

林逋，最成功的隐士

■赵淑萍

有一个人，生前“梅妻鹤子”，活得逍遥自在，死后人们对他念念不忘。杭州孤山，留下了他的千古佳话。宁波奉化，又为他在黄贤公园东部，商山之上建起高塔（东元塔）。他是范仲淹的精神偶像，是苏东坡眼中的“绝俗人”。皇帝差人送粟帛给他，郡守拿出俸银为他修建新宅，你说，他是不是一位最成功的隐士呢？

他是林逋，人称“和靖先生”“西湖处士”。他是奉化裘村镇黄贤村人。

林逋曾经对人说，世间事他皆能之，唯两样不能：担粪和着棋。

担粪，不洁，不雅，好理解。着棋，是士大夫、文人墨客的风雅活动之一。他为什么不能？是否因为下棋需要心机和城府，时时想的是怎样防、守、攻，于是，他就不想染指这种有兵戈之气的游戏了。

他称得上是一位纯粹的隐士。古往今来，隐士也有好几类。要么是怀才不遇者在官场铩羽而归，被“隐”的。就像孟浩然，得了个天大的机会见到唐玄宗，皇帝问他是否有诗，他朗诵了一首自认为是杰作的《岁暮归南山》，其中有“不才明主弃，多病故人疏”句。皇帝一听就火了，“是你自己这么多年不主动寻求做官，我并没有抛弃你，干吗要在诗中诬赖我。你为什么不朗诵‘气蒸云梦泽，波撼岳阳城’？”因此叫孟浩然回终南山去。皇帝这一声命令，注定孟浩然一生只能过隐居生活了。有的，自认为是一股清流，嫌弃世道浑浊而在山林中独善其身的。更有一种，人在山中，却时时关注山外的消息，有着超凡的见地，就如南朝梁的陶弘景。他长年隐居茅山，朝廷屡次征召都不愿出山。但梁武帝一遇到国家大事特别是有关战争方面的事情，一定会去茅山拜访他，他被称为“山中宰相”。但是林逋，他天性爱好的是湖山，向往的是一种自给自足、宁静恬淡的生活。这一点，他和东汉的严子陵很像。

四十岁前，他曾在江淮一带游历。尽管身处都市，却从不去闹市。也许，游历的过程也是长见识的过程，同时，在纷纭世相对自己后半生的生活做了明确的取舍。四十多岁时，他一直在孤山种梅、养鹤，“二十年足不及城市”。他种了360株梅花，每卖一棵树的梅子，就得到一包钱，把它埋在瓦罐里。每天取一包钱度日，周而复始，到瓦罐里的钱快用完时，第二年的梅子也上市了。他外出游湖访寺，有客来，童子就纵鹤放飞，鹤影翩跹，他远远看到了便掉着小船，从湖上归来。他写诗、画画，写完、画完就随时丢弃，只是为了

自娱。据传，他曾与三十二位诗僧、两位佛教居士诗词酬唱、交往密切。虽未出家，也有了一颗禅心。老了，自己筑居于草庐边，作诗云：“湖上青山对结庐，坟前修竹亦萧疏。茂陵他日求遗稿，犹喜曾无封禅书。”大限将至还颇为自得，因为自己不像司马相如，从没写过阿谀之词。封禅书，就是司马相如的《封禅文》。钱锺书在《管锥编》中指出，《封禅文》赞扬汉武帝功德的成分占百分之一百，而讽刺、指责汉武帝的成分只占百分之一。

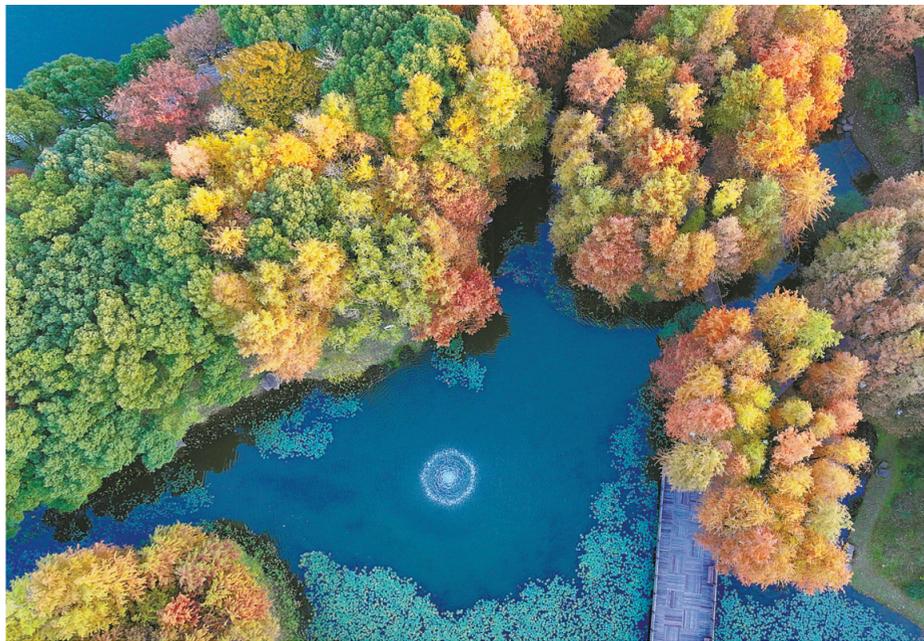
林逋无意功名，却不反对别人入仕。侄子林宥及第，他写诗祝贺。他虽是隐居之人，跟一些官吏、文人也有交往。来拜访他的，不论是达官贵人还是布衣庶民，他都视为客。宋真宗差人送粟帛给他，他也接受，但无感激涕零之态，无歌功颂德之举。也许，他认为，真正的清高在于内心的洁净，而不在于形式。而且，每个人都有选择自己生活的权力。“神清骨冷”的他，对人间物事自有一颗包容之心。

他过着自己想过的生活。他的才华、品学得到皇帝的认可。他死后，宋仁宗赐谥“和靖处士”。范仲淹、欧阳修、苏东坡等大家崇敬他，对他有很高的评价。尤其是比林逋小21岁的范仲淹，数次拜访林逋，两人成为忘年交。有一次，范仲淹约朋友去拜访林逋，没想到风雨突至，只好作罢。事后他写诗《与人约访林处士阻雨

因寄》，开头便是“闲约诸公扣隐扉，江天风雨忽飘零”，可见他对与林逋见面机会的珍惜。

林逋无心把诗词留在世间，却有人听他吟诵时窃记下来。这样，传下来的诗居然也有300多首。诸孙林大年将它们收录成集，诗人梅尧臣为诗集写序。那梅花诗是把梅花的魂魄都摄入文字中了。爱梅的人，尤爱《山园小梅》中的“众芳摇落独暄妍，占尽风情向小园。疏影横斜水清浅，暗香浮动月黄昏”，他把梅花的气质和风姿写绝了。读着，香气袅袅，满口清芳。他日日与梅花相伴，一生受用也来自梅花。霜前月下、雪后初霁、水边篱落，他知道梅花何时何地最美。他与梅花，就如陶渊明与菊花。难怪后人说“若无和靖即无梅”。诗集中还有《将归四明夜坐话别任君》《送丁秀才归四明》等思乡之作。

对于隐士，如果是“只在此山中，云深不知处”的，就少有人去编排。可是，林逋隐居孤山，从地理上说，不远也不深。何况孤山不孤，本就是西湖的一个好去处。古往今来，应该有不少好事者，想挖出他的一些绯闻。他不是有一首词《长相思》吗？“吴山青，越山青，两岸青山相送迎，谁知离别情？君泪盈，妾泪盈，罗带同心结未成，江边潮已平。”有人说，他没有娶妻，但不意味着他没有爱情，不然怎能写得如此缠绵悱恻？或许，那是一种不能成就的恋情，那恋人也许就是爱梅似梅之人，甚至说可能是位“梅”姓女子。后来，盗贼贼光顾他的墓，发现里面只有一方端砚、一支玉簪。于是，有人大做文



穿林曲水可流觞

(唐严 摄)

樱花树下忆往昔

■潘玉毅

朋友圈里有人晒出照片，说跑去西安看樱花了。寥寥数张照片，短短几行文字，却拖着我的记忆奔走了10余年，把我带去了1400多公里之外的那个远方。

那时候，我在西安科技大学读书，学校有两个校区，一个在骊山脚下，离芷阳湖不远；一个在大雁塔旁，离闹市很近。骊山脚下的那个校区种了很多樱花树，无论是从学生宿舍楼通往教学楼的明志大道，还是从图书馆去往校外的明德大道，每年三四月，道路两旁的樱花总会如期盛开，像赴一场前一年就已说好的约定。

学校的樱花主要有两种颜色：一种粉红如霞，一种素白如雪。从外观到内在，都非常低调，颜色浅浅淡淡，仪态大方从容，就连花香也是若有若无的。开花时节，它们不像华丽的牡丹那样炫耀于枝头，亦不像借助他物攀缘而上的牵牛花，总是吹着喇叭招摇，甚至对待赏花者感情亦不浓烈，不过就、不逢迎。途经花树下，你停或者不停，看或者不看，都没有关系。它们静静地开，静静地落，以至于常常被人忽略。

刚上大学那会儿，因为从前没有看过樱花，我颇觉新奇。每

次经过花树旁，都会下意识地停下脚步，或远观，或近看，有人的时候匆匆一瞥，无人的时候静静地发一会呆。时间久了，红尘事杂，便很少再为之驻足停留。和室友一起去上课、去图书馆抢座的时候，去旁边的吊庄吃鸡汤面和孜然夹馍的时候，间或去临潼街上信步闲走的时候，经过它们，步履匆匆，纵然打招呼，也似陌生人见面，仅仅是客客气气点头示意。

这就好像与同学的交集。同窗四年，一起上课，一起跑操，一起去网吧上网，一起在面馆吃饭、在饺子馆吃饺子，一起经历2008年的那场地震，说是生死之交也不为过。然而，真要说彼此间有什么特别难忘的事情发生，似乎并没有。打打闹闹，说说笑笑，一千多个日子就这样过去了。倒是分别以后，他们时常出现于我的梦境：我给取绰号为“司令”的田明，故事讲了一半呼呼大睡的二龙，爆出许多金句多年以后仍影响着我的立为……

随着学校的樱花树进入识海，如同一本上锁的相册被打开，更多关于大学的记忆随之而来。那些熟悉又陌生的场景，那

些愚蠢又好玩的故人和往事，顷刻间将我团团围住。

不经意间翻到若干年前写的《走在大四的最后一天》，洋洋洒洒四千余言，字里行间有些煽情，但细细想来，或许亦是那时的我最真实的感受：

走在大四的最后一天，天还下着雨，心里有些微的惆怅。偏偏，音像店里还传来郑智化感伤的歌声：“看过了一场精彩的烟火表演，我接受了你毫不眷恋的道别……”仿佛一种旧日的心情划过心空，遗失成一地的美好。我想用双手兜起，却还是让它从指缝里滑了开去。

校园里的人越来越少了，像几点星光漂浮在烟波浩渺的大海上，碎银闪烁，像记忆里某种被雕琢的物事，一点一点，就成了旧光。整个校园犹似一座空城，只不过没有骗过司马懿，反而重创了我的心情。因为那是最后一天，我掂量到了时间遗留的分量，掩埋在心底的那份爱被逐一钩沉，面目清晰，宛如昨日。啊，那分量，沉甸甸的，我差一点就要接不住，差一点就要跌落落地，发出那清脆的一声响。

……

走在大四的最后一天，孤单校

园里，处处都有熟悉的风景，处处都有自己的脚印，仿佛离别之际牵扯不断的思绪，如影随形。物是人非，只是时非。是流连也好，是依恋也罢，情何以堪？传说，古有佛祖拈花而迦叶一笑，这一笑变成情种，永远播撒在后人心中，我想，那情种也一定播撒在我们的中心中。

每一个人的大学四年，几乎都是始于开学报到，终于毕业离开，而我的来和回，那些樱花树都是见证者。遥想19年前，我刚到学校报到时，在父亲的陪伴下拖着行李箱从花树旁经过。虽不是开花的季节，它们立在那儿，却仿佛是在刻意等我一样，风过处，枝移叶摇，如同老友的问候；毕业时，当我拖着行李箱从樱花树旁经过，它们又静静地目送我离开。其实，大三那年我们就搬去了雁塔校区，但我总觉得在离开前应当再回一趟临潼，于是便有了树与人的无声道别。

写至此处赶着去上班，截了部分文字贴在朋友圈。不多时，大学同学张淼于其下留言：“年年岁岁花相似，岁岁年年人不同。”是啊，如今樱花又开了，它让图书馆的书籍多了几丝甜甜的味道，让塑胶跑道多了几许人间该有的生气，一如当年我们读书的时候，但是花树旁经过或停留的人已换了一批又一批。好在身虽不能亲至，人还可以想象，想象此时，有人在樱花树下读书，有人撑着伞从樱花树下走过，有小情侣在樱花树下窃窃私语……无论哪一种，都让人心生欢喜。

那时，我还是个小电工，跟着师傅学技术。每逢寒冬腊月，去室外维修电气设备比较辛苦，没多久就冻得手脚冰凉，手上的活自然慢了许多，往往等维修结束，早过了就餐时间。回到电工间，卸下腰间插满老虎钳、螺丝刀、扳手、电工刀的工具套，用“咸肥皂”洗干净手，从工具箱拿出两只印有“某某厂团委留念”字样的搪瓷碗，急匆匆去食堂买饭菜。

走进食堂，感觉特别空旷，饭桌旁仅剩零星的三四人吃饭，食堂工作人员已开始擦桌抹凳打扫卫生。师傅接过我递进窗口的搪瓷碗，一手抓起尖底的量勺，弯下腰从木桶底部挖出四两米饭，扣到我的搪瓷碗里。移步到另一侧买菜窗口，透过玻璃窗，只见台子上还有卖剩的几盆冷冰冰的肉饼子炖蛋、红烧大排。我探头伸向一只亮闪闪的大盆子张望，还好肉糊辣没有卖完。大菜师傅明白我和师傅这么晚才来吃饭都是因为干活耽搁的，因而显得特别客气，用半圆的大勺子舀出满满两大勺肉糊辣，把我的搪瓷碗装得满满当当。肉糊辣表面看上去没啥热气，实际上还有余温，其因是肉糊辣表面有一层薄薄的浮油，把肉糊辣的热量封存了起来。

此刻，经过一个上午的室外工作，我早已饥寒交迫。一碗温热的肉糊辣在辛辣味的加持下，热量倍增。它鲜咸适口，干湿恰当，无需汤汁，也不用“压饭榔头”，呼噜呼噜扒进嘴里，顷刻间获得饱腹感。在隆冬时节错过了饭点的空旷食堂，能吃到这一碗温热的肉糊辣，已是心满意足。

由此可见，肉糊辣对于一个无法按时就餐的小电工来讲，它是一碗应急菜、方便菜。而在一群家境并不富裕的高中生眼里，肉糊辣又是一碗实惠菜、亲民菜。

上世纪八十年代初，我在邱隘盛垫桥的县中读书，两个冬季的食堂，肉糊辣是名副其实的招牌菜。同学们的菜碗里，超过一半有这碗肉

“葱葱”岁月

■童鸿杰

春天一来，就喜欢去菜市场买菜，不为别的，只为这个季节的食材。比如春笋、荠菜、马兰头、川乌、蛰子，还有那绿油油的乌葱。

乌葱是很怀旧的菜。小时候的春天，总喜欢到山边拔乌葱，母亲会拿来炒鸡蛋。做法也简单，把葱切碎和鸡蛋打在一起，加一点盐，下锅炒熟就好了。那时候，经常吃不到肉，所以这个就是最美味的。但鸡蛋也不能常吃，因为要用来换钱，买油买酱买醋买盐。

老屋门口的塘河里有很多鲫鱼，钓到了，母亲会做乌葱烤鱼。把鱼杀好，扔到锅里。大灶的火猛，锅里的油热，煎鱼的声音像是知了在唱歌。在吱吱吱的歌声里，香气开始四溢，母亲见到我口水直流的样子，总会笑着说，你的鼻子不见啦。

母亲还用乌葱做过葱油饼。厚薄均匀的面皮，夹杂着几段乌葱，放在锅里油炸，色泽金黄，油润酥脆，香味扑鼻。为什么这么香呢，我问母亲。那肯定是因为乌葱啊。母亲一边回答，一边从灶膛前走出来了。我看着她脸上沾了灰，鼻翼上的痣，都有点看不清了。

后来，我去杭州求学，能吃到乌葱的机会就少了。有一年快放假了，跟着一个城里的同学去他家复习功课。那时候要背的东西特别多，内容也枯燥，背了一晚上头昏脑涨的。同学带我去吃早餐，早餐店有葱油饼，虽然用的是普通的葱，但不知怎的闻到了母亲做的葱油饼的味道。当时啃着葱油饼，喝着豆腐脑，阳光晒在身上暖洋洋的，大考前的焦虑情绪渐渐散去了。

葱的品种多，最有名的应该是

山东大葱，据说高的能长到两米。曾经在电视里看到山东人吃煎饼卷大葱，那煎饼直径有六七十厘米，大葱比胡萝卜还粗，卷起来金灿灿的，像是孙悟空的金箍棒。那个人吃得也大声，左一口，右一口，中间再一口，腮帮子都快撑爆了。

当时，母亲也在旁边看，笑着说，这葱不知道什么味道啊？没多久，我们这里的菜场，就出现了山东大葱。那时候我已经工作了，买回来炒了鸡蛋请母亲吃。母亲说，味道有点冲。我说，要是配上山东煎饼，说不定味道还挺好。

过几年到山东临沂出差，当地的朋友带我去吃煎饼卷大葱。我的脑海里，还是当年电视里的画面，结果上来的煎饼只有巴掌大小，大葱切成一段段的，一桌人吃得很大雅。吃着吃着，想起了母亲的话，觉得还是家乡的乌葱更美味些。那个春天，母亲已经在自家的院子里种乌葱了。

子丑寅卯，转眼很多年过去了，天南海北见识过的葱也越来越多了，什么楼葱、胡葱，还有羊角葱。去年，到宁夏旅游，认识了沙葱，又叫蒙古葱，生长在沙漠的边缘地带。据说一下雨，这葱就会噌噌地长。那天，我们在饭店里吃了好几道用沙葱做的菜肴，味道挺好的。导游说，沙葱营养丰富，有“菜中灵芝”的美称呢。

离开饭店的时候，在路边看到有人在卖蔬菜，其中就有沙葱。同行的人，饶有兴趣地还价，我也走了过去。卖葱的农妇，个子矮小，头发灰白，鼻翼上有一颗痣。夕阳下，光影闪烁，恍惚间，觉得她的身影，和我母亲真像。

肉糊辣

■陈云

肉糊辣。最关键的原因，是它的售价便宜、亲民，即便是家境不太富裕的同学，也能买得起这碗既有荤又有素的肉糊辣。一届又一届的学生离校多年后，有人对校园飞机房记忆犹存，有人对挥别劳动念念不忘，有人对理化实验室印象深刻……但县中食堂的肉糊辣，却是校友们共同的记忆。以至于现今如今的校友微信群，也取名叫“县中肉糊辣”。

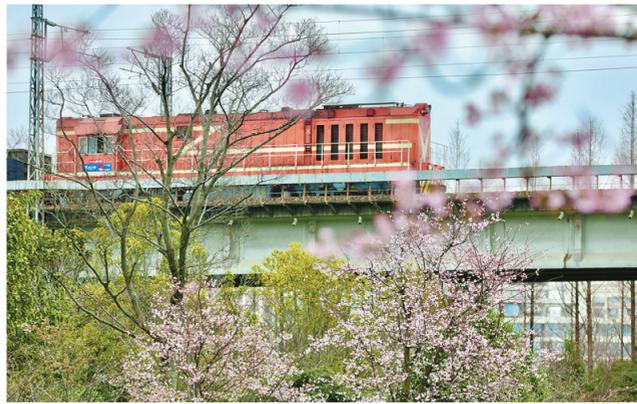
肉糊辣的食材组成很简单，只有两种：猪肉、白菜。从营养角度来看，这两种食材的营养价值并不简单：白菜具有益胃生津、清热除烦的功用，白菜中含有B族维生素、维生素C、钙、铁、磷等，白菜还含有丰富的粗纤维；而猪肉能为人体提供优质蛋白质，猪肉含有脂肪，可以为人体提供能量，还能帮助吸收一些脂溶性维生素，猪肉中还含有铁、锌等微量元素，能预防缺铁性贫血。

肉糊辣的做法不难：猪肉（多带点肥肉）切丝，大白菜洗净切成细条状，还要准备点淀粉水。热锅冷油，先炒肉丝，待其颜色发白，放入白菜条翻炒，放盐，视白菜出水量加水适当，放入味精、鲜辣粉，慢慢倒入淀粉水，不断搅拌，勾芡至稠厚均匀即可出锅。最后浇上麻油，撒入少许葱花即成。

肉糊辣的家庭做法与食堂大锅炒会略有不同，地域不同做法也会略有差异。有用白胡椒的，还有最后一道工序用热油淋的，但总体味道大差不差。

有的菜以食材见长，有的菜以做法取胜，有的菜以风味诱人，但肉糊辣却以其方便、实惠、接地气的特点被人们铭记。如今县中毕业的校友、同学相聚去饭店吃饭，总会点一盆肉糊辣叙叙旧、表表情怀。

在那些艰苦的岁月，四两白米饭果腹续命，一碗肉糊辣提供营养。它就像菜中的“扫地僧”，一身武功，却不事张扬、不声不响，它姿态低调，售价低廉，却在寒冷的冬天给人以温暖，给人以力量，就这样，度过了一个个难挨的冬日。转眼，当肉糊辣写上食堂菜单的频率逐渐减少，来年的春天便到了。



樱花烂漫几多时

(徐诚 摄)