

看诗不分明 (65)

从一个带游侠风格的无赖少年，变成一位自律甚严的济世仁者。这个巨变之后，作为官员的韦应物勤政爱民，颇有贤名。但他还时时反省，觉得自己没有尽到责任：“自惭居处崇，未睹斯民康”。其实，当时兵乱不息、满目疮痍，作为中下级官吏的他根本无能为力，但他那颗正直而敏感的心就是觉得愧疚不安。《寄李儋元锡》中的这一联非常著名：“身多疾病思田里，邑有流亡愧俸钱。”仁者心肠，令人动容。沈德潜对此联的评语令人感动：“是不负心语。”“不负心”就是“有良心”的意思。确实，韦应物为官、为人都是“不负心”。这也许是他作品中那股清气、那股暖意的一个源头吧。

关心时局，忧国忧民，心怀悲悯，又无能为力；看清当时上层的糜烂与官场的黑暗，但对作为天下一统代表的唐王朝心理上无法否定，事实上更无力反抗；加上宦海沉浮、多次罢官、疾病缠身、中年丧妻等不幸……在这样足以摧毁人的现实重压之下，心必须寻找自己的出路，哪怕只是一个可供喘息的小角落。

韦应物为自己的心灵找到的出路是：隐逸，参禅修道。热爱生活、留存暖意的“田园”也好，看淡世情、淡然寂寞的“幽绝”也罢，都是这两条出路上盛开的花。山花次第，山路掩映，渐行渐远，时官时隐的韦应物事实上完成了人生的第二变：成了一位清心寡欲、清幽平淡的隐者。

隐居，或者人在官场却借歌咏把心绪放在田园山林之间，这容易让人想起陶渊明。韦应物确实热爱陶渊明，而且苦心追摹陶诗。他有的诗，在题目上就标明是“效陶体”“效陶彭泽”。他学习的成果如何？有两种看法，一种认为很接近，“直朴处最近陶公”（沈德潜）、“去陶自近”（刘辰翁）；另一种认为可以乱真，“只此四句，便是渊明”（袁宏道）、“入陶集中不可辨”（桂天祥）。

来看看他标说仿效陶渊明的一首——《效陶彭泽》：霜露悴百草，时菊独妍华。物性有如此，寒暑其奈何。掇英泛浊醪，日入会田家。尽醉茅檐下，一生岂在多。

素装

苏剑秋

那天，凌晨2时许，当从郑州飞往上海虹桥的航班一落地，我的心也随之放了下来，终于回来了。

世界上的事情往往凑在一起，就变得复杂无奈和变幻莫测。因为妻子家的伯父在郑州病故，此时，必须陪同前往。早早来到机场，安检过后，还有一段距离到达登机口，耳旁却传来了“抱歉地通知旅客，前往郑州的飞机不能正点起飞”，好像是天气原因，郑州大雪。心想耐心等待吧，反正不早点总要飞的。时间很快过去几小时，飞机却没有动静，心里不免有点烦躁起来。要么，赶快换航班，匆匆冲出安检口，又来到东航值机柜台询问，还好有一班正在登机的航班前往郑州。匆忙换了登机牌，再次奔向安检口，一路小跑，广播里传来了“前往郑州的旅客赶快在xx登机口登机”。总算可以如愿了，气喘吁吁登上飞机，却又传来了“由于航路流量控制原因，等待”。等待，还是等待。不久，机上送来了午餐，这时已是下午1时过后，糟了，吃完午饭，又该下飞机去机场休息静候。看来走不了，还是改坐火车吧，还好机场火车站连成一片，赶到火车站，购买了下午5时的车次，等到火车一动，我的心好像又一次释怀。总之，出发了，火车总不会再晚点，真的有点天真。半节车厢的旅客全部是航班延误的乘客，还有点同病相怜的气味呢。车过徐州站后，速度明显降下来，而且窗外满天大雪茫茫一片银装。这时列车员广播说“列车将晚点，抱歉”的话语。车速越来越慢，情绪越加烦闷，听天由命，一直到凌晨3时过后，列车才慢吞吞像爬行进入郑州站，总算到达目的地了。拉着妻子的手，缓步走出车站。有点精疲力筋之感。中原大地，千里冰封，万里雪飘。在这寂静的雪夜，我忽然想到，小时候对雪天的敬仰和企盼的心思。而今实实在在这雪地里，却感寒气逼人，心头复杂，思绪静谧有一股说不出道不清的意味来。

还有两小时就要去那遥远地方送别亲人，已经毫无睡意的我，在想那回程将是什么样……

再来看看被认为最体现他本色的《幽居》：贵贱虽异等，出门皆有营。独无外物牵，遂此幽居情。微雨夜来过，不知春草生。青山忽已曙，鸟雀绕舍鸣。时与道人偶，或随樵者行。自当安蹇劣，谁谓薄世荣。

《幽居》虽未标明“效陶”，但酷似陶渊明，且由于发自内心，且巧妙融入了谢灵运的语言色调，完全确立了敛华蓄味、淡处见腴的风格。

韦应物确实“体裁情韵，俱逼渊明”（袁宏道），“‘微雨夜来过，不知春草生’等语，未尝拟陶，然欲不指为陶诗，不可得也。”（贺贻孙）但与其说其诗仿陶渊明炉火纯青，不如说其人与陶渊明颇为相近。说到底，技巧不是决定性的，决定作品品格和风格的，永远是作品背后的那个人。“不特其诗效陶，其人亦陶也。”（王尧衢《古唐诗合解》），正是韦应物与陶渊明颇为相近的真率自然的天性和“纵浪大化中，不喜亦不惧”的生活态度，使其诗宁谧清淡、古朴自然的。

至于参禅修道，则像一种底色，或浓或淡地铺设或晕染在他不少诗的字里行间。如《夜偶诗客操公作》：尘襟一潇洒，清夜得禅公。远自鹤林寺，了知人世空。惊禽翻暗叶，流水注幽丛。多谢非玄度，聊将诗兴同。又如：《答崔主簿问兼简温上人》：缘情生众累，晚悟依道流。诸境一已寂，了将身世浮。闲居澹无味，忽复四时周。靡靡芳草积，稍稍新篁抽。即此抱馀素，块然诚寡俦。自适一欣意，愧蒙君子忧。

这样的诗，“清微简淡，真使人人自远”。（袁宏道）“远”，是挣脱尘世羁绊，能做到使读者“远”，是因为他自己的心，早就“远”了。恰巧读到一篇文章谈爱因斯坦的处世哲学：“如果不能和社会上的坏东西完全绝缘，不妨尝试着放弃对他们的兴趣——不论是无奈的抱怨还是激烈的反对——不跟它们结缘，从而能够于恶劣的境遇里，‘在自己的空气中自由呼吸’。”（黄德海《爱因斯坦——“你站在我的心中对我说话”》）

不论将之唤作“疏离”或“独善其身”，这种处世哲学都让我想起韦应物，他以一种宁静自处、淡然自适的风度和幽美清寂、平和闲雅的诗作实践了它。



困知勉行 陶经新

上世纪三十年代的中末期，当时的上海滩，各阶层名士、要员，上层社会的夫人、太太、小姐，要吃饭到蜀腴去是一件很时尚的事情。难怪电影色戒与张爱玲小说都以这样的开头，几个贵太太在打麻将，易太太说：“昨天我们到蜀腴去，麦太太没去过。”结尾又与开头呼应：“还是蜀腴——昨天马太太没去。”可见蜀腴在当时上海人心中的地位。

蜀腴川菜社是由一位四川徐姓老板创立，开设于1937年，在浙江中路以西，九江路以南的广西北路上，有五开间门面，二楼全部是包厢。在当时的上海，蜀腴是一家大型川菜馆了。而且，开门之初就请了海派川菜鼻祖何其坤师傅掌勺。

我曾拜何大师为师，在他的言传身教下，对他的“何派川菜”，有了比较全面的了解和认识。

何其坤根据上海人的口味，对传统川菜进行了改良，以



山水（中国画） 聂秀公

去贵州旅游，穿行连绵奇崛群山，越过大小七孔跌宕溪水，遥看苗寨千户吊脚木楼，压轴景点便是名闻遐迩的黄果树大瀑布了。湍急水流从山巅奔腾而下，水雾腾空，弥漫山间，水声轰鸣，霓虹隐现。我避开端着长枪短炮簇拥拍照的人群，站在观景台的一角，静静享受水花扑面，身心润湿。突然身后传来发问：“这就是大瀑布吗？”扭头看，一个中年女子拿着手机，“怎么没有照片上的水大？白来了。”看着她满脸失望的神情，我真心为她失望。山水就在眼前毫不疲倦地喷涌，却质疑其“真实的存在”，她正与瀑布相望，却似乎只是前来印证他人的记录而毫无自己的感受。

在“人人都是摄影师”的时代，旅游途中，走到哪里，都能见到人们举着相机手机，不放过任何一个场景，海量的图像轻易就制作、传播。“你没去过泰山，泰山日出的照片你老早看过；你没有到过大海，大海的照片你也老早看过。以至于你真的到了泰山和大海，觉得还不如我看照片来得好”，在著名画家许江看来，问题不仅在于“我们的眼睛被奇观毒害了”，更在于“我们亲临一个现场、亲历眼前事物的那种感受力，正在衰退”，因此，“我们看起来什么都看了，但其实什么都没看到”，当真是白来了。

朋友圈里，夏的游历经验最为丰富，走遍了天南地北不同风光的藏区。夏的摄影技术也一流，但风景之前每次按下快门都要琢磨许久，我们笑话她“胶卷时代”留下的毛病。夏今秋自驾去了新疆。看她陆续在QQ空间里发照片，写日志，阐发风景在她心中的意义，是一件美事。且看其中的一篇《人海子诗的德令哈》：“离开青海湖，荒原上赶往德令哈入住。德令哈，一如既往地荒凉，在偌大中国的版图上，这座八万人的偏僻小城可谓微不足道。但是，这个有些拗口的地名却因为一个诗人在雨夜的吟诵，而永远地停留在了某些人的记忆之中。这种记忆，与地域无关，与城市无关，甚至与诗人无关，只与诗歌本身有关。”

1988年7月25日，诗人海子乘火车经德令哈，写下诗歌《日记》，“姐姐，今夜我在德令哈，夜色笼罩姐姐，今夜我只有戈壁荒原尽头我两手空空悲痛时握不住一颗泪滴……姐姐，今夜我不关心人类，我只想你。”夏的姐姐一家是唐山大地震的死难者。即使时隔近半个世纪，这个巨大的伤痛始终潜伏在夏的心间。在德令哈苍茫的土地上，绵长的思念被诗行唤起，又在含泪的吟诵中获得慰藉。当遇见的风景与诗行与情感融为一体，那方天与地便化为心灵长久的涵养。

夏镜头里的德令哈，天空蓝得令人窒息。这样的蓝天我也曾见过。去年八月在丽江古镇不远处，轻麻微辣，注重口味，在鲜香咸酸甜五味基础上，调出七滋（麻、辣、咸、酸、甜、香、酥）八味（轻麻、微辣、椒麻、腴香、家常、怪味、红油、蒜泥）。他还注重刀工，在技法上有块、片、条、段、丝、丁、圆球、剖花，分别成形，使成菜不但入味，还丰富多样，引人入胜，令川菜的“百菜百味，一菜一格”登峰造极。

蜀腴的菜有八大特色，突出的是滋味鲜香醇厚，辛辣微麻，如原笼粉蒸肉、回锅肉、腴香肉丝、干烧鳊鱼、干煸鱿鱼丝、陈皮牛肉、怪味鸡、五柳鱼丝、酸辣汤等；也有清鲜酥香的佳肴，如香酥鸭、油淋仔鸡、锅贴金腿、干煸冬笋、干烧四季豆等。对此，蜀腴常客、国民党元老于右任先生评价说：“这些菜肴既可饮酒又可下饭。”

夏的摄影技术也一流，但风景之前每次按下快门都要琢磨许久，我们笑话她“胶卷时代”留下的毛病。夏今秋自驾去了新疆。看她陆续在QQ空间里发照片，写日志，阐发风景在她心中的意义，是一件美事。且看其中的一篇《人海子诗的德令哈》：“离开青海湖，荒原上赶往德令哈入住。德令哈，一如既往地荒凉，在偌大中国的版图上，这座八万人的偏僻小城可谓微不足道。但是，这个有些拗口的地名却因为一个诗人在雨夜的吟诵，而永远地停留在了某些人的记忆之中。这种记忆，与地域无关，与城市无关，甚至与诗人无关，只与诗歌本身有关。”

1988年7月25日，诗人海子乘火车经德令哈，写下诗歌《日记》，“姐姐，今夜我在德令哈，夜色笼罩姐姐，今夜我只有戈壁荒原尽头我两手空空悲痛时握不住一颗泪滴……姐姐，今夜我不关心人类，我只想你。”夏的姐姐一家是唐山大地震的死难者。即使时隔近半个世纪，这个巨大的伤痛始终潜伏在夏的心间。在德令哈苍茫的土地上，绵长的思念被诗行唤起，又在含泪的吟诵中获得慰藉。当遇见的风景与诗行与情感融为一体，那方天与地便化为心灵长久的涵养。

夏镜头里的德令哈，天空蓝得令人窒息。这样的蓝天我也曾见过。去年八月在丽江古镇不远处，

口味以及十里洋场太太、夫人、小姐、文人、雅士等怕辣、怕麻、怕油等要求，烹制一些不麻辣的川菜，以清鲜雅淡来满足这些食客。于是，何师傅又推出了干烧鱼翅、明珠鲜鲍、白汁鱼肚、蝴蝶海参、鸽蛋肝膏、凤尾燕窝、开水白菜、鸡蒙竹荪、鸡豆花、椒盐蹄膀、一品豆腐金狮刀鱼、锅贴豆腐等改良川菜。一时间蜀腴何其坤师傅成为沪派川菜的领军人物，蜀腴的川菜风靡了上海滩。

上海地处亚热带，气候宜人，海岸线又长，物产丰富，山珍海味，土特产是应有尽有。何其坤师傅又根据货源特点，因地制宜地推出“北菜川烹、南菜川味”的制作方法，做到口味是浓淡有致，该浓则浓，该淡则淡，浓中有淡，淡中有浓，浓而不腻，淡而不薄。

在烹制鱼翅、海参、鹿肉、蹄筋、驼峰等高档原料时，采用

蜀腴的滋味

李兴福

干烧烹调技法，以微火慢烧，收汁亮油，成菜后色泽红亮，味香醇厚，汲取南菜之长又区别于南菜味偏清淡的做法，自成一格。

因为蜀腴讲究烹制技术，以干煸干烧见长，炒菜不过油、不换锅、茨汁少、一锅成菜，小锅小炒、急火快炒，保持了菜肴的原汁原味。像宫保鸡丁、回锅肉、干煸鱿鱼丝等菜肴几乎只只台子都要点，久吃不厌。而且还重视吊汤，行话讲，唱戏靠腔，厨师讲汤，每天都要准备好清汤、浓汤、奶汤，根据不同原料，不同口味，不同烹制选用适合的料，非常讲究。现在的餐馆能够吊好一锅汤已不多见，更不要讲求准备好三锅汤了。难怪讲起蜀腴川菜社，不但上海人想念，就是香港人、台湾人也是非常牵记的。

可惜的是，蜀腴川菜社在上世纪五十年代就关门歇业了。

江南词踪

喻军

霜天晓角·狼山

东临濠水，浩淼吞吴会。突起五山苍秀，峻增石，人文萃。诗成千载醉，法音长流水。安得立命天地？观沧海，峙江尾。

注：“诗成千载醉”指唐朝诗人骆宾王，其墓正在狼山。

少年游·乌镇

江南情致水七分，摇橹欸乃声。枕河谁听，廊桥踈蹊，疑是古佳人。柳烟处处红尘外，好雨沁晨昏。飞鸟檐端，笙歌宛在，初照月冰轮。

卜算子·严子陵钓台

千古不召臣，江渚羊裘士。轩冕公卿过眼云，智者知乎止。显贵竞逐尘，名重随风逝。无欲无求一钓竿，传世老夫子。

注：“羊裘”之意，乃传说当年严光“披羊裘钓泽中”（见南朝范曄《严光传》）。

浪淘沙·秦淮河

金粉夜楼台，画舫徐来。阑珊灯影月犹白，梦里烟波佳丽影，何等文才。醉也莫相挨，孤寂难排。六朝遗韵量难猜，曲曲河廊风月在，付与诗怀。

南乡子·楠溪江

山色永嘉青，浥泥苍晓若画屏。水激滩晚春最美。初晴，一望楠江碧玉明。何如坐筏行，天阔江低步步云。飞鸟犹啼灵运诗。清音，千载如斯山水情。

注：“灵运”即指山水诗人谢灵运，曾任永嘉郡守，写有多首吟咏当地山川风物的诗歌。

琴调相思引·江心屿

瓯水深深登渡轮，佛诸诗岛恍犹存。江心双塔，长照夜明灯。自古人文称名胜，惊涛拍岸蕴忠魂。古刹夕曛，隐隐有钟声。

注：“长照夜明灯”，指的是自宋至清此航灯曾长照900年不熄。“忠魂”指文天祥，曾在抗元途中，逗留江心屿一月余。岛上的文天祥纪念馆，建于1482年，即文天祥蒙难200周年之际。

一碧如洗的晴空之下，我驻足在飞虎队使用过的旧机场旁。当年，这里是“驼峰航线”的中转站，大量运送支援中国抗战的物资。远处连绵的山峰散落着积雪，山脚下晚季的油菜花开得正黄，旧机场空旷处吃草的羊群自由自在。仿佛，仿佛什么都不曾发生过。“静静的，在那

被遗忘的山坡上，/还下着密雨，还吹着细风，/没有人知道历史曾在此走过，/留下了英灵化入树干而滋生。”（《森林之魅》）这是著名诗人穆旦于1945年9月写下的诗行。年轻的大学生投笔从戎，征战边陲，九死一生。当我们再次出发，风景，在远方，在心里。

被遗忘的山坡上，/还下着密雨，还吹着细风，/没有人知道历史曾在此走过，/留下了英灵化入树干而滋生。”（《森林之魅》）这是著名诗人穆旦于1945年9月写下的诗行。年轻的大学生投笔从戎，征战边陲，九死一生。当我们再次出发，风景，在远方，在心里。

干烧烹调技法，以微火慢烧，收汁亮油，成菜后色泽红亮，味香醇厚，汲取南菜之长又区别于南菜味偏清淡的做法，自成一格。

因为蜀腴讲究烹制技术，以干煸干烧见长，炒菜不过油、不换锅、茨汁少、一锅成菜，小锅小炒、急火快炒，保持了菜肴的原汁原味。像宫保鸡丁、回锅肉、干煸鱿鱼丝等菜肴几乎只只台子都要点，久吃不厌。而且还重视吊汤，行话讲，唱戏靠腔，厨师讲汤，每天都要准备好清汤、浓汤、奶汤，根据不同原料，不同口味，不同烹制选用适合的料，非常讲究。现在的餐馆能够吊好一锅汤已不多见，更不要讲求准备好三锅汤了。难怪讲起蜀腴川菜社，不但上海人想念，就是香港人、台湾人也是非常牵记的。

可惜的是，蜀腴川菜社在上世纪五十年代就关门歇业了。

镇扬风味惹人喜爱，请看《回味当年老半斋》。

老上海的餐馆

