



一点表里

天下畸人癖爱山

陈春成

晚明尚癖。我有一偏见,觉得魏晋人的癖,多  
有对礼教、对政局的逃避或逆反,故常有不近人情  
处,如嗜食痂、食臭虫、听驴鸣等,表演性较多。至  
晚明,人的癖更纯粹些,就是喜欢,溺于所爱。张岱  
所嗜极多,曾说:“人无癖不可与交,以其无深情  
也。”汤宾尹说:“士患无癖耳。诚有癖,则神有所  
特寄。”袁宏道在信中对友人劈面一问:“髯公近  
日做诗否?若不作诗,何以过活这寂寞日子?人情  
必有所寄,然后能乐。故有以弈为寄,有以色为寄,  
有以技为寄,有以文为寄……每见无寄之人,终日  
忙忙,如有所失,无事而忧,对景不乐,即自家亦不  
知是何缘故。这便是一座活地狱,更说甚么铁床铜  
柱、刀山剑树也,可怜,可怜!”每读此信,就觉胸  
中畅快,琐屑的烦闷为之一扫。

晚明嗜游的人也多,游记写得好的,如袁宏  
道、钟惺、王思任,游记就只是游记,不似宋人爱在  
结尾说理,也不似唐人,爱随处代入自己,譬如在  
荒僻处遇一奇石嘉木,就感慨士之不遇。我喜欢前  
文提过的袁宏道。袁极嗜游,说自己闭门一日,就  
如身坐火炉,游山可愈病。又爱石成癖,“每登山,  
则首问巉岩几处,骨几倍,肤色何状。”说自己平  
时走路容易累,踏石攀岩则精神百倍。他的游记如  
石骨拗折,清峻,又起止随意。

偶读《徐霞客游记》,是几年前在武夷山,忽  
然好奇徐霞客当年是如何游武夷的,就搜了书来  
读。书常为其名所掩,《徐霞客游记》是一例。从小  
听这书名听得熟了,没看过也当看过了,从未动念  
想翻。一看觉得很不一样。惊异于他不剪裁,不经  
营,如长镜头到底。常常是:连雨,困于某处;草鞋  
磨破,无法走路;买不到新草鞋,又耽搁一日;欲探  
一洞,手头却无松明,只好等取来再探;同行的仆  
人生病,又耽搁数日。琐事与奇遇相错综,不可预  
料,没有铺垫,就被裹挟着走。看钱谦益为徐霞客  
写的墓志铭,里面夸赞徐的文字,“如丹青之画,  
如甲乙之簿,虽才笔之士,无以加也”,又在书信  
中向友人推崇徐:“多载米盐琐屑,如甲乙账簿,  
此所以为世间真文字。”所谓甲乙账簿,就是老师  
常批的流水账,若未读过《游记》原文会觉得讶  
异,还有这样夸人的?潘耒也说,他读徐霞客,“不  
服其阔远,而服其精详”,与钱同理。正是因为其  
游踪阔远,材料磅礴,可以不事雕琢剪裁,就以琐  
屑和精详示人。《白鲸》的迷人处也在于此,狂热  
是其推动力,贯穿那些不厌其烦的航海细节(这  
些细节也劝退了不少人)。袁宏道的游记是可把  
玩的,闲时品读一则令人惬意;《徐霞客游记》则  
是连绵一气的,把人浸在里面。

历代评徐霞客,最全面的当属晚清的李慈铭,  
这位以毒舌著称的书评人,在《越缦堂读书记》中  
将徐狠批了一通。有趣的是,现在看来,他所列举

的《徐霞客游记》的诸般弊病,竟全是优点,几乎  
点出了此书动人和传世的原因。他先说徐霞客  
“梯险絙虚,身试不测”,“古人癖嗜烟霞,当不  
如此”,即指徐常以身试险,逢岩则攀,逢洞必钻,古  
之高士寄情山水,从容赏会,没有他这么玩的。徐  
霞客用绳子将自己吊下山崖或在岩穴中匍匐而行  
的所见所感,是这位老先生在书斋里怎么也想象  
不出的。又说徐“按日实书道里南北,同于甲乙账  
簿,无所文饰”,他所贬的恰是钱谦益所赞的;又  
批徐“笔舌冗漫,叙次疏拙,致令异境失奇,丽区  
掩采”,我却觉得徐的好处之一正是他不大惊小  
怪,动辄抒情,写景的笔墨恰当,时有清丽的片段,  
实在看不出文笔差在哪。钱谦益的人品有亏,才学  
是名冠一时的,也说徐文“虽才笔之士,无以加  
也。”这一处只能说是各花入各眼。接着李慈铭说  
徐写山时,多注意山的脉络向背,简直像看风水的  
术士,尤其无聊。这反倒显出李的见识局限,有些  
自取其辱了。后世推徐霞客为中国地理鼻祖,那是  
夸大了,但徐对山川地势非止观赏,确已有考察的  
成分。他平素即留意收集方志和前人游记。探究山  
脉走向,在当时似仍是奇怪的趣味,徐在旅途的终  
点,就遇到一位落第书生史君,畅谈一夜,史君说  
他平生就爱搜访山脉,总被嘲笑,不敢和人说,不  
料邂逅徐霞客,一聊之下,真是痛快。

徐霞客早年,是游多于记,五十岁前遍历名  
山,留下的记只占全书的十分之一。最后四年的西  
行游记,却占了十分之九。如果说徐早年的游,是  
以怡情为务,最后一次的出游则有舍身的决绝。五  
十岁后他觉得老病将至,再拖延下去,以后断无机  
会远游,他是和家人朋友诀别后出发的。在云南  
时,遇到一个苏州人,正要派仆人回乡送信,徐霞  
客家在江阴,可顺便帮他带信。徐霞客谢绝了。他  
想自己离乡数年,家人大概以为他死了,若写信报  
个平安,等信寄到已是数月之后,没准那时自己真  
死了,又何必寄信呢——但他犹豫一晚上,还是写  
了信。

多年前有学者指出,徐霞客在广西蹭用官方  
的驿传系统,支使村民抬轿搬行李,甚至令村妇代  
担,隔些年就被人翻出批判。那确是实情。徐不  
是一个道德上无瑕疵的人,私生活也有失(与婢女  
有私生子,即后来为他收集轶稿的李寄),按老话  
说,他本是“封建时代的地主阶级”,就是足不出  
户,每日行乐如张岱,也是坐享剥削的成果。用现  
代标准审判古人,自然是无往而不利。其实明代的  
江南富户,还保留奴隶制,所养的家奴是世代为  
奴的,徐霞客的同行者顾行即徐家的家奴。就家奴  
的日常工作而言,他算摊上了苦差事,万里远征,  
徐霞客是抱了死志的,自然顾行也得以死相随,攀  
山探洞多半有份,除非留在山下看行李。他在云南  
终于挨不住,逃走了。徐霞客没有派人去追,只是  
慨叹,知道自己是强人所难。后来顾行应该是辗转  
回到了徐家,据《游记》的整理者季梦良记载,在  
徐霞客病逝后,他曾向顾行询问游记中缺失的事  
迹。明末江南奴变,徐家几乎被起事的家奴灭门,  
不知顾行是否在其中。

我尤其留意的是徐霞客的最后半年。他在云  
南双足残废,被丽江土司派人送回江阴,约半年后  
去世。其间他以怎样的一种心境卧床等死?想到丁  
尼生的《尤利西斯》,垂暮的英雄困于岛国,听海  
的喧响,体味着“我已变成一个名字”,他呼唤同  
伴们再度乘船远游,“虽然我们已无摇天撼地的  
伟力”。而对于徐霞客,一切是真的结束了,平生  
知交也零落(他死前听说好友黄道周被下狱,痛  
心不已),只剩下嵯峨连绵的回忆和手中持有的一  
小部分山——他带回的石头。他是否像凝视风  
景一样凝视过自我?

我也迷恋山,所登的不多,满足于持有山的种  
种形象——收藏山水画的高清图片,并按文件夹  
分类整理好。随机浏览时,我好奇徐霞客对山水  
画的品味,他大概不会喜欢倪瓒或弘仁那样的山,  
清虚寡淡,不过瘾,他要的是山的细节而非神韵,  
李华弋他也许会喜欢。或者反过来,在卧病中,那  
些森然的细节只会引诱折磨他,淡墨一抹的山头,  
那缥缈反倒是一种纾解。

小食譚记

牡丹燕菜

刘忠民

在洛阳旅游,看望故交老金时,他叫上当地的一  
众朋友,准备了行云流水般的洛阳水席,盛情款待。  
水席最先登场的是洛阳传统名菜,色彩艳丽、端庄  
大气、风华独具的牡丹燕菜,这道造型逼真、酸辣  
香郁、味如燕窝的菜肴,让我食欲大增,留下了极  
为深刻的印象。

老金骄傲地介绍,洛阳水席有着 1000 多年的  
历史,全席 24 道菜,有荤有素,有冷有热,有汤有  
菜,无论何时何地,牡丹燕菜都是水席上铁定的主  
角,起着‘带子上朝’的作用。

何种菜品会得如此巨大的荣耀,我兴趣大发,要  
一探究竟。边吃边聊中,老金告诉我,牡丹燕菜的  
诞生,与女皇武则天天密不可分。据传,武周年  
间,女皇武则天视察龙门卢舍那大佛时,驾临洛  
阳仙居宫。适逢城东关下园村长出一棵长有三尺  
、通体玉白、重达 30 多斤的特大萝卜,菜农视  
为“祥瑞”,便把这一奇物敬献给女皇,女皇看  
后,甚为高兴,重赏菜农后又命御厨就地将此萝卜  
制成菜肴。萝卜能做出什么让皇上叫好的菜品  
呢?皇命之下,御厨们开动脑筋,召集洛阳名厨集  
思广益,他们反复探索,几经试制,取萝卜中段,  
精工细切成丝,经过水泡汽蒸,去除苦辣味和萝卜  
气,配以山珍海味精心烹制,终于制成了一道风味  
绝佳的御膳汤菜。献给女皇品尝之后,武则天龙  
颜大悦,赞其清醇爽口,味道香郁,沁人心脾。由  
于此菜形态酷似燕窝丝,女皇当即为其赐名“假  
燕菜”。从此,“假燕菜”成了洛阳的一道招牌  
菜,备受推崇,后历代代名厨大师的不断改良,日  
臻完美,名字也由“假燕菜”升华为洛阳燕菜、  
牡丹燕菜,历经千年岁月的磨砺,牡丹燕菜华光  
璀璨,长盛不衰。

牡丹燕菜的精髓是萝卜丝,它的制作很需功力。  
首先选白萝卜中段,去皮,切成细如发丝的一寸  
半长,用冷水加糖浸泡半小时,以去除苦辣味,  
捞出沥干;将萝卜丝用细绿豆粉拌匀,上笼屉蒸  
制 5 分钟后,取出晾凉,入温开水浸泡,即得到  
了质如燕窝般的燕菜坯子,捞出坯子放入汤碗备  
用;在高汤里分别加入海米、鱿鱼丝、海参丝、  
火腿丝、玉兰丝等配料,略焯一下后,除海米外  
逐一捞出;将各色配菜呈放射状码摆在燕菜上,  
正中间留少许空位。要做到层次清晰,色彩分明  
、覆盖完整的形状;将用鸡蛋黄蒸制的蛋黄糕切  
成若干薄片,卷成花瓣型摆放在空位上,牡丹燕  
菜的塑型就基本完成了。牡丹燕菜最后一道工序  
是它的灵魂——汤汁,将高汤加精盐、料酒、胡  
椒粉、醋,烧至汤沸,加入味精调好口味后盛入  
汤碗,点入几滴香油,再撒点香菜稍凉一会,轻  
缓地浇注在菜品之上,经此一番努力,但见一朵  
色泽夺目、娇黄艳丽的牡丹花浮于汤面之中央,  
四周红白黑绿黄诸般色彩相互映衬,拱卫牡丹  
花朵,一款雍容华贵的牡丹燕菜就这样华美绽  
放,甫一上桌,惊艳四方!

集合了多种食材的牡丹燕菜营养丰富。白萝卜  
含有丰富的维生素,海参富含蛋白质等 50 多种  
天然活性物质,鱿鱼富含钙、磷、铁元素,绿豆  
面中的多糖成分,丰富的营养成分对人体十分有  
益。

味道鲜美的牡丹燕菜,犹如群芳竞艳的国花  
牡丹,让我赞不绝口,不忍释箸。拍手叫绝中,  
对洛阳这座华夏文明发祥地之一的九朝帝都产  
生了浓浓的热爱。



本版配图／梵高