

◇收藏小记

明 斋

## 杨成武将军墨迹略记



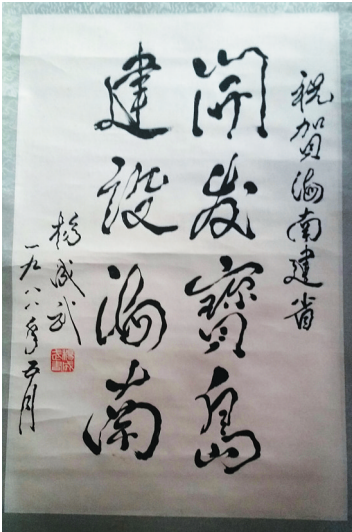
杨成武将军

开国将军中,有“三陈”“三杨”之说,皆智勇双全、叱咤风云者也。“三陈”者,曰陈赓、陈再道、陈锡联也;“三杨”者,谓杨勇、杨得志、杨成武也。

譬如杨成武将军,其为人也,身材颇长,白面书生,文静安详,淡雅如菊,被领袖昵称之为“白袍小将”。然其于长征途中,于历次恶战中每奋不顾身,常置身作战前沿,指挥麾下飞夺泸定桥、探险过草地、攻占腊子口……均关系工农红军生死存亡之战役也。其于抗战时期,率部千里跃进,深入敌后,转战太行,浴血奋战,屡立战功,曾亲率所部激战平型关,收复涞源城,抗击“五路合围”,参加“百团大战”,犹以一九三九年冬于黄土岭战斗中,击毙日枭阿部规秀中将最为著名,此一战也,予日军嚣张气焰以沉重打击,扬军威军魂于五湖四海,真振奋人心、起顽励懦之壮举,厥功甚伟,可载入史册,垂于不朽者也。

一九八八,岁次戊辰,是年春天,海南建省。省委书记许士杰先生邀请中顾委部分老同志莅临琼州,指导工作,杨成武将军于焉。欢迎会后,将军兴致勃发,挥毫泼墨,略一思忖,提笔写道:“开发宝岛,建设海南”。将军戎马一生,挣得国家太平,深知发展经济为要务,提升国力最急迫,海岛资源丰富,地理优越,海域辽阔,人民勤劳,故此八字题词之中,寄寓殷切期望与无限重托焉。将军是年七十五,虽逾古稀之龄,然思维敏捷,性情豁达,眼界开阔,襟怀坦荡,故其书法也,奔放俊逸,毫无滞碍,一气呵成,流利遒劲,绝无半点暮色暮气也。

余虽人微,何幸甚之至哉。时过廿七之年,将军墨宝几经辗转,竟被余宝之且珍之。今为抗战胜利七十周年纪念日,北京阅兵,气势磅礴,国人振奋,举世瞩目。欣喜之情,无以言表,遂将军墨宝悬于书斋壁上,摩挲观赏,膜拜礼敬,期望魂灵贯通,文化传承,精神永继,饮尽甘甜之后而不忘却掘井之先辈也。 固



杨成武将军墨迹

◇一地鸡毛

王 国 华

## 一个人的排行榜

小时候听单田芳的《隋唐演义》,对里面的所谓“十三杰”非常感兴趣,第一杰李元霸,手使一对擂鼓翁金锤,第二杰宇文成都,手使凤翅镏金钹,第三杰裴元庆,手使八楞梅花亮银锤……到了十三杰,还有“上半杰”和“下半杰”,“上半杰”是秦琼,“下半杰”是尉迟恭,二人本领不相上下,所以并列十三名。我们把排名背得滚瓜烂熟,单田芳讲到某某出场,根据排名一推算,就知道俩人打起来谁能获得最后胜利。除了一场“三杰倒打第二杰”之外,其他的都非常准确。对于这个排名,我们是深信不疑的,认定其天生就存在。这些人物并没有搞轮回赛进行过正式的较量,应该是有人根据自己的经验给他们排出来的。但是谁排出来的呢?当时没有追问,今天才开始隐隐约有疑惑——排名次的这个人怎么这么门儿清?他隐藏在幕后,究竟是个什么样的高人?

排行榜这种事,中国自古就有。从三皇五帝到唐宋八大家之类,扩大了东方排名学的外延。但当时不可能搞全民投票,连代表选举都没有,排行榜只能是个人化的东西,然后再转化为全民认同。从《儒林外史》中的一场排行行为,我们大致略见一斑。

话说某日,风流公子杜慎卿见到另一个风流公子季苇萧,说自己要做一件希奇的事,同其商议。即,择一个日子,捡一个极大的地方,做一个胜会,把南京一百几十班的旦角都叫来,一个人唱一出戏。自己和季苇萧在旁边“记清了他们身段、模样,做个暗号”,评出这些旦角的高下,出一个榜,贴在通衢。上榜者每人可获奖金五钱银子,荷包一对,诗扇一把。季苇萧一听,当即表示赞同。于是二人写了一个正式的通知:“安庆季苇萧、天长杜慎卿,择于五月初三日,莫愁湖湖亭大会。通省梨园子弟各班愿与者,书名画知,届期齐集湖亭,各演杂剧。每位代轿马五星,荷包、诗扇、汗巾三件。如果色艺双绝,另有表礼赏资,风雨无阻。”让带戏班的鲍文卿把这个通知发出去。

到了五月初三,季、杜二位主人和请来的众多客人都陆续来到。场景极富诗意:“诸名士看这湖亭时,轩窗四起,一转都是湖水围绕,微微有点薰风,吹得波纹如絮。亭子外一条板桥,戏子装扮了进来,都从这桥上过”。旦角们演的都是当时的名剧:《请宴》、《窥醉》、《借茶》、《刺虎》等。到了晚上,点起几百盏灯来,高高下下,照耀如同白日;歌声缥缈,直入云霄。城里那些各行各业的有钱人,听说莫愁湖这边有个戏曲大会,纷纷雇了湖中的船,搭了凉篷,挂了灯,撑到湖中来看。看到高兴的时候,一个个齐声喝采,直闹到天亮才散。

第二天,季苇萧和杜慎卿在水西门口挂出一张榜,上面给出了排名:第一名是芳林班小旦郑魁官;第二名,灵和班小旦葛来官;第三名,王留歌……后面还有六十多人。排行第三的王留歌不是别人,乃是排行榜的提议者和评委之一杜慎卿的小舅子,他凭借一出《思凡》名列三甲。对于这个不避亲的排名,人们似乎没有什么异议。戏子都有相好的“大佬”,那些大佬看到自己的“相好”进入了排行榜,都洋洋得意,纷纷拉人去饮酒庆祝。

这是一份纯粹个人化的排行榜。就像现今为人关注的胡润排行榜、作家财富排行榜,都是个人(带着一个小团队)搞出来的。前几年“中国大学排行榜”因为某些大学的位置让大家不服气引起争

议,一争议才发现,这个排名并不是哪个机构搞的,而是名为武书连者的个人行为。得知这个信息,争议反而少了。一个人的排行榜,是用个人的品质、品位乃至人格做抵押。即使存在问题,那也是他个人的局限。但他一定是尽力在做,因为他要获得认可,就得最大限度地符合事实。离事实太远,人格破产,他的排行榜就没人注意了。这跟国内某些文学大奖的评委正相反。该奖的评委即使营私舞弊,挨骂的也是该奖项,而不是具体的某个人,尽管赛事组委会公开了评委的选票,尽量将责任推到具体的人身上,但大家都有陪绑,谁也不必真正为此负责,打着公共的旗号,用公器干私事,挨骂乃至被摒弃便也必然。 固

◇浮世逸草

吴 婷

## 明月清照菊花间



李清照《醉花阴》

李清照早年之词《多丽·咏白菊》,以花比人、寓情于花,以菊为托,诉尽衷肠。

“恨萧萧、无情风雨,夜来揉损琼肌”,风无情雨凄清,小楼之上帘幕一层又一层,很难抵挡秋寒重重。此时的李清照正受党祸牵连,面对人情冷暖,世事变迁,身心无力。

“也不似、贵妃醉脸,也不似、孙寿愁眉。韩令偷香,徐娘傅粉,莫将比拟未新奇。”词人用反衬手法形容了白菊的容颜、姿态及香味,表达出白菊高洁端正、自尊朴直的品格。“人情好,何须更忆,泽畔东篱”如若人间太平,岁月安好,何必去怀想屈原的气节,陶渊明的隐居呢?词人纵千方爱惜,万般咏赞,花开有时落无声,人生亦如此。

《醉花阴·薄雾浓云愁永昼》写于李清照婚后。李清照与赵明诚新婚不久,便分居两地。时值重阳佳节,李清照独自深居,秋色寂寥,相思丛生。“东篱把酒黄昏后,有暗香盈袖”,秋风瑟瑟,摇曳着孱弱的瘦菊。黄昏已至,销魂落魄的李清照却迟迟不回家,任由菊香袭肤,穿入衣袖。

“莫道不销魂,帘卷西风,人比黄花瘦。”沉郁凄清的晚秋,百无聊赖、郁闷难遣的李清照跟菊花比瘦,喟叹时光易逝,人事无常。此刻的李清照离愁别绪千回百转,如一丛深秋的菊花,温婉纤弱,寂寞凄冷。这千愁万寂中还暗流一丝丝的甜蜜和期许,夫君只远行,归期总有期。

中年之前,李清照的菊花是一朵朵摇曳的闲愁清寂,而晚年的菊花则是一片片凋零的凄凄惨惨。

《声声慢·寻寻觅觅》写于李清照丧夫之后。国破家亡,天涯沦落,在“乍暖还寒”之时,本想饮几杯酒水驱御寒气,只觉酒味清淡,怎么也抵挡不过凛冽的寒风,驱散不了心中巨大的悲痛和愁苦。

抬头看天,“旧时相识”的大雁飞过,遥望故国,却已难回。俯视黄菊,攒聚枝头,憔悴不堪的李清照独坐窗下,度日如年,感叹“怎生得黑”。

南渡以后,年岁渐老的李清照韶华已逝,想到山河破碎,夫君逝世,国恨家愁郁积心中,“满地黄花堆积”也无心采摘。点滴秋雨落打梧桐叶,等来黄昏,夕阳入窗

棂,寒霜满地,余生慢慢,凄苦愁闷。

历经世事之后,晚年的李清照心境平和豁达了些。“不如随分尊前醉,莫负东篱菊蕊黄”(《鹧鸪天》),既然不能改变世事,何不自我排遣,与一朵菊花相依,忘却愁绪,看淡尘事。

李清照的菊花,孤傲高洁、温婉柔情又惨淡凄清。她与菊花心性相通,明月清照菊花间,人与黄花各自怜。 固

◇写食主义

王 珉

## 莲子的清心寡欲

转眼一年又到了秋天,还没来得及数清春节定下的计划实现与否。在夏天接近尾声的时候,偏又碰上接连不断的雨雾天气,身心似乎就跌入了湿滞不前的无力感。在这季节要以食清心宁神,白莲最是讨人喜欢。

远方的死党,每年会给我带来上好的三明建宁县产的白莲。初时不识货,以为不过颗颗饱满色相好点的普通莲子,结果随便煮了一次银耳汤,泡在汤里的白莲一颗颗圆润洁白如凝脂,久煮不散,入口软糯酥沙,甚是惊艳。细细查究发现果然是自己见识浅薄,不识这早已名声在外的建宁莲子,《红楼梦》25回里就有提到宝玉平时喝的汤水里就有一款“建莲红枣汤”,莲子必须是最好的建莲,才是不负朱门为补气养颜的土豪。

建宁的莲子品质上乘,自有其天时地利的优势,建宁占了武夷山脉中段宁秀山丽水,玉润流馨,季泉道道,日夜温差大,结出的莲子结实饱满清香;建莲的收成制作也是极其考究的功夫活,每年七月下旬莲子成熟,采莲工踏着清澈山泉,在晴天清晨太阳未照射前采摘;采收下来的莲子要抓紧先去掉莲蓬,破开莲壳,剥去莲膜,用竹签捅去莲心,用专用的烤笼加炭火焙烤,几十秒内完成数道工序……虽然以上都是书中所述资料并没亲身见证,但只要吃过一口建莲,你会知道所言无虚,如不是天地人共同努力的精妙作为,怎么称得上入口软糯香甜。

白莲是银耳红枣等清补佳果的甜汤好伙伴。但其实莲子入菜亦非常出彩,木耳炒莲子、莲子花生炖肉或是莲子瘦肉汤都是不错的尝试,初秋潮湿慵懒的时候,可以煮上一锅莲子山药排骨粥,轻身益气,家人欢心。莲子的甜是一种气质感的清甜,和肉制品搭配熬煮出极佳的雅俗共舞的味蕾。

材料简约如下:排骨半斤,建莲2两,山药半斤,枸杞(或红枣)少许,粥米可用捣碎的大米,普通白米或甚至是两碗隔夜饭。清水放入锅中,大火烧开后放入米或饭,等粥汤变得雪白黏稠时,放入开水焯过的排骨,切成片状的山药,以及清水清洗干净的建莲,不断搅拌均匀煮以防锅粘底,约半小时到一小时后放入枸杞子即好。有更懒人的办法,就是把所有材料一次扔进电饭锅里煮,只要食材好出来的那锅粥也不会让人失望。

厨房总是重燃生活烟火气息的宝地,一碗清心爽甜的莲子排骨粥热乎乎地也总能鼓舞人心,笃信世界终会温柔相待于你。 固

