

彩墨山水画 柳恒金

文艺精英

诗的杀伤力

陈鲁民

诗言志,也抒情,记叙事,也议论。诗能赞美,亦能讽刺。有时,一首小诗的臧否之功,往往杀人于无形,有盖棺定论之效,真能“胜过三千毛瑟”。

吴三桂降清,出于军事、政治、利益方方面面的考量,是个很复杂的问题,至于爱妾陈圆圆,被顶多是其中一个诱因罢了。但诗人吴梅村在《圆圆曲》里一句“恸哭六军俱缟素,冲冠一怒为红颜”,就一下子把他宣判为好色忘义的无耻之徒。诗传到吴三桂那里,他又恨又气,无奈鞭长莫及,只好在自己的地盘里禁止这首诗的传播。时至今日,我们一提到吴三桂,就会很自然想到这句诗,看来这个恶名他是永远要背下去了。

1904年,慈禧太后“万寿”之日,只有17岁的柳亚子奋笔疾书,写下了《纪事诗两首》:“龔服寇冠拜冕旒,谓他人母不知羞。江东儿辈小儿女,即解申甲誓国仇!胡雏也解祸华封,歌舞升平处处同。第一伤心民族耻,神州学界尽奴风。”这两首诗揭露了慈禧的腐败无能,丧权辱国,笔锋犀利,如投枪匕首,因而不脛而走,流传一时。令慈禧的寿辰变得十分尴尬无趣,办也不是,不办也不是,让她领略了讽刺诗厉害,知道书生也能“杀人”。

抗战初期,蒋介石基于“攘外必先安内”的思路,采取不抵抗主义,国民党革命派代表人物何香凝十分气愤。1935年她给蒋介石寄去一个邮包,里面装有一条裙子和赠蒋介石一首诗。诗云:“枉自称男儿,甘受敌人气。不战送山河,万世同羞耻。吾侨妇女们,愿往沙场死;将巾帼裳,换你征衣去。”蒋介石恼羞成怒,但又无可奈何,毕竟何香凝是辛亥革命老前辈,是国民党领袖廖仲恺遗孀,在国内外影响巨大,是无论如何动不得的人物,只好吃个哑巴亏。

比蒋介石更窝囊的还有张学良。九·一八事变爆发当夜,张学良陪着英国驻华大使夫妇坐在一个包厢里观赏梅派京剧《宇宙锋》,这次演出是为辽西水灾筹款。可是,文化名人马君武却以此为题,写下了那首让张学良终生恼恨的诗——《哀沈阳》。诗曰:“赵四风流朱五狂,翩翩胡蝶最当行。温柔乡是个三长两短,我该怎么办?”妻子说着,脸上已经爬出了泪水。

“别再下雨了,我都被下雨吓坏了。”文浩强打精神笑了笑,抬手给妻子擦了一下泪水,“现在天还下雨不?这是哪家医院?我在这儿躺了多长时间?”妻子轻轻握住文浩的手:“这是县医院。你是昨天晚上被送来的,现在是下午6点钟,你算算你睡了多长时间?”

“现在还下雨不?”文浩又重复了一句。“昨天晚上就停了,你安心休息吧。”妻子像是责怪,又像是心疼。文浩这才放下心来。他刚刚走马上任当上石庙乡的书记,就遇到多年不遇的恶劣天气,暴雨直直下了一天一夜。他挨个村打电话询问,得知不少老百姓的房子都成了危房。他坐不住了,把乡里的干部分成五个小组,分片包干下村查看,要求把老百姓的损失降到最低,不允许出现一起人身伤亡事故。任务下达后,他带着秘书去了最偏僻的两个自然村。这两个自然村都在山上,路被洪水冲断了,只有依

现刻好一个萝卜花并不比解一道高师数学题更容易。现在,阿哲的厨艺日益提高,他也为自己每一天的成长而感到开心。汕头,日新月异。阿哲正在尝试突破。传承四代人的蚝烙,在他手里变幻出新意。阿哲经过反复实验,不断地往传统蚝烙中添加新的食材。原本最熟悉的小吃,给食客带来意外的惊喜。阿哲家的小店,已存在百年,明天仍将带着新意开门迎客。对于杨明坤而言,是一桩乐事。一张说书的嘴,也是一张挑剔的嘴。与厨师朋友探讨过日常小菜的门道,对杨明坤而言,是一桩乐事。一盘精到的大烫干丝,代表了扬州人对生活的基本要求。干丝在100摄氏度的水中洗烫三遍,去除豆腥,再浇上卤汁和大量香油,素雅的外观却有极为软嫩鲜香的口感。杨明坤要准备一席家

宴。这是每年一次的传统——师傅下厨,款待徒弟。对于一道菜花大斩肉,杨明坤的心得是肉要肥瘦各半,加入生粉和用海米、黄酒熬制的汤反复揉捏。甩打、上劲,使肉粒能在双手中顺从抱团。放入温水定型后,再以小火慢炖。美食的传承离不开挑剔的美食家,丰富的阅历和敏锐的味觉,让杨明坤能准确把握这座城市的风味精髓,很少有人比他更了解扬州味道的正宗所在。对扬州人来说,上午喝茶皮包水,下午泡澡水包皮,如果再听一场评话,便是平凡而精彩的一天。就像那些动人的故事,听过千遍也不厌倦。寻常的衣食住行中,传统正日复一日地延续。

淮扬菜,淮扬菜与鲁菜、川菜、粤菜并称为中国四大菜系。它始于春秋,盛于明清,被誉为“东南第一佳味,天下之至美”。

随笔

黄土地长出的文学“诺奖”

宋子牛

黄土地有过贫穷、苦难、兵祸连结,但它又是广袤丰腴的,长出丰登五谷、姹紫嫣红以及辈出的英雄、文学的硕果。

但诺贝尔文学奖却长期与黄土地无缘,这成为中国作家的一个心结。鲁迅、沈从文、老舍、林语堂、巴金等一批文坛巨匠,无不与之擦肩而过。林语堂为“纪念全国在前线牺牲的勇男儿”,旅居巴黎时用英文写的《京华烟云》,也仅获提名。评论家刘再复认为,西方不少汉学家喜欢巴金,“如果诺贝尔文学奖能授予他,倒是较为自然,至少中国作家群会比较服气”。遗憾的是,巴老也与之缘格一面。

莫言2012年的获奖,是黄土地长出的硕大馥郁的文学诺奖之花,难怪中国作家一片欢欣鼓舞,兴奋莫名。贺词无不热情洋溢,几乎众口一词,扬眉吐气,一吐积愤。对于期盼很久也失望很久的中国作家,当然可以理解。祝贺传递的信号不言而喻;莫言是中国文学诺奖“第一人”。我注意到金庸先生的“与众不同”,他说:“莫言是第二个华人作家获得诺贝尔文学奖;第一个中国籍作家获得诺贝尔文学奖。我很高兴,是值得庆贺的事。这证明中国文学创作已达世界水平。”老先生的祝贺不惜多费几个字的笔墨,先来个“两说”,以正视听。

既然金庸不把莫言当作文学诺奖的

第一个华人作家,那么,“第一个”是谁呢?显然是指高行健。高行健是剧作家、小说家、翻译家,2000年他的小说《灵山》被认为“作品的普遍价值,刻骨铭心的洞察力和语言的丰富机智,为中文小说和艺术戏剧开辟了新的道路”而获文学诺奖。他1988年出国定居,后加入法籍,所以他的得奖国内少有人知。高行健脱离了国家,得了个奖,这让我想起龚定庵的一句诗“科以人重科亦贵,人以科传人可知”。德国著名汉学家顾彬对此也不看好:无法理解,为什么诺奖评委会做出这样的决定?高行健的作品不过是中等水准,中国还有许多比他更好的作家!还有论者说:生活施虐作家,作家施虐文字,文字施虐读者。不管是否名至实归,他的得奖同样靠的是“中国元素”,他讲得也是黄土地上的故事。

其实,最能体现“中国元素”的黄土地,还长出过一次文学诺奖,这位更早的“第三者”叫赛珍珠。甲午年仲春,江南烟雨,花事正盛,我与友人参观了镇江登云山麓的赛珍珠故居与纪念馆,那是座砖木结构的二层小楼。花木扶疏中,一位风华绝代的女作家,似微笑着从历史深处款款向我们走来。

1938年,把中文作为母语、有“半个中国人”之称的赛珍珠,靠写中国农村的小

说《大地三部曲》获得文学诺奖,“她的文学作品促进了西方世界和中国之间的相互理解和欣赏,为西方世界打开了一条路,使西方人能用更深的人性和洞察力,去了解一个陌生而遥远的世界。”她将《水浒传》译成英文,取名《四海之内皆兄弟》,在英大受欢迎。赛珍珠曾在美国热情帮助过老舍、胡适、王莹、林语堂等文化名人。王莹按周恩来指示到美深造与宣传抗日,赛珍珠主持了王莹的《放下你的鞭子》《义勇军进行曲》等演出,并带头为中国抗战捐款。当然,她的作品也有倾向问题,这使一些文学大家不能释怀。赛珍珠先后在淮安、镇江、南京、庐山等地生活和工作了40年,“一生到老,从童稚到少女到成年,都属于中国”。美国前总统尼克松称她是“一座沟通东西方文明的桥梁”;一位伟大的艺术家,一位敏感的富于同情心的人。

正要结束这篇短文时,传来河南籍作家阎连科5月27日获卡夫卡文学奖的消息,且是中国作家的“首次”。据说这个含金量很高,曾多次与文学诺奖得主重叠,被称为“诺奖风向标”。我真为河南老乡感到高兴。阎连科表示,还要“创造出一架文学的木牛流马”来。祝愿他好梦成真,早摘诺奖桂冠。如是,熠熠生辉的黄土地长出的文学诺奖,“中国元素”中,还将有“河南气魄”!



暖冬(国画)

郭峰

小说

捐

侯发山

靠自己的双脚泥泞前行,记得那时又饥又累心里还急,双腿像灌了铅似的……幸亏没有晕倒在悬崖下。嗨,看起来自己以后还要加强锻炼,没有一个好身体真是不行。

想到这儿,文浩又问妻子:“我到底怎么回事?是不是身体出了什么毛病?”“别胡思乱想。只是太过疲惫了,医生说,休息休息,增加一些营养就好了。”妻子说着话,就打开了保温杯,要喂他喝粥。

文浩喝了一点粥,看上去精神了许多。

妻子忍不住拿出一个账单让他瞅。这是什么?文浩接过一看,只见上面写着:张副乡长1000元;马副书记1000元;刘秘书800元;司机小刘500元;牛科长500元……

妻子悄悄说道:“这是上午他们来看你时送的。”

“你怎么能这样?”文浩气呼呼地说。“我也没办法啊,他们放下钱转身就走了……”妻子感到很委屈。

这时,一个五六岁的小朋友推门进来,径直走到文浩的床边,把一个存钱罐放到他身边:“叔叔,这是我给你的。”

“小朋友,你叫什么名字?”文浩感到奇怪,他并不认识这个小朋友。

小朋友歪着头,奶声奶气说:“叔叔,我叫龙龙,今年6岁了,在星星幼儿园上大班。”

妻子偷偷告诉文浩,龙龙有心脏病,也在这家医院住院,住在他们的隔壁,因为家里穷,手术费用还没有凑齐。

文浩说:“龙龙,你为什么要把存钱罐给叔叔啊?”

龙龙睁着水汪汪的眼睛,天真地说:“叔叔,他们都捐款给你治病,我也要捐!我要做一个好孩子!”原来上午那些给文浩送红包的事都让龙龙给看到了。

文浩和妻子一下子被震撼住了。好半天,两个人你看看我,我看看你,都没有说一句话。

“龙龙!龙龙!”有人在外边叫。

“爸爸,我在这儿呢。”龙龙应着声音跑出去了。

文浩心中一动有了主意,让妻子把龙龙的爸爸叫了过来。天南地北地聊了一会儿后,文浩把那些红包和礼单交给了龙龙的爸爸:“这是一些好心人给你们捐的,给龙龙看病用的。”

龙龙的爸爸激动得手足无措:“这、这可如何是好?我拿啥子报答人家呢?”文浩狡黠一笑:“这简单,你找家媒体的记者,让人家报道一下不就有了?”

“中,中,中。”龙龙的爸爸咧开嘴笑了。

文浩的妻子彻底松了一口气。看着文浩,他觉得心里暖暖的,甜甜的。

眼睛

绿萝之悟

付秀宏

我喜欢宇宙的造化,我喜欢绿色的自然,特别喜欢绿萝。绿萝很好养,折上几枝,放进盛水的玻璃瓶里就行了。摆在桌上,眼前一片绿意。乔迁新居的时候,我搬去了一盆在办公室精心培植三年的绿萝。

可让人遗憾的是,它在水里慢慢生了根之后,便停止了生长。

后来,我试着往水里投了一把石子和贝壳,原来在水中漂来漂去的根须似乎一下有了依托,它们使劲往下扎,把石子和贝壳紧紧缠住。

没过多久,绿萝就绿油油的,枝繁叶茂了。我突然赞叹:“贫瘠不可怕,可怕的是没有生命的依托。”而对于人来说,也只有把根紧紧地缠住,才会有能量去发展拼搏。

紧紧缠住人性品质的根,人才会坦坦荡荡地存于世间。一天中午,突然妻子叫我,走过去一看,目瞪口呆,那绿萝根竟穿透了用来装饰的贝壳!我简直不敢相信自己的眼睛,这是多么强大的一般生命力啊!我被这情景震撼了。

根是最有品格,最有灵魂,最有骨气的!即使“众人皆醉,如树枝一样扶摇;根也能“大拙而“独醒”,如白薯、土豆一般憨直。若是人心神之根须无所寄托,人的心气也只能随风飘散。只有把根牢牢地缠住,人才会有施展抱负的空间,只有拥有人格的底线、心灵的净土,才有绿意葱茏的人生。

植物的根有形,而人类的“根”却是无形的。它从大脑中蔓延开来,深扎于“文化”这一肥沃的土壤。从孔孟老庄的博大精深,到秦汉《史记》的气势磅礴,从魏晋文人的建安风骨,到唐宋诗歌的登峰造极……祖辈积淀下来难以计数的文化经典,使当代的我们得以扎定文化之根,拨开迷雾,明晰自己的信念。

咬定,笃定,才有坚实的根。我们的根是“仁者兼济天下”,我们的根是“一方有难,八方支援”,我们的根是“身为国而生,血为国而流”,我们的根是“咬定青山不放松,任尔东西南北风”。人活在世上,总是要有些依托,才能发展。我们的心,是有“根”的,这样,我们的臂膀才有力量。

人物故事

白居易的追悔

冯忠方

白居易在杭州任刺史期间,除了日常生活必需品非得向当地购买外,从不索取任何名贵物品。他为杭州疏浚西湖,筑下白堤,“政平讼简,贫民有犯法者,令于西湖种树若干株;富民有犯罪者,令于西湖开垦田若干亩,历任多年,湖葑尽去,树木成林”。

当他离任回家后,在自省往事时,竟发现自己做了一件错事,很对不起杭州百姓,于是写了一首“检讨”诗:“三年为刺史,饮冰复食叶,惟向天竺山,取得两片石,此抵有千金,无乃伤清白。”原来,白居易在游高度458米的天竺山时,发现有两块山石玲珑可爱,便带了回家。天竺石抵得“千金”吗?不,这种风化石片很普通,简直无奇可言。那天竺山确有名贵之物,但不是石子,而是列为唐朝贡品之一的天竺茶叶(今杭州龙井茶)。据《钱塘志》:“以此山为各山远近之标准焉。”或许,白居易从这一点而想到:如果每个游人都带回两片可作为游览纪念的可爱的天竺石,那么,“有白云如幢盖覆其上”的湖山幽邃之处天竺山,天长日久,又会成为什么样子呢?这不就破坏了大自然之美?破坏自然美,便得上贪污“千金”!从名山中虽只捡得两片石归己,这也便使自己的道德品质蒙尘沾灰了。于是这位诗人载着良知的重压和深深的自责便用诗的形式写下了“检讨”,公诸于众,布之于世,并编入自己的诗集,让后人都知道他曾有过的追悔。

白居易虽是一个封建社会的官员,但他这等可贵的自责精神,这种“慎微”的律己态度,岂能令后人肃然起敬?

书架

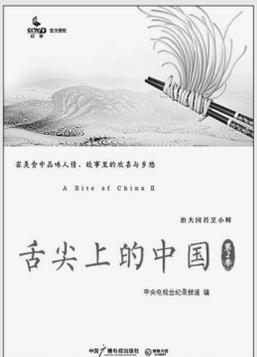
《回首又见他》

李子华

《回首又见他》讲述了这样一个故事:人人都有梦想,而主人公麦蓝的梦想,是永远躺在老家被擦得铮亮的木质地板上,含一颗橄榄看窗外天光流转。但人人都说,麦蓝,你该登上高处,看看山顶的风景。她去了,她攀登了,她看见了。原来,她仍是更爱躺在老屋地板上发呆的日子。

那些曾同哭同笑的伙伴——戈腹、闹静、恩美、老班长,后来的他们,又走到了哪里,看到了怎样的风景?走着走着,许多相拥的人走散了。久别的人却被洪流再度拥到一起。这世上没有任何一种爱是不费吹灰的,哪怕从一开始它就存在。兜完这个圈,抵达同一个站点。你我何其有幸。

连载



舌尖上的中国

一宴,1999年中华人民共和国成立50周年大庆宴会等,都是以淮扬菜为主。

扬州地处江南,物产丰富,如苏东坡在《扬州以土物寄少游》的诗中提及的蟹螯、姜芽、鸭蛋、鲜鲫,以及

郑板桥诗词中描述的鲜笋、鲥鱼等食材,在扬州比之皆足。另外,扬州作为明清时期重要的水陆交通枢纽,吸纳了南来北往各地的烹饪特色,加上淮扬菜系着力发展了刀功与火功等烹饪工艺,因其“清鲜和,浓淳兼备,咸甜适度,南北皆宜”的风味特色,奠定了淮扬菜在中国菜系中不可替代的江湖地位。

早在西汉枚乘的《七发》中,就有对淮扬菜的记载:“牛白牛之腍,菜以笋蒲。肥狗之和,冒以山肤。楚苗之食,安胡之饭。拊之不解,一吸而散……小饭大馐,如汤沃雪。此亦天下之美也。”可见淮扬菜菜色之丰富,技艺之惊艳。

淮扬菜的经典菜式有:葵花大斩肉、软兜长鱼、淮安茶馓、大烫干丝、水晶肴肉等。

第四节 绝艺:美味与美感兼顾的本帮菜

上海浦东三林塘,曾有一个乡村厨师群体,人称“铲刀帮”。他们结伴闯荡上海滩,历经一个世纪,人才辈出。其中,有一个家族五代为厨,经过数十年的磨砺,至今仍活跃于厨界,终成一代宗师。李明福掌管着家

族经营的小餐馆。每天早晨五点,他都要去市场采购。为了保证原料新鲜,他只买当天所需的食材,并提前估算好了分量。精打细算,亲力亲为,这是上海男人做事的习惯。每个晚上,后厨都是一番“刀光剑影”。李悦掌勺、李魏操刀,李明福的两个儿子是厨房里说一不二的将领。这对孪生兄弟的厨艺青出于蓝,李明福不再需要亲自下厨,家族的手艺得以传承,是他最大的欣慰。一条黄浦江,见证了上海的成长。在这座城市中西杂糅、包容开放的味觉历史中,有一种滋味,出身低调,却自成一家。在演变中,它不因各方的冲击而消失,反倒越来越清晰和强大,这就是本帮菜。在本帮菜的江湖里,83岁的李伯荣靠一身功夫,赢得了一世之名。拳不离手,曲不离口。任何一种功夫,都没有捷径。李伯荣最高兴的,是回到自己工作过的厨房。他从1945年开始学艺,80岁告别后厨。时代变迁,命运沉浮,李伯荣从未放下手中的刀和勺。好学、用心、传授、授业,让他收获了今天的成就和尊敬。刀功——中式烹饪的核心技艺,代表着一个厨师的功力。袁农刀法,依靠手腕控制,下刀的力度、位置、方向,全在方寸之间。整鱼脱骨,精确地割开骨肉相连的结点,将鱼肉与鱼骨完美分离,则考验厨师对食材结构的了解。李魏和李悦都是从14岁开始就跟随李伯荣学习厨艺。本帮菜中的刀功菜“扣三丝”,是李魏的绝活。将火腿、鸡脯、冬笋这三种鲜嫩的食材批成薄片,再切成直径不到半毫米的细丝。食材都已提前煮熟,切丝则是为了扩大食材与汤汁的接触面积。在蒸制过程中,三种食材的味道同时释放,融为一体。细致的刀功能让食材呈现出独特的美感,美味与形色兼顾,正是中国人的饮食哲学。哥哥刀功精湛,弟弟专攻火候。一道油爆河虾,烹饪过程不足十秒。油温达到200摄氏度时,食材才能下锅。要使虾肉熟而不老,虾壳脆而不焦,在时间上不能相差分毫。李悦甚至能根据虾壳的爆裂声判断出锅的时机。收汁时,将炸过的河虾再次入锅,同样干净利落。这道菜对火候的把控,有着如教科书一般的严格。而关于火候,广东菜中有更极致的例子。