

序跋精粹

聪明苦干的中国人

袁清

雷强博士多年辛勤劳作所编的家父《年谱长编》就快出版了！我想借此短序，不但要恭贺他编成这年谱，也要感激他为收集、考订如此巨量史料所耗费的心血和精力！

首先我要指出寻找家父资料的难度。家父和母亲带着我们姐弟三人离开中国大陆来到美国是1949年2月。由于我们那时在战乱中出国，匆忙之中无法将1949年以前的文件随身带出，而且家父本拟在局面稳定后返回北京，继续为国家服务，因此家中原本只有自1949年至1965年间家父与友人、中外各机构的往来书信。家父去世后，母亲和我们姐弟决定把这些书信交由芝加哥大学图书馆特藏部保存，即“袁同礼档案”，这些资料我和我的侄女袁书礼(Sophie Volpp)尽量设法供给雷博士利用。但留在大陆的资料在上世纪六七十年代多已散失，1949年前的档案史料我本以为不可能收集到，幸得雷博士多方穷尽式地探询和搜集，基本上将家父在中国大陆工作时期的前半生——也是他事业上最有成就最有光彩的时期全景式地展现给我们。雷博士的功劳有目共睹，我实在要恭贺并感谢他的毅力和执着！

家父的大半生是在国内乱外患中度过的。他生在甲午年，正值清政府签订了《马关条约》，将台湾省割让给日本；他读北大时，日本强迫中国签订“二十一条”；他事业最成功的时期也正是中国面对军阀、内战、日本侵略的时期。他最不朽的功劳应该是把那时的国立北平图书馆(今中国国家图书馆)建设成为一个世界一流的现代化国际性图书馆。从图书馆的设计、基建，到图书卡片目录、采购善本、国际图书交换、图书保存，以及创办图书馆馆刊、季刊，各方面他都有相当的主导力。此外，家父有计划地栽培了众多人才，著名的有王重民、向达、赵万里、谢国桢、孙楷第、钱存训、张秀民、严文郁、汪长炳、徐家骅、顾子刚等。

在美国的那些年(1949—1965)，为了谋生、养家，他多方申请研究资助，并降低身份，谋取美国国会图书馆的编目工作——但这也是他伟大的一面，能屈能伸。在美国，他一边辛勤工作，一边作科研编书。他的巨作《西文学书目》(China in Western Literature)，中



袁同礼年谱长编 Yuan Tongli: A Chronicle

国留美、留英、留欧大陆博士生论文目录，和“新疆研究丛刊”中的多种都是在上世纪五十年代末六十年代初完成的。除此之外，还编纂“中国考古艺术目录”等未刊稿。

我在北京出生时正好是卢沟桥“七事变”后两星期，父亲八月上旬离开了北京，避免被迫成为日伪的傀儡。我半岁时，母亲带着我们四个孩子逃往内地。抗战时期，父亲因为工作需要，经常不在家。抗战胜利后我们回到北京两年多，他公务社交繁忙，我很少见到他。实际上我对父亲真正了解是到了美国以后，那时静姐、澄哥都先上大学、研究院，然后就业，只有我陪着父母在家。我们在华盛顿的公寓离国会图书馆很近，步行十来分钟可到。我记得路上父亲给了我很多劝告，譬如说我需要奋斗，不要放弃目标。关于国家大事，父亲有一句话我一直没忘：只要中国不打仗，一定会强大起来，因为中国人聪明苦干！很遗憾，他一生真没有体验过几年的太平！

我住在家时深深感觉到父亲总是把他的时间排得很紧。五十年代后半期，我们搬到华盛顿西北区，离国会图书馆有一段路程；他每天一早上班，傍晚六点左右才回家。晚饭时我们总是用无线电听国际新闻，有了电视后看新闻。晚饭后他继续做他的编目工作一直到深夜。周末对他来说也不是休

息日，而是多出两天的工作时间。他虽天性好客——我们也有时请客到家吃饭，但他不愿意客人坐得太久。客人离开后几分钟，他又恢复工作了。我想如果他不一样勤劳工作，也许可以得享高寿。

雷博士的大作是一个显微镜，把家父的一生放大，让我们观看他的交往。从这年谱巨作我们可以看到家父和国内的文化界、西方的汉学家的互动。当然家父的专长在图书馆界，可是这年谱也鲜明地表现出家父的学术范围包括历史学、文学、图书馆学、博物馆学、经济学、国际关系学等不同领域。《长编》的重要优点之一就是它把众人之家父交往的信件全文附上，这让读者能够更好地了解上世纪六十年代以前中外学术界的动态和联系。因涉及人物众多，恕我不能一一道来，只能略举知名人物：中国文化、学术界人士有蔡元培、梁启超、李石曾、顾维钧、张元济、陈垣、徐森玉、周治春、胡适、李大钊、陶孟和、赵元任、陈源、蒋廷黻、李书华、陈受颐、任鸿隽、洪业、李济、傅斯年、罗家伦、郭廷以、袁开明、劳榘、杨联陞、方豪、何炳棣、陈祚龙、王伊同、赵万里、王重民、钱存训、蒋彝、刘麟生等；老一辈的西方汉学家则几乎全都在家父有较为密切的联系，譬如伯希和(Paul Pelliot)、戴密微(Paul Demiéville)、钢和泰(Alexander von Staël-Holstein)、斯文·赫定(Sven Hedin)、大维德爵士(Sir Percival David)、西门华德(Walter Simon)、富路德(Luther C. Goodrich)、恒慕义(Arthur W. Hummel)、田清波(Antoine Mostaert)、费正清(John K. Fairbank)、

卜德(Derk Bodde)、毕乃德(Knight Biggerstaff)、戴德华(George E. Taylor)、拉铁摩尔(Owen Lattimore)、颜复礼(Fritz Jäger)、福华德(Walter Fuchs)、卫德明(Hellmut Wilhelm)、傅吾康(Wolfgang Franke)、图齐(Giuseppe Tucci)、德礼贤(Pasquale M.D. Elia)、噶邦福(John J. Gapanovich)等。

因为父亲1949年离开大陆，1965年就去世了，他又从没去过台湾，现在两岸的年轻学者很多都没听说过他。雷强博士的《长编》有力地填补了当前中国学术界的空白！

再过两年，2025年，父亲就过世六十周年了，今年我也八十五岁了。我最大的希望就是能够很快见到雷强博士的巨作出世。家父一辈子吃苦耐劳。1949年来美国时已过半百。他一边要继续学术研究，一边又要养一家五口。1950年6月朝鲜战争爆发，中美关系决裂，台湾政情又有白色恐怖，他只好在美国留下，最后在国会图书馆工作到退休，1965年刚退休不久就因病去世了。雷强博士能把家父一生的经历，尤其是1949年前的一段，以年谱的形式编出，让读者能够从图书馆的角度了解中国现代学术史、欧美汉学学的发展脉络，这不仅可以让告慰家父，更有功于整个中外学术界。不过对我——他的小儿子，父亲宽厚平和、和蔼慈祥的面容永远照亮我的心胸。

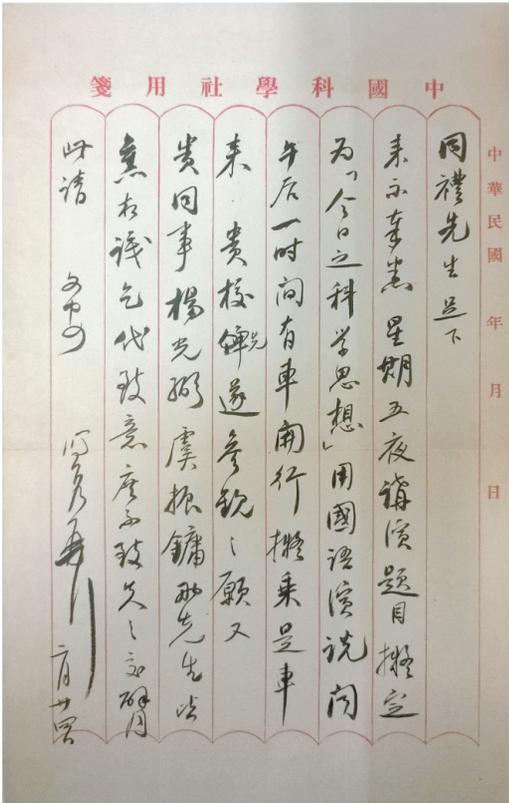
2023年3月6日，新泽西州平原镇

本文为中华书局即将出版的《袁同礼年谱长编》序，标题系编者所拟。

20世纪50—60年代初，袁同礼先生、袁慧慈夫人与袁清在华盛顿家中。



“文汇报” 微信公众号



一九一九年二月二十四日，任鸿隽复袁同礼函。

到巴黎，当然要去圣日耳曼大街的花神咖啡馆(Café de Flore, 172 Boulevard Saint-Germain)或者一街之隔的双偶咖啡馆(Les Deux Magots)喝杯咖啡。这是很多人到巴黎旅游的必打之卡，因为这两家咖啡馆曾经一度是巴黎很多文艺名人光顾的地方。花神咖啡馆是存在主义的据点，不仅萨特和女友波伏娃每天在这里写作，梅洛·庞蒂、加缪等人也是这里的常客。如今人们来到巴黎，自然要一亲“芳泽”。

我当然也不例外。更何况，作为上个世纪八十年代读大学的人，我们对萨特更有着一种别样的感情。当年他的存在主义的思想在高校校园开放自由的气氛中风靡一时，他的名言“他人就是地狱”和“存在先于本质”，几乎就是我们的口头禅，当时真有一种“开口若不谈萨特，纵读诗书也枉然”的感觉。而他也是我的精神偶像，他对世界终极的荒谬性的认知，对通过自我选择来领会世界和给予自身存在的意义的提示，都让我深深地感动。我对法国哲学的喜爱，也是源自那时对他的兴趣。

可当我和我的学生朱麟钦一起走到咖啡馆时，发现它们早已成为世界级的网红打卡点，眼前的一幕几乎让人望而却步：双偶咖啡馆前排队的人在门前绕了个来回，花神门前同样站满了说着各种语言等位的人。还好坐在门外的两个人忽然起身离去，小朱眼疾手快，立即伸手拉过椅子坐了下来，我也赶紧拉过另一把椅子。穿着白衬衫黑马甲围着长长的白围裙的黑发服务生看着我们笑了笑，也没有说什么，彬彬有礼地拿来了一张圆形的画着漫画的

巴黎行记

与萨特约在花神

张生

桌垫铺上，又递来了两份饮料单。我们要了两份espresso，然后把饮料单递还给了他，他说了声谢谢，转身往咖啡馆里走去，很快就端来了两杯用厚厚的陶瓷杯装的咖啡，放到我们面前。

这个服务生的优雅的动作，让我忽然想起了萨特在《存在与虚无》中所描述的那个著名的咖啡馆的招待“自欺”的例子。他通过熟练的动作和职业性的微笑来扮演招待的角色，以刻意忘记自己的存在，而这种“自欺”且“欺人”的做法让他获得一种“苟且偷生”的恬然自安，从而回避自我选择所带来的不得不独自承担的自由的重负。据说当年萨特就是在花神写的《存在与虚无》，或许，他就是因看到花神的招待产生的这个关键的灵感。

都说文学源于生活，哲学又何尝不是源于生活呢？这也是萨特直到今天依然有着自己的魅力的原因。他在法国依然被人惦记——在索邦广场著名的“福林哲学书店”(Librairie Philosophique J.Vrin)里，他的书和他的著作放满了满满一大格。而在巴黎任何一家书店，几乎都可以看到他的小说和哲学著作。作为法国知识分子传统

的发扬者，萨特认为知识分子不仅仅是黑格尔所说的那种时代的苦恼意识的化身，还可以走得更远，那就是通过勇敢地对自己这种自怜自艾的怯于行动的苦恼意识的否定，同时以意识的笔把自己所理解的普遍意识具体化，用文学来“介入”(engagé)生活，从而推动自身的变化和社会的变化。更重要的是萨特不仅是这样说的，也是这样做的。当然，他之所以可以实践自己的理论，也与所身处的这个时代和巴黎的环境密不可分。

不过，我们有时做事情其实并不是为了要对别人产生什么影响，只是为了让自己心安而已。每个人的力量是那么的渺小，也许对复杂的社会，对潮起潮落的历史的影响微不足道，但是只要自己可以真正地“介入”自己的人生，努力改变了自己的人生，也就是改变了我们所在的社会和未来的历史吧。至于以各种借口随波逐流的人，大概也和萨特笔下的咖啡招待一样，或许只能靠“自欺欺人”来让自己心安吧。

喝完咖啡，我们请那个热情而又职业的招待用手机给我们拍了张照片，他拍好后微笑着问我们效果如何，我看了

看，表示了谢意。结账时，我发现账单和饮料单一样，做得像伽利玛出版社的经典著作的封面，上面都写了一行字：

与您约会在花神咖啡馆(REN-DEZ-VOUS AU CAFE DE FLORE)

而打开后，则又看到了印在后面的借用萨特的长篇小说的书名的那句可能是史上最有名的咖啡馆广告：“通往‘自由之路’”(sur “Les chemins de la liberté”)。

我想，今天也算是与萨特在花神约会了一次，也“自由”了一次。可我与萨特的缘分却并没有就此结束。

过了几天，有个在巴黎索邦读博士的朋友因为知道我对萨特情有独钟，特地带着我去看了萨特长眠的蒙帕纳斯墓园。萨特生前就住在这座墓园附近的拉斯帕伊大街的一幢楼房里(222 Boulevard Raspail)。与墓园更大、名声也更多，多少有些地处偏远且荒凉的拉雪兹公墓相比，蒙帕纳斯墓园在城中心，就像是一个井井有条的街心花园。当我们来到萨特的墓前时，我深深震惊

葡萄酒开了瓶，倒在杯子里，要放一下，才喝，令它接触一下空气，也令它原本封闭在瓶里的酒体中诸多分子，这时自紧束中一点一点伸展开来，这时来喝，味道会适宜很多，甚至说，才是它应该的味道。

这个放一下的动作，大伙习称“醒酒”。

面，也有“醒面”的同样说法，面粉掺上水，揉了几十下，使之成为面团，这时还不忙着干嘛，便用一块布捂着，让它放在那儿，然后说：“我们让它醒一会儿吧。”

这时的面粉与水混合后，两方面皆要融合一段时间，然后毛孔自然会这里推推、那里挤挤，伸伸懒腰，这厢躺平一下，那厢又靠倚一下，如此几十分钟后，这块面团就到了最均匀舒展的状态。也就是，可以搓揉成条，捏成小圆饼，擀成饼皮；或是展成长布，再折成叠条，要切成面条等等。

前面的面团的几十分钟置放，是为“醒面”。这跟醒酒是一样的“天地之间的造物之理”。

就像牛一早屠宰后，肉送到厨师的手上，在晚上做牛肉料理前，考究的大厨会令它“坐一下”。通常会置放在比较稳定的凉度(不可太冻，也不宜温热)下几个小时，这就是教它的蛋白质开始产生些微变化但又还不是待会用烹调的火温使之熟的潜蕴过程。

这个很重要，用的字，是“坐”。生鱼片更是如此。以前有人羡慕船上捕鱼人，说：“他们能吃到最新鲜、最刚刚一出水就进到他们嘴巴的好几种珍贵生鱼！”但事实上，生鱼的好吃，也要宰杀后，它离开生命迹象后，令这大块大块的鱼被切成中块(哪怕是离开最早的急速冷冻状态)后，在极适当的大小块形下被置放于极好的冷藏柜中一段时间。

水果摘了下来，也要在室内放一下。有的在树上已长到红极，摘了下来，一吃，似乎并不如它的颜色所显，食之犹有生脆感。倒是放了两天，味更熟香。香蕉最好吃是树上熟。此人皆同意事。然而看它在树上由深绿转浅绿，再由浅绿转微黄，继由微黄转全黄。于是心道：“这两天可以采了。”摘下后，置家中，今天一尝，已香已清美，然甜味尚浅。再一日，一尝，已甜得正浓郁。再三、四日，则香气已散，甜甜甜矣，却嫌软塌太过了。

这是香蕉的熟成之例。哪怕是树上熟，也要略坐一日二日。这番“坐”，正是令它确定明白明白离开那还在生长枝头的情境也。

至于绿生生采下者，不管是慢放至熟抑是置米缸催熟，皆无法有树上熟的那股完备之香韵甜脆也。

柿子之在树，亦有讲究。日本人疼惜柿子，九十月间树上满满结实，他登梯细挑，拣那已极饱满红大者入篮，可以上市去售。剩余在枝头者，再俟几天。

不久又摘第二批。所剩者，已零零星星、稀疏挂枝头，自此就不采了。而这些慢慢的、晚熟的，到了十一月底十二月初，游人自车上看去，亭亭巨树虽仅十个八个，却红艳耀目，在叶子落尽的枯枝上闪烁着光芒。这就是农家自己用的。

当然柿子极熟时，会掉落地面。你如幸运，恰好走经，又是在人家墙外，或可拾起一尝。往往味道极美甜。如你拾得五个七个，揣在怀里带回旅店，今天尝的一个，往往较两三日后尝的第三号第五号等稍逊也。

也就是说，它虽果熟蒂落，实则还是可以“坐上”坐，如此它的熟成更全也。

饭，煮好了，不开盖，是为“焖一下”。这是必要的动作。焖了十分钟，与只焖三分钟，绝对有不同。焖过十分钟后，再用饭勺翻动锅里的饭，令它“松”，也令它透气。这会使饭更适其所。但另有一招，是将饭盛起来，放在木桶里。

不管是在木桶里放五分钟，或是放

坐一下

舒国治

二十分钟(这时多余的湿热水气会被木材吸收，使饭不至过湿。饭会愈放愈干，如今在木桶里，木材中所含的湿气也会令饭不至过快过干)，或甚至放三小时都要渐凉了，这饭，皆会十分好吃。乃在于，他放过了。

其实饭之煮完，到焖完，到换至木桶，再到只是空放，全都是它的“熟成”过程。全都极有价值的。

饭靠放在木桶里，除了木材是好东西(人靠在木墙也同样舒服)，其实饭经过贴靠，往往就使它熟化成好滋味。就像我最爱挂在口头上的那一句话：“便当的好吃，是卤蛋下面压过卤蛋印子的那一撮饭，最好吃！”

这说是“压靠”。不是卤蛋的卤汁。

乃这卤蛋自卤锅捞出，早在大盘中放冷多时，早就熟的。故被它压过的饭，其形如同是受陨石击凹的弧形山坑，一来颇好看，二来压到卤蛋所呈极浅的褐色，也教人有胃口。但绝不是卤汁。

正因这压靠，足可以使米饭获得另一层的“蕴养”过程，于是好吃了。也于是，冷的、无卤汁的豆干压过的饭，也同样好吃。只是卤蛋压过有弧形褶皱，显得更好吃。更别说它还是动物性蛋白质呢。冷的白切鸡，皮与肉之间的液汁都结了冻，这样的冷鸡铺在冷饭上，成为“白切鸡盖饭”，在玻璃柜里已放了两个小时，你此刻才吃，把鸡肉掀开，先尝一口饭，哇，一定最好吃！

春卷炸好了，我习惯放个六、七分钟，再吃它。乃为了油先滴沥掉一些，再等它不那么烫嘴，再为了它的表面酥脆有微微的润湿与将皱，但仍有酥度，而一咬，还能拉扯出韧劲，这是最好吃的。

事实上，炸出来三四十条春卷，每人一开始各吃了四、五条，到深夜电视看到一半，再取冷春卷来吃，照样好吃得很。

放，在很多地方，都是很美好的。饺子捞出锅，端上桌，盘子上犹冒着烟汽，稍过了三四分钟，烟汽褪了些许，盘上的饺子开始微微出皱了，煞是好。这时吃，最宜。一来不致太烫，二来它皮的微皱，正是牙齿咬下会有扯劲的味道，三来它的“裙边”已清晰显现了。而裙边与皱褶，正是好饺子应有的美学“相貌”。这时一口气吃掉一二十个是最过瘾的。

这样的饺子放在饭桌上，过了三四个钟头，你连续剧都看完一两部了，竟然经过饭桌看到盘子里冷的饺子，还想捞起一个再吃，不想一个不够，两个三个往下吃。结果吃完一算，又是八九个吃掉。

这道出了二事：好吃的饺子，你很快就饿了。此一者。又好的饺子，冷的也照样好吃。甚至冷的皮、冷的韧劲，有另一番美味。

东西放了，有经过时间的好变化。而人生的事态会不会也是如此？

近年偶取出旧昔的片段札记，常看到极多想要续写的起念。常立刻就下手去接着写，并且顿时又写下了几百上千字。

甚至近年想写的东西，写着写着，突然有一感觉：这莫不是一二十年前就一直想做之事，只是当时先让它“坐一下”，待坐上一阵，时机够成熟了，便可以下手了！

哎哟，老年岂不甚珍贵？原来那些年轻时搁在心头的念想，竟然会在垂老的时候显出了瓜熟蒂落的呼喊！如今不经意写出的东西，真去细审，难道不是五十年前、三十年前、十八年前就想过的事？

而那时候由于没时间去，会不会就像树上犹有青涩的西红柿，你舍不得动手去摘；结果十月十一月确能采摘了，但你那时又不急了；终要等到十二月一整株枯枝大树上仅孤零零吊着那七八颗红饱满圆透光亮耀目的硕果，此时你不采它，它也要不久就落地到你的脚边呢。

笔会

6月29日于11Rue Beaugrenelle。7月26日改于五角场。