

歷史與空間

洋浦踏訪古鹽田

馬承鈞

雖已入冬，椰風海韻的瓊島依然春光明媚花團錦簇。海南報人王先生約我去儋州洋浦半島千年古鹽田一遊，自然應允。前年去儋州拜訪東坡書院時，曾聞附近有個古鹽村，卻因故錯過了。

我們一行從海口沿環島高速行駛，不到兩小時便抵達洋浦半島。一派車水馬龍、欣欣向榮景象。洋浦瀕臨北部灣，北同廣西一衣帶水，西與越南隔海相望，毗鄰東盟自由貿易區，如今是享受保稅區政策的國家級經濟開發區。洋浦港乃是北部灣距國際主航線最近的深水良港，與周邊20多個港口相距200海里左右，還是中東、非洲油氣進入中國第一站，我見海邊停泊着往來世界的大小貨輪。如今海南省正在加緊中國特色自由貿易港和國際旅遊島建設，洋浦半島作為其龍頭，正面臨千載難逢的歷史機遇。我們沿海灘再駛20分鐘，就抵達鬧中取靜的古鹽村。如今這裡是海南新興的旅遊景區，但不收門票、不收停車費，也無圍欄，任人參觀。

哇！映入眼簾的是散落在海灘的大小小石槽，像一個個或圓或方的硯台，錯落有致分佈在一壟壟鹽田上，堪稱奇觀。走進這裡，真有種時空轉換的幻覺。王先生引我們在一塊塊石槽間穿行，他說：「這片古鹽田有750畝，石槽7,300多個，距今已1,200多年歷史嘍！」他揮手一指，當起義務講解員：「這裡是我國發現年代最早的日曬製鹽點，也是全國最後一個保留原始工藝的古鹽場，更是瓊島一個觀賞和考古價值並存的旅遊新景點……」

隨行的小甄是海南大學歷史系研究生，她說：唐朝末年一批鹽工從遙遠的福建渡海來到洋浦，鑿石為槽，盛放海水，在陽光下曬曬成鹽，由此開啟洋浦「日曬製鹽」的歷史。這裡產出的海鹽，白如雪、細如綿，鹹味適中，名揚天下。我道，柴米油鹽自古是人類須臾不可離的生活必需品，食鹽除了用於一日三餐，還有保健功能，如清降胃火、治肝降壓、殺菌消炎、洗眼明目、保護牙齒等等。現代科學認為鹽主要成分是人體必需的氯化鈉，鹽裡加氯化鉀有助於緩和血壓，加碘則可預防碘缺乏症。王說：「對啊，因為洋浦產的海鹽格外鮮美純淨，清朝乾隆皇帝曾親書『正德』二字賜給古鹽村。」在數百遊客的談笑聲中，我沿着標有「鹽道」字樣的石頭小徑漫步穿梭，石槽下有不少螃蟹爬行其間。目睹3,000多個形態各異的硯式鹽槽和蓄水

池，心中掀起對古代鹽工的無限欽慕與懷念。他們在平均氣溫40多度的盛夏，頭頂烈日、胼手胝足，用自己的血汗換回千家萬戶的生命原動力，功德無量啊。得知如今仍有30多家鹽工在此勞作，更加肅然起敬了！身邊有一位身材精瘦、汗流浹背的老鹽工，我們遞上一支煙，向他請教。他抬起黝黑的面孔，憨厚一笑，用毛巾擦擦臉，在石槽邊緣坐下，用半生的海南普通話打開話匣子。他說，古老的製鹽工藝叫「煮海為鹽」，整個過程與潮水有關，大潮一來海水淹過鹽田，退潮後鹽田就留下大量鹽分，烈日照射下，土壤中鹽分濃度升高，再拖進過濾池，成為乾淨的鹵水。鹵水再倒進幾千個鹽槽裡暴曬，就變成純淨的海鹽了。他拍拍石槽道：「每一個鹽槽，是當年鹽工用數月時間手工打成的！」

老鹽工猛吸一口煙，望望藍天，舒心地吐出一口氣。我問：「一次成品需要多少天？」他答：「天氣好的話，一個過程也要三五天。不過海南夏天多颱風，暴風雨一來，可就慘嘍！」他又說，今非昔比嘍，現在工藝有了許多改善，工效、出鹽率和鹽的品質大大提高，如今年產食鹽500多噸……我感慨，握住他粗壯的手朗聲道：「海鹽的味道，就是陽光和大海的味道，你們是無名英雄！」

當天並非節假日，遊客卻絡繹不絕。身邊走來一群觀光客，好像發現了新大陸，有說有笑蹦蹦跳跳穿越在密集的石槽之間，其中一位中年遊客說：「俺們從太原來，昨天參觀了東坡書院，聽說這裡有個古鹽田，決定多待一天，今天就來了，果然場面震撼啊！」遠處，又有一隊紅領巾，在老師帶領下走來，老師邊走邊講古鹽村歷史。我們找一塊樹蔭坐下小憩。王先生是老記者，隨行幾位也多為人文學者，大夥神聊起來。王說，詩仙、詩聖都有「鹽」入詩，李白有「客到但知留一醉，盤中只有水晶鹽」、杜甫有「赤甲白鹽俱刺天，閭閻繚繞接山巔」。我道，美食家蘇東坡更有「破釜不着鹽，雪鱗芼青蔬」、「每樽蕪菜下鹽豉，肯與葡萄酒壓漿」、「不知樗櫟萬明堂，何似鹽車壓千里」等佳句。小甄說：「唐太宗李世民寫有『元首行鹽梅，股肱惟輔弼』、唐玄宗李隆基則有『端午臨中夏，時清日復長。鹽梅已佐鼎，曲蘗且傳觴』之句。」

王先生打開手機，朗聲念出宋人柳永的《煮鹽歌》來：「煮鹽之民何所營？婦無蠶織夫無耕。衣



洋浦古鹽田一瞥。作者提供

食之何何寥寥？牢盆煮就汝輸征。年年春夏潮盈浦；潮退刮泥成島嶼。風乾日曝鹽味加，始灌潮波流成鹵……」小甄則朗誦起清人吳嘉紀的《煎鹽絕句》來：「白頭灶戶低草房，六月煎鹽烈火傍。走出門前炎日裡，偷閒一刻是乘涼。」她說，詩中的「煎鹽」就是煮鹽，也即「煮海為鹽」之意。我道：「柳永和吳嘉紀這兩首詩，就是古代鹽工在火辣烈日下艱辛勞作、為民奉獻的生活場景真實寫照，感人至深啊！」

午時，王先生請我們到景區一家「漁家樂」用餐。室內石桌石凳，一派海南情調。菜餚全是當地特色，有米爛、煎堆、雞屎藤粿和各種果蔬。米爛即海南粉，是海南人最愛。濃香爽滑，加上當地特製辣椒醬更是回味無窮。煎堆，瓊島俗稱「珍袋」，分夾餡煎堆和空心煎堆，外觀很像河南人愛吃的麻團，皮脆餡香、味道濃烈。雞屎藤粿，是以瓊島雞屎藤葉和糯米為原料，名字不雅，卻有一股沁心的清香，伴以冰鎮椰奶，堪稱絕配。最難忘還是洋浦的「鹽焗雞」了！它是將當地的柴雞用海鹽焗製而成，皮爽柔滑、骨香濃郁，每隻50元，是遊客必點的佳餚，老闆還奉送幾個鹹香可口的鹽焗蛋。聽說洋浦產的老鹽既可烹飪，還有解毒、咳嗽、止癢功效，有人就買回些當伴手禮。

半天洋浦之行，領略了千年古鹽田的製鹽文化，也走近海南人的生活，收穫不小。臨別，再次回望石鹽槽密佈的洋浦海灘，心中古今交織、感慨萬千！人生的一切都是時空之約，不禁想起蘇東坡「人生到處知何似，應似飛鴻踏雪泥」的名句。今日有緣邂逅古鹽村，不知何日再能光顧？洋浦開發區能保存這麼一片千年古蹟，向後人訴說古代中國故事，是歷史對現實的回饋，還是時代對歷史的叩問？令人思索，不禁詠出一詩——

巡遊千年古鹽田，
激奮如潮叩心魂。
煮海成鹽已成夢，
洋浦新景譽世聞！

書若蜉蝣

葉輝

區建公與北魏體招牌

話說區建公精於書法，兼善各體，尤以北魏書體獨步書壇；他本名建邦，字維屏，建公為其號，他又號聽香樓主，他乃新會人，生於1887年，在1971年12月31日逝世，一生致力於文教工作。

區建公少年從宿儒盧湘父，修習經史詞章之學；1906年畢業於新會師範學校，1912年於澳門創立德華學校，1927年於香港設建邦學校；課餘精研書法，篆隸真草皆擅長，譽滿書壇，上世紀30年在港設立建公書法學院，專心弘揚書藝，扶掖後進，對清貧學生免費施教，前後四十一年，從未間斷；當時，香港商號與機構之牌匾實碑記，大多出於其手筆。他又編印書法示範十餘種，習字帖百餘款，為當年中小學廣泛採用，有助於本港書法藝術的普及和提昇。

他精研書法，篆隸真草，咸入妙境，譽滿書壇；亦精醫學，受業於外祖父劉宗仁，奉母命贈醫濟世；他活躍於上世紀六十年代，有「招牌王」之稱。香港甚至澳門的招牌，不少俱出自他的手筆；今日招牌多由電腦製作，非常刻板，回望「手書體」，不禁有唏噓之感也；他擅繪山水畫，為長洲女校校董會成員，他為「公和玻璃舖」、「李錦記」、「奇華餅家」等各行各業題字；區建公體即北魏體。北魏字體剛勁挺拔，氣勢萬鈞，商人崇尚活力魄力，喜歡他的字體，不約而同請他寫招牌，南北行的參茸商號、五金店、商會、同鄉會、藥房、麵包舖、新建大廈等，俱找他書寫招牌字，此外，

凡有書寫匾額，書寫碑文的任務，全都交給他，在此一時期，他所書寫的招牌字舉目可見，後來，官方亦找他，港府1962年5月4日發行「香港郵票百周年紀念」紀念郵票，及首日封書法大字，俱出自他的手筆。

他亦為書畫家，與黃般若、李凡夫常來往，現可看到的招牌字大多由他所書寫，中文大學崇基學院每年舉辦「區建公紀念書法比賽」；書法家謝熙也曾寫過一些招牌，數量不多，自成一體更不容易，他的作品偶然在一些普及拍賣行出現。

書家陳海鷹創立「香港美術專科學校」，旨在為本港培育美術人才，畫家江啟明、陳球安、劉家義等俱出自香港美專；在上世紀五十年代初，陳海鷹到北京拜會齊白石，懇請他題字，他欣然答應，題寫「香港美術專科學校」，懸掛於彌敦道近翠坊街對面校址，乘車或路過可見。

招牌為次文化，書法普及，以「招牌字」為一格，指出別人的字為「招牌字」，僅相對於書法家，達至成家仍須磨煉，「招牌字」要大眾化，筆畫工整，龍飛鳳舞並非店家所求字體；琳琅滿目的招牌藏精品，書畫名家手書招牌，街頭藝術供諸觀賞，市區重建將名家書寫招牌一併拆掉。

除招牌大字外，區建公亦於石刻留存字跡。石刻鯉魚門天后宮左側巨石，高約兩層樓，他所題四字為「澤流海濼」；查「海濼」者，海邊也；下款則為「沐恩弟子張丙榮敬酬，新會區建公拜題」。

施詞度墨香

詩：施學概
書法：梁君度

Calligraphy piece titled '駐港解放軍惠存' (Presented to the Hong Kong Liberation Army). The text is written in vertical columns. The calligrapher's name '施學概' is visible at the top right of the piece.

來鴻

大明湖畔品殘荷

劉雲燕

已是初冬，大明湖畔水波浩渺，殘荷點點，滿目枯黃。遠處的垂柳似乎還翠綠地親吻着湖面，而湖邊上的荷，早已凋零。陽光燦爛，湖邊寧靜、美好。我坐在湖邊的長椅上，靜靜地觀賞殘荷。夏日裡，我曾坐在這裡，觀賞過那裊裊婷婷的荷。那樣的一枝荷，荷葉翠綠如蓋，荷花如粉色的女子，隨風搖曳。婀娜別致處，清雅香飄來。當時，醉在那份美麗之美。如今，荷早已沒有了夏天的妖嬈，呈現出一種凋零的落寞。水依然清幽幽的，幾片紅色的秋葉，像一隻隻小船，在水中搖曳。盛夏時挺立的莖兒似乎有些彎曲了。有的甚至折向水面，湖面像把大鏡子，倒映着呈現出一個個有趣的菱形。那寬大的荷葉，此時低垂着頭，朝向水面，好像在兀自嘆息着。有的葉片已經被湖水浸泡了大半，在水面上呈露出小小的圓形。水波輕輕地湧漾，那些莖蔓呈現出迷人的幾何線條。而那邊緣線條又在水波的游動中，微微地晃動着，直線變成了波折線。曾經素

面朝天、自信滿滿的荷葉，如今彎着腰，親吻着水面，似乎是在默默地感謝着它一生的滋養。殘荷如夢，色彩清幽。當粉嫩的小荷才露尖尖角，到荷花裊裊，再到黃葉凋零，似乎只是時間的一粟。如今，這荷葉是黃的，在陽光下，泛着幽幽的光。有的荷葉還桀驁不馴地挺立着，似乎還在抗爭着什麼。紅色的游魚甩着尾巴游過，似乎在聆聽荷葉最後的叮嚀。在時光中，荷一年年生長、凋零。古往今來，人們賦予了殘荷很多的情感。唐代李商隱曾云：「竹塢無塵水檻清，相思迢遞隔重城。秋陰不散霜飛晚，留得枯荷聽雨聲。」想來，當秋雨飄飄，留得殘荷聽雨，雨打殘荷，也是極美的。古人悲秋，亦或云：「菡萏香銷翠葉殘，西風愁起綠波間。還與韶光共憔悴，不堪看。」人們喜愛豐盈俊美，而殘荷則有些憔悴了。但是，殘荷不美嗎？我望着湖邊的殘荷，輕輕地搖頭。殘荷是多麼美啊。你看，它有一種歷經歲月後的知性之美。它將自己的鋒

芒隱藏，在風霜雨打面前，呈現出一種堅韌、飽滿的錚錚傲骨。那是一種堅韌的美。殘荷是美的。那是一種蕭索之美。你看，殘荷用自己的莖與葉，呈現出無數迷人的幾何造型，在水波處，在夕陽中，構圖豐富，如此靜美，而賦予變化。雪小禪筆下的殘荷，也極有韻味。她說：「年輕時，只顧着一味的盛開。那飽滿的大荷花呀，看着是純潔是壯麗，可是，不會對她有敬畏，她太單純的純粹。那樣的純粹，有什麼味道呢？老了，生出孤獨的美感與淒清的味道。守着一杯清茶，一盞孤燈，幾本閒書，幾本書法孤帖……足夠了。人生要太多也是缺失，太過完美也了無趣味。」我品着她的話，再看着眼前的殘荷，突然想：其實，稍顯殘缺的人生，好像極了這冬日裡的殘荷。可是，卻更加有厚重的深意。殘荷如夢，殘荷也深沉。它彷彿在告訴我們，年輕有年輕之美，老了，敗了，也有淒清之美。人生的每個階段，都有其豐富的韻味。如果你細細地品，都有十足厚重的味道……

詩詞偶拾

李阿人

冬日的陽光

陽光從窗櫺透過來
所有被冬風禁錮的夢，都有了
溫暖的理由

碧藍的天空裡，陽光的明媚
讓我渴望成為一隻展開翅膀的小鳥
只有飛翔在白雲間
才可以把所有對生活的愛
一一喊出來

打開的書本上
更因為陽光的浸染
所有的山水都有了詩意的
峰巒
它們在一個季節的問候裡
再次醞釀夢想

這抹讓人感動的陽光
在傾瀉人間的時候
讓我們對這個世界的愛
開始了新的歌唱

豆棚閒話

風吹酒花滿書香

十兒

最近很高興讀到酒文化學者、收藏家黎福清先生的新著《株洲酒文化》（中國詩詞楹聯出版社出版），受益匪淺。本想寫個書評，但喝酒非我所好，寫書評非我所長，只好寫幾句感想。湖南株洲又名儲州，古稱建寧，原屬湘潭，宋時釀酒已有「專賣」體系，是當時政府的重要財政收入。更早時候，鄱湖酒已享盛名。賈思勰《齊民要術》載：「作釀酒法，以九月中，取秬米一石六斗，炊作飯，以水一石，宿漬油七斤，炊飯令冷，選麴汁中。覆甕多用荷葉，令酒香。」作者還介紹，解放後株洲私釀酒基本被禁止。直到上世紀五十年代中期以後，政策放開，實現公私合營，釀酒業才恢復生產，推向市場。1958年、1962年相繼成立市級釀酒廠，生產了很多品牌的米酒、高粱酒，銷往全國各地，久負盛名。我認識黎福清先生多年，知道他致力於酒文化的研究，很用功，收集了不少與酒有關的文物，如酒壺、酒瓶、酒盞、酒標、酒廣告以及與酒有關的民謠、民諺。他的夢瓶齋，藏品上千，影響很大，株州市市長陽衛國曾駕臨參觀，鼓勵有加。

每次回湘，來去匆匆，錯過前往夢瓶齋參觀的機會，但與黎福清先生書信往返，多少離不了酒的話題。這些年，我對酒的一些認識和了解，都是從黎老師那兒得到，他的信函和著述，充塞了我的書房，也充實了我的

學識，使我胸壑開張。收藏是一門很深的學問，一種事業，一個研究的課題，而非為收藏而收藏，甚至為獵奇而收藏。黎福清先生潛心酒文化的研究，故他不惜幾十年負笈擔簦，走訪城鎮、鄉村，風雨無阻。如商代象尊，是1975年2月出土於隨州市獅形山的盛酒器，為商周時期青銅器中所罕見。又如商代銅爵，1990年9月在株洲南陽橋出土。以及鴛卣，鑲金銀杯，現代酒器（如溫酒器之類），民間酒故事，酒詩、酒聯、酒謠、酒諺、酒俗等等，他都爬羅剔抉、刮垢磨光，加以整理，考證，珍藏，這些「瓶瓶罐罐」，是他對酒文化研究的貢獻。由於長期的文化工作（先後在瀟湘電影製片廠、株州市文化局工作）的經驗，其文字功夫了得，在研究和考證、溯源方面，自有駕輕就熟的功夫，讀他的書（他出版的書不少），可以感受到文風的清麗，筆力的老到，其書法功底也很可謂法，這都是構成此書令人耳目一新的內蘊。整個書條分縷析，一看目錄，就了然心會，一篇篇讀下去，就像一位熟悉路徑的老友，帶領讀者穿越蹊徑，豐富見聞。

通過讀這本書，使我知道，酒在中國，無論飲吸，治病，談論，吟詩作賦，書畫，戲曲……無所不在。正如劉歡唱的「不分貴賤一碗酒」、「生死之交一碗酒」，水滸三國，不乏酒的故事，簡直俯拾即是，酒與人

類生活真是密不可分。而了解酒文化，是更高級別的文化認知，與「一醉方休」、「醉生夢死」是完全不同的兩種「酒觀」。書中有相當的篇幅談酒詩。要說與酒關係密切，莫過於詩。想起吳喬（修齡）先生把釀酒比喻作詩，很有意味。他在《圍爐詩話》裡說：「意喻之米，文則炊之為飯，詩則釀而為酒。飯不變米形，酒則變盡。啖飯則飽，飲酒則醉。」把寫詩喻為釀酒。讀書讀得多的人，叫「飽學之士」，滿肚子都是學問，好像學問是「吃」進去的。而米（素材）釀而為酒（詩），飲之則醉，說明詩不同於文，要靠詩人的學識、修養、才智、情感、情緒「釀製」，所謂「吟安一個字，捻斷數莖鬚」，足見其難。故古詩詞能夠流傳久遠，可見靠的是「酒」勁。二十年來，據說有人在上海調查一千五百人中，愛讀詩的只有百分之三點七，雖然原因很多，詩的質量下降恐怕是最主要的原因。那時候「一不留神就當了詩人」的，有些詩作不是「釀製」的，而是以各種原料、添加劑勾兌出來的，五彩斑斕，卻沒有「酒勁」。唐詩之精妙，就如一壺「陳年老酒」，越陳越香，越品越有味。可見寫詩與做人，都和釀酒一樣，具有自己厚重的品質，獨特持久的芳香，贏得擁戴。這當然不是「挾天子以令諸侯」，時代不同，好的飲料、果汁也能給現代生活帶來愉悅和享受。