

一缕香

王 榕

深夜躺床上翻来覆去，睡不着。总觉得少了点什么。爬起来，把朋友送的檀香点了一支。朋友年年自己动手做线香。自用，也送人。长长短短，粗细不一。卖相不佳，但味道极好。真正的印度老山檀，总觉有一股奶味，甜兮兮的，发腻，反倒不喜欢。

香在中国，溯源久远。有种说法是始于先秦。先民引火，离不开各种山野植物。认识香草应该更早？祖先对于石头的认识，似乎要早于旧石器时期。去山西博物馆参观。汉代博山炉，创意大好。炉盖设计为叠叠群峰，细细白烟，由群峰之间丝丝袅袅，升腾飘散。诗境且唯美。看来亲近大自然，远非现代人才提及口边之事。明代的鬲豸香炉，传说中独角兽造型。头后仰，四方大口，轻烟由嘴巴深处汩汩而上，升腾中，瞪大眼睛盯着你。

檀香在中国，家喻户晓。有那么一阵，几乎所有的香，均冠以“檀香”二字。我们酒店的客房服务，每日从燃一支香开启。隐匿于卫生间一角。白烟轻柔飘散，心境在静默中，渐渐美好。记忆中，外婆最喜欢一种香皂。由中央香皂厂民国十七年生产的檀香皂，与蜂花檀香皂、佛手檀香皂，并驾齐驱。而其中尤以“蜂花”最佳。外形兼具浓郁东方色彩，香气十分优雅，应该是较早走出国门的香皂。之后中央香皂厂并入上海制皂厂，但蜂花牌檀香皂，一直走至今日。一年四季，外婆总喜欢买几块放进衣橱。衣服上身，淡淡一丝清香，若有若无，朴素的美好。我曾看过一本书，细节之一是洗手一定要身边人换肥皂——以我当时的见识，就觉得用檀香皂洗手，已经不能用奢侈来形容了，简直是犯罪啊。外婆喜欢古旧玩意儿，一辈子只用中华牌牙膏跟檀香皂。我在某宝看见有这牌子，兴冲冲买回去，外婆看了一眼，直摇头。云泥之别，完全不是那个熟悉的味道。

燃香当然离不了香炉。我喜欢电熏炉。陶瓷外壳，小可一握，价格平民，舒适且实用。随时随地通电，调好所需温度，不论越南芽庄还是印度老山檀，很快便香气馥郁。读丰子恺的文字，总觉先生一定也会喜欢这种香炉，根本不必担心香灰的好坏——用隔炭法品香，碰上香灰质量差，你也只能连香灰的味道一起享用了。呛鼻子。电熏炉没有任何异味，还便于清洁。温度调得好，香味一点一点散开。轻轻柔柔，很均匀。魔都冬去春来，尘世躁动，此刻若有幸偷得浮生半日闲，与香道有染，愿化作一缕清风，沉醉天涯有何妨？潮湿阴冷之夜，写字看书，闻着这味道，还有什么不满足？电熏炉用香极其节省。一小勺香粉，至少能燃大半天。正宗的沉香，不是今天才价值连城起来。身份自古就矜贵，一般人根本点不起，现如今满大街到处都有沉香卖，里边也许连丁点儿沉香的影子都没。我点不起沉香，但老山檀还是可以买一点。

中国百姓闻香向来随意，不会故作高深，制定种种规矩来逼大家就范。燃一点好香，读一本好书。读读，想想，写写，是读书人最好的休息。现代人被生活裹挟惯了，时时处处压力大，抵抗抑郁最好的办法，就是古人所说“听香”。其实就是一种“放松疗法”。香烟袅袅，用耳朵去听。听味道。若是使劲儿闻，力气过头，反倒

辜负了这一炉香。

读张爱玲的小说，总觉才女该最爱沉香。要不怎么会有《沉香屑》？丰子恺先生痴迷于焚香，看见篆香炉，立刻手痒，正如他自己所说——“一共买了八九只之多，眼睛看不到篆缕，鼻子闻不到香气，我的笔就提不起来……”丰先生那时烧的主要是檀香，中药铺里都有卖。现在的中药铺也有，但我以为最好是去同仁堂。檀香木与做家具所用的紫檀，完全风马牛不相及。两码子事。紫檀只有木头味道，并无丝毫香气。说到香，立刻想到柏木。忽然想起奶奶有回做旧式蒸饺——笊篱底先铺一层柏叶，饺子蒸出，有种别致的香。但柏叶最好蒸过再用。新鲜柏叶味道太冲，饺子蒸好，一点面粉味都没，那还叫饺子？

许多年前，我参观过一个考古现场。是明代固原总兵的墓。挖掘时，工人们用镐不小心，碰到了棺木。嘭嘭几声闷响，我猛然闻到柏木的味道。极浓极厚，香气直钻脑门。关于柏木味道，记忆深刻的，是有次去陕西。黄陵在桥上，此地满山遍野都是环抱的柏树，而黄帝陵的祭殿，则完全用柏木修建。一脚踏进，满鼻子都是柏木的清香。脚踩着专门花大价钱，买这个香那个香，磕头捣蒜装模作样？当然，柏木再香，也无法与沉香媲美。但若是想买到货真价实的柏木香，亦非易事。许多号称柏木香的，也许里边只参杂着一点点柏木。那次参观黄帝陵，我脚还未及踏入，有人不知从什么地方突然窜出，怀抱几捆香，粗长短短，往我面前一杵，口里絮叨，“进门烧香，子孙满堂。”简直莫名其妙。但黄陵的香，的确比别处好。桥山上柏树遍布，若不亲临其境，很难真正理解什么是“柏木森然”。想到杜甫那句“锦官城外柏森森”。国画家里大多喜欢画松柏。颜色葱翠碧绿，蓊郁荫翳，风一掠，发出的声响，亦森森然也。

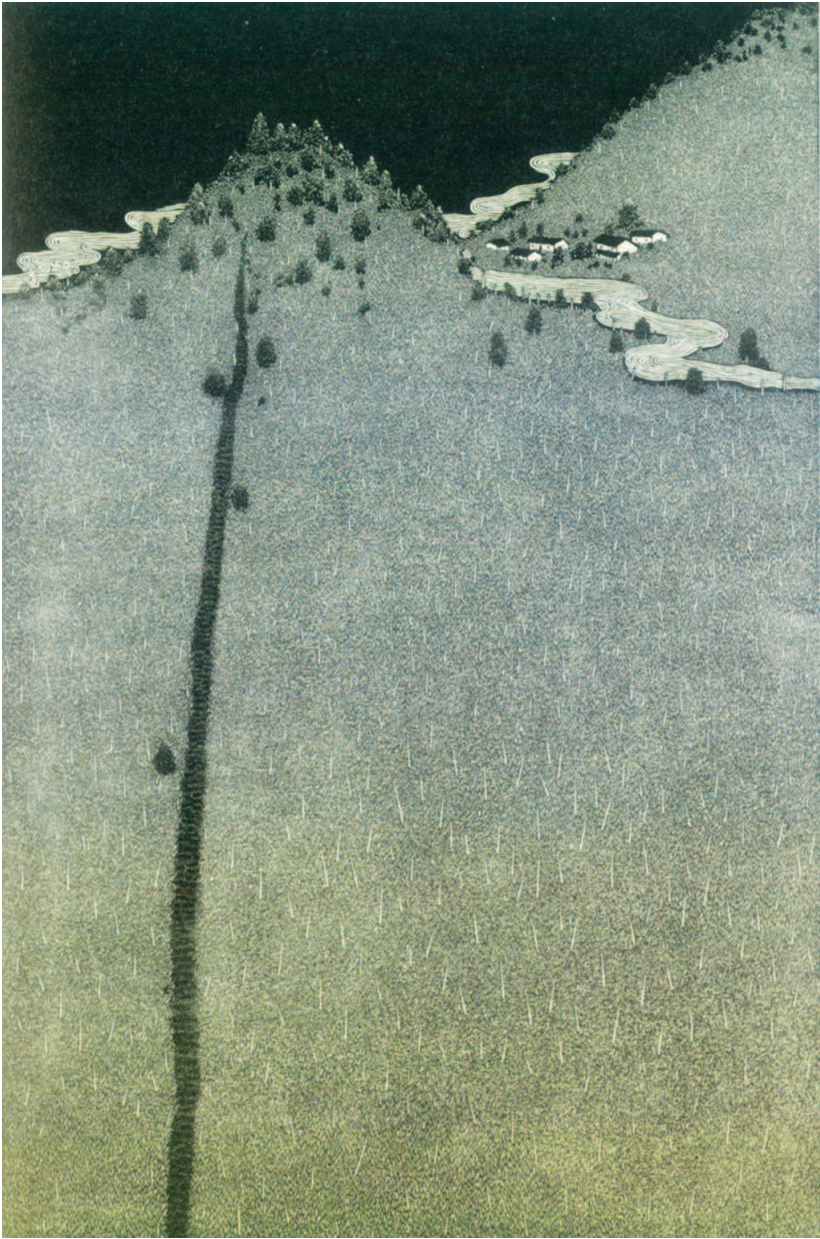
小时记忆中，父亲有天拿回一包看上去已经十分糟朽的腐木。颜色暗黄，像晋北高原的土坷垃。啥玩意儿？父亲把它们用报纸包了，仔细地放入衣橱，用来防虫防蛀。那木头极香，但我至今也没弄明白究竟是什么。“土沅”没什么香味，奇楠能让人闻到香味，却不该长成那模样。中国人对香，并不陌生，若说香是一种文化，这文化该无处不在。家里味道不佳，习惯点一支卫生香来熏熏。这香是物质的。清明去扫墓，焚香烧纸，那香又转化为精神了。《金瓶梅》里写厨房里煮猪头，先要点上一炷香，这香还没烧完，咕嘟咕嘟，那边的猪头已煮至大烂。这香已经变成了一种计时工具。过去戏班子学戏，师傅点一支香，徒弟头朝下倒立，什么时候香燃完，什么时候把腿放下。一支香可燃多长时间？说不好。那年我去山西阳曲小五台寺，恰逢老和尚烧四方高香。天黑后点燃，一直烧到第二天凌晨，仍袅袅然四下降散。真耐烧！早前说烧香就是烧香，眼下什么都要讲究个道。门道香道，左道右道，说起来头头是道。

由古至今，各种香，烧过几千年。从随处可见的香草，到堪比黄金的沉香与奇楠，一香一式，样样烧进文化的记忆深处。偶尔燃一点儿沉香，打灰烧炭，加隔片闻香。出门前，把檀香粉沉香粉叠加在一起烧。门推开，满室生香，心情雾霾立刻一扫而光。但我还是更喜欢电香炉。放电脑边写字。香味隔一会儿，来那么一下。隔一会儿，来那么一下。优柔婉约，删繁就简，体现闻香之妙。尤其在深夜。月白风清，万籁俱寂，香味愈发显得清晰。我忽然觉得，对丰子恺先生，又有了更深一层的理解。

西北风一刮，离下雪就不远了。寒气渐重，靠北的窗子要覆上一重塑料布，我和侄子常翻过墙头，到屋后面的水利站忙活一阵子，砰砰当当，——不知怎的，那声音回荡在偌大的院子里，到现在还很清晰。

回头把炉子挪进屋，生起火来，屋子里就暖和起来了。那种火炉要糊一个内膛，需要点儿技术含量，糊不好，炉子不旺，糊得好，一冬天也不用再麻烦。火旺的时候，炉盖子烧得通红通红的，炉膛下面也可以烤地瓜之类的东西。地瓜自然要小一点，烤得慢，不着急，多翻翻面，香气就慢慢出来了。地瓜乃暖老温贫之物，老少皆宜，有红瓤的，有白瓤的，红瓤的少，白瓤的要咬上去噎人的那种最好。雪夜煨芋，絮絮闲话，是常有的事儿。

小的时候，最期盼的自然是过年。一到忙年的时候，家里先要酥菜，炸丸子，炸土豆，炸花生米，炸鱼，有这么几年还酥肉。酥菜图个方便，客人一来，菜很快就能准备好，一直吃到正月十五。让人开心的，是一边炸，一边打下手，一边吃。刚刚炸出的金黄的丸子，热乎乎的，酥香可口，咬上去有一种喀啦喀啦的轻微脆响。酥土豆块要小一点，挂糊少一点，就更脆生。酥肉金贵，数量少，不能可着儿吃。炸完这些以后，每年还会炸上一点甜点，形状如姜丝，如面叶，当零嘴吃，老少都欢喜。花生米是一道用途很多的菜，除了挂糊炸，可以油炸，可以水煮，可以直接把鲜花生捣碎了炒辣椒，还可以凉拌。花生米凉拌是过年的下酒好菜，其法先用开水泡，然后把花生衣子一个一个剥掉，用开水焯一下，脆生生、白莹莹的。过年总要备上一大盆，每顿盛上一盘，加上点酱油、醋和葱就成了。这道菜路边小店亦有，往往不去掉花生衣子，且佐料过重，不如自己家的清清爽爽。上海的老山东御膳房有一道老醋花



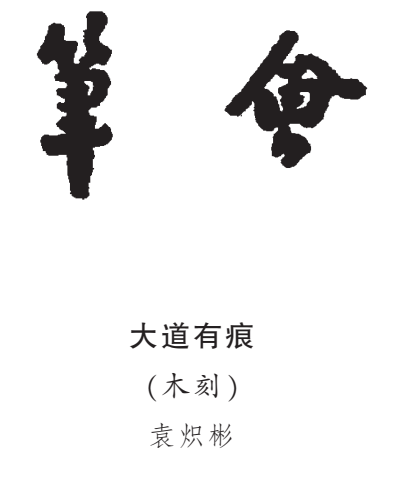
生，先炸花生，再用老醋拌，亦佳。另一道凉拌菜是芹菜豆子，做法是把豆子泡好煮透，放到冷水里过一遍，芹菜洗净后在开水里焯一下，也放到冷水里过一遍，吃的时候拌在一起，淋上香油和醋，也是取其方便。现在想来，让我念念不忘的是干辣椒炒花生饼。我的老家苍山县以大蒜、姜和花生米闻名，每年总有老人家送来一些，花生米可以榨油，余下的部分打成饼，就是花生饼，黑乎乎的，厚厚的一个饼足有六七斤。吃的时候，先把花生饼切成薄片，薄片可生吃，也可和干红辣椒炒，味道馥郁——这菜有三十年没吃到了。

菜酥好了，便剥馅子。家里总要剥上三四种馅子，猪肉馅子搭配最广，芹菜、韭菜、萝卜、白菜、荠菜都可以，羊肉馅子、牛肉馅子就要挑剔些，以白菜、萝卜为佳。大嫂的手巧，家里调馅子都是她来，然后一家人包饺子，说说笑笑，也不觉得累。有的时候也会做一些素馅，加一点儿虾皮或鸡蛋皮，味道清芬。从家门口走出去四五十米，就是大片大片的麦地，碧绿的麦苗弥望皆是。上初中的时候，偶尔也会和侄子、侄女一起到田里挖荠菜，做荠菜水饺。虽说是“春在溪头荠菜花”，可是野荠菜不易得，并非总能吃上，那味道是大棚里的荠菜无法相提并论的。

开春的食物里，有一个菜值得期

待，就是香椿芽。我家的院子里有四五棵高可十余米的香椿树，每到春天，嫩芽发滋，紫中带红，仿佛是大地蓄积了一冬的地力都在借着春花和椿芽发抒出来，长势尤为喜人，炒鸡蛋、拌豆腐都是上佳之菜。《随园食单》没有提到香椿芽，夏曾传《补证》里增补了香椿干：“山西平定州方物也，鲜者拌豆腐，到处有之，嗜者尤众。”香椿干，指的是香椿老了以后用盐腌的咸菜，可以保存得久些，只保留了少量的香椿芽之气，跟香椿头不一样，可见夏氏对这道菜还是有些隔膜的。旅居沪上多年，也可以买到香椿芽，多是大棚里的，味道便有些逊。和我同在上海的大姐也喜欢香椿芽，在小区里种了一棵香椿树，每到春初都摘一些分给我，算是聊解馋涎了。至于《本草》《五杂俎》等书说臭椿亦有人食用，恐不确，臭椿即樗，其叶有毒，据我寡陋的见闻，似无人食用。苔菜也是开春食物之一种。俗话说：“桃花开，杏花败，李子开花卖苔菜。”初茬的苔菜味道最好，过则味劣。苔菜喜荤，炒肉片较佳。至于杨树花煨豆钱子，不知道现在还有人吃否。杨树发芽的时候，地上会落满毛虫一样的雄花，拾来洗净，用开水煮焯一过，挤掉水分，同时把豆子泡好晾干，在碓窝里春成豆腐子（以其颜色金黄、形似铜钱，又称豆钱子），然后烩在一起，味道极鲜。

鲁南的羊肉出名，手撕烧鸡也有名。镇子上有家老闵家烧鸡，一年到头挂着很多炸好的烧鸡，金黄的颜色，很诱人。这家店一年做了十几年，父亲馋，来了客人自然要买一只，没有客人时几乎每周也要买上一只，这天的饭桌上一般都是很开心的。八十年代开始做烧鸡的时候，用土鸡，味道佳，后来养殖鸡越来越多，个头越来越大，味道差很多。烧鸡虽好，还是比不上自家的辣子鸡。每年大嫂都会买上几十只小鸡养起来，母鸡下蛋，厉害的公鸡用来斗架，模样不佳、也不够雄的公鸡便杀了吃。一群鸡里，总有那么十来只小公鸡，一边长大，一边用来饱口福。乡下的好处，是现吃现烹，最能得食物的真味。吾乡辣子鸡的做法略有不同，红辣椒、青辣椒自然是要的，此外要加进些土豆片，味道有些薄了，菜的数量却增加了。这道菜大嫂做得比大哥好，用地锅炒最好，如果是炉子，最好是要刚刚打过烟筒，火要武火，才给力。无论什么时候，打



大道有痕
(木刻)
袁炽彬

《论戴震与章学诚》阅读献疑

汪成法

阅读一直不够深入，因为他是一位研究中国思想史尤其是古代思想史的学者，而我在这方面一直关注不够因而缺少必要的知识积累。据我粗浅的理解，要认识古典时代的中国，对经史子集四部总得有相当的了解。如果说浩如烟海的子部尤其集部选择不易，那也要尽可能通读二十四（五）史，以及作为中国文化经典的十三经或者至少四书五经。我对这些传世文献虽不能说全无了解，但古典知识基础薄弱确是无可讳言的事实。因此，对现代人论说古典文化的著作就缺少阅读的兴致了，尽管也可以说缺少兴致是缺少了解的原因。因此，除了因钱锺书与新文学关系密切而读过其大部分著作之外，尽管毫不怀疑众口称说的诸如陈寅恪或者钱穆这样的现代学术大师，对其学术著作却很少拜读。余英时先生的著作也就是因此只能敬而远之。

这次阅读《论戴震与章学诚——清代中期学术思想史研究（增订本）》（北京：生活·读书·新知三联书店2012年4月第1版），仅仅出于对余英时、戴震、章学诚这三个名字的兴趣，仅仅出于对“清代中期学术思想史”的兴趣。此前，对戴震与章学诚，除了知道一句“以理杀人”，一句“六经皆史”，

一部《孟子字义疏证》，一部《文史通义》之外，他们的作品一部也没有读过。但是，读罢全书，我觉得可以大胆地做出自己的评论：无论学术理路还是具体结论，《论戴震与章学诚》都实现了余英时先生自己预期的目标。

作者在写于1975年的《自序》中说：“本书的主旨虽然是在分析戴东原与章实斋两人的思想交涉，以及他们和乾嘉考证学风之间的一般关系，但是我同时也想借此展示儒学传统在清代的新动向。”二十年后，在1996年的《增订本自序》中又说：“本书的基本立场是：从学术思想史的‘内在理路’阐明理学转入考证学的过程。”“‘内在理路’可以解释儒学从‘尊德性’向‘道问学’的转变，其文献上的证据是相当坚强的。”“思想史研究如果仅从外缘着眼，而不深入‘内在理路’，则终不能尽其曲折，甚至舍本逐末。”在全书最后一页（第356页），作者再次总结道：“学术思想的发展决不可能不受种种外在环境的刺激，然而只讲外缘，忽略了‘内在理路’，则学术思想史终无法讲得到家，无法讲得细致入微。”这一“内在理路”的研究范式，已经从本书信而有征的具体论证中得到有力的支持。

当然，《论戴震与章学诚》是一

部已经发表逾四十年（1976年由香港龙门书店初版）且在海内外一再改版重印的学术著作，其学术价值早已得到学界的充分肯定，我这样一个外行的称赞对其几乎毫无意义。值得费神一说的，或者还是我自己在阅读中的一点疑问，不妨具体举出来求证于方家，以冀得到指教。

本书第254—255页，论《孟子》“其义则丘窃取之矣”之“义”字，有云：“昔贤注疏此字者多赋予此字以伦理的意义。如焦循引万氏《大学春秋随笔》云：‘《春秋》书弑君，诛乱贼也，等而赵盾崔杼之事，时史亦直载其名，安见乱贼之惧独在《春秋》而不在诸史？’其中著有《大学春秋随笔》的“万氏”不知是何许人也，读来甚觉可疑。

查中华书局“十三经清人注疏”丛书中之焦循著《孟子正义》（北京：中华书局1987年10月第1版），“其义则丘窃取之矣”一节文字见“孟子正义卷十六·孟子卷第八·离娄章句下”。《孟子》原文为：“晋之《乘》，楚之《檇杌》，鲁之《春秋》，一也，其史则齐桓晋文，其文则史，孔子曰‘其义则丘窃取之矣’。”（第574页）文后有焦循的“正义曰”：“万氏斯大《学春秋随笔》云：‘春秋书弑君，诛乱贼也。

烟筒都不是一件好活，为了吃了辣子鸡，自然是很开心地去干了。

镇子上十天三集，赶集为我不所不喜，赶会倒是喜欢的。春、秋两次会是大事，附近方圆几十里的人都把各种各样的物品运过来，唱戏的，说书的，各种吃食都备齐了，男女老少几乎都要去转一转，谈天唠嗑，看看红红绿绿的布料，刚出屉的肉包子，各式各样的农具和日常用品，热闹得很。小孩子兜里没钱，大人给个几分钱，最多两毛钱，“穷人乍富”，就去转悠一下，买自己喜欢的陀螺、哨子之类的玩意儿。我常常跑去听书，关于罗成等瓦岗寨英雄的故事就是那时听来的，有时候会买大米团子，或者花生甜糕，其他的只有看看而已。没有集、会的时候，偶尔也有走街串巷卖豆腐的，一听到“卖——豆腐喽——”的长音，就知道卖豆腐的人骑着自行车来了，常常会买上一两斤。大哥长于炖豆腐，炖羊肉最佳。吾乡的豆腐是石膏豆腐，比较硬，有形状，清炖煎炒均可。做豆腐剩下的豆腐渣也是很特别的食物，做法和豆钱子类似，只是不可多食。

故乡的面食，除了煎饼，馒头、饼、面等俱佳。郁达夫《故都的秋》里说，南方的秋比起北国来，正像“稀饭之与馍馍”。每回到课文里这一段，我常常要笑话一下南方的馒头，一个手指头按下去，半天上不来，北方的馒头按下去就起来了，力道足，弹性好。上海的馒头指的是有馅的发面包子，其源甚古，生煎小馒头滋味肥美，可是做北方的那种馒头多不出挑。《随园食单》里说是发酵不得法，其实很可能是面揉得力道不够。我印象最深的饼，是缸贴子和麻火烧。缸贴子是鲁南、苏北一带常见的食品，各地大小形状不一，有的叫牛舌头，可见其小，我们常吃的则个头较大，长有近三十公分，每个一角五分，算是比较贵的。刚出炉的缸贴子，表皮焦黄，有点发手，自然地透出一股香味，掰开来胡椒和葱香又淡淡地散发出来。我一个同学的父亲卖缸贴子，每次去买缸贴子，都买他们家的，他也总是给我挑刚刚烤好的。老头话不多，晨昏雨雪中卖了很多年。麻火烧是一种城里的小圆饼，有甜、咸二种，外面有一层芝麻。我在县城上高中的时候，一个星期出去打一回牙祭，吃一碗肉丝面，然后买一两个麻火烧回来，记得是五分钱一个。有一种大火烧，白而薄，配羊肉汤最佳。还有馓子，古人又称细环饼、寒具，沪上不多见。其做法，《齐民要术》有载：“以蜜调水漫面，若无蜜，煮枣取汁；牛羊脂膏亦得，用牛羊乳亦好，令饼美脆。”而后“揉面成丝，连其两端，以油灼之”（《随园食单补证》）。馓子的特色是“美脆”，在冰箱里可保存很久，可泡胡辣汤，可卷在火烧或煎餅里，还可以一根一根慢慢吃，这后一种吃法有种悠笃之气。

鲁菜有不少葱爆海参之类的大菜，不是平民的食物，在匮乏的时代里更是难得吃上一回。我说的是鲁南一带的家常食物，并无特异之处，只是身在异乡忆起旧事，便生出几分温暖来。写到这里，忽然想到故乡的槐花，也是当令佳物，可烧汤，可蒸窝窝头，以清香胜，也是很久没有吃到了。

然而赵盾、崔杼之事，时史亦直载其名，安见乱贼之惧，独在《春秋》而不在诸史？曰：孟子言之矣。《春秋》之文则史也，其义则孔子取之。诸史无义，而《春秋》有义也。”也就是余英时此书所引的那一段文字，不知“万氏斯大《学春秋随笔》”怎么变成了“万氏《大学春秋随笔》”？按，万斯大（1633—1683）是清初著名学者，字充宗，浙江鄞县人，与其弟斯同（1638—1702，字季野）均师事黄宗羲（1610—1695）。《学春秋随笔》是万斯大著“经学五书”之一。不知道余英时先生所引《孟子正义》是哪种版本，也不知道《论戴震与章学诚》书中的错误是不是因编辑觉得“万氏斯大学春秋随笔”语义不明而擅改的，但书中本节引文的脚注也颇可疑。脚注曰：“焦循，《孟子正义》卷八。”《孟子正义》一书的卷八是“公孙丑下”。引文出自《孟子·离娄下》，是现存《孟子》七篇十四卷的第八卷，焦循《孟子正义》一书对《孟子》原书的每一卷又各以两卷解读，所引这一节文字在《孟子正义》中属于“孟子正义卷十六·孟子卷第八·离娄章句下”。另外，书中所引万斯大文字中，“等而赵盾崔杼之事”，在《孟子正义》一书中作“然而赵盾崔杼之事”，似亦当作“然而”。

最后需要说明的是，《论戴震与章学诚》一书在生活·读书·新知三联书店有两个版本，2000年6月第1版的是“海外学人丛书”之一，2012年4月第1版的是“余英时作品系列”之一，封面装帧有变，内文版式完全相同，文字疑误亦完全相同。

二〇一八年九月十九日改定



“文汇报”
微信二维码