

白牛居士重农事

●秦路炜



位于上海市金山区枫泾古镇的陈舜俞塑像,他曾隐居于此。

浙江省湖州市吴兴区飞英公园内有一座楼,因六位著名词家的缘聚而得名“六客堂”,分别是苏轼、张先、陈舜俞、杨绘、李常、刘述。其中陈舜俞(1026年—1076年)是湖州人,是北宋著名诗人。

陈舜俞一生仕途坎坷,官职虽然不高,但始终关怀苍生、心忧天下,在宋代群星璀璨的星空中,他或许并不起眼,但他的故事,不应被湮没。现在,我们便把他的故事道来。

“吾家崛起蓬蒿间”,此语道出陈舜俞的家境。陈舜俞到了入学的年纪,家中却拿不出足够的学费,但陈家十分重视教育,最后典押衣物支持陈舜俞学习。当时湖州文风兴盛,湖州州学由大儒胡瑗主讲,慕其名而来者颇多。陈舜俞师从胡瑗,受益良多。

北宋庆历六年(1046年),陈舜俞登进士,嘉祐四年(1059年),他又中制科第一,制科是特别设置的选拔优才的考试,不定期,规格高。陈舜俞为范仲淹欣赏,成为他的女婿,并与欧阳修、苏轼、司马光等名贤往来甚密。

陈舜俞一直怀有“学成济民”的理想。他在文学上的成就突出,以至于让人容易忽视他的经世之才。

自嘉祐三年(1058年)起,陈舜俞不断向朝廷陈言,阐述“富教相济”的政治理念。这是他对北宋中期一系列社会问题提出的解决方案。古有“士农工商”的社会分工,各司其职,尽管在古人看来,“四民”有劳心者、劳力者的高下之别,但也认为离开任何一个阶层,社会都不能正常运转,尤其农民为其他几个阶层提供了粮食,从而使其他几个阶层的生存成为可能。

北宋社会,“四民”变成了“六民”甚至“八民”,如陈舜俞自己所说,“今之民,士、农、工、商、老、佛、兵、游手合为八,而农居其一”。“四民”之外,老、佛为宗教人士,兵为士兵,北宋始终为冗兵问题困扰,至于游手就是不事生产、游手好闲之徒。原本“四民”之中,农民的产出只需供养另外三个阶层,现在需要多供养四个阶层,这就意味着农民的负担加重了,因此陈舜俞疾呼“生民之困,无甚于农”。

陈舜俞认为要解决这个问题,就要让更多人投入到农业生产中,而不是成为寄食者,增加粮食产出并减少消耗,既要“富民”,也要“教民”。而要“教民”当然以儒家礼义为内容,反对佛老之教的扩张。虽然陈舜俞不曾身居高位,但他敏锐觉察到社会弊端,敢于提出自己的方案,视野宏阔,尽展一片为国分忧之心。

熙宁三年(1070年),陈舜俞以屯田员外郎知山阴县。他为民请命,请求废除会增加农民负担的政策未能成功,被贬监南康军盐酒税。后遇赦,隐居于枫泾白牛村,日与青山绿水为伴。“爱此原野间,山静溪水绿。人家买良田,岁取十千谷。我耕山下牛,所获亦以足。”陈舜俞不羡慕别人的良田千亩,他只需一块很小的、质量也不很好的田养活自己和家人即可。在这首《廉溪》中,陈舜俞表达出自己虽遭贬谪,却清廉不改、刚正无悔。

陈舜俞一生正心明道,位卑未泯济民志。于国家,他是出于公心的进言者;于家乡,他是传承“明体达用”的湖学中坚;于百姓,他是“廉不言贫”且“勤不言苦”的清士。

陈舜俞去世后,苏轼于悲痛中写下祭文,称他“学术才能兼百人之器,慨然将以身任天下之事”;司马光赋诗吊唁:“海隅方万里,豪俊几何人。百汰求才尽,三薰得士新”。百姓则以陈舜俞的名号“白牛居士”来命名一座水木明瑟的古镇,即枫泾白牛村,以此表达对陈舜俞高风亮节的敬怀。

精神的荣耀

——赞国乒运动员马龙

●田军

多少次,我被你深深感动,
双目总是涌动着敬佩的泪滴;
多少次,我被你强烈震撼,
平静的心海总是骤然涛卷浪急;
多少次,我想画你,
总是因没有超卓的画技而放弃;
多少次,我想写你,
总是感到才疏学浅而迟迟未敢动笔。
今天,我终于如愿以偿,
你终于走进了诗画里……
初春的澳门,
处处锦绣华浓。
装饰一新的银河综艺馆,
华灯璀璨人声沸腾。
澳乒世界杯男单决赛,
在这里举行——
蔚蓝艳丽的比赛场地,
辉映着乒乓历史的旷世奇景,
黑如沃土的乒乓球台,
绽放着惊天动地的万紫千红……
风驰电掣的银球,
犹似刀光剑影;
翻飞起落的球拍,
仿若霹雳雷霆;
两个球王论球,
搅得四海翻腾;
两个星球碰撞,
震得五洲颤动。
又一次龙远鏖战,
又一次精彩纷呈,
又一次巅峰对决,

又一次雄奇问鼎。
“让三追四”惊天动地的大逆转,
彰显了乒乓大师的神绝骁勇;
第三次勇夺“埃文斯”杯,
创造了世乒史上的空前恢宏;
你用聪慧与辉煌,
成功挑战了乒乓历史上的不可能;
你用完美与经典,
数战封神!
岁月流逝,你仍蓬勃着青春热情;
历经坎坷,你越挫越勇;
永不停步,你满怀憧憬;
百炼成钢,你无往不胜。
你越老越帅,
一个个不可思议的神球令人口呆目瞪。
你宝刀不老,
凛凛寒光阵阵雄风,
仍在乒乓赛场纵横驰骋——
全能“六边形”战士的精湛球艺,
谁遇到了谁不头疼?
一百四十多个奖杯金牌,
筑起了一座座金碧辉煌的殿堂。
双圈大满贯和超级全满贯的辉煌与神奇,
传颂着你的丰功!
辉煌说:你是体育界的优秀代表!
荣誉说:你是运动员的光荣!
激情,是生命的灿烂;
激情,是实现梦想的动能;
激情,是焕发斗志的鼓角;
激情,是荣与美的共鸣。
人如果或缺了激情,

做啥无趣很少成功。
人如果没有了激情,
一生碌碌无为平平庸庸。
你是激情的化身;
你是激情的浪涌;
你是激情的天使;
你是激情的火种。
每一次拼搏,
你都精神抖擞斗志旺盛;
每一次较量,
你都主宰赛场挥洒豪情;
每一次鏖战,
你都汹涌澎湃巨浪排空;
每一次对决,
你都激情燃烧烈焰熊熊。
你夺得的每个奖杯每块金牌,
都璀璨着激情的绚丽霓虹。
至纯至高的信仰,
是你夺取胜利的指路明灯。
百折不回的追求,
是你奋力拼搏的引擎。
初级的信仰追求是纯真兴趣爱好,
高级的信仰追求是圣洁坚守拔荆。
信仰,是灵魂的眼睛,
没有了信仰灵魂就会失明;
追求,是灵魂前进的动力,
没有了追求灵魂很容易故步自封;
缺失了信仰追求,
灵魂就会体弱多病;
没有了信仰追求,
灵魂就是走向饭桶!
你是信仰的旗帜,
旌旗猎猎舞春风!
你是追求的战鼓,
战鼓咚咚催征程!
你,就是巴黎奥运国旗手!
你,就是乒神乒精!
你,就是马龙!

(作者系白城日报社原高级编辑)

绿野一奇葩 芬芳飘天涯

——田军诗歌《精神的荣耀》赏析

●于显荣

举世瞩目的巴黎奥运会告别了巍峨的埃菲尔铁塔和滔滔的塞纳河,满载着丰硕的比赛成果,乘着岁月的长风,飞向浩瀚的星辰大海,飞进了人们记忆的长河……

也许是巴黎奥运的精彩继续,或许是巴黎奥运留下的阵阵涟漪,田军的叙事抒情诗《精神的荣耀》,恰逢其时,应运而生,以其独特新奇的绰约,走进了人们的视野……

众所周知,看一篇文章或一首诗歌如何,选题很重要。《精神的荣耀》会告诉你,作者之所以选择写马龙,除了弘扬正能量,还把人们对美好生活的期望,浸透融化在作品之中,给

人以激励、启迪和思考。

一首好的诗歌,除了选题精准独特外,还要有好的构思。《精神的荣耀》每个部分都是经过作者巧妙构思,精心设计的,这些部分或描写比赛的激烈场面,或抒发夺冠的激动心情,或回顾成功的艰难历程,或诉说对宝刀不老的敬佩,或透露百战百胜的秘诀,或赞美熊熊燃烧的激情,或赞叹越挫越勇的坚韧和战胜伤病的毅力,或仰慕笃定信仰、不懈追求的崇高圣洁……它们既独立成章,又相互关联,就像众星捧月一样,熠熠生辉,给人一种美轮美奂,耳目一新的感觉。

千里莼羹与末下盐豉

——一道汤菜里的文化故事

●孟晖

莼菜羹也许是中国文化里最有分量的菜肴之一。我们到西湖游玩,为了风雅也要点上一盆,喝上两碗。细究起来,应该是《世说新语》在树立莼羹的地位上起了关键作用,两则关于莼羹的著名典故都出自该书。

《世说新语》中,一则典故为西晋文学家张翰的“莼鲈之思”,说张翰因看见秋风起而想念故乡吴中的三道菜:菰菜、莼羹、鲈鱼脍。另一则典故涉及西晋文学家陆机和王济:

陆机诣王武子,武子前置数斛羊酪,指以示陆曰:“卿江东何以敌此?”陆云:“有千里莼羹,但未下盐豉耳!”

故事发生在陆机与兄弟陆云于太康十年(289年)到达洛阳之后。某天,陆机去拜访外戚重臣王济,王济风头正盛,在那则轶事里,他想要压陆机一头,就在坐床前面排列出好几大罐羊酪,用手指着给陆机看,还问:“阁下的家乡有什么能与这种美味相比吗?”这则逸闻居然被《晋书》收录在《陆机传》里,文字略有不同:

至太康末,与弟云俱入洛……又尝诣侍中王济,济指羊酪谓机曰:“卿吴中何以敌此?”

答云:“千里莼羹,未下盐豉。”时人称为名对。

陆机的答话究竟是什么意思?到了宋代,意见就发生了分歧。一派认为,那句话的意思是:“千里莼羹,只是没有下盐豉调味而已。”言外之意,一旦下了盐豉,那滋味不知有多好。另一派认为,“未下”乃“未下”之误,“未下”同“千里”一样,都是吴地的地名,如南宋曾季狸《艇斋诗话》:

予见凌季父尚书言,“未”字当是“本末”之“未”字,“未下”乃地名,犹言若下也。盖“千里”亦地名。言“千里出莼羹,未下出盐豉”,指两地名、两物而言也。

南宋曾三异《因话录》也说:

世多以淡煮莼羹,未用盐与豉相调和。非

也!盖“未”字误书为“未”,未下乃地名,千里亦地名。此二处产此二物耳。其地今属平江郡。

这里更是具体指明,未下本在平江郡(今苏州)。

北魏贾思勰《齐民要术》里详细记录了“食脍鱼莼羹”的方法,展示了莼羹的特点。该书载明:第一,“莼羹之菜,莼为第一”,其他蔬菜也可以做羹,但在滋味上无法与莼羹相比。

第二,“唯莼菜,不得着葱、薤及米糝、菹、醋等。莼尤不宜咸”。当时,煮菜羹一般要下些硬米饭(米糝),以便形成稠糊,但因为莼菜天然附有黏液,所以做羹时不需要下米饭。莼羹成品清亮,在众菜羹中鹤立鸡群。另外,一般的菜羹要下葱、蒜头、咸菜、醋等味道浓重的佐料调味,但《齐民要术》里说,做莼羹绝对不要下那些调料。

第三,只用澄清的豆豉汁与盐汁调味。

综合《齐民要术》及其所引《食经》,把南北朝时做莼羹的方法复原一下,大致如下:

第一步,熬汁。先用豆豉煮好豉汁,然后把豉汁单独在锅里加热一次,一沸腾就下火,再过滤出豉渣,仔细澄清。其间不要用勺子捣碾豆豉,否则会让豉汁浑浊。澄清的豉汁呈新琥珀色,即透明的黄褐色,不仅色泽好看,还没有苦味。同时,把盐浸泡在适量水中,获得没有渣滓的盐汁,以保证羹清而咸味均匀。

第二步,择菜和切鱼。莼菜不切碎,但要仔细拣择,按《食经》做法,还要用滚水烫一下。由于当时习惯上是以莼羹配鱼脍同吃,所以一般都是用做脍的鱼来煮羹。鱼要切成薄片,大约长三寸,宽二寸到二寸半。以鲳鱼为例,如果鱼比较大,要把鱼身一剖为二,然后斜着下刀并横切,鱼片基本就是鱼身横宽的长度。实际上,吴地有一种特产,那就是鲈鱼,因此会用鲈鱼煮莼羹。

第三步,煮羹。一般是向一锅冷水中同时下入莼菜与鱼片,然后加热。如果是用白色熬羹,则是冷水下莼菜,水沸后再下鱼。随即加入豉汁与盐汁,要点是整个过程中都不要用勺子搅动,否则鱼同莼都会碎。

第四步,羹煮熟,再兑入干净的凉水,羹与凉水为十比一的比例,如此的成品“清俊甜美”,而且经凉水迅速降温,马上就能喝。

于是,南北朝时的莼羹有着其他羹汤不具备的形态,汤汁透明清亮,全无杂质,因为莼菜天然的胶质而微微黏稠,又带一点冲淡后豆豉汁的琥珀色,汤中是细嫩的莼叶浮沉,间以一片片大块的齐整鱼片。吃起来,轻滑的莼叶配着鲜嫩的鱼肉,只有一点点带辟香的咸味,口感雅致。

需要注意的是,在漫长岁月里,莼菜并非江南所独享,北方曾经一样流行莼羹。《齐民要术》非常重视鱼脍与莼羹,介绍了人工种莼、食脍鱼莼羹以及脍菹的做法,但都是在传授北方经验,书中没提到鲈鱼,说明贾思勰并不清楚江南的相关风气。可是南朝人看法不同,《南史·崔祖思传》里记载了一则轶事,主题是南北士人激烈争夺鱼脍与莼菜羹的地域文化属性:

高祖既为齐王,置酒为乐。姜、脍既至,祖思曰:“此味故为南北所推。”侍中沈文季曰:“羹、脍美食,非祖思所解。”祖思曰:“焦鳖脍鲤,似非句吴之诗。”文季曰:“千里莼羹,岂关鲁卫。”帝甚悦,曰:“莼羹故应还沈。”

南齐高祖设宴时,宴会中间有一道环节,同时呈上鱼脍与配套的鱼菜羹。崔祖思出自北方望族清河崔氏,称赞说:“鱼脍与菜羹这种组合的美味,无论在南方还是北方,一向备受推崇。”不料作为南方沈族子弟的沈文季马上翻脸,反驳说:“配脍的羹同鱼脍都是吴地的特色,过了长江就没有,不是你能懂的!”然而他输在了没文化,崔祖思有力反击:《诗经》里的“鼈膾膾鲤”,好像

不是吴国的诗呢。”沈文季狡辩:“千里湖的莼菜做的羹才是人间至味,跟北方根本没关系,因为千里湖不在北方!”高祖觉得沈文季替南方士人挣了面子,壮了声势,挺高兴,帮腔说:“说到莼菜羹,那确实是沈爱卿说得对,得把莼菜羹的所有权还给他。”

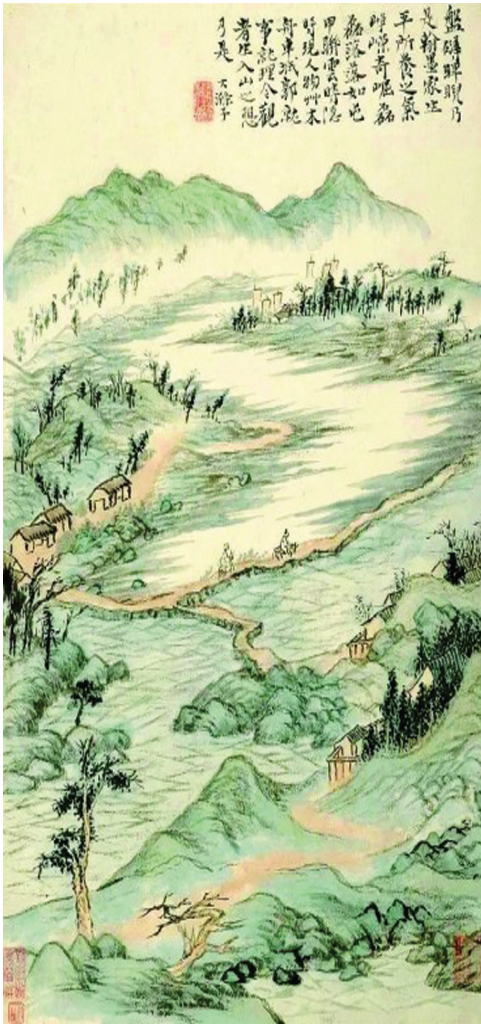
实际上,南齐高祖与沈文季运用逻辑错误搞诡辩。沈文季发现无法反驳北方人也吃鱼脍与莼羹的事实,就偷换论据,以千里湖的莼菜来贬低其他地方的莼菜,认为其他地方的人不懂莼菜的美味。

《世说新语》里的王济与陆机斗嘴的轶事,与上述故事含义基本相同,只是轶事中的陆机反驳的技巧非常高,同时显示出自信与气度。面对几大罐羊酪,他说,非要谈我们吴中有什么可以媲美的话,那么“有千里湖莼菜做的羹,仅仅用未下的盐豉汁调味”。他的意思很明确,那时运输能力有限,物品流通不畅,所以王济绝对不可能吃到千里湖的莼菜,大概也没听说过未下的盐豉。

按照这则故事的设定,王济是想嘲笑陆机作为江南人没有吃过羊酪。结果陆机针对浓腴的酪,他仅举了江东人眼里的绝品:顶级的莼菜、顶级的豆豉同盐。熬莼羹一定要用肥美的鱼,陆机压根没提。当时江南特产的鱼,鲈鱼、白鱼以及其他许多可能未经文献记录的鱼,只有那个时代的江东人才知道,却是王济从来不曾尝过,因而永远不知其美味。

《晋书》称道“时人称为名对”,后世的读者往往误以为是说“千里莼羹,未(未)下盐豉”是一副好对子,其实原意为,陆机应对得特别精彩。不过,上述两则涉及千里莼羹的轶事,应该都是晋代或者南北朝时人编造的。

耐人琢磨的是,《世说新语》《晋史》《南史》为何会如此明显不可信的逸闻收录进去。实际



清代石涛《赠刘石头山水册》之一,描绘了吴中风景 图片由作者提供

上,这反映了当时南北士人争夺话语权,确立文化品格高下的历史事实。

妙的是,南朝士人通过几则轶事,利用一道汤菜所塑造的文化品格,给人留下深刻印象。后世一提到莼羹,便会自动想到江南,想到高洁、清白、隐逸、不受俗尘累赘等“士大夫品格”。当然,根本上还在于南朝确实是文采风流的时代,文化成就极高。用一道菜塑造文化品格,如此的做法,不知在人类历史上多不多?