



舊聞雜憶補篇

徐铸成

四川人民出版社

旧闻杂忆补篇

徐铸成



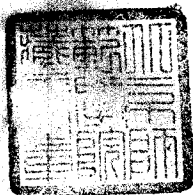
首都师范大学图书馆



20964043

四川人民出版社

一九八三年·成都



964043

责任编辑：杨宇心

封面题字：傅晏风

封面设计：杨守年

旧闻杂忆补篇

徐铸成

四川人民出版社出版

(成都盐道街三号)

四川省新华书店发行

自贡新华印刷厂印刷

开本850×1168毫米 1/32 印张8.25插页4 字数168千

1984年2月第一版

1984年2月第一次印刷

印数：1—23,060册

书号：10118·770

定价：1.30元

前 言

这几年，每逢“暮春三月”，必去西子湖小住十天至半月。每去，必往“岳坟”瞻仰岳武穆威武的神像。当然，也不忘向跪在墙脚的秦桧等“四人帮”投以一眼。

我生在苏南的一个小城，初上小学时，老师就领我们远足，首先是游览岳堤，并讲述当年岳飞驻守宜兴——阳羡郡，为追赶金兀术，星夜修筑这条堤的故事。

以后，又听了《精忠岳传》，在童年的心灵里，开始萌发爱国的思想。

“五四”运动那一年，我刚满十二岁，进入少年时代，全国罢课、罢工、罢市的怒潮也波及到我们这个小城市里。

“誓死反对二十一条”、“抵制日货、收回青岛”、“严办曹、章、陆三大卖国贼”等到处张贴的红绿标语，象惊雷似的震醒着人们。中华民族如不急起奋发图强，就要被“列强”弱肉强食了。

以后，岁月如逝，由中学到大学，旋又跨进了新闻界的

大门，年复一年，耳闻目睹的国家遭遇和人民生活，每况愈下。从“九·一八”到“七七”抗战，这期间，全国更陷于国亡无日之惧。

我们这一辈普通的中国知识分子，大概都是在这样严峻的现实教育下，逐步增强爱国、救国的思想，希望自己的聪明才智，对国家的富强、进步，有所贡献。

所以，在全国解放之初，知识分子也象工农群众一样，无比兴奋，看到国家不仅在水深火热、积弱积贫下得救了，从此站立起来了，而且看到党指引的前进目标，所描绘的未来蓝图，比自己曾梦寐以求的，不知好多少倍。那时的感激、兴奋，努力学习，探求真理，使自己在党的领导下，赶上时代的步伐，献出一切，这种迫切的心情，是难以言传的。

以后，遭到十年浩劫，别的不谈了，有一件事使我最想不通。在批斗中，我自己承认思想、立场、观点没有改造好，但相信我能改好，因为我至少有爱国心。但是，这也遭到一阵痛斥：“你们这些牛鬼蛇神、臭老九，能爱国么？你们爱的是什么国，是反动派国民党的国！”

当时，我反复回忆过去，难道事实真是如此么？难道连一点爱国主义也没有么？

这些，现在都是“俱往矣”了。党的十一届三中全会以来，一切拨乱反正，特别在党的十二次代表大会以后，开创出国家前所未有的新局面，新气象，即使是已入垂暮之年的知识分子，也决心奋其余力，对振兴中华这个伟大事业，尽其绵薄。

我也不甘落后，不揣愚妄，二年多来，又继续写了不少，而且，有些已逐步“跳”出了“旧闻”这个框框。以今比昔，“忆苦思甜”，用来激励自己，策勉别人。其中，有一大部分已先后在国内外报刊发表。

有两篇值得一提。一是对李思浩的访问记，那是我“文革”以前，花了几年时间“磨”出来的第一手史料，“四人帮”粉碎后逐手整理成篇。我认为，可以作为从清末到解放这一时期旧中国的微型图卷。第二是去年夏天，曾应徐四民同志的邀约，冒暑同往宝钢参观，写了《上马下马看宝钢》，刊于香港《镜报》，国内报刊曾予转载。朋友们看了，说是写得比较活的有关经济建设的报道。

作这一探访尝试时，我已满七十五岁，这样的老年还进行采访，我记不起我国有此先例，在国际报坛中，恐怕也是绝无仅有的吧。不是“将谓偷闲学少年”，是周围有一股热劲在鼓舞着我。

四川人民出版社鼓励我加以编次，作为《旧闻杂忆》的补篇。

徐 铸 成

1983年5月12日写于上海

目 录

前 言

第一张照片	(1)
故乡风味	(7)
首都掠影	(12)
在天津住过的地方	(17)
太原怀旧	(22)
黄鹤思返	(25)
旅汉回忆点滴	(29)
李思浩谈他的一生	(32)
闲话《金陵春梦》并忆唐人	(86)
为什么给杜月笙立“传”	(93)
我写《哈同外传》	(97)
也是忆苦思甜	(101)
小楼散记	(105)
旅游随笔	(163)
谈戏四篇	(227)
上马下马话宝钢	(246)

第一张照片

“文革”后发还我的抄家物资中，一张我认为是最珍贵的照片丢失了。那是七十五年前摄的所谓“合家欢”，我那时出生才三个月，由我须发皓白的曾祖父抱着端坐中间。并坐的是曾祖母，怀中有我两足岁的姊姊。后侧站着的是我祖父母、叔祖父母以及我的父母亲，还有几位叔叔和尚未“出阁”的姑母。席地坐在前面的，是我那些小叔子、小姑姑。照片的颜色已发黄了，还分明看出上面有一行题字：“八旬大庆，四世同堂。”显然，这是曾祖八十大寿那天照的。

我童年时，母亲不时指着这张相片，向我讲述她那时的一段酸辛。

我外祖母中年就亡故，遗下一子五女，母亲是第二个孤女。外祖父和我家沾一点亲故，我母亲十三岁时，被留下“寄养”在我家，外祖带着后妻及其余的子女，去江西厘卡——当时的收税机关当一名不入流的小官。

母亲总避免说出童养媳三个字，因为这是被贱视的称

呼，只说她初来我家时，曾祖母对她十分严厉，祖母和善些，也很罗嗦，大家庭家口多，每天要洗整盆的衣服，端整斗的米，洗菜，切肉，烧火，做祖母的助手。她一面做，一面学，晚上还要学着做针线。有时，事多了走得急了些，困倦了闭闭眼睛，曾祖母觑着了，总大声叱骂：“从小没有教训，一点规矩都不懂，只会偷懒。”我有一个姨婆，孀居在离城一里多的湫溪村，隔几个月，接我母亲去住几天——自然，事前要一再托人向曾祖母情商，得到“批准”。只有那几天，母亲才敢于放声痛哭，尽情陈诉痛苦和委屈。

我父亲是长房长孙，比母亲大四岁，大概是先天失调，加上遗传，长得矮小。那时，科举已废了，又不让到外县进学堂，我母亲来“寄养”时，他已去四十里外的湖汉乡“坐”私塾，当“猢猻王”了。只有春节和暑期，回家住个把月。礼教森严，和母亲从来没交谈过一句话。

到我母亲十七岁时，因为曾祖父急于要“抱重孙”，就草草地让长孙结了婚——童养媳结婚，我们家乡叫“并亲”。

那时，曾祖已七十六岁，曾祖母也已年近七十，久已流传着一条不成文的“法律”，凡是抱有曾孙的——曾孙女不在此例，死了见阎王，可以不下跪，曾孙多的，阎王还会起座相迎。所以，在我父母“并亲”以后，这两位老人家就日夜盼望这个喜讯了。

我们的家，是一个破落的大杂院——当地有名的破墙门，住着同姓而远房的十几户人家，人口近百数。那年结婚的有三四对，而且第二年，新妇都怀孕了。

曾祖父听到这喜讯，特别高兴，每逢初一、十五，清早起来，总穿着袍褂，向家堂菩萨——虚设的，和祖宗的牌位前上一炷清香，虔诚地叩四个头。

“不如意事常八九”，第二年，别的孕妇先后都生了个男孩，母亲分娩最迟，却生了个女孩。她埋怨自己命苦，而且意识到已闯了“大祸”。果然，曾祖母不时在门外高声叫骂：“我早知道没娘的，一定命薄，不会争气。”“眼巴巴地盼她生个男孩，偏偏养了个赔钱货。”曾祖父从来对孙媳妇比较慈祥，那时也不断嘀咕：“别人都生个男孩，偏偏跟我做对，生个女的。”整天唉声叹气，饭后就关门睡觉，好象受了天大的委屈。

祖母虽然也一脸秋霜，还耐心照料着产妇，及时叫小女儿端来红糖汤、薄粥，也疼爱这呱呱而又瘦小的孙女，怕没有奶水，不时偷偷买些滋补、发奶的食品给产妇吃。但在这样的气氛下，我母亲后来对我说：“我那时喉头象卡住了，怎样也吞吃不下去，每顿只喝一碗薄粥。”她还指着我说：“所以，到周岁时，别家的孩子都会牙牙学语了，她还瘦小得象猢猻精一样。”

我们宅子里那些叔叔、伯伯和年长的哥哥们，只有一个微幸考中了秀才，其余多半没有固定的职业，有些是做小买卖，要靠女人做些“女红”贴补度日。我父亲每月有十二元薪水，除自己的伙食零用外，全部要交给曾祖母，作为家用。母亲每于夜间做完家务后，哄姊妹睡着了，在灯下学做些小儿的衣、帽、围涎和端午节应时的香袋等，托妯娌们带去出卖。因为她眼明手巧，做的东西很受买家的欢迎，她

每月可得三百、五百个制钱，除支付灯油和女儿的衣着外，稍稍积蓄了点钱。

小女儿刚过周岁，她又怀孕了，这不又是一场灾祸将来临的朕兆么？她甚至不信自己会生男孩。“再生一个赔钱货怎么办呢？”曾祖母加倍的责骂，曾祖父的气呼呼吹着胡子的形象，经常使她从梦中惊醒。“不，宁可不要再生孩子，不能冒这个险。”她暗地里下了这个决心。

好在长辈和小姑们还没有知道她已怀孕，她故意多吃生冷、辛辣的东西，故意端过重的淘箩，举过高的竹架，或者忽然重重地跌坐在地上。但是，一切都无效，肚子还是一天天大起来。她曾听人说，麝香、冰片可以打胎，她偷偷地央求邻居的“江北阿嫂”，去药铺买了几钱，服下去，依然如石沉大海。好在那时女人的衣服都很宽大，怀孕四五月，还看不出来。母亲说：“我是天天急得象热锅上的蚂蚁，象即将宣判的囚犯。堂屋里有一个小石磨，大约有几十斤，每当更深入静，我一个人黑黢黢地摸到石磨旁，端起来压在肚子上，每次总冒着浑身大汗，尽力压十来分钟。结果还是白费气力，看看百计俱穷，只有静待大祸的降临了。”

等到临盆的时候，朦胧听到“老娘”——老式的助产妇对祖母说：“恭喜，恭喜，是个胖大的孙少爷！”母亲已昏厥过去了。

醒来，看到祖母一脸春风，在床前生炭炉，忙着煨鸡汤，并笑着对母亲说，曾祖父已去大小祠堂上香、点烛，染了二百个红蛋，准备分送亲戚们报喜。曾祖母还拿出了两块银洋，买来了两笼——每笼可蒸一百个的大笼包子，分给全

宅子的人吃，共庆这个大喜。

我这个毒不死、压不垮的婴儿，居然无病无痛地日渐长大了。可惜就在“八旬大庆、四世同堂”的第二年，曾祖父就“寿终正寝”了，那时我已一周岁半。据母亲说，在开吊的那天，我穿戴了白衣白帽，跟着祖父、父亲们伏在孝堂后的草荐上，客人来叩头吊孝，我叔叔拉拉我的白衣，同时塞给我一粒糖，我会装出哭声，含含糊糊地叫着：“噢唉……阿公啊！……”曾祖九泉有知，听到这声音，大概比什么音乐都好听吧。他是否真能得到昂然见阎王的特权，那就不得而知了。

曾祖母是八十八高龄才逝世的。那年夏天，她还很硬朗，听到我报考常州第五中学和无锡第三师范都蒙录取，喜欢得什么似的，见人就說：“小小年纪，真不容易，考中两场，是秀才了！”还特地买了板油、黑枣，燉了一大碗，要我早晚吃几颗，说是补心血的。

我终于去无锡进了不要学膳费的师范学堂。上课不到两个月，忽然由舍监先生递给我一个电报，我曾祖母死了，要我立即回家奔丧。祖父十年前早逝世，父亲远在千里外的保定，我是长房长曾孙，名义上要主持丧事，过了“五七”，才被允许回校销假。

我们这个小县城里，以前只有一月照相馆，设在城隍庙东辕门旁的吕祖殿（祀奉“八仙”中的吕纯阳的）里，招牌叫“蓉镜轩”，老板的个子特别长——大概在两米以上。那时，他几乎成为全县的一个标志，看到一个孩子长得高的，大人们会说：“你要变成蓉镜轩。”“你象拍照佬了。”父

老们还说，这位老板姓余，无锡人，一九〇三年就来宜兴开设这家照相馆。我曾祖父敢于冒“摄去灵魂”，“丧失元气”的风险，在清末就摄下这张合家欢，可见他的思想是相当开通的。

这张照片，原来挂在我祖父的房里，祖父死后，叔祖拿去悬在他的书房里。一九五七年，他已年近九十了，我堂弟在北京工作，接他去一家团聚，行前，他特地叫我的堂叔把它送给了我，大概因为我是长房长孙，理应保存这“传家宝”吧。

在十年浩劫中，我却因此多吃了些苦头。在抄家以后，英雄们在批斗会上，把它指为我是封建余孽的铁证，又一再要我坦白交代：“你保存这个四旧，是否要准备复辟、翻天？”

母亲也为我这个没有胎死腹中的儿子耽了不少惊，吃了不少苦。一九六七年，我被重新“揪”了出来，连日批斗，她惊忧中了风，自然，牛鬼蛇神，医生是不许上门看病的，病缠床褥，只靠止痛片、安眠药拖延下去。英雄们蜂拥上门抄家时，我挂着牌子，被押到家里，站在她的床前，我竭力遮住胸前的牌子，以免增加她的痛苦。但她的神色很安详，她是相信党，也相信她的儿子的。

一九六八年九月，她老人家终于离开了人间，真正是“不治而死”。不久，我一家便被扫地出门，离开了原来的公寓。

她没有等到四害清除，天地重光。但我相信，她在阖眼之前，是坚信迟早会有这一天的。而这张“合家欢”大概早被焚毁了。

1982年七六初度日写

故 乡 风 味

《新闻战线》刊了我在福州的一段讲话。我把新闻的写作编辑技术，形象地比作烹调，“发明”了一个新词——“新闻烹调学”。

《中国烹饪》的编辑同志给我来信：“您是否可以写一篇‘烹调与新闻’呢？出了题，象点了菜一样，自然该应命下锅。”

旧社会有一句话：新闻记者是吃九方的，连吃八方的和尚也要叨扰。我在几十年的记者生涯中，曾到过并定居过不少地方，品尝过的美食奇珍当然不少。但回忆起来，正如一个古老笑话说的：“天下文章数额格（我们）绍兴。”大概人们总特别迷恋自己的故土吧，我迄今还最怀念幼年在家乡吃的宜兴筵席。宜兴是江南一个小城，菜餚从来不如苏州菜、无锡菜那么有名。而且，我全家搬离故乡，也已五十多年了。

稍加回忆，我还能清楚地想起当时宜兴筵席的格局和风味，的确颇有特色。当时，城里最大最有名的馆子叫“王复

茂菜馆”，婚、嫁、丧、寿，一般都由它来包办筵席。记得六十年前，普通筵席一桌叫“整鸭席”的代价是一千六百个钱——约合大洋一元。因为还有一种便席叫“扣鸭席”，一桌只要一千二百文。

有名的富室大户，则至少要请“六大六小”的“鱼皮席”或“八大八小”的“鱼翅席”，那代价要二千四百文和三千文一席。

我出身清寒，亲戚也大都是破落人家，每逢“红白喜事”，总是办的“整鸭席”一级的筵席。顺便谈一下，当时致送的“婚仪”、“奁仪”或“吊仪”，除至亲外，一般是致送一百个铜元——合制钱一千。每桌客坐八人，合计起来，主人在办席上是不必掏腰包了。

以我常吃的“整鸭席”为例吧，席上先摆好十二个碟子，分为三组。一组是水果，有剥好的橙黄桔片，拼堆成一个小丘形，有红菱，有切好的藕片或削好的荸荠（地梨），还有削好的甘蔗，也切片堆成小丘。一组是蜜饯，一般是蜜青梅、蜜红果、蜜黄萝卜条，凑上一碟西瓜子。还有一组是下酒的小菜，经常是鲜红的大虾，乌黑的皮蛋片，青绿的水芹上加一层黄的蛋丝，还有一碟是冻了的糖醋小排——我们叫“炸骨”。当初设计这个款式，大概是大有深意的。客人坐席后，先尝点蜜饯，开开胃，然后斟上酒，佐以中间的四碟小菜。至于四色水果，则留待酒醉饭饱后帮助消化和醒酒的。

当年，我看到这色、香、味配搭整齐的碟子，就垂涎欲滴了。我想，在报纸安排版面，特别是设计副刊内容，不也该用这番心思吗？

酒过三巡后，先是陆续上来四个“热炒”，实际是四小碗汤菜，一般是虾仁、干贝、冰糖莲子，还有一碗，多半是时鲜菜，比如春天，是清燉桃花菌或燕来菌，秋天是雁来菌或清蒸黄雀，冬天则是冬笋之类。妙在它的量少，每人一勺就去其大半，想多吃，不好意思下箸，更加觉得余味无穷。四“热炒”端走后，主人到每桌敬酒，原来是上“头菜”了。

“整鸭席”的头菜，是海参、肉丸、鱼丸以及肉丝、笋丝合烧的大杂烩，有一大碗——我们叫“海碗”，要经过一番猜拳、对酒，才能吃完。接着就是一个平底大盆的清蒸整鸭，是一盆盆在蒸笼里蒸出的，上面还披盖着鲜红的火腿片和黄白的笋片。我们家乡的清蒸鸭是有名的，馆子里早晨卖鸭面，每客是一小碗清蒸的原汁鸭，倒在面上，加些香菜，代价不过十个铜元。

两道主菜以后，上一大盆八宝饭——我们叫甜果菜，用油很重，尽管滚烫，但看不出一点腾腾的热气，没有经验的人，一勺入口，往往会烫痛喉舌，吐不出，咽不下。

最后是上下饭菜，四大盆菜：红烧青鱼、炖蹄膀或糟扣肉、雪菜肉丝、碧绿的炒菠菜、一海碗蛋花汤。如果请的是女宾，多半只吃半碗饭，吃几口鱼和菠菜、雪菜，蹄膀就原封不动了。

当然，因季节的不同，有少数菜会有些变动，比如，螃蟹上市时，就会增加一大碗炒沙蟹粉；黄雀上市时，糟扣肉就换了蜜黄雀加碎肉包的卷子；栗子上市时，冰糖莲子换冰糖桂花栗子汤，等等。

宜兴城郊有两个各为方圆九里的小湖，名曰东洑、西洑

——这“氽”字过去的小字典里没有，大概是我们宜兴故老的劳动人民杜撰的吧，现在则往往被当作“酒”字的简写了。这两个氽里，舟楫如流，渔歌四唱，所以，城里卖的鱼虾，终年是新鲜乱跳的。八九月间，上市的螃蟹，鲜美不下洋澄湖，而且金戈黄毛，个儿也大，一般要吃“对蟹”——两只重老秤十六两以上。山货如笋、栗、梨等，也新鲜。产地在四面山上，最有名的叫铜官山。

现在回想，特别是“王复茂”的老师傅们的确相当高明，他们选料好，烹调技术也是上等的。比如，他们做的“炸骨”，酸甜适口，味重而不腻，连骨头也炸酥了，肉还是那么嫩。炒蟹粉则以蟹黄为主，黄白相间，加上一层香菜末，吃时再倾一勺米醋，据说，味道比无锡、苏州菜还要好——因为我一向不吃鱼蟹，无从比较。

我一点没有故意抬高家乡菜的意思，“天涯何处无芳草”，烹饪艺术，是我国悠久文化的一部分，江南鱼米之乡，水陆物产丰富，因此，菜餚的原料充足，厨师们也就大有用武之地了。

记得一九五一年我参加赴朝慰问团归来，在天津小住休整，天津的不少朋友，几次在“周家食堂”招宴，据说是天津当时的江南菜最有名的。店主人周老先生亲出招待，原来是我们宜兴的长老，久宦北京的。办出的几味特别令主客大快朵颐的，全是宜兴的特色菜。

前年，我去香港旅居近三月，有人请我到跑马地一家“家乡风味”去小酌，拿手的都是江南家常菜，其中也有几味是宜兴菜。