

## 新书摘

我们说这五味，酸甜苦辣咸，能缺哪个？先去一个，让你去一个还能做饭，苦。再去一个，酸，酸去了那山西人就疯了。再去一个，甜，再去一个，哎哟，就剩俩了一辣——咸你肯定再去个辣就剩个咸，不能没味儿啊，盐是百味之先，只要有盐这个东西就鲜就好吃。

你一个人有天大的能耐，不使盐这饭没法做。天下盐，天下都是靠盐打下来的。

过去农村穷，饿急了眼什么都吃，有时候就去偷人家的鸡，这鸡连夜就得炖了，家里什么都没有就一个锅，把水烧开了，先搁开水里一蘸，把鸡毛全拔了，找把刀一弄，肠子也没法洗，就扔了，能吃的全扔水里煮，没有佐料，就撒把盐，也没有什么烹调技术，特别好吃。

为什么古代老有盐商呢？因为这个盐一定是官盐，取消官盐就是这些年的事，中国有文字以来记载的历史上盐都是官家去买卖的，不允许你私人买卖。

盐有两种，一种是天然的，一种是制作的，天然的盐今天很少，

过去也很少；制作的盐有两种，一种是卤盐，煮出来的，一种是晒出来的，到今天海盐还是晒出来的。

再有一种盐是天生的，就是岩盐，山上的石头带色儿的，有黄色的，有粉色的。

我一朋友讲究，赴宴的时候自个儿不吃餐厅的盐，从兜里掏出一块岩盐，粉色的，拿着那个刀咔嚓一点，弄盘子上，然后食物蘸着这个吃，他跟我说这块盐特别贵，我说有多贵啊，他说合人民币2万多块钱，当时我就肃然起敬，我说这人吃饭真够讲究的。

后来在国外，我就见到岩盐了，人家把它堆在地上，里头打一个灯泡，跟岩石似的，一开始我以为是个石头。

我说这是什么玩意，人说就是盐，岩盐，就是岩石上的盐，盐因为有点结晶透亮，所以底下搁一个灯泡就特好看。

我说这贵吗？说不贵，你拿两块吧，我朋友带去餐厅那块要是值两万多块钱，我那天拿那块得值30万。

岩盐世界各地都有，但是我们大部分人吃的盐还是人工加工的，

一个是晒的海盐，再有就是四川地方的井盐，用打来的卤水把它煮制成盐，所以古人说得很清楚，卤是天然的，卤水是咸的，人工加工煮制出来的叫盐。

所以卤和盐在古代文献中是俩东西。

汉代起，就开始用盐池炼盐了。《洛都赋》有这种记载，叫“东有盐池，玉洁冰鲜”。

“玉洁冰鲜”就说它的颜色非常漂亮，一说这盐我想起我在农村的时候，见过粗盐，粗盐有两种，一种是粒特大的，还有一种是稍微碎一点的，但是也不能炒菜，都用它来腌制。

那时候每年秋天的时候，要腌制很多咸菜，比如腌萝卜，知道萝卜怎么腌吗？就是切碎了泡盐水里，这是一个最简单的方式。

腌萝卜条，就是那个带点辣味的，先把它洗干净再风干。

在南方有些地区，是挖出来以后，带着泥腌，一定要带着泥腌才新鲜。腌制的东西不容易坏。腌制是中国，甚至全世界保存食物最古老的一种方法。

咸菜中，一种是拿盐腌的，还有一种就是拿酱油腌的，比如北京有一种咸菜，酱疙瘩，还有一种拿盐腌的叫水疙瘩。我们小时候吃饭能有酱疙瘩，那就算奢侈了，一般吃都是水疙瘩。

我过去在农村当知青的时候，处境比别人好一点，当时我在食堂做饭。每个知青国家当年每个月给12块钱，在北京还是很不错的，12块钱基本上够吃了，每天平均4毛钱。

我们那个村知青人数最多时是146个，每天大概有五六十块钱的伙食费。但是那时候不像现在食堂你想吃什么就吃什么，我们那时候没办法，每天就一个菜，尽可能地沾点荤腥，没有肉也得拿猪皮把锅擦了，得有腥味儿，那个菜才能香一点。

我们那食堂最忙的时候就仨人，有一个烧火的老头，剩俩人干活。我切菜，到现在我刀功都很好，能雕个萝卜花。

做厨师刀功是第一位的，你连菜都切不了你做什么厨子呀。这刀得切得匀，比如我能切蓑衣黄瓜，

切完了以后一提溜，给你闪两下子，跟弹簧似的，黄瓜为什么要切成蓑衣？好吃、入味。

我在食堂做菜积累了一些经验，这就放盐是要看天的，一看大夏天的，暑热难耐，或者说今天这知青出去干什么活，比如割麦子去了，菜多搁盐就没事，因为他们干活大量的汗液流失，盐分损失。所以知青只要干了重体力活，或者是特别潮闷的天气，大量的出汗，他回来就不怕咸，就多搁两把盐。

那时候搁盐最多的是炸酱面，知青是太能吃这酱了，你有多少酱他都给你吃了，他敢先吃半碗酱再去吃面条，后来的人没就酱了。为了让酱够吃，就往酱里加盐，一盆酱里头至少搁二斤盐，吃这一口咸得直翻白眼，干重体力活的不嫌咸。

生活中这些经验都是积累的，我们在农村做饭的这个经验今天餐厅的大厨肯定都做不了，人家都没听说过，看天搁盐，你这叫什么路子。

（摘自人民出版社《复观嘟嘟》，马未都 著）

# 咸

## 名家

## 老舍先生

汪曾祺

### 60年代老舍速写（叶浅予画）



北京东城酒（nāi）兹府丰富胡同有一座小院。走进这座小院，就觉得特别安静，异常豁亮。这院子似乎经常布满阳光。院里有两棵不大的柿子树（现在大概已经很大

了），到处是花，院里、廊下、屋里，摆得满满的。按季更换，都长得很精神，很滋润，叶子很绿，花开得很旺。这些花都是老舍先生和夫人胡絮（jǐ é）青亲自莳弄的。

天气晴和，他们把这些花一盆一盆抬到院子里，一身热汗。刮风下雨，又一盆一盆抬进屋，又是一身热汗。老舍先生曾说：“花在人养。”老舍先生爱花，真是到了爱

# 会意

“好读书，不求甚解；每有会意，便欣然忘食。”这是我的读书观。一个学者一生要读各种各样的书，不是读什么书都要做到求甚解。

我小时候读《三国演义》，很多地方读不懂，但还是爱看，因为就想知道故事的大概。长大了再读《三国演义》，还有不懂的地方，但只是想知道它和《三国志》所载有些什么不同罢了，我并不想做研究《三国演义》的专家。后来我进了北京大学哲学系，再后来当了北京大学哲学系教授。我读书、教书，还是信守“好读书，不求甚解”的信条。研究哲学，特别是中国哲学，中国哲学家有那么多书，每本书、每句话都要求“甚解”，可能吗？

我认为陶渊明这两句话对研究

哲学的人来说，后面一句“每有会意，便欣然忘食”更重要。

我们常把汉人对经典的注释叫“章句之学”，每章每句都要详加解释。《汉书·儒林传》谓“一经说至百余万言”，儒师秦延君释《尧典》，十余万言；释“曰若稽古”四字，三万言。

至魏晋风气一变，注经典多言简意赅，倡“得意忘言”，例郭象注《庄子·逍遥游》第一句“北冥有鱼，其名为鲲。鲲之大，不知其几千里也；化而为鸟，其名为鹏”，谓“鹏鲲之实，吾所未详也”，并批评那种一字一句注解的章句之学为“生说”（生硬的解释）。他说：“达观之士宜要其会归，而遗其所寄，不足事事曲与生说，自不害其弘旨，皆可略之。”我想，这就是“会意”。读哲

学书，重要的在“会意”，而不在“曲与生说”。“会意”才能对古人的思想心领神会，才能有所创新。

据日本学者林泰辅说，《论语》的注解有三千余种；元朝的杜道坚说，《道德经》的注解也有三千余种。《道德经》的注解，我们能说哪一种对《论语》或《道德经》“甚解”了呢？没有吧。

杨伯峻先生在孔子说的“六十而耳顺”一句时说：“‘耳顺’这两个字很难讲，企图把它讲通的也有很多人，但都觉牵强。译者姑且作如此讲解。”

我认为，杨先生的这种态度是对的，他只是“姑且”给一种解释，并没有说他的解释就是唯一正确的。

花成性的地步，不是可有可无的了。汤显祖曾说他的词曲“俊得江山助”。老舍先生的文章也可以说是“俊得花枝助”。叶浅予曾用白描为老舍先生画像，四面都是花，老舍先生坐在百花丛中的藤椅里，微仰着头，意态悠远。这张画不是写实，意思恰好。

客人被让进了北屋当中的客厅，老舍先生就从西边的一间屋子走出来。这是老舍先生的书房兼卧室。里面陈设很简单，一桌、一椅、一榻。老舍先生腰不好，习惯睡硬床。老舍先生是文雅的、彬彬有礼的。他的握手是轻轻的，但是很亲切。茶已经沏出色了，老舍先生执壶为客人倒茶。据我的印象，老舍先生总是自己给客人倒茶的。

老舍先生爱喝茶，喝得很勤，而且很醇。他曾告诉我，到莫斯科去开会，旅馆里倒是为他特备了一只暖壶。可是他沏了茶，刚喝了几口，一转眼，服务员就给倒了。“他们不知道，中国人是一天到晚喝茶的！”

老舍是属于全国人民的，首先是属于北京人的。

一九五四年，我调离北京市文联，以后就很少上老舍先生家里去了。听说他有时还提到我。

## 成语故事

## 白头如新



出处：《史记·鲁仲连邹阳列传》：“谚曰：‘有白头如新，倾盖如故。’”

释义：白头，老年。“白头如新”，意思是说朋友之间相互不了解，即使到了老年，也还像刚认识的一样。形容交情不深。倾盖：朋友相遇，停车交谈，两车车盖相交而稍稍倾斜，这里作初见面新朋友解。

邹阳是西汉时齐人，一次，他出游到梁地，因受人陷害，被梁孝王关进监狱，准备处死。

邹阳在狱中怀着十分激愤的心情，给梁孝王写了一封信，这就是有名的《于狱中上书自明》。信中列举许多事例说明：他原来深信待人真诚就不会被人怀疑，现在看来这只是空话而已。他写道：荆轲仰慕燕太子丹的义气，冒死为他去行刺秦始皇，气贯长虹；可是燕太子丹还是一度怀疑荆轲胆小畏惧，误以为他不敢立即出发。而卞和得了一块宝玉，真心诚意地献给楚王，可是楚王硬说卞和骗他，犯了欺君之罪，下令砍掉他的脚。还有李斯尽力辅助秦始皇改革政治，使秦国更加富强，但最后还是被秦二世胡亥处以极刑。所以谚语说：有白头如新，倾盖如故。双方互不了解，即使交往了一辈子，也还像是刚认识；真正相互了解，即使是初交，也会像老朋友一样。梁孝王大爱感动，立即将他释放，并奉为上宾。

（摘自《中国成语故事》（第一册），上海人民美术出版社2008年版。）

（摘自人民出版社《读书的方法与艺术》，作者：汤一介）