



《红楼梦》第一回的重大隐情(34)

□宗永石

作者满怀悲愤，要发泄郁结于胸的深仇大恨，借写作《红楼梦》小说为明朝续史，他不可能不在书中留下印记。而这一小段便是作者留下的直接证据！

批语还说：“今又被作者将此一把眼泪洒于闺阁之中。”这句批语也有分量。他彻底否定了《红楼梦》只写家事，只叙儿女情长的说法。而是借写闺阁之事，输入了改朝换代，江山易主的本旨思想。闺阁之事成了国事！“见得裙衩尚遭逢此数，况天下之男子乎？”直接昭示：书中写的不仅仅是裙衩怨情，而写的是天下之事，国家之事！又说：“看他所写开卷之第一个女子便用此二语以订终身，则知托言寓意之旨”，“一声霹雳”“山崩地陷”其意，正是为第一个出场的女子（指英莲）“订终身”，是作者的“托言寓意”！这就把到底为谁“订终身”说得再明确不过

了。作者是在为整部《红楼梦》“订终身”！它不是家族史，更不是儿女私情史，而是社会史，国史！最后一问：“谁谓独寄兴于一情字耶？”简直太妙了。《红楼梦》的根本主旨，不是仅仅或单单在一个“情”字，而是在小说人物身上体现出来的更深层次的“天下兴亡”的大题目、大关节！

这条批语，是脂批者替著者发出的一份郑重声明；把著者“一笔带出”的重大内容与史无前例的清军大屠杀紧密地联系在一起；指出了作者创作的高超技巧和方法，重申了作者的创作本旨。以免观者进入阅读误区，看不出书中之味。

批者不是“站干岸儿”的，他是著者的知己、家人、文友，更可能是著者本人。他懂得著者的生平经历、创作动机、创作技巧，所以才有如此精彩点评！

而特别值得注意的是，乾隆《如皋县志》：“芋，蹲鸱也。有水、旱二种。旱芋微辛，不若水芋甘胜。今饼师家切作方块，入釜炒之，悉浮白，轻圆脆美特甚，亦名梗子，入少糖面，即成竹果，其获利十倍于收芋也。民间收芋，可以代粮，凶岁尤其多种。蝗所经处，苗稼草木无遗，独不及芋，故知芋足御荒矣，芋魁尤堪。又藏寒夜煨炉，香味特甚。每芋一亩，其入视稻三倍，下田近水处尤良。”蹲鸱(dūn chī)，即大芋头，因状如蹲伏的鸱，故称。

自从电视剧《宰相刘罗锅》走红银屏之后，刘罗锅吃的荔浦芋头风靡全国，但是我们如皋人从来没有因此而冷落过如皋本地出产的小香芋，恰恰相反，我们还发现了小香芋身上荔浦芋头没有的优点，我们反而更加宝贝我们的小香芋。

“小香芋”，又叫“香芋”，我们如皋本地亦称之为“香塘芋”。香芋产量不高，个头不大，有如乒乓球大小，是如皋西南部高沙土地区生产的宝贝儿。与之相对的一种芋艿叫“白塘芋”。“香塘芋”“白塘芋”主要差别在“口感”上，“白塘芋”煮熟吃起来“烂而腻”，“香塘芋”则滑溜、饱满，让人有一种厚实的感觉。如皋有一道家常菜“芋头烧肉”，假如端上来碗里只见肉块不见芋头，芋头烂得不见踪影了，这就是“白塘芋”；要是“香塘芋”呢，肉是肉，芋头是芋头，芋头把肉的鲜美汤汁全部吸收进去，所以特别好

吃，连百岁老人都抢着下箸呢。如皋人几乎没有哪个不喜欢吃“小香芋”的。炒香芋，俗称芋头果，起锅时撒一把蒜花，香味扑鼻。芋头斩肉，外形看起来与斩肉一模一样，但食材不是猪肉而是香芋，品相酱红，吃起来不油不腻，很受大众欢迎。毛芋头蘸豆酱，让我们一下回归纯朴的农家生活；桂花香塘芋，是如皋秋天的一道时令小吃，深受老人小孩的喜爱。小香芋到了美食家手里，就像魔术师手里的绢，会玩出很多花样来！

如皋本土医学家丁其晋《寿世秘典》中说：“冬月食芋，益人”，“小香芋”营养十分丰富，它含有钙、磷、铁、钾、镁、钠、胡萝卜素、维生素C、维生素B1、维生素B2等多种成分。祖国医学认为，芋头性甘、辛、平。益脾胃，调中气，消肿散结，可治便秘、防治肿瘤。可调节人体酸碱平衡，达到美容养颜、乌黑头发的功效。

《红楼梦》中的小耗子变香芋的故事，表面上是借宝玉之口来写林黛玉，实际上是写董小宛。因为林黛玉的原型即董小宛，董小宛生于1624年，属鼠。老鼠偷香玉，小老鼠变香芋都和董小宛有关。

香芋是江海平原特有的名特优农产品，她出现于《红楼梦》中，跟全国独一无二的“板鹞风筝”一样，一个天上，一个地下，无疑又为冒襄著作《红楼梦》提供了一个有力的证据。

《红楼梦》中的如皋香芋(下)

□郭祥贵
陈根生



平和的你
才最美丽

保持平和心态 积极乐观自律

中央文明办 宣



运动能医假病
醉酒不解真愁

提倡戒烟限酒 坚持适量运动

中央文明办 宣