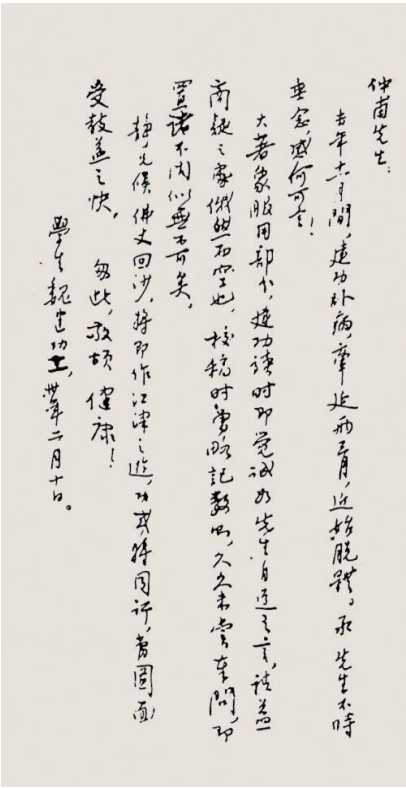


魏建功：一部《新华字典》启蒙几代国人

□张贵驰



魏建功



1941年，魏建功给陈独秀的信函（手迹）



魏建功(1901—1980)，江苏海安人。著名语言文字学家、教育家。《新华字典》主编。从事语言文字教学和研究工作50余年，著作、论文共189种，为中国语言文字继承、改革与普及、发展做出了重要贡献。

魏建功5岁入海安县西场玉成公小学，后转如皋师范附属小学，再考入江苏省第七中学(南通中学)。1919年，魏建功考入北京大学预科乙部，次年转北京大学文科中国语言文学系，从钱玄同、沈兼士、马裕藻等先生学习语言文字训诂音韵，从鲁迅、胡适、周作人等先生学习文学，自此眼界大宽，学识大进。1925年，魏建功以优异成绩毕业并留校工作。1929年至1938年，历任北京大学助教、副教授、教授。

抗日战争爆发后，魏建功随校南迁，任西南联合大学教授、西南女子师范学院教授兼国语科主任及教务主任。抗战胜利后，魏建功应聘赴台湾

主持“国语推行委员会”工作，任主任委员，创办了《国语日报》。

1948年，魏建功返回北京，任北京大学教授，并先后兼任中国语言文学系主任、副校长等职。其间创办古典文献专业，任教研室主任。1955年，魏建功被聘为中国科学院哲学社会科学学部委员。先后兼任语言研究所学术委员，《中国语文》常务编委，新华辞书社社长，文化部古籍整理规划小组成员，中央推广普通话委员会委员，普通话审音委员会委员，中国文字改革委员会委员，中国民间文艺研究会理事，九三学社中央常务委员等职。魏建功曾当选为第三届、第四届全国人民代表大会代表，北京市人大代表、政协委员，全国政协委员。

魏建功对中国语言文字学有很深造诣，特别是对古音有相当深入的研究，发表于1935年的《古音系研究》是其音韵学研究代表作品。这部30万字的学术专著，是魏建功多年研究音韵学的学术结晶。该书不仅汇集了前人研究音韵学的成果，也为后人继续深入研究创造了条件，除音韵学研究价值外，同时对研究方言

学和文字训诂学也是一部不可或缺的参考书，在汉语语音研究领域占有一定地位。在音韵学研究方法上，魏建功既领悟了传统音韵学的真谛，又接受了现代语言学理论之内核，注重考据，利用经典中的韵文、汉字谐声偏旁等材料考证古音，讲究材料的翔实和方法的严谨。柳亚子先生曾撰文评述：“章太炎、钱玄同逝世后，在音韵学方面独树一帜者，唯建功一人而已。”

魏建功在对文字音韵研究过程中，密切结合现实的语言文字工作，为实际需要服务。新中国成立前，他研究了北平音系的形成和汉字的改造问题，断定北平音系是中国标准语演变最晚的结果，为此发表文章，对汉字的改造提出了删繁就简、避难趋易的方针及约定俗成的原则。新中国成立后，魏建功任中国文字改革委员会委员，主持制定、修订《汉字简化方案(草案)》，并最后完成《简化字总表》。其间，他发表了大量文章，阐述了汉字改革的历史基础、社会意义，及他本人对汉字改革的理论探索和在汉字整理工作过程中的体会、总结。

魏建功对中国语言文字研究的另

外一个重要贡献是辞书编辑出版工作。新中国成立初期，为了在群众中普及文化知识，提高文化水平，魏建功主编《新华字典》(第一版)，于1953年出版，受到各阶层群众热烈欢迎，所有中小學生几乎人手一册。该字典直至今日仍在修订出版，累计发行十一版，四亿多册，是中国发行量最大、影响最为广泛的语文字工具书。魏建功还为《汉语成语小辞典》做了修订，并参与《辞源》新版审定工作。

魏建功在五四运动影响下，积极参加新文化、新思想运动，曾在鲁迅先生领导的《莽原》《语丝》等刊物上，以天行等笔名发表了不少文学作品，新中国成立后加入中国作家协会。在对民间歌谣、方言研究上也颇有建树，发表了大量研究论文与著述，他曾在民间文艺研究领域影响巨大，在由鲁迅、周作人、罗常培等创办的《歌谣》任周刊常务编委多年。魏建功于书法金石艺术也有很深造诣，曾应鲁迅先生之邀为其书写《北平笺谱》序言。抗日战争期间，魏建功曾创作金石篆刻作品多枚，义卖捐款给抗日团体。新中国成立后，出版书法作品集《毛主席诗词》《鲁迅先生诗词》。



通如书画家 润笔广告趣谈

□高仁

民国年间，南通、如皋两地，文人辈出，书画家就有张謇、冒广生、沙元炳、冒效鲁、许树粉、王侃等等。无论是作家，还是书家、画家，他们未必富裕，也要讨生活，过日子，因此各种各样的润笔费广告，也就随之而来了。

如皋书法篆刻家王侃寓居沪上，卖字为生。上海画坛名家王一亭等人为其订立《王景陶书法篆刻廉润》。这册润笔广告，后来收录于名为《王景陶各体墨迹》的书法册中。此册由西泠印社于民国时期印行，今日已不多见。笔者无缘此书，未能读到《王景陶书法篆刻廉润》的具体内容，颇为遗憾。

有缘的是，笔者所存1922年9月15日《南通》报(残页)，刊出了数位书画家的润笔费广告。其一便是张孝若(张謇之子)、李晓芙(画家李苦李)、薛郭生(举人薛衡，后沦为汉奸)、费范九代订的《马伯闲先生金石书例》：

中堂、对联整张，三尺四尺一元、五尺二元、六尺三元、八尺四元、丈二尺六元；屏条照中堂减半；扇面一元；卷册一元；榜书尺以内每字二元；寿文、志铭、碑表、篆盖另议。泥金加倍，代款不书，劣纸不书，润资先惠，约期交件，磨墨费加一(元)，刻石章每字二元。

据《如东文艺资料汇编》《南通书法一千年》记述，马遂良，字伯闲，亦字瞿翁，清末南通人，杏林名医，书法篆刻家、收藏家，篆隶行草俱佳，曾刻“通州张謇之印”。另查拍卖会记录，己卯年，他与南通书家孙沅瘦，一起鉴赏过邓石如的书法册页。从广告中的通讯地址来看，有“北京南通会馆、上海大生沪账房、南通翰墨林书局、十里坊马氏医室”四个地点。足见，马氏的书作，当时在北京、上海、南通均有买家，颇为不易。

其二是《金沧江书例》，兹录如下。

金沧江先生，名泽荣，字于霖，书法苍劲，为张啬庵先生所推重。今借鬻字以娱老，定值如下：楹联一元，挂屏四幅二元，中堂一元五角，额书一字一元，一尺以上别论。代收处：南通翰墨林书局。

金沧江(1850—1927)，朝鲜爱国诗人，长期寓居南通，1919年在通加入中国国籍。据《金泽荣与近代南通文人群体交往考评》，金沧江与南通张謇、如皋沙元炳、贵州周际霖(清末如皋知县)等，过从甚密。他的才华、书法，在通如两地，为人所知。在通期间，张謇十分关照金沧江。金沧江得以在南通翰墨林书局负责编校工作，收入尚可。1922年，金沧江已年入古稀，因此广告中才说“鬻字娱老”。

其三是《苦李画例》：

整张三四尺四元，五尺六元，六尺八元，八尺十二元，丈廿六元；条幅照整张减半；扇面一元；卷册每尺一元，山水人物加倍。工细四倍，点题另议，润资先惠，约期取件。刻石章，每字一元，庚申嘉平重订。收件处：上海九华堂及各大笺扇号、南通翰墨林书局。

“苦李”即书画家 李苦李(1877—1929)，名祯，字晓湖，生于南昌，后迁南通，任职南通翰墨林书局，先为会计，后成经理。他师从吴昌硕，书画印，均有涉猎。庚申年为1929年，苦李已年越天命，颇有名气，所以他的画可在上海九华堂及各大笺扇号出售。最为值得一说是的，“同行本是冤家”，但他还向书画收藏者推荐马伯闲的作品，为《马伯闲先生金石书例》的制订者之一，充分说明，南通画坛，既和谐，又团结。

《南通》报上还刊载了张謇代订的《程露清书例》。程氏生平已难考证，只有联系地址为南通翰墨林书局。上述四位书画家的联系地址都有张謇家族创办的南通翰墨林书局。这佐证了当时南通的书画艺人，均与张家有关。南通书画的繁荣，真离不开张家的贡献。

有趣的是，在四个书画广告中，还夹有一份南通中学教员蔡达撰文的《自订卖文直例》。他先做诗一首“青毡寂寞逼中年，送暑焚香自守玄。欲作买山归隐计，思量惟有卖文钱”，再开价：寿序五十元，千言以上八十元，碑志八十元，小篇家传六十元，赞铭杂文二十元。

“青毡”是指这位蔡教员的生活十分清贫，但他要守住清静(守玄)，又想归隐，只能靠卖文，增加收入，实现自己的愿望了。这也许是文人的“虚言”，但生活所迫是真。十分有趣的是，比较上述五位文人的定价，在民国时期，写一篇文章的稿费，远远超过一幅书画作品的润笔费，可是今日，恰恰相反，文章是大不如“钱”了，令人扼腕叹息。

征稿

“城市记忆”设有传家宝、老照片、史海回眸、地名掌故、江海风物、老建筑、习俗杂谈等栏目，欢迎投稿或提供采访线索。来稿尽量图文结合。

投稿邮箱:574911059@qq.com

南通清真第一店“卢顺兴”的高庄馒头

□安铁生

习俗杂谈



古来鱼米之乡的南通人过去一日三餐都是米煮的饭粥为主，六七十年前我们儿时亦是如此，虽然也产小麦但面食吃得极少，在粮食紧缺的三年自然灾害时，才吃国家统销配给的元麦粳子汤少许在干饭稀粥里，还有就是面疙瘩下青菜糊，当然面条点心也吃一些，但与饭粥比还是很少很少的。是“西北风”东渐使南通人食面量稍许变多，其中值得一提的是回民带来的面点，如金刚脐儿、油馓子、桃酥等。麻工(季修甫先生笔名)在《南通文史资料选辑》十四集里撰文“京江糍儿土面包”里说，南通人又称其为菊花糍儿，“是扬(州)镇(江)人来南通开茶食店带过来的”，其实还有很多，包括西亭脆饼也是镇江人开始做起来的。

南通市伊斯兰教协会首届主任卢永才，祖籍山东滕县，1922年出生于扬州的一个回民之家，1927年随父亲卢喜俊

迁居南通，那时他才5岁。卢喜俊在扬州时就是位手艺高超的点心师，凭着做面点的一技之长很快在长桥南边的把总司巷口，开了一家叫“卢顺兴”的高庄馒头店。它于南大街的东侧门面朝西，在众多店家荟萃之地，这算是外地人开的很有特色的点心店，很快受到周围居民的欢迎。南通民俗学家王宇明先生在《衣胞之地——我的南通州》里说：“东大街和西大街一向没有南大街热嘈。照派里，东、西大街上的吃食店也不少，卖的东西也差不多，不晓得怎么就是没得南大街上好卖。”“解放前后，南大街上最热嘈，主要是小的吃食店多。”作为南通第一家“清真高庄馒头店”，卢喜俊传承熟悉的山东高庄馒头技艺，做出来当然是最好的。高庄馒头因老酵所发味道较甜，香软甘润、韧绵可口，外形比一般馒头高，南通人土话也称之为甜水馒头。它用麸配配以各种调料揉成发面蒸制而成，要经过和面、发酵、成形、上笼等工序。高庄馒头所用面粉精细，发酵时要多次揉搓均匀。蒸锅时水笼不得漏气，

这样做出的馒头白、酥、香，看外形天圆地方，品味道绵软甜口，无碱味，且入口即化，极适宜老幼食用。笔者有幸见到卢喜俊的外孙卢先生，据年已八旬的他回忆：“公公(外祖父)开的店生意很好，不但用了员工，我十来岁时也常去帮忙。最早要凌晨2时起床，做拉风箱等辅助活儿，还有时去起凤桥旁的粮食公司将整袋的面粉背回来。由于比较辛苦，有一回最多吃了6个馒头，这是当年其他同学羡慕而得不到的待遇。”做高庄馒头的前一天要接酵，就是把原先留下的老酵团掺和到面粉里，卢生先生也帮助做过；第二天大早要兑碱水，这可是技术活儿，欠碱会发酵不充分，白刮刮的；碱水多了面会发黄。卢永才接卢喜俊班后，为了保证每天质量不变，都要先挑出一小块面团，放到炉火里先试烤一下，观察面团颜色及内心气孔，就知道兑碱是否恰如其分。由于卢永才做事精明细心，几十年来清真高庄馒头质量很好，在南通声誉极高。记得我母亲有时还专程挎着篮子，从东北水关桥步行半小时，到南城外来买

“卢顺兴”高庄馒头，给外婆和我们享用。

“卢顺兴”高庄馒头店的招牌不大，一尺多见方且是红木做的，它不是挂在街头而是放在店堂进门的照壁上。它制作的“红糖馒头”，用的是老祖宗的古法红糖，手揉的力道让红糖的甜香更好地融入馒头当中，蒸熟的时候表皮微微裂开出美丽的花纹。咬上一口，个个大呼好吃！这里还有醇香扑鼻的酒酿饼、色彩艳丽的红绿丝馒头、甜香外溢的豆沙三角、葱香诱人的咸花卷等。凭借着其质量优品种好，东门西门外的人也赶到南门外来买。“卢顺兴”高庄馒头店对门的布庄老板，常拿着四角竹篮一下子买数十只回去，供员工聚餐时食用，在当时认为是比吃米饭更奢侈的奖励待遇。

由于私营的“卢顺兴”高庄馒头店是清真回民店，所以1956年公私合营时未纳入对私改造，推迟两年到1958年，才与李凤麟女士开在南大街仓巷口的高庄馒头店合并，为南通市饮食服务公司所管。卢永才也在店里干过一段时间，负责人是李凤麟女士，吃惯了“卢顺兴”高庄馒头的南通人，就改到这里来买，由于特色风味不变仍是生意兴隆。

干，就舀汤罐水喝。

有一年清明节，我们学校安排到如皋雪岸乡刘亮村刘烈烈士墓扫墓。扫墓的地点离我们家大约10多华里，早上去，下午回来，中午饿着肚子，其中有不少的同学带了点馒头干止止饿，我也同样如此。记得那天比较热，再加上又吃了馒头干，嘴里特别干。我们将棉袄夹在腰眼里，一歪一歪地跑到家。跑到家，首先就拿起汤罐瓢舀汤罐水喝，那天，我喝了几瓢水已记不清了，只知道，汤罐水全被我喝光了。

现在乡下土灶已不多了，即使有，土灶旁老式的汤罐也没有了(市场上就没有汤罐出售)。有的老者对汤罐还有一点感情，就用一只小钢精锅代替。不过，那钢精锅是平底的，水很难舀得清，最后只能端起来倒到盆里。

汤罐水

□程太和

江海风物



汤罐是旧式土灶上利用灶火支道过火的铸铁罐儿。对于我们这些年近60岁的乡下人来说，大多喝过汤罐水。就是现在某些成功人士，小时候也喝过不少汤罐水。

小时候，我家里穷，一家6口人就一只竹箩壳的茶瓶。就是这只竹蔑的茶瓶平时也很少用。我记得，除了正月里来人要泡炒米茶带点开水外，其他一年四季茶瓶基本上是个闲物。夏天要喝水，拿个水瓢直接到水缸里舀，在学校里要喝水，就直接到学校附近的河边上、渠边上，用两只小手捧水喝。秋、

冬、春三季要喝水，拿个汤罐瓢(一种带柄的小葫芦制作的舀水瓢)就到汤罐里舀。

旧时，哪个人家的灶面上没有一只汤罐？汤罐就安在两铁锅之间靠里的地方。汤罐上方就是连接锅堂口与室外烟囱的通道。汤罐，上面是圆桶形，下面是圆锥形，汤罐上面有一个木制的汤罐盖。喝水的时候，汤罐盖一揭，拿个汤罐瓢一舀就好了。

汤罐水，真好喝，40度左右的温度，不冷不热。

汤罐水，除供人们饮用外，早上洗脸，晚上洗脚也靠它。

小时候，乡下的伢儿没有什么零食吃的，肚子饿了，夏天吃个西瓜、细香瓜；秋天吃个生山芋，吃点花生、野菱；冬

天吃个胡萝卜。就蛮好的了！那胡萝卜，洗都不要洗，用小锹将外面的泥一刮就好了，或者用围在身上的粗布围裙擦一下(这已算很干净的了，一般的人还舍不得用围裙擦，有的就用小草把擦一下)。春天日长，孩子们放学后，肚子早就饿了。不过，我们那一带的人家还算好，大户小家，每家都晒一点馒头干。那馒头干有的人家是留着等到清明、立夏吃的。我家的馒头干锁在米柜里(三节头的木柜，名曰米柜，我却从来没有看到里边放过什么大米，只是放点杂粮而已)。米柜上锁的是老式的铜锁，那锁假得没根，我用一根小铅丝扳成弯儿，往里边一捣，锁就开下来了。于是，我就像老鼠一样，每天放学回来，把里边的馒头干消耗一番。馒头干是干货，吃多了，嘴里