昨夜江边春水生　　（周建平　摄）

我心目中的余秋雨先生

李浙闽

一

在当代宁波籍的文化大家中，余秋雨无疑是最为杰出的之一，也是社会关注度极高的公众人物。他的盛名，源于他的文化大散文系列作品。他的散文传播面之广几乎无人可及。他的最大贡献，则是对中华传统文化作出了既独具思辨又令人信服的阐释。

对于他的作品，我从泛读到深度阅读，从翻读一遍到反复阅读，除了作品本身的思想内涵和卓然文采，还同我与秋雨先生的交往经历相关。2002年，我到余姚工作以后，就有了与他交往的难得机会。那个时期，他常携夫人马兰来到余姚，要么前来讲课，要么应邀参加一些重大文化活动，也有兴之所至来家乡私访度假的。

说到他的故乡，当属余姚无疑。也有说是慈溪的，这也没错，因为他的老家桥头镇车头村，在1979年的余慈区划调整中，划归了当时的慈溪县。对此，余秋雨在一次聚餐时这样说道：说我的籍贯是慈溪，可我的祖祖辈辈都是余姚人；说我的籍贯是余姚，可老家桥头镇如今确确实实属于慈溪。但从历史的长河来看，我应该是余姚人。因此，实事求是的表述应该是：籍贯余姚（今属慈溪）。我私下揣摩，在余秋雨的内心中，他希望自己是余姚人的。因为出过王阳明、黄宗羲、朱舜水和见证中华文明史的“文献名邦”“东南名邑”，余姚作为他的家乡，再顺理成章不过了。

他来余姚的时候，我有幸接待过几次。他给我的直观印象，一是低调。每次来的时候，就和马兰两人，风轻云淡，怡然平和，从不惊动媒体。二是健谈。同他在一起，你竖起耳朵听就是了。他的健谈，不是语速较快的那种，而是几乎不需停顿的佳句迭出，心平气和中的独到之见，是平时听不到而又能听得懂的余氏语言。我就很好奇，他一边畅谈，一边照样喝他的酒，吃他喜欢的家乡菜，嘴巴的两大功能，在同一时段里一点也不冲突，他是怎么做到的呢？三是佳偶天成。他讲的时候，坐在一旁的马兰，常常是静静地听，时不时地侧过脸来凝视着，以我的观察，那是一种崇拜和欣赏的目光。马兰偶尔也会插上一二句，余秋雨往往赞许地点点头，目光是温润的，脸色是慈和的。

有人说他傲气。是的，他有主见和思想，有他的气质和风骨，尤其是对一些腹中无物、哗众取宠、心术不正之人，他常常是傲的。但有一次，我现场领教了他的谦卑。2009年5月，“河姆渡稻作文明与世界粮食安全国际论坛”在余姚举行，他和袁隆平同台出席。我注意到，余秋雨始终以毕恭毕敬的姿态在袁隆平面前，他的身架，也似乎比平时更前倾了些。在他的演讲中，有这么一段话是对袁隆平说的：我这个人用词比较讲究，尤其是对一些颂扬性的词句，轻易不太使用。但今天，我得动用“伟大”这个词，因为，这个词用在袁隆平大师身上，是完全恰如其分的，于是，我就理解了，在一切同“伟大”相关的人和事面前，余秋雨的身架常常是前倾的。

二

余秋雨的著作，从1992年的散文集《文化苦旅》开始，之后不断推出的还有：《戏剧理论史稿》《山居笔记》《千年一叹》《千禧之旅》《行者无疆》《霜天话语》《霜冷长河》《笛声何处》《艺术创造论》《何谓文化》《借我一生》《摩挲大地》《寻觅中华》《余秋雨学术六卷》《门孔》《雨夜短文》《中国文化课》《北大授课》《台湾论学》《境外演讲》等。他凭借渊博的文史功底、敏锐的文化感悟力、极强的艺术表现力，以气势磅礴的叙事风格，为当代文学散文创作领域提供了全新范例。阅读他的作品，数千年文明古国的瑰丽气势和浩荡风姿得以再现，除了能够唤起强烈的民族意识和历史忧患外，常常获得审美上的满足和享受。对余秋雨现象的解读至今热度不减，这可从他的作品反复再版重印，以及长期位居畅销书籍排行榜前列得以佐证。

研究和评说余秋雨散文的文章可谓层出不穷。以我阅读心得而言，他对中华文化的阐释和影响是全方位的，其中最为原创、最具价值、最有影响的，是他关于中华文明基因底色、中华民族兴衰起伏、中华文明绵延不绝的源头追溯和深层反思。他的一些重要原创观点，并没有在轰动一时后偃旗息鼓，反而随着岁月的磨砺，更加熠熠生辉，显现出持久和蓬勃的生命力。

比如，他最早提出中国文化没有远征和外侵的基因，而基因往往是很难改变的，他的这一观点，现已进入官方叙事体系。一个文化人从历史的角度来阐释一个民族的个性，说服力无疑更强，也更容易被公众所接受。他这样说：世界上的航海文明和游牧文明都非常伟大，但都具有天然的侵略性，他们的马蹄，常常忘了起点在何处，又不知终点在哪里；他们的风帆，也许记得解缆于此岸，却不知何方是彼岸。中国虽然也有不小的草原和漫长的海岸线，但是核心部位是黄河、长江所灌溉的农耕文明。的确，历史上，从来没有一个中国皇帝骄傲到要去打另外一个国家，就是去了，也是送去文明古国的丰富物产，展示泱泱大国的浩荡皇恩。郑和先于哥伦布等西方航海家到达世界上很多地方，却从来没有产生过一丝一毫占取当地土地的念头。

在世界古文明里边，中华文明登台不算最早，但中华文明一旦登台以后，就不再下台了，为什么？因为中华文明从来没有远征过。中华文明不远征、不外侵的基因，成了它不被毁灭、赓续前行的根本保证。2013年10月18日，秋雨先生应邀在联合国总部大厦发表演讲，题目就是《中华文化为何长寿》，引发广泛关注和热烈反响。

比如，对于中国历史文化糟粕的反思和理性批判，构成了他的另一个重大叙事体系。余秋雨的文章中，既有对忠贞、不屈、清白、求索、激越、高贵、昆仑、凤凰、幽兰、秋菊、君子、美人的呈现和颂扬，也有对虚伪、背叛、贪婪、卑鄙、粪壤、流俗、嫉妒、谣诼、小人、犬豕的揭露和鞭挞。

文化苦旅，苦在哪里？一部中国文化史，有不少时间里，把文化大师捆押在被告席上，而法官和原告却是一群挤眉弄眼的无良小人。司马迁之狱、苏东坡之狱、颜真卿之狱、文天祥之狱、李白和杜甫之狱……是中华文明进程中的黑暗和丢人时刻。莫高窟里，那个身穿土布棉衣、目光呆滞的王道士，当他打开那扇轰动世界的大门之时，便是中华文化蒙受历史耻辱之刻。历史上，无数伟大人物铸就的文化长城，多少次就这样轻易地被小人所蛀蚀、被外敌所盗抢。有时候，在文明的外表之下，蒙昧和野蛮依然健在，蒙昧往往有朴实的外表，野蛮常常有勇敢的假相，一不留神，便会跑出来撒野，扰乱我们文明的进程，甚至使我们沦为野兽的同类。怎么走出文明与野蛮的怪圈，怎样避免富有与贫困的倒转，使我们的文明一直向前推进，是可以在余秋雨的文章中去探寻和思索的。

三

他所游历地区的素材，不但成为纸面上的静态文字，还与当地文化形成了良好的互动交流，推动了一地文化的广泛认知和四海传播，而这一现象级的作品，源于宁波。

1990年，余秋雨来甬讲课，在风雨交加之日走访了天一阁，著成《风雨天一阁》。文中他把小说笔法、戏剧情节、传奇故事、镜头特写、掌故引证等多种手法融进叙事，使一部范氏藏书的家族秘史变得跌宕起伏、惊心动魄、拍案称奇，而全文的底色则来自他细据详考得来的史实资料。他把天一阁比喻成“为我们民族断裂零落的精神史，提供了一个小小的栖脚处”，而这个栖脚处能够延续至今，蕴藏着范氏家族和一个地方超越功利的文化接力和使命担当。

《风雨天一阁》问世以来，绵绵书香，缕缕不绝，并时不时地会以一种独特的雅姿惊艳登场。最近一次的登场是在2023年11月8日，余秋雨携好友再访天一阁，向天一阁博物院捐赠了当代书法家苏社钦所书的16米书法长卷《风雨天一阁》，前有惊世美文，后有风雅墨韵，天一阁再传佳话。

对于心心念念的故乡余姚，他总得留下些什么吧？当然有！据我所知，大有可能成为千古名篇的，当属《丹山赤水题记》。令人颇感意外的是，这一名篇至今尚未出现在余秋雨的众多出版物中。现将全文刊录如下，以飨读者：

中国道教以修德养性、学道登仙为胜事，而修炼之地必选佳山胜景、大小洞天。代代道士布履处处，严校细勘。至唐司马承祯排定四明山洞为三十六小洞天之九，名曰：丹山赤水洞天。后由宋徽宗御书此名赐予四明，天下皆知。

丹山赤水所在，岩峻谷深，石赭溪碧，竹密柿硕，境幽气清，历代诗人多有题咏。李白有“四明三千里，朝起赤城霞”之句；孟郊有“迥出万松表，高楼四明巅”之吟；宋代本地进士孙子秀更有“四明洞天居第九，巨灵劈石开窗牖”之记。尤为难得者，由此胜景衍生，方圆皆学风醇厚、文物鼎盛，诚可谓洞天有灵，山水有魂。

近来余姚百业俱兴，丹山赤水又获重修，远近旅迹纷然汇聚，千年胜景焕然一新，余曾携妻畅游其间，步悠长木栈，看谷顶云影，听涧声鸟鸣，宛然如在梦中。今在异乡，忽又心驰，特书数语，以记思念。

纸上功夫的背后，是他多年来行万里路的实地考察和亲手触摸。这些游历，从情感触动、视野格局、实证细节等方面滋润他的文化创作。有人评价，他是文化人士中游历地方最多的，足迹遍布全球各地。当然，以他一个人的时间和精力，怎么可能到达这么多的城市和乡村？所以，他的所到之处，都是中外历史肌肤上的一些文明“穴位”，掌握了这些“穴位”的精髓，就能准确地绘就全球文化的经脉图。

从《文化苦旅》开始，他的众多作品，无一不是边游边作、游而后作。最具代表性的当属与凤凰卫视的两度合作。1999年，余秋雨主持凤凰卫视对人类各大文明遗址的实地考察，行程四万公里，探寻中华文明长寿秘诀，写成考察日记《千年一叹》。2000年，他再度与凤凰卫视合作，考察欧洲96座城市，以欧洲文明为坐标，对中华文明进行丈量和思考，写成考察日记《行者无疆》。这两部著作中的文章，都是边走边写边发表，被一些文化人士誉为“印刷机和车轮一起转动”的范例。

在余秋雨的作品中，诗和远方就这样无缝无隙地融合在一起。他的文化感悟，大多来自广袤的山川田野、历史遗迹、荒陵废墟、山道古院、千年书坊，从种种旧闻滥调中昂首走了出来，绘制出一幅幅蕴藏着中外文明历史真相的鲜活地图。

海苔的诱惑

柴　隆

曾在电视节目中看到滑稽戏艺人王汝刚与弹词名家刘敏互侃上海人过年食俗，王汝刚讲到宁波人的海苔花生米、海苔油赞子、苔生片，是他儿时过年必吃的“心头好”，总是央求长辈囤一些。高铁时代之前的漫长岁月里，从宁波到上海是颠簸坐船在十六铺上岸的如风往事，老宁波带给上海滩别具一格的海苔味道，沪上拥有这般人气，令不少上海人接踵而来。

儿时，最平常最天经地义的海苔，总有一天，会变成我最想重温的时光。作为海苔爱好者，我从小吃着海苔长大。老字号的点心柜台里、本帮菜的各色菜肴里，苔条的出镜频率之高，让我产生一种“苔条胜过一切”的愉悦与美好。直到有一年去奉化，目睹当地渔民在岩石滩涂上捞苔条，将丝丝缕缕的湿绿收进框里，弓腰在海水里反复冲洗，然后晒干，色泽翠绿，香气扑鼻，为收获这一寸寸“大海的头发”，可谓“丝丝皆辛苦”。

海苔，学名浒苔，东南沿海分布较广，打捞风晒后呈条状，故宁波人谓之“苔条”，是一味颇有名气的宁波海产。甬人早有采食海苔的食俗，众多古籍和地方志上有记载。据宋宝庆《四明志》载：“苔，生海水中如乱发，人采纳之。”宋嘉定《赤城志》提到优质海苔产自宁海。宁波一带出产的海苔，主要分布在象山港和三门湾内，奉化、象山和宁海南三县均有出产，其中以冬苔品质最高，待晾晒至八九成干燥时，用绳扎成小束，即为成品。苔条撕碎，镬里加入一点油，低温烧热，像杭州人炒龙井茶一样，把苔条炸得酥脆，碎碎的，就可以混搭各种食材了。

宁波人对海苔的痴迷，不亚于绍兴人对梅干菜的热爱。海苔作为配料不断被拷贝粘贴，愈发在甬地扎根，时常参与宁波菜肴、糕点，从面点到海鲜层层辐射，处处留下它的身影。入糕饼类有苔菜月饼、苔菜桃酥、溪口千层饼、苔生片、苔菜油赞子、苔菜米馒头、苔菜麦饼、苔菜粢饭糕；入菜肴类有苔菜拖黄鱼、苔菜白鲳、苔菜小方燁、苔菜花生米、苔菜腰果。花样层出不穷，以苔菜为佐材的食物，无不清香可口，味道鲜美，令人食欲大开。一切苔条相关食物，在明面上，苔条作绿叶作辅助，但在暗处，苔条却是真正主角。

说到宁波的糕点，首先被震撼的，就是无处不在的绿色。那一抹绿色，就是碾碎的苔条，不管和什么搭配，都被点缀得服服帖帖。走在宁波街头，有时会看到蜿蜒二三十米的队伍，毫无疑问，那必定是排队买油赞子的三代“老中青”。无论是“文昌”，还是“南塘”，几乎常年排长队。外地人不懂“油赞子”为何物，实则是个头小小的“麻花”。它大小形似古代妇女插在发髻上的簪子，在书面上，宁波人一概写作“油赞子”。苔菜油赞子堪称宁波小食物中的一绝，以苔菜作配料是宁式糕点的传统特色，海苔清香爽口，回味奇特，佐茶甚好。卖油赞子的店面还有对联作“纤手搓成玉数寻，碧油煎出嫩绿黄”，把平常不过的添了海苔粉的麻花，形容得那么诗情画意，宁波人对海苔忒有情怀了。

咸香酥脆的苔条花生米，老少咸宜，当追剧小零食和下酒菜都很不错，而用苔菜、花生米、米粉经过烘焙做成苔生片，是宁波人的独创。讲到宁波人的家中待客，客人落座后，先是递茶，随后进茶点。即便普通人家，多是选上好的绿茶，配上一个果盘或几个瓷碟，其中必有苔生片、洋钱饼、云片糕之类的茶食。北方人讲究实惠，宁波人则讲究精细，小食点心，无不做得异乎寻常的精美，所谓“少食多滋味”，量不在多，点到为止，却让食客永远存着一点对美食的回味，意犹未尽。

以苔菜入馔，宁波传统“苔菜小方燁”别处难寻。苔菜色泽翠绿，有股特殊的香气，鲜咸可口，见后食欲大开。烹制“小方燁”，是将带皮五花肋条猪肉，切成小方块后过油，然后加入绍酒、酱油、南乳汁、赤砂糖等佐料，煮沸后改用小火焖至酥烂，后收浓卤汁，随后将海苔拣去杂质，扯成小段，入油锅炸酥，捞起盖在“小方燁”上，撒少许白糖即成。这道菜红绿相间，咸甜相济，风味独特，色相与味道表里如一，并驾齐驱。这也是运用“燁”之特技。

其貌不扬的苔条，有时会将鲜咸合一，点缀得淋漓尽致。取一把苔菜研成细末，掺入面糊中，以苔菜入馔，炸成“苔菜拖黄鱼”，是宁波人的智慧，苔菜香味浓郁，咸里带鲜，搭配东海野生小黄鱼后，能还原出海洋的味道。这种独特的烹制方法，在浙东宁波一带流传至今。

甬城旧俚：“八月十六中秋节，月饼馅子嵌嘞甜；新米蜂糕红印添，四亲八眷都送遍。”农历的中秋佳节，最具特色的节令食品就属月饼。但宁波人自撰历书，每值八月十六夜，香案供桌，妇孺拜月，秋桂金馥，华鬘云影，总有一卷苔菜月饼隐藏在皎皎的月色中，总是甜中有咸，咸中透鲜。

还有奉化溪口千层饼，必定要用海苔来点睛。特别是那些背井离乡的海外游子等，捎回一盒溪口千层饼，聊以慰藉思乡之念。回乡祭祖的他们，格外想念家乡的千层饼，一饼在口，层次分明，金黄透绿，香酥松脆，甜中带咸，难以忘怀的是海苔之清新，同宗共祖之默契。

在浙东濡湿的空气中，在烟火缭绕的城乡里，在卷帙浩繁的小品集里，还有苔菜蚕豆瓣、苔菜江白虾、苔菜搨年糕；等等。这种抚慰宁波人舌尖的饮食习惯，“海苔料理”不管是搭配年糕、麦饼，哪怕过泡饭也别有一番风味。如此这般，皆是海苔的诱惑，绽放出万花筒般绚丽的风味色彩。

晓来一树如繁杏　　（胡龙召　摄）