

城市要有旧书市场

冯骥才

《驴皮记》，只能选穆木天的译本。傅雷没译过《高利贷者》，只能选陈占元的译本。即使傅雷先生本人译的《亚尔培·萨伐龙》，也是五十年代前出版的。这些书只能到汪洋大海般的旧书市场中去寻寻觅觅。寻找是被诱惑，一旦找到即如喜从天降，这种感觉只有淘书才有。它曾经给爱书的人带来多少“文明的乐趣”！可是它为什么从我们的城市不知不觉得消失了？连新华书店的旧书部也早就撤销了。多亏还有一个“孔夫子旧书网”！

世纪初，我去巴黎考察文化遗产保护。我住的地方是巴黎原汁原味的老区——拉丁区。侧临塞纳河，河的对面是古老又幽雅的巴黎圣母院。这一面，一条沿河的短墙边摆放着几十个旧书摊，每隔几米一个，一律是一种漆成绿色的铁皮的棚柜。白天打开来卖书，晚间盖上锁好。每个书摊都堆满花花绿绿的旧图书，全都藏龙卧虎，夹金埋玉，十分诱人。这些旧书摊是巴黎著名的引以为荣的景观之一。我很想从中找到一些法国古典作家的初版书，却意外发现到一些1900年彩色石印的《小巴黎人报》。这画报上有当时大量义和团运动时期的图文信息。我欣喜异常，搜集了不少。没想到二十年后，这些具有鲜明的那个时代西方人东方观的画报在我写作长篇小说《单筒望远镜》时派上了用场。

旧书市场如一个世界，蕴藏之博大与深厚，永远不可思议。那本古代散文的经典《浮生六记》的原稿，当年不是在苏州的书摊上发现的吗？常书鸿上世纪四十年代在巴黎学习美术时，不就是在塞纳河边的旧书摊上看到世纪初伯希和出版的《敦煌石窟笔记》，便毅然放弃学业，返回中国，只身到戈壁滩去保护敦煌？一次我去逛伦敦的古董市场，市场的一部分是旧书摊。没想到在伦敦的旧书市场上撞见了。自然不能叫它再失去，即刻买回来，放到我学院的博物馆中。

旧书市场不是旧的书店。旧书市场和图书馆的意义有相同之处，它们都是人类知识的海洋，蕴藏着无法估量的令人敬畏的人类的精神财富；它们还都是人与书亲密接触的地方，是人探寻于书的宝地。它们也有不同，图书馆保存和提供图书，旧书市场则是盘活社会图书资源的地方，它将这些资源直接而灵活地提供给需要它的人。

旧书市场的价值不可替代。换一个角度看，一个拥有一些生气勃勃的旧书市场的城市，必定是个“书香社会”。可是，我们是不是错把旧书市场误判为旧货市场了？把旧书推误判为破烂摊或旧货店。扪心自问，我们到底懂不懂书？

不要羡慕人家怎么爱读书，先要看看人家怎么对待书。

进而说，如果我们推动阅读与推销新书连接得太紧，就会有意或无意地把阅读与卖书捆绑起来。新书需要大力推介，但它只是我们阅读生活的一部分而已，并不是阅读的本身。

一个缺少旧书市场的城市，必定会缺少着一种深层的韵致吧。

前些时候见友人谢其章所写的关于吃食堂的故事，想到自己也有很长的吃食堂历史，然而经历又与他特别不同，其实可以作为一个续貂也写一篇。

我少年时随父母住在军营里，那所军营隶属空军，驻地是在北京的郊区。家里住的房子据说原先是日本人盖的，两层楼，每层住两户。两户中间有一间公用的厨房，靠我家这边还有一个盛煤球用的大水泥池子，池子旁是一扇通往阳台的沉重的门，足有十公分厚。那时觉得北风格外猛烈，冬天的时候只要开这扇门，便有大风呼啸着进来，松手时还会发出震天的一声。灶台和炉子很大，家里水砌砌在一起，小时候看那上面总是积满着灰尘，分外寂寞，故而很羡慕对家的热闹。对家有个比我大不少的名叫孟菊的姐姐，因为智力不佳，家里不让上学，每天她就忙着厨房的事。院里家属都叫她傻孟菊，我自然不敢这么叫，碰见时还不免心中忐忑，不知她何时会发怒呢。

因为父母都是军人，家里不开伙，所以从小学起我都是吃食堂。星期天时，多数是和父母一起进城吃，偶尔母亲做饭，也是从储藏间里拿出煤油炉子来做，仿佛记得每次都要鼓捣好久，而所做的饭菜也似永远都是一种。院里的食堂分四等，称之为空勤灶、地勤灶、干部灶和大灶，加上高空的空地勤灶一共有六个。干部灶以前叫军官灶，然后后来只许称干部战士，不许称军官士兵，就改称干部灶了。

这些食堂里，空勤灶的伙食费是最高的，每天五块钱；飞行员、领航员和空勤机械师在这个灶吃饭。吃饭听说是按桌吃的，每桌八个人，几桌几汤就不知道了。餐后还会发水果、巧克力、罐头什么的。这个灶的饭我也曾经吃过，是母亲生妹妹的时候，差我打饭回家去吃的，不过那时年龄小，吃的什么都没记住。

地勤灶的伙食是一块几，地勤人员都在这个灶吃饭。空地勤人员以外，各附属部门如场站，汽车连，警卫连，卫生队，气象台的干部都是在干部灶吃饭。院里和我一样父母是双军人的孩子，最初也是在干部灶吃饭的，后来上面有指示说不许搞特殊，就一律改到去大灶吃了。

在大灶吃饭的情形是记得最清楚的，因为从小学到初中都是在这里吃，平时是三顿饭，星期天是两顿。大灶在营房的最东面，挨着小营门，后面就是铁丝网，沿铁丝网外挖着一条三米深的大沟，沟外就是农村。大

灶是士兵吃饭的食堂，伙食为四毛六，吃的食谱每天都一样：早晨稀饭、馒头、咸菜；中午是一个有肉的炒菜、米饭和酱油汤，酱油汤是在两个如汽油桶那么大的桶里，用一个老长的大勺子盛，有时底下会有面条，不过要是去的稍晚的话，面条就都被捞光了。晚饭后是馒头、粥和一个素菜，通常有中午的剩饭炒成蛋炒饭，但里面的鸡蛋十分细碎，挑拣起来很麻烦，而且也是吃不出香味来的。

大灶不论桌吃，个人吃个人的。主食随便，菜则由炊事员盛，按规定是每人一勺（炒勺大小），如果不够再去要的，我们小孩通常会拒绝，或者还会被骂：“小兔崽子，人不大吃的不少！”夏天常吃的菜是茄子和芹菜，冬天则是白菜萝卜，以至后来我有好长一段时间，看见这几样菜就恶心。越是季节末尾菜越难吃，因那时没有大棚，菜都是按季节吃，到了秋天都老了，茄子只剩皮和籽，芹菜全是筋；大白菜存到开春的时候有股骚味，萝卜也都是糠的。那时我最盼望吃的有四样：西红柿炒鸡蛋、豆腐、面条和包子，吃这些的时候总是撑到不行。在大灶养成的习惯有两个：一是吃的奇快，二是特别省菜。至今我妻子常说：“吃那么快干嘛，就跟谁抢你似的。”

大灶有几百人吃饭，米饭馒头放在大筐箩里，汤和粥是用大桶盛，餐具为大瓷碗和铁盘子，餐桌为大圆桌，但凳子寥寥无几，谁抢到算谁的，大家多数是站着吃。只要不是冬天，我们孩子便不在餐桌上吃，都是端着饭碗去外面吃，外面的台阶上，树底下，锅炉房的烟囱底下，是我们常去的地方，有时吃完就顺便把碗扔进外面的大沟里，前提当然是不能让人逮住。

我在这期间闯过两次祸，至今也还记得。一次是往铁丝网外给农村的同学扔馒头，被告到母亲那里，我是很怕母亲的，吓得不敢。但出乎意外的是，母亲并没发怒，只是问是不是真有其事，听到蚊子似的回答说是就再没下文了。现在回想起来，母亲大

从小吃食堂

沉瑛

概是同意我把馒头扔给同学。跟我一起在大灶吃饭的有个叫董亮的，高一一年级，父母是海二团的，母亲名叫洪云飞，是《沙家浜》里演阿庆嫂的洪雪飞的姐姐。董亮的事迹早有耳闻，是他家保姆传出来的，那时罐头算是金贵的东西，说把家里藏起来的罐头每个都凿了个眼，把汤喝了。有天吃完晚饭后出来，黯淡的天空中翱翔着夜莫虎（当地俗语称蝙蝠为夜莫虎），我和董亮在大灶前的马路往天上扔鞋，据说夜莫虎会钻进鞋里出不来。后来我俩打了起来，我用石子向他砸去，其实我是砸向马路的，但不巧摔了起来，正击中他的额头，砸了一个窟窿，缝了三针，母亲曾揪着我去登门道歉，此情此景历历在目。不久海二团搬走了，自此再没听到过董亮的消息。

最早一年级时我们是在自办的学校上学，后来有指示说要体现军民鱼水情，必须在当地就学，我们于是都在村里的学校念书，初三的时候转到公社的高中。那时我家也开了伙，因为母亲已故去，我有了新母亲。对门孟菊姐姐的父亲，以“历史反革命”的罪名，被抓进监牢里，全家也被遣送回山东老家，总之世事全非。

公社的中学沿马路过去大约八里地。从大营门出来到松兰堡有三里水泥路，两边皆植白杨，这是部队内部的路，不通公交。余下的五里每天只有两班长途车，所以都是骑自行车上学，中午回家吃饭。我家原也有一辆自行车，后来父亲买了一辆新车，便把老车处理了。新车给了别人骑，我只好走着去上学。

我们走着的，也有一支小队伍，有时也会有人临时加入。我们不沿公路走，而是从机场穿过去，虽然要下沟爬坡，越过坑坑洼洼的草地，但要比走公路近得多。机场由警卫连的战士把守，但岗哨人少，远远看见不过就是叫喊，手上的枪我们并不害怕，因为里边没子弹。有时我们还站脚与他们对话，或者投石击之，当战士气不过扔下枪追出来时，我便如苍蝇般哄然逃去，这是最开心的时刻。



京都
(摄影)

水野克比古 [日本]

水野克比古的京都

王士跃

的平衡，他将古代与现代，文化与自然，记录与表现完美融合，按下快门的瞬间总能产生一张经典的成像。

水野克比古一九四一年出生于京都，青年时代在东京综合摄影专科学校求学，立志做一名新闻记者。读书期间他与老师的父亲著名庭园建筑大师重森三玲相识并成为忘年交。重森三玲是一位在现代日本庭园建筑史上具有承前启后意义的人物，曾著有33卷本《日本庭园史大系》等重要园林建筑著作，并参与主持过许多日本文化名胜的庭园设计与重建，譬如京都的东福寺和松尾大社庭园的枯山水景观便是由他亲自设计的。可以说重森三玲的庭园美学观念对水野克比古后来选择摄影职业产生了重大的影响，多年后他在接受采访时坦言当年所以决定回到故乡并终生以拍摄京都为己任，重森三玲确实起到了关键的作用。

让我们来欣赏一下水野克比古的摄影作品及其艺术特色。首先摄影家在拍摄京都的古迹和庭园山水景物时，他的视线总是平静开阔，画面和谐而丰盈。擅长以沉稳唯美的手法诠释古都面貌，营造一种醇厚隽永的怀旧气氛，唤起人

们对京都这个“日本人心灵的故乡”的审美共鸣。这种美学风格始终贯穿在摄影家的京都写真作品之中，譬如他拍摄的金阁寺，画面上金色的舍利塔静静倒映在镜湖池水面，柔绿的湖水，岛屿，修剪整齐的古松和木冠上方一抹如黛的衣笠山影历历在目层次分明。整体画面笼罩着一种安详和谐的气氛，富于深邃的时空美感。他的《龙安寺枯山水》和《初冬岚山、渡月桥》也都堪称这方面的典范，反映了匀称的视觉美和厚重感。无论你是否去过这些地方，只要你看过这些摄影画面就会过目难忘，激发出令你很想想到那一游或重访的心理冲动，正如哪一位哲人所说的，美不单纯引人思考，还会刺激你的行动。

另一方面在捕捉景物细节上水野克比古也是一位功力超强的高手，显示出敏锐和细腻的观察与表现力。被誉为“摄影诗人”的日本摄影大师前田真三便专擅此道，譬如这位摄影家曾将山溪流动的碎影表现出无数银蛇飞舞的视觉效果，堪称一绝。也许这是日本人特有的细腻和精致使然，在西方摄影作品中似乎少见。水野克比古则善于抓住雨雪风霜四季更替带给古城的微妙变化，透

过摄影镜头而艺术地再现。在他的镜头中冬天的金阁寺花柏屋顶洒了浅浅一层白雪，树梢上，湖石上也敷着很淡的雪粉。而在另一幅作品《瑞峰院》中枯山水沙脊堆积着一道雪绒绒细线，如大自然的草书飞白。京都虽偶有大雪，但更多见细雪如粉，也是拜近畿京都盆地得天独厚的气候条件，小雪和微雨总是非常适合京都的古香古色。尤其是到了深秋，天空时不时地就会落下小雨来，使得深庭古苑别添一番韵味。《神乐苑细雨》就反映出了这种种古的气息，只见朱桥如虹，细雨似梦，令人联想到歌川广重的东海道浮世绘的画卷。还有《法然院》和《光明寺》红不扫的秋叶，落了满院星星点点，细腻如川端康成的新感觉派。

水野克比古的写真充满了诗意美，画面流露出日本古典文学的美学意境，借用他同样成就斐然的摄影家女儿水野歌夕的话说，她父亲是“美的瞬间的捕捉者”。摄影大师本身具有深厚的文学素养，譬如他的《嵯峨野、竹林小道》系列作品就表现出浓郁的俳谐意味，画面中茂林修竹，曲径通幽，日本俳句大师松尾芭蕉的名句“嵯峨竹，清凉入画

图”呼之欲出。而《妙心寺》作品中僧人冒雪独行，飞雪、玄伞和青衣色彩反差抢眼，意境隽永，颇有“昨夜雪纷纷，清晨一溜‘二’字印，何人落履痕”的韵味。在《落柿舍秋意》中只见满树丹柿，一园碧豆，这里不但是俳句“朝露湿瓜泥，黑污而冷冽”的山村背景，也是那位昼耕夜诵，“一夜风来满梢无，只因近岚山”，俳句诗人向井去来痛失秋柿的故事发生地点。

在摄影作品《西芳寺》和《等待院》中则又透露出日本茶道和禅宗的意味。这处飞檐和禅院上演着光影与无常的变幻律动，万籁俱寂中唯打破宁静的恐怕只有竹筒滴水的潺潺之声悠然传来。

水野克比古本人还是一位优秀的作家，也正因为他的良好文学素养使其摄影艺术具有丰富的审美内涵，往往优雅的文字配合精美的画面唤起观者赏心悦目的审美体验。让我们来欣赏一段他描述京都雪景的文字来作为本文的结束吧：“那略带羞涩的素妆冰雪，露出平安迁都后的一千两百年间所滋育的高度的人工美与丰腴的自然美的和谐交织景象，这正是京都雪景的绝妙之处。无声的飘雪洒落于老旧的寺院神社和屋宇，洒落于和自然融为一体的温柔的庭院，洒落于怀旧的河川，洒落于鳞次栉比的街巷，勾勒出一幅清静无尘的图景。这宛如吹拂了心灵风尘的世界，在朝阳光芒中顷刻间消遣，那种无常之感，也许正是京都雪景的真髓所在吧。”而这无常的瞬间却在水野克比古的镜头里变为美的永恒了。

许多世界名城产生过专职城市摄影师，一辈子以拍摄在地城市为己任，功名与城市共存。城市也许演进、蜕变或者消亡，摄影记录却保存了下来并由此变得格外珍贵。

法国巴黎幸亏阿杰的摄影作品保留了许多现已消失的花都旧貌，伦敦则感激自己的城市摄影家布兰特将二战时期的雾都生活永存于影像档案，而布拉格则通过索德克的摄影胶片保鲜着浪漫之都的记忆。而这些储存着文化古都之貌的影像文献变成了一枚一枚凝固了历史瞬间的时间胶囊，实现了爱默生所谓“城市凭记忆存活”的预言。

水野克比古便是这么一位古都城京都的专业摄影大师。他的京都摄影生涯横跨了四十年，共出版过一百七十多部京都写真集，被诤为“定义京都的自然美并激发京都人为古都感到自豪的当今最有影响力的人物之一”。

作为水野克比古的忠粉，我平时一直注意收藏他的摄影作品。这次在京都的大垣书店里发现他的写真作品竟然去京都史地人文科目中大部分写真书籍的空间，足有几十种之多，真有“当今之世，舍我其谁”的常青树之感。看来想要到京都旅行观光，应该对水野克比古的京都写真艺术也有所了解。

作为一门视觉艺术，摄影有其自身的独特表现形式和审美内涵。城市摄影又不同于自然风光摄影，具有自成一格的技术和审美标准。拍摄京都这种历史文化古城，文献纪实与艺术表现等方面无疑有着很高的要求。水野克比古的京都写真艺术可以说真正达到了一种理想

学校没有食堂，也不管热饭，喝水需自己去井里打。同学中午都回家吃饭，我就吃自己带的饭。在学校后面的操场有一座土山，常爬到山上去吃，夏天的时候打开饭盒闻，差不多是馊的。

每年快到冬天，学校就雇两个人在院里摇煤球，以准备各班生炉子，从我的教室望出去总能见他们，看的时间长了，对怎样摇煤球已了然于胸。冬天教室里生了炉子，中午会有农村的同学在炉盖上烤白薯，也有烤玉米豆或黄豆的，我有时跟他们一起分享。开始还以为是有吃零食，但后来觉得也许是他们的午饭吧。

有次学校组织挖沟，我把带的糖包分给同学吃，他很开心，羡慕地谈起曾见过人家吃饺子“面都是透明的”。他说的面当年叫做“富强粉”，据说是去掉麸皮磨成的，而不去麸皮的则是叫“标准粉”。富强粉我记得只在七十年代偶尔吃过，而平时吃的就都是发黑的标准粉了。不过回想起来，我倒是觉得那种有点糟的标准粉包成的饺子，比现在的面粉好吃，现在的面粉虽然够白，但吃起来黏糊糊的。

七八年时我考入哈尔滨船舶工程学院（现在的哈尔滨工程大学），就从公社的中学毕业了。学院食堂那时还是定量供应，每月三十斤粮。买了饭票见细粮是七斤，粗粮二十三斤，粗粮为高粱米和大茬子，这两样以前都没吃过。高粱米饭不用说，是用红高粱蒸的米饭，没吃过的人吃了以后比较难消化，大茬子则是用晒干的玉米粒碾成两半蒸的米饭，可以难以下咽形容之，在北京当年也曾经吃过玉米熬的“破拉粥”，然与大茬子还是很不相同，比较起来高粱米饭容易吃些。

在学院食堂吃饭的头两年，最深的感触是很快就饿。我们学院是原解放军工的三系，还在老校园里，院子特别大，从宿舍去食堂要走很远的路，尤其是在冬天的早晨，很不愿意从暖的被窝里出来，走进寒风里去。有次吃完晚饭，去校外太平桥买了六个二两一个的大火烧，原准备早上不去食堂，吃一个礼拜的，但晚上即顶不住饿，想到有饼在此，一口气都吃了。每月初手里还有钱的时候，即去秋林的一家小馆子吃沙锅白肉。沙锅比茶盅大不了多少，但是热气腾腾，滋味醇厚，况且我长于省菜，每次都能吃得心满意足。

第一次见到朝鲜冷面是在火车站附近的一个馆子里，那个馆子还卖朝鲜打糕，我觉得十分新鲜，因在北京街上还没有。在北京我见过怎样做冷面，是在柴禾灶的大铁锅中先烧开水，然后把一个像铡刀的木制机构架在锅上，铡刀底座有一圆柱形的槽，槽底打着有孔的铁皮，把揉成型的面放进槽里，刀的那面有个圆柱，是正好能压进槽里的，铡下来以后，面就通过铁皮挤成面条下到滚开的水里。这样做法面必须是棒子面（或许还加点的别的），白面是不能用的。这被称之为“压烙烙”，问吃什么，则直接回说：“吃压烙烙”。

朝鲜冷面的做法也是压烙烙式的。馆子里的操作间有墙隔着，看不清里面怎样做，面则是由墙洞压到外面来，掉进底下烧开的大锅里，煮熟以后，再捞进水桶用自来水洗凉，然后盛碗加汤，就算做好了。馆子不设餐位，做好的面放在一张桌上，自己取回站着吃。面里的配料酱牛肉外，还有两片青苹果，现在见到的朝鲜冷面随意地搁各种东西，而我觉得最正宗的应是搁着青苹果。

食堂的饭菜固然难吃，但偶尔去吃沙锅和冷面，也能糊混过去。有一年寒假没回北京，二十九那天在食堂吃的年夜饭，因为用餐的人很少，居然吃到冻饺子，这是在学院食堂吃的唯一一次饺子。曾听东北的同学说，他们冬天包完饺子埋进雪里，吃的时候刨出来就煮了，这次吃的就是这种饺子，虽然煮得烂了，但很好吃。我包饺子不喜欢吃馅是一团肉的，这种馅是散的，里面有加了酱油的汁，我想可能以前东北的冻饺子是这种风味，与如今超市里的决然不同，总之再没吃过这么好吃的饺子了，有时我回想那种滋味，也怀疑是因为很久没吃过饺子使然，谁知道呢。

吃食堂的故事只能写到这里，工作以后虽然也一直在单位食堂吃饭，至今已吃了三十年，单位食堂的饭不能说多好吃，但比物资匮乏的以前总忘有霄壤之别，然而于我而言乏味得很，实在是没什么可说的。



「文匯筆會」
微信二維碼