



周永年画像

【史海钩沉】

# 从济南出去的『图书馆之父』周永年

□孙葆元

周永年是从小走出济南的清学者，一生经历了求学、治学，从而达到博学、精学的境界。

周永年留下的著述不多，然而不论儒家、法家、道家、兵家、经书或者术书、医书、农书、声律、谱录等类书籍，他都校刊、编定过。凡经过他手的书考证详实，得以流传后世。他曾将举家5万卷藏书，与清代学者桂馥等朋友合力设立潭西精舍“藉书园”，资助无钱购书的士子，因此被誉为“图书馆之父”。周永年精确校刊，有效地纠正书中之误。当我们把目光聚焦在著作家身上时，有几人关注过编辑家的付出？周永年的“潭西精舍”惠及济南读书人，他编辑的《四库全书·子部》则惠及天下人。从这个意义上讲，他是一位伟大的编辑家。

周永年一生没有离开书籍。他生于清雍正八年，逝于乾隆五十六年，是乾隆三十六年进士，那一年他41岁，之前一直居住在济南，家在泮源门外东流水街，父亲是小商人，家境并不富裕。周永年在41岁之前能收罗5万卷藏书，既需庞大的财力，又需不倦的精力。

周永年青少年时就读于泮源书院，泮源书院距他家不远。作为学生，他文质聪慧，深得主讲沈起元先生赏识。沈起元是清代著名的理学家、官员、教育家，受聘于济南、扬州、南京、太仓、娄东诸书院，与张伯行、钱大昕、冯桂芬并称当时的四大教育家。沈起元给周永年的评价是，“其文矫然，其气凝然，百无嗜好，惟嗜书。历下书不易得，生故贫，见则脱衣典质，务必得，得则卒业乃已”。从这一评价中，我们可以窥见周永年那5万卷藏书何等来之不易。

正是这样孜孜不倦地集藏与苦读，造就了周永年兼济天下的胸怀。纵观周永年一生，他做了两件足以让青史铭记的大事，一件是创立了“潭西精舍”，普及文化；另一件是编辑《四库全书·子部》，矫正文化知识中的谬误，都是巨大的工程。

乾隆三十六年，周永年考中进士后进京任职，所任何职？《清史稿》只说“与晋涵同征修四库书，改翰林院庶吉士，授编修”。然而乾隆皇帝决定编纂《四库全书》是乾隆三十七年的事，这里有一年的空白期不祥。史载，周永年提出“再倡儒藏说”，提出“集合儒藏、释藏、道藏鼎足而立”的图书设想。当时安徽学政朱筠也上疏创立本朝的《永乐大典》，乾隆皇帝权衡两策，遂下决心编纂一部本朝的类书，并命名为《四库全书》。从这一个时间线推断，周永年入仕后应该进了翰林院。

周永年真正进入《四库全书》的编辑队伍，是乾隆四十年的事，全书编辑工作

已经进行了三年。周永年以博学的声望，被大学士刘统勋推荐，成为编修官，并授予庶吉士。在此之前，《四库全书》编辑队伍浩大，挂帅者是乾隆皇帝的第六子永璿，皇室郡王子敏中出任总裁，出任副总裁的是六部尚书、侍郎，集中了朝中的大学士。但是，这个队伍凑热闹的多，干活的人少，真正能把关的人似乎更少。周永年甫一进入，就被授予《四库全书·子部》主编，足见人们对他的器重与期许。

《四库全书·子部》是难度极大的一个杂类，分14个类别：儒家类、兵家类、法家类、农家类、医家类、天文算法类、术数类、艺术类、谱录类、杂家类、类书类、小说类、释家类、道家类，非博学广识不能担当其重。《四库全书》为什么要设“子部”？“子部总叙”有解释：“自《六经》以外，立说者皆子书也。其初亦相淆，自《七略》区而列之，名品乃定。”这是框定子部的总原则，也可以认作《四库全书·子部》的总体范围。

《四库全书·子部》囊括了这个范围的书籍，既彰显了中华文化的博大浩瀚，又带来梳理上的困难。《四库全书》编辑之初要搜集资料，各地官府征集民间集藏，会集北京，各地藏书家也纷纷捐赠，一时图书云集。一些著作历代传抄，印本差异很大，要想在差异中找到一个正确的版本，必须查阅同名著作的多种刊行本，予以对比确认，这项工作极大地考验着编辑的学识。当时编辑队伍有3600人，都是进士出身，周永年担起这个担子，重量不轻。事实证明，《四库全书》其他的三个部分都存在不同程度的差错，只有周永年把关的子部失误最少。《清史稿》“周永年传”说，“（周永年）在书馆好深沉之思，四部兵、农、天算、术数诸家，钩稽精义，褒讥悉当，为同馆所推重。”

清末书评家叶德辉在《书林清话》中说，“当时诸编修急于事功，不加搜辑、校勘，草草堆积，只有周永年‘独为其难，如馆臣初未采及之宋《三刘》文集，永年搜辑之，始入《四库全书》’”。“三刘”是江西永新人刘敞、刘攽兄弟，还有刘敞的儿子刘奉世，他们编辑了宋代的诗歌总集，史称“永新三刘”。显然这是一部有时代特色的作品，但是被《四库全书》“馆臣”遗漏了，正是周永年的抢救才得以保存下来。此外刘敞著《公是集》、刘攽著《公非集》等一大批佚书，都在他的关注下保存下来，并收入《四库全书》。

周永年致力保护文化遗产。很多人都把目光集中到周永年的“藉书园”上，“藉书园”也被看作中国图书馆的发祥地。周永年考取进士之前就有建一座“藉书园”的计划，这个计划的理论基础就是“儒藏说”。这一学说并不是周永年所创，是他沿用了明代文学家曾学佺的思想，起初的意思是将儒道二家的集藏为“儒藏”。周永年重提“儒藏”，创立“藉书园”无疑是最好的办法。桂馥深知“藉书园”的意义，他在《周先生传》中说，周先生曾“约余买田，筑借书园，祠汉经师生等，聚书其中，招致来学。苦力屈不就，顾余所得书，悉属之矣”。这一段话讲了建园的初衷和艰难，桂馥为此把自己的藏书都投入其中。

桂馥是周永年的朋友，书法极其精妙，受周永年邀请曾赴京师誊抄《四库书稿》。他们相约的“藉书园”，选址在济南东流水街潭西，那里有一座五龙潭，也有一座潭池风景秀丽。然而周永年完成《四库全书》后，就被调到贵州充乡试副考官，建园的事由桂馥主持。经三年营造，三楹房舍落成，桂馥考察周边环境，发现书园南有一个小塘，遂命人开凿，扩成阔三丈、深一丈八尺的大水塘，谁知这一挖，竟挖出了一泓新泉，一时水势浩大，桂馥将书园命名为“潭西精舍”。《清史稿》说，“‘藉书园’聚古今书籍十万卷，供人阅览传钞，以广流传。惜永年歿后，渐就散佚，则未定经久之法也。”

周永年的著述都是目录学著作，他也是目录学家的祖鼻，有《周氏藏书目录》《水西书屋藏书目录》，此书由他的恩师沈起元作跋，《籍书园目录》，由刘喜海作跋。

【故地往事】

## 博山美食“四四席”

□翟焕远

一支串带火一座城，最近，淄博凭借着“烤炉+小饼+蘸料”的烧烤三件套火爆出圈，许多人为了吃烧烤而特意去淄博。其实，除了代表街头烟火气的“小饼卷一切”，淄博还有许多美食，比如博山菜。作为鲁菜中的重要一派，博山菜融合鲁菜之长，既有传统鲁菜的咸鲜脆嫩，又独具地方特色。

在博山有一句脍炙人口的民谣：“待要吃好饭，围着博山转；吃了博山饭，围着天下转。”

位于孝妇河上游的鲁中古城博山三面环山，不仅是江北著名的陶瓷、琉璃之都，“博山菜”也是鲁菜的重要组成部分。博山文化风貌厚重、奇特，历史上齐大化和鲁文化在这里交汇，由此打造出博山特有的文化底蕴和人文气质。

博山历史久远，发展成为鲁中重镇则在800年之前。清代雍正十二年，即公元1734年批建县制。博山最具特色的不仅有陶瓷、琉璃，还有生生不息的烹饪文化。

在博山，各大名馆的掌门厨师均有师承，其渊源可上溯到北京御膳坊和天津西点铺。苏、栾、王、李、冯等名厨世家都有嫡传之人，有的已传承至五六代。这些世家名厨在红案白案、刀工汤头方面各有绝活，各擅其长，被后辈视为宗法。

自清代晚期以来，双盛居、聚乐村、一品居等知名菜馆先后在博山出现。他们之所以名闻遐迩，皆因有名厨掌门，各具看家本领，适调众口，独擅专长。这些掌门厨师大都开门收徒、自树门户。长期以来，他们激发交流、取长补短，使得博山菜风味更加丰富。

博山人在吃上特别讲究，最著名的当数博山“四四席”。即四平盘、四行件、四大件、四饭菜，共计十六道菜。

“入境而问禁，入国而问俗，入门而问讳”，在博山，“四四席”最讲究坐八个人的八仙桌，坐漆木圈椅，两两相对、宾主得序，显示宾客来自四面八方的寓意，合出四红四喜的吉数。“四四席”中，若坐七人称之为“敞口席”，坐九人则是“挂角席”。座次、行酒均分宾主，以正门或落台之地为基准，正对面为上，上席二人以左为尊。若有整鸡、整鸭、整鱼上席，则不能对主客献鸡头、鸭尾和鱼脊。

除了四拼盘之外，博山菜还兼有炒、炸、熘、余、蒸、炖、烩等组合，“四四

席”菜肴搭配合理，不仅足饱饕餮，也有益健康。

博山饮食很讲究上菜的顺序和内容，排在首位的当数婚宴中的“官客席”，也就是俗话说的“油客席”。上每一道菜均配有相应的饮品。如上四干果伴以茶水，上四点心佐以杏仁茶，上四鲜果则配以红酒。上新撤旧，唯留四干果和四平盘始终不撤，以供主客酒前垫腹，以防空腹饮酒不适。待清理席桌、斟满白酒之后便开始上大件。

在博山，头道菜是第一大件，标志着此席的规格级别，比如头道菜若是海参即是海参席。第一大件之后为第一行件，多为热菜，整席菜品依次穿插上桌。“四四席”中大件菜金占全席之半，头菜又为大件菜金之半；第一行件则占全席行件菜金之半；四平盘与四饭菜仅占全席菜金之二成。

“参打头，鱼压尾”，在博山，宴席习惯把鱼、甜品和时蔬排在上菜顺序的后段。“砸鱼汤”则独一无二，不仅一鱼两吃，且有解酒醒脑，调适胃口之功效。

博山“四四席”按照北方“一冷二热三汤”的习俗上菜，除头菜已定之外，其他大件均可根据情况对菜品进行斟酌调换，但变换的菜品名堂要尽量与宴会主旨相适宜。如婚宴均有“八宝饭”，寓意“早生贵子”；寿宴则上“四喜丸子”，以寓“福禄寿禧”之意；乔迁宴席常上晾糕，寓其新居“梁高”；家宴则有“全家福”这道菜；饭食则讲究“出门饺子还家面”。

博山人是吃家，并且吃出了花样。博山最出名的还有水饺，水饺又分肉水饺、素水饺、海鲜水饺三大类。博山人最喜欢吃的素水饺，则由豆腐、粉条、海米或虾皮、青菜少许配馅。三鲜水饺馅中的肉要肥瘦比例合适，或因口味而定，配以时令蔬菜，常用的蔬菜有白萝卜、芸豆、芹菜等。

博山水饺的制作与众不同，和好面后，用大擀面杖将面团擀成均匀薄面皮，为防粘连，要在擀好的面皮上均匀撒些面粉，然后将大面皮提起折叠成10至15厘米宽的带状，层层摺起，然后用刀依次切下，形成相邻颠倒的梯状面皮，截成每个面皮为上底约6厘米、下底约10厘米、高10厘米的梯形，这就是博山水饺皮。包出来的水饺比馄饨大很多，外地人都称之为“博山大馄饨”。

一方水土养育一方人，在我看来，家乡的饮食是最美味的。大家来到淄博，来到博山，一定要尝一尝博山菜，尝一尝“四四席”。

投稿邮箱：qlwbrwql@163.com