梅酒”，用此酒泡过的杨梅不仅能清热解暑，还可对夏季部分急性肠胃症状起到很好的缓解作用。

秋天到，食蟹香。毛蟹，学名中华绒螯蟹，是我国淡水蟹中产量最大的一种。毛蟹在我国分布广泛，长三角水乡是毛蟹的主产区之一，其中尤以阳澄湖出产的阳澄蟹最为出名。书中讲解说，吃毛蟹最经典也最原汁原味的吃法，是蒸熟直接享用。而略微懂行的吃蟹人，多会给蟹伴上姜汁、黄酒同享。此外，在江淮一带民间还流行着煨蟹吃法，即用极细的木屑，浸于浓酒醋之中，加姜末、胡椒，之后将缚绳的毛蟹周身涂满木屑液等，再涂上一层薄泥，放上炭火上烤之，待泥龟裂，去除外表木屑等物，略蘸酱油调味，顷刻间满嘴便会溢出浓浓的

鲜香来。

当大雪封山的日子到来之际，在江南一带，人们少不了会食些羊肉。羊肉，性温热，是大家公认的一道滋补暖身美食。不得不说，长三角地区的羊肉，虽不及内蒙古、新疆烤全羊的味美，也比不上老北京涮羊肉的鲜嫩，但却有着水乡的精致与内敛，显示出独特的风味。江南一带的羊多以山羊为主，红烧、白烧均爽口。当然，无论红烧、白烧，去腥最为关键。通常江南民间食客们会将白萝卜全身钻上细孔，与生羊肉煮上一段时间后，弃掉白萝卜，然后红煨或白煮，不仅腥味尽除，而且，羊肉肉质也会变得异常鲜美。

总体来看，江南的民间饮食远不止书中写的这些，更多的珍馐美味还等着我们去用心挖掘和整理，以融入中华饮食的大家庭中。愿更多的江南民间饮食变成中华美食，在给我们带来味觉享受的同时，也以其鲜香悠长的风味，不断愉悦我们的心灵。

百年家族事，半卷钧窑史

◎林颀

“文学作品 非史非传 瓷林诸公 敬毋对号”。

这句话出自《窑变》的楔子，似有《红楼梦》的影子，借古董收藏家万先生和著书人董主任的交际起笔，以局外但相关之人的视角，取“甄士隐”之意，引出正文故事，亦内涵了家族命运跌宕起伏的沧桑感。

小说正文从“清德宗光绪二十一年纪事（公元1895年，岁次乙未）”说起。这是很好的时间切入点。翻阅史书可知，钧窑位于河南禹县，县城内的钧台传说是夏启祭祀大禹之所在，因此得名。钧瓷始于唐盛于宋，明万历年间因犯神宗朱翊钧讳，勒令停止钧瓷名瓷的烧制。自此钧窑便衰落了，清雍正年间重新调查钧瓷器釉料配制方法，至光绪年间终于由神屋卢氏兄弟重新烧制成功。

《窑变》的小说背景正是围绕着钧瓷名镇神屋的翟氏家族及其亲友邻里而展开的。钧瓷以其五彩缤纷、难以捉摸的窑变而著称，《窑变》之名，突出了钧瓷的特质，又暗合了家族命运与百年中国的历史变迁之意。

在小说里，翟家是神屋的外来人口，想在此地立足本就艰难，更何况梦想以“窑”起家。小说的主人公翟日新，十七岁时与父兄逃难至神屋投奔舅舅樊有，樊有在此地做窑工多年，因救主而得赏识重用，翟家由此接触钧瓷。日新脑子灵活，一心只想通过复造钧瓷来求大业，而兄长日进老实，只想守着入赘后的那份窑瓷家业安稳过日子。两种选择通向不同的歧途，他们后人的爱恨情仇便也交织在各自的选择之中，这难以捉摸的命运啊，不是谁可以预料或规划的，是谓“窑变”。

“窑变”还有一层寓意，即情变。这情，是亲情、友情、爱情，也是世情。钧瓷若能烧制成功，这是何等的一桩大事啊！这书中，有多少人为了钧瓷痴，为钧瓷狂，为钧瓷殒命，为钧瓷倾家荡产。日新半生精力投入钻研，无暇顾家，性情泼辣自在的钻芹，为支持丈夫的事业，以女子之身挑起养家糊口的大任，终至无力支撑而绝望自戕。破解钧瓷制作诀窍的常光烈（被翟月清收为义子而改姓

翟），抵制不住诱惑，被人设下圈套，陷入女色与鸡片的泥坑，恶疾缠身污名难洗。月清、月明、月白，光烈、光照、光耀、华胤、华胄、华胜、旦宁、旦宝……与他们的父辈、祖辈相似又相异，他们的人生与钧瓷纠缠在一起，无论栋梁材抑或败家子，无论玉碎抑或瓦全，钧瓷都深深嵌入在他们的生命里。

为了撰写这部小说，作者下了一番工夫，把琢磨的史料都消化在了小说细节里。钧窑可用简单的封箱小窑，通过焦炭煨火的还原方法，快速烧成，所以有可能在家中偷偷炼制，窑的形制很重要。钧瓷烧成与气候关系密切，在风雨天、冬夏时间差别很大，也与烧成艺人精神头有关，要在人精力充沛时转火。这些特点都在书中产生了相关情节的推进。另外，钧瓷以紫、红为上品，釉色华丽，意形新奇，因为钧窑用铜的氧化物作呈色剂，在还原气氛下烧成了铜红釉。在小说中，这个特质也被大大利用。

钧瓷烧制秘法失传多年，日新久

久无法突破关键，却因为小儿玩闹扔进窑中的一枚铜钱而发生了“窑变”，终获瓶颈突破，这是偶然中的必然，是坚持不懈者的幸运时刻。书中如此描写日新实验成功后的惊喜：“顷刻梦魇一般呆住了：梅瓶之上釉面温润，通体飞红缭绕，轻盈如飘羽之朝霞，明丽如泼笔之丹砂。”诸君阅读至此，想必也为之心动。

《窑变》讲述的是社会底层的钧瓷民间艺人依靠自身土生土长的朴实智慧和锲而不舍的精神，重现钧瓷华光、复兴钧窑产业的故事，其中蕴含着许多源自底层的、民间的、实践一线的钧瓷技艺经验和地方人文历史的想象。这一百年的时光，大清覆亡、民国建立、军阀混战、中原涂炭、新中国成立、改革开放，桩桩件件，处处牵连着人与历史的关系，历史进程中的每一次“窑变”，都意味着普通人不可预知无法把控的悲欢离合。

小说结尾，董主任抄录《钧瓷记》。其中有一句：“信荣枯之有代，知美物之易伤”。读罢掩卷，与董主任一起，长舒一口气。

时间不辜负每一份努力和坚持

◎谢璇

《时间从来不语却回答了所有问题》是季羡林先生的散文集。这本书分为五个部分，共40篇文章，时间跨度70余年，他以真实的生活小事，向我们展示了时间对于爱情、亲情、友情的考验和见证，传递出季羡林先生百年参悟的人生观和价值观，是季老一生的智慧箴言。

时间不语，却见证着爱情的恒久。在《人间自有真情在》里，一位德国的老大大在中国生活，丈夫去世后，不愿意回到德国和儿女一起生活，自己孤零零一个人在中国守着一个小花园，一辈子从没侍弄过花的她，开始收集牵牛花的种子，并在小花园里种着她丈夫生前喜爱的牵牛花。用她的话说：“我的丈夫死了，但是他爱的牵牛花不能死！”这里有他们共同的回忆，这里有丈夫

最爱的牵牛花……都说陪伴是最长情的告白，你陪伴我一生，我守护你的所有，这样的爱情让人羡慕、感动。

时间不语，却酝酿着亲情的浓烈。《赋得永久的悔》是全文的精华，作者用“白的”“黄的”“红的”，寄托了浓浓的念母情和深深的游子意。作者离家很早，“回忆起来，连母亲的面影都是迷离模糊的”，但他却记得当年如“龙肝凤胆”的月饼，母亲并未尝一口，连其他“白的”，母亲从来都没有尝。书里写到“我这永久的悔就是：不该离开故乡，离开母亲。”季老对母亲的情，那种子欲养而亲不待的痛，读了让人为之动容。时间不语，却告诉你亲情的可贵，岁月无言，却解释了所有的困惑与迷茫。

时间不语，却考验着友情的深

刻。《血浓于水》中季老讲述了他去台湾参加校友会，由于台湾气候不同，已近九十岁的他不小心感冒了，台北的朋友忙前忙后，陪他去看医生，深夜到旅馆给他送药，回家后还给他寄药方。朋友们无微不至的关爱让季老感受到了“血浓于水”的感情，他不由得发出感叹：“对春花、秋月、夏雨、冬雪，对友谊，对人间一切美好的事情，我仍然是非动真感情不行的。对我来说，这是一件天大的事。”

时间让爱情、亲情、友情经久弥香，它让人们在岁月的风雨中历练得熠熠生辉。读这本书，会让我们的内心得到片刻的宁静，也会渐渐变得通透豁达。当时光的车轮碾压而过，我们能找到所有我们想要找的答案。时光如味，岁月沉香，让我们

不辜负时光，好好过这一生。相信时间不会辜负每一份努力和坚持，时光不会怠慢执着而勇敢的每一个人。

