



五色紅土地

從昆明出發，向北偏東方向的東川區盤山而上，花三個小時，便可到達新田鄉的「花石頭村」，這就是被人稱為攝影天堂的「紅土地」了。

方圓近百里的山川和原野上，鮮艷斑斕的色塊一直鋪到天邊，美得讓人感到太不真實。不知是不是老天爺遺失的調色板，還是派來的天匠用巨筆重墨妙繪，把東川這塊土地布置得大奇大美。在紅土地上，居然有暗紅、磚紅、紫紅的不同紅色，加之二、四季農民在紅壤上隨意耕作，把綠、黃、藍、白色灑向每個角落，織就成了如畫般五彩繽紛的圖案。據說，這是土壤裡的鐵質經過氧化沉澱，才使這片紅土高原逐漸形成炫目的色彩。

早起，到公路邊的高坡上俯瞰打馬坎村，拍攝雲霧、朝霞、炊煙繚繞的村寨。吃完早飯，在花石頭村附近的坡子上遊走，可居高臨下將紅土山坡盡收眼底，任意拍下多彩的錦繡畫卷。

農民勞作的場面，往往是攝者十分樂意尋覓的題材。而在七彩坡、錦繡園、樂譜凹，都可以拍到藍天白雲下的麗日紅土，以及赤橙黃綠青藍紫的美色塊、美線條。特別是在收穫的季節，土壤被翻個身，露出這種非同尋常的顏色，有其驚艷的美麗。

最美的景致當屬屬落霞溝。它是在崇山環抱中突陷的一塊窪地，從另一個山頭望過去，山嶺縱橫交錯，山巒起伏有致，丘陵一望無際，梯田層層疊疊，村寨生氣勃勃。神奇的地貌，猶如夢幻般的奇妙之境，神來之筆，十分壯觀。

在紅土地小住幾日，不用愁食宿。農家的旅店包吃包住，價格公道。東川美食，要數洋芋、羊肉、土雞和老白幹了。綠色佳餚，可讓你一飽口福，味蕾舒張。

到紅土地去拍攝，從每年的九月開始到來年春季是最佳時間。據當地人講，每逢下雨後的紅土地，色彩更加艷麗、豐富，讓人驚嘆。喜歡攝影的人，此時不去，還待何時？

高鶴雲文圖

魯迅愛吃小麥鈴

柳哲

客居京城，山珍海味吃過不少，但最難吃到的是家鄉的小麥鈴。一想到兒時母親做的小麥鈴，頓覺唇齒留香，回味無窮。據說文豪魯迅，對我們家鄉的小麥鈴，更是情有獨鍾。

我的家鄉在浙江金華，小麥鈴，是我家鄉的特色小吃。小時候，能夠吃上一頓小麥鈴，已經是奢望。當時，農村經濟條件有限，只有在過年過節，或者招待客人時，才被端上桌，也只有這時，我才有機會一飽口福。後來經濟條件好轉，小麥鈴也就成了家常便飯。

小麥鈴，又稱「米篩（箴篩）爬」，中間是空的，如同小鈴，外形很好看，也許這就是小麥鈴稱呼的由來。

小麥鈴的製作過程，其實很簡單。先用糶

到當時坐鎮三聯的總經理沈昌文竟意氣凌波人。多年後我去北京採訪沈昌文時，他在半個世紀的出版生涯中，您覺得最成功的事有那些？他回答：別人說我是一貫發獎金，即引進蔡志忠的漫畫書和聯繫金庸出版著作。但自己覺得最有功勞的是編譯出版了一批外國佬的書，如《寬容》、《戴尼提》、《西行漫記》、《情愛論》、《第三次浪潮》等等，當時非常轟動。

確實，這些書在當時猶如文化啟蒙運動，影響了一代人。美國作家房龍的《寬容》初版十五萬冊，我手頭翻着的那本正是這十五萬分之一。厚厚的四百〇五頁，僅二點〇五元。

主張思想自由，讀美的個人閱讀印記。在令人回味時代大背景之餘，書中細微處所留下的個人閱讀印記，因世風的變化也倍感懷念。此書是我先生買的，扉頁上蓋着他的私章，書中有的話底用藍色圓珠筆劃着波浪線。那時讀書是認真專注的，不像現在心猿意馬。

無錫人倪瓚，字元鎮，號雲林，是元代著名畫家，與黃公望、吳鎮、王蒙並稱「元四大家」。看他的畫作，構圖就是太湖風景，稀疏散淡，取景平遠，大量留白，畫我從未聽過的太湖風景也「陌生化」起來。他號稱詩書畫三絕，畫法以疏簡、淡泊取勝，所謂「有意無意，若淡若疏」，形成荒疏蕭條一派。倪瓚被評為「中國古代十大畫家」之一，英國大不列顛百科全書將其列為世界文化名人。

據說倪瓚也有遠見，元末大亂將至時將家財，駕一葉扁舟隱居於太湖和三泖之間。他又以潔癖出名。衣服頭巾每天要洗好幾次，房屋前後左右的樹木也常洗拭。家中建有一「香齋」，一座空中樓閣，用木搭好格子，下面填土，中間鋪着潔白的錫毛，「凡便下，則錫毛又覆之，不聞有穢氣也」。有一次他看上了一位美貌歌姬，帶回家又嫌她污穢，讓她洗了一個又一個澡，折騰到天明，終究送走了事，不會染指。馮夢龍的《古今談概》中選錄到，他因為不願意為張士誠的弟弟張士信作畫，被打了幾十鞭，但他始終一言不發。事後別人問起，他回答：「一說使俗。倪瓚曾作一詩述懷：『白眼視俗物，清言屈時笑，富貴烏足道，所思垂令名』」。也許正因為這些清雅高潔的傳說，他在士大夫的心目中享譽極高。明代江蘇人氏以是否收藏他的畫分雅俗。可是，他還著有菜譜，似乎也不像傳說中那麼「龜毛」。

「雲林鵝」

倪瓚家有雲林堂，所以菜譜就名為《雲林堂飲食制度集》。除了記錄清洗碗台要用什麼灰怎麼製作多種和食物無關，書中集錄了當時錫錫一帶的飲食五十多種，以菜名命題，逐條而記。原著採用筆記形式，每條都只有幾十到一百來字，前後次序比較凌亂。在葷素菜色的烹飪以外，還包括煎茶（蓮花茶、菊花茶）、製調料和小菜（醬油、醃酒、糟薑、醋筍）、做點心（餛飩、饅頭、冷淘麵、白鹽餅）等。菜餚以魚、蝦、蟹、螺、海蜇、茭菜等為主，反映了水鄉的飲食特色。其中的一「蜜釀蟬蛻」（蟬蛻是一種青蟹）據說就是蘇幫菜「芙蓉蟹斗」（「雪化蟹斗」）的原型。

不過，倪瓚書中最有名的菜色是「燒鵝」，曾被清代袁枚收錄於《隨園食單》，並改名為「雲林鵝」。袁枚甚至斷言說，「《雲林集》中，載食品甚多；只此一法，試之頗效，餘俱附會」，對這個菜情有獨鍾。

原書中說：燒鵝時「以鹽、椒、葱、酒多擦腹內，外用酒、蜜塗之，入鍋內。但先入鍋時，以腹向上，後翻則腹向下。」《隨園食單》中更為詳細地列出作料分量：「整隻鵝一隻，洗淨後用鹽三錢擦其腹內，塞葱一帶填實其中，外將蜜酒通身滿塗之，鍋中一大碗酒，一大碗水蒸之，用竹箸架之，不使鵝身近水。灶內用山茅好蒸之，再用芽菜一束燒盡為度。俟鍋蓋冷後揭開鍋蓋，將鵝翻身，仍將鍋蓋綿紙糊封，逼燥裂縫，以水潤之。起鍋時，不但鵝爛如泥，湯亦鮮美。以此法製鴨，味美亦同。每芽菜一束，重一斤八兩。擦鹽時，串入葱、椒末子，以酒和勻。」

周作人曾品嘗說，鴨太「腸肥腦滿」，倒是鵝更「適於野人之食」；吃燒鵝的理想場景是：「在上墳船中為最佳，草堂竹屋次之，若高堂華燭之下，殊少野趣，自不如吃扣鴨或糟鴨之適宜矣。」鴨肉肥嫩，鵝肉粗曠，作為高人雅士，倪瓚對燒鵝情有獨鍾也有道理。

從本書來看，倪瓚對飲饌之道頗有涉獵，也沒那麼愛潔成癖。古代文人撰寫烹調書，力圖展示生活情趣，和琴棋書畫、詩花種草代表的雅量高致如出一轍。

清朝名醫的癖好

王吳軍

清朝的時候，名醫輩出，各有妙手回春之術，但是，清朝的有些名醫不僅醫術精湛，學問淵博，而且還有着與眾不同的癖好。

清朝康熙年間的山西名醫傅青主（傅青主名傅山，字青主，史稱「傅青主」），他醫術高明，寫了《傅青主女科》、《傅青主男科》、《傅氏幼科》等不少的醫學著作，而且，不管是多麼複雜難治的病，傅青主都能手到病除，來找他看病的人非常多，史書上說他對於病人「貴賤一視之」，意思就是說，傅青主並不因病人的貴賤窮富而差別對待，而是一視同仁。當時，傅青主被稱為「仙醫」，因為傅青主是山西人，山西簡稱為「晉」，又別稱「三晉」，因此，傅青主又被稱為「三晉奇人」。

身為名醫的傅青主有一個癖好，那就是他醫術高明而不願意給庸俗的人看病，時人稱其是「善醫而不耐俗」，也就是說，傅青主是一個喜歡清雅和質樸的人，若是遇到俗不可耐的病人，他是不願意為其診治的。

傅青主善醫而不耐俗的具體體現是，傅青主最喜歡看花，這就和大書法家王羲之喜歡白鶴一樣，已經成癖。當時，為了讓傅青主診治疾病，有的病人家屬把



羅馬鬥獸場

（網上圖片）

好麵粉，摘成一小粒一小粒，然後放在竹篩上輕輕一摳，形如蝌蚪的小麥鈴，也就應聲而出。

小麥鈴，一般是與「洋芋」（土豆）、梅乾菜等一起煮着吃，如果有豬肉，加一點也很不錯，配以蔥醬等佐料，一鍋熱騰騰、味道鮮美的小麥鈴，也就出鍋了。如果小麥鈴放「洋芋」，梅乾菜是不能少的，否則小麥鈴的味道，就會大為遜色。

來京多年，有時想吃小麥鈴，也讓老婆試着做。每一次，她吭哧吭哧地折騰半天，但端上的小麥鈴味道，總是比不上家鄉的小麥鈴。

這些年，我研究鄉賢、著名作家曹聚仁，發現魯迅，也特愛吃我們家鄉的小麥鈴。

一九三三年九月十一日，曹聚仁移住上海花園坊一〇七號後，曾寫信邀請魯迅一家到家中做客。可惜當時魯迅的兒子周海嬰生病，最

當書做舊時

從廈門回來，就把書房中擁擠不堪的書搬到客廳書架上。那牆是用天然青石砌成的，長方形，很大的一塊面積，高達五米。

怕喜歡的書放在外面惹塵，最先揀的是那些摺之不棄之書，在一個長長的矮櫃上錯落有致地鋪排疊加起來。可是，才擺滿不到一尺，審美就出了問題。原來那些被自己用來築長城之書，大多數是新書。仿效廈大書店，雖然也一律書背朝內，但新新的面貌完全失去了歷史的滄遠感。

在新奇書店用舊書做舊的當即，心底豁然開朗。從廈門回來，就把書房中擁擠不堪的書搬到客廳書架上。那牆是用天然青石砌成的，長方形，很大的一塊面積，高達五米。

怕喜歡的書放在外面惹塵，最先揀的是那些摺之不棄之書，在一個長長的矮櫃上錯落有致地鋪排疊加起來。可是，才擺滿不到一尺，審美就出了問題。原來那些被自己用來築長城之書，大多數是新書。仿效廈大書店，雖然也一律書背朝內，但新新的面貌完全失去了歷史的滄遠感。

於是，借着做古樸舊的風尚，我也做了件認為合時宜的事——把書做舊。自己陸續買的別人不斷送的，這年頭只要有錢，誰都可以出書。書滿為患，以至於小書房已經無法容納。每回整理時，直視地會把那些發黃的書籍淘汰出來。可是，等回收藏舊報紙的人上門時，卻又捨不得了，隨手拿起翻翻，覺得大多是可復讀的好書。

去春春節去廈門，見廈大校園裡的一個小書店很有創意，賣佛書的櫃檯竟是用廢舊書籍砌成的。書背一律朝內，泛黃的封面彷彿佛書禪韻，讓人有源遠流長之感。

一直崇尚書是用來看而不是藏的，便索性把那些舊書都翻出來。疊排起來後，那泛着斑斑點點黃色的封面頓顯出掛軸的文化味，與對面沙發上方掛着的那幅古樸內斂的于體書法極為相襯。

當然書作裝飾的功用是其次，重要的是那些曬出來客觀本平日逗留時間最長的地方，無所事事時，伸手在牆腳下任意翻出一冊，往沙發上靠去，浮生閒適便在其中了。

所謂的這些舊書，大多是上世紀八十年代的出版物，帶着冰雪消融後一江春水向東流的舒放與暢快。其中，國外文化譯著中有些是二聯書店出的，沒想到到當時坐鎮三聯的總經理沈昌文竟意氣凌波人。多年後我去北京採訪沈昌文時，他在半個世紀的出版生涯中，您覺得最成功的事有那些？他回答：別人說我是一貫發獎金，即引進蔡志忠的漫畫書和聯繫金庸出版著作。但自己覺得最有功勞的是編譯出版了一批外國佬的書，如《寬容》、《戴尼提》、《西行漫記》、《情愛論》、《第三次浪潮》等等，當時非常轟動。

確實，這些書在當時猶如文化啟蒙運動，影響了一代人。美國作家房龍的《寬容》初版十五萬冊，我手頭翻着的那本正是這十五萬分之一。厚厚的四百〇五頁，僅二點〇五元。

主張思想自由，讀美的個人閱讀印記。在令人回味時代大背景之餘，書中細微處所留下的個人閱讀印記，因世風的變化也倍感懷念。此書是我先生買的，扉頁上蓋着他的私章，書中有的話底用藍色圓珠筆劃着波浪線。那時讀書是認真專注的，不像現在心猿意馬。

丹虹

陳培棟

條條大道通羅馬

羅馬鬥獸場

離開威尼斯水城，前往意大利首都羅馬，全程五百七十公里，寬敞的高速公路，車子疾風而馳。導遊為了打破遊客途中的寂靜，開始介紹「條條大道通羅馬」的典故。

羅馬大道的修建最初是為了戰爭的需要，以便與別國開戰時各軍團能迅速地調集到首都，然後奔赴各自的戰場。公元前三世紀羅馬帝國統一了整個亞平寧半島。羅馬城成為地跨歐亞非三洲的政治、經濟和文化中心。羅馬大道又相應地成了古羅馬帝國的經濟命脈，大大促進了農業、手工業和商業的發展，也促進了羅馬和世界其他文明中心的交流，據史料記載，羅馬人共築硬面公路八萬公里。公元八世紀起，羅馬成為西歐天主教的中心，各地教徒前往朝聖者絡繹不絕。據說，當時從意大利半島乃至歐洲的任何一條大道開始旅行，只要不停地走，最終都能抵達羅馬，因此有了「條條大道通羅馬」這樣一句諺語。

隨着經濟和社會的發展，現意大利全國已建有鐵路近兩萬公里，高速公路六千多公里，其他各類公路密如蛛網，交通非常發達。「條條大道通羅馬」是意大利人的驕傲，有些路段還保存至今，如阿比亞古道從羅馬市中心直通南方海港布林西。古道兩旁，千姿百態的殘垣斷柱，壁壘森嚴的古城堡，高聳挺拔的地中海松樹，半掩半現於綠林之中的雅致別墅，可從遊人眼前一一閃過。若有正式訪意的外國元首，意大利外交部禮賓司就喜歡安排這些元首的車隊走阿比亞古道，故意避開高速公路，好讓外賓一踏上意大利國土，首先觀賞多姿多彩的古羅馬的文明史。

進入到羅馬城遊覽，使人感到四多：廣場多、噴泉多、雕像多、教堂多。漫步市內，就如置身於露天博物館，可欣賞大大小小的噴泉，千姿百態的雕像，負負盛名的教堂，撫摸歲月痕迹。被稱為世界八大名勝之一的鬥獸場，參觀的遊人絡繹不絕，在一片恐怖籠罩之中。

鬥獸場的外觀呈橢圓形，周長五百二十七米，高五十七米，場內分為四層，貼近地面的一層有八十個高大的拱門，設有八萬人的看台，看台下面是囚禁角鬥士和野獸的幾十個囚室，是世界上最大的露天劇場。

導遊介紹說，鬥獸場是公元七二年由韋斯帕西亞諾皇帝開始興建的，當時修建這一大建築的目的是為了紀念征服耶路撒冷的勝利。為了建造鬥獸場，共用了十萬立方米大理石，三百噸鐵以及八年的時間和四萬名戰俘，到公元八〇年全部完工。慶典持續一百天，殘忍的獨裁君主驅使大批奴隸角鬥士、戰俘和各種動物上場表演，以供他們觀賞。在奴隸主貴族的狂呼聲中，九千頭猛獸被擊斃，二千多名角鬥士和戰俘倒在血泊之中。這個由千千萬萬奴隸建築的劇場，成為奴隸與野獸，奴隸與戰俘，野獸與野獸廝殺、戰鬥的血腥之地。

當我們離開鬥獸場時，導遊引領我們踏上附近石頭鋪設的一條古道。導遊說：「這就是條條大道通羅馬的古道。」我細看了一下，這條紅褐色的羅馬大道，其路面用石塊鋪砌，與我國南方的卵石路類似，但不同於石板路。我踏着這條羅馬古道，腦海裡浮現着當年千千萬萬個奴隸和戰俘曾經從這條死亡之路上去挖掘自己的墳墓，無數的冤魂就是從這裡步入地獄的。

我仰望着這座古羅馬鬥獸場的廢墟，環顧四周，日落西山，殘陽如血，陰森恐怖，我彷彿聽到從遙遠的歷史深處傳來一陣陣野獸的嚎叫，一聲聲奴隸們、戰俘們淒厲悲痛的哀號，聲音穿過時空的塵封，仍是那樣驚天動地，那樣令人揪心裂肺，羅馬大道就是如此悲喜交集呀！

域外漫筆

羅馬鬥獸場

陳培棟