

# 白居易的除夕

李翰

就是最重要节点，也是诗人反思、体悟人生的契机。

这体悟，有时不免是消极而令人丧气的。元和十三年腊月，白居易在江州司马任上，擢授忠州刺史，次年三月底到任。从元和十一年到十四年，诗人在“黄芦苦竹绕宅生”的湓江之畔，足足滴居了四年。不意天恩垂顾，“特从佐郡，宠授专城”（《忠州刺史谢上表》）。忠州离京城更近一点，“生还应有分，西笑向长安”（《自江州司马授忠州刺史仰荷圣泽聊书鄙诚》），希望之光穿透厄运的阴霾，诗人似乎看到了长安的愿景。然到忠州后，发现那里“吏人昼寝”“市井疏芜”（《初到忠州赠李六》），是瘴烟缭绕的蛮荒之所。诗人顿感“今落巴蛮中”（《我身》）“抛身在荒陌”（《累得京使回》），充满量移远郡的失落。而更令人感伤的，是那在命运的浮沉中，所体味到的世态寒凉，“前在浔阳日，已叹宾朋寡。忽忽抱忧怀，出门无处写”（《自江州至忠州》），这让忠州在他的眼里也愈显穷荒。想当年热血沸腾，为生民立命，著道义文章，却落得这般境地，那些理想、信念，往日的孜孜进取、执著追求，是对？是错？这一年除夕，诗人在遥远而荒凉的忠州，病容憔悴，思绪纷繁，写下“乡国仍留念，功名已息机。明朝四十九，应转悟前非”，陷入困惑与反思。陶渊明说“觉今是而昨非”，“昨非”似已确定，而“今是”在哪里？

是的，在大和八年的除夕诗中，我们已读到诗人的欣然与通脱，从49岁到64岁，差不多隔了15年。不过，更透彻的参悟，还得几轮时光打磨。开成三年，在跨向68岁的门槛时，白居易几近证悟成佛，那年写的除夕诗，最富意味：

晰晰燎火光，氲氲腊酒香。嗤嗤童稚戏，迢迢岁夜长。堂上书帐前，长幼合成行。以我年最长，次第来称觞。七十期渐近，万缘心已忘。不唯少欢乐，兼亦无悲伤。素屏应居士，青衣侍孟光。夫妻老相对，各坐一绳床。（《三年除夕》）

“夫妻老相对，各坐一绳床”，颇堪味嚼。少年夫妻，旖旎恩爱，而到暮年，也只是无言相伴。任你如花美眷，风流公子，在沉寂的生命余烬里，不会有一丁点儿波澜。整首诗，就是中国的斯芬克斯之谜。儿童叽叽喳喳的游戏，那是六十多年前的诗人；对坐绳床的老夫妻，那是眼前的青梅竹马，六十年后的景象。从蹦蹦跳跳的童稚，到知书达礼的青少年，再到静水无澜的老境，对个体来说，是人生的单向历程；于群类而言，新老相继，虽一往之不起，而造新不暂停，生生不息，“亦未尝往也”。新老合于一幅图景，遂成为彼此的映照——你中有我，我中有你；你即是我，我即是你。然唯年老者可知年少，盖因其曾经年少；而年少者不必知老，中间隔着岁月之河，一定要趟过来，方可体会。

一条河，隔开两个世界，只有诗人穿梭来往。在儿孙的那个世界里，老人安详地接受晚辈的祝福，在晰晰火光与腊肉、年酒的醇香中，经营着也享受着天伦之乐。在欢聚之后，他没有用自己的寂寞寝床，打扰儿孙的兴致，而是关起门来，独与老妻体味。“恒恐儿辈觉，损欢乐之趣”，过来人的透彻、体谅与宽怀，总是那么类似。诗人说万缘皆空，无悲无欢，然而，当他以过来人的容和，打量着儿孙辈的嬉戏欢闹、无忧无虑，那眼光里，怎么可能没有怜爱，没有欢喜呢？那老夫妻绳床对坐，默契相守，又何尝不是更深的缘，更挚久的爱。记得弘一法师临终手书“悲欣交集”，也许，这才是本诗最恰切的注脚吧。

串起白居易的除夕诗，就是串起诗人的悲愁、激越、欢欣与安宁，串起诗人起起落落、悲欣交集的一生，那里，也有万千大众的心潮与身影。

戊戌除夕前一旬，沪上炳庐

不过，糟糕的身体状况，有时反而会加重诗人的忧生恋世之情。每一年似乎都是盈余，尤其是当亲人、好友先己而去，存世者哪里还有理由嗟叹哀老呢。这时，衰病已不足悲，而存世却适足喜。宝历二年（826）末，弟弟白行简去世。那一年，白居易在苏州刺史任上，二月末，落马伤足，五月末，又因眼病肺伤，请百日长假，冥冥之中似早有不祥之兆；大和五年（831），元稹去世，自然的铁律，分开了这对千古无二的诗朋挚友。往年除夕，元、白屡屡寄诗唱和。那些薄薄的诗笺，从通州到江州，从巴蜀到江南，飞越千山万水，温暖着彼此的冬夜。而今，“君埋泉下泥销骨，我寄人间雪满头”（《梦微之》），白居易只能在梦里与好友唱和。大和八年除夕，开年就是六十四了，诗人没有像往常那样嗟叹哀老，而是欣然曰“不用叹身随日老，亦须知寿逐年来”（《除夜言怀兼赠张常侍》）。亲故在世，可诉说愁烦，斯人去后，便须独自承担，没有依托与藉藉，却变得乐观而坚强，诗人的心态，也许就是这样发生改变的吧。珍惜眼前的岁月，在世上多一天，也是替故去的亲友，多亲近一天人间烟火。

有些诗中不提年龄，但仍然刻录着醒目的数字。“浔阳来早晚，明日是三年”（《除夜》），元和十一年（816），江州司马任上，虚岁45；“洛下闲居久，明朝是十年”（《岁除夜对酒》），开成二年（837），洛阳太子少傅，虚岁66。因为这些数字留下的印迹，白居易诗文的系年，要比其他诗人方便得多。对于诗人而言，他是用数字去丈量生命，点亮行旅，而除夕，

王世襄先生的“焖葱”，许多年前就被读书界当成美食传得沸沸扬扬。我没有机会品尝王先生亲手做的“焖葱”，倒是按图索骥试过一次，大概我未得要领，效果好像没有传说中的美妙。事后回想，传闻中这道名菜的烹制以及各家绘声绘色的描述，远远胜过品尝。

王先生的焖葱，原型是鲁菜里的葱烧海参。1950年代后期物资紧张，文化人的好吃本性没有改变，没有海参，只好用虾米替代。这道菜的主角海参，被换成葱白。虾米不是海参，葱白和海参也不是一回事，仔细一想“焖葱”怎么说都是一种不得已的“穷吃法”。不过，就这道菜，还真让人佩服那个年代的文化人，日子那么艰苦，照样乐观，苦中作乐，一款“焖葱”寄托着对生活的热爱，与其说是美食佳话，毋宁说是向往美好生活的饮食表达。

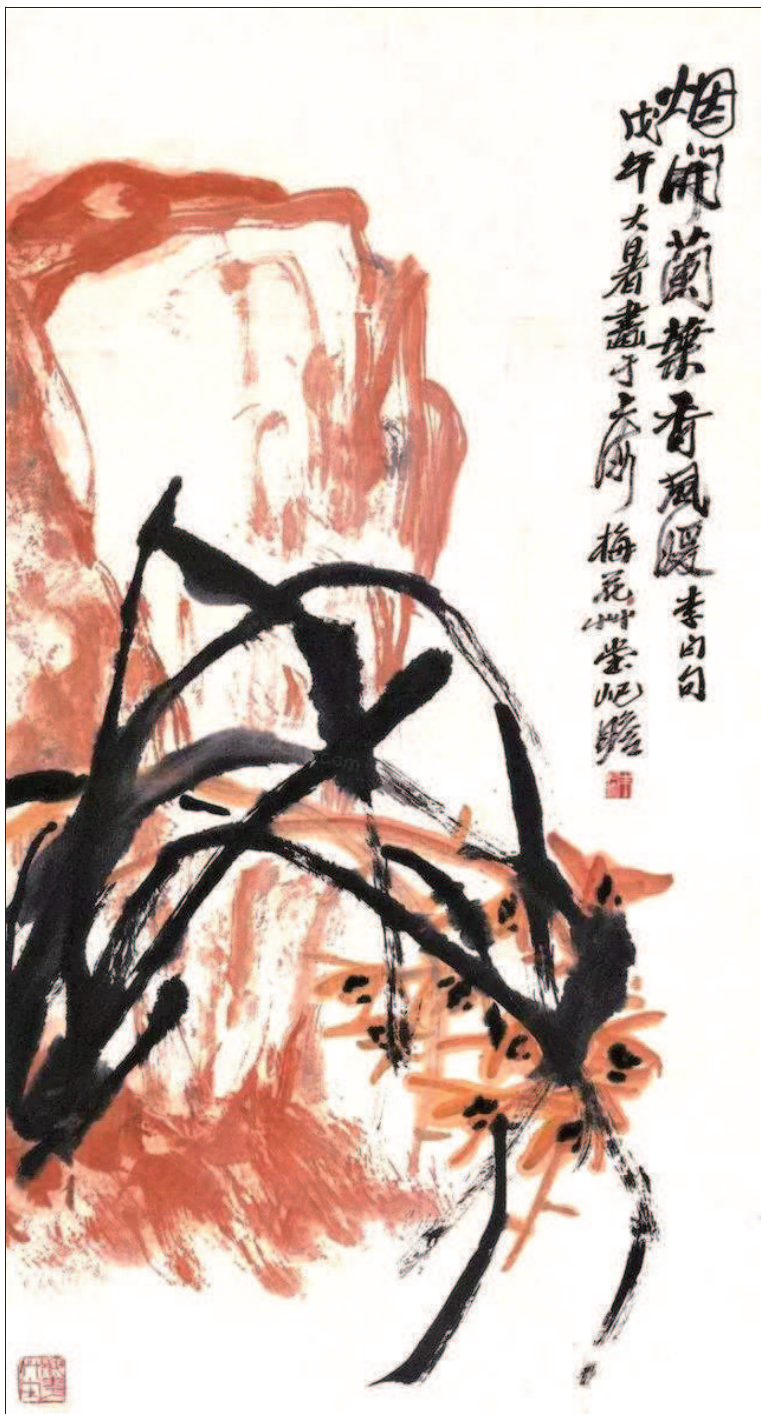
说起美食，出版家沈昌文先生是不能不提的一位。有人把美食家定义为“好吃者”，显然不够准确，似乎还应该把美食致命诱惑的发现者也算在里头。

当年沈公办《读书》杂志，把美食的功能发挥得淋漓尽致，用美食筑台，大开“神仙会”，真是法外有功。所谓的“神仙会”，是隔一段时间邀请作者聚一次餐。席间除了品鉴美食，就是聊天，谈得最多的不外乎书，读书、读书界和书人的见闻，一班读书人聚在一起吃饭，除了书或与书有关的人事，还指望有什么出圈话题？《读书》上最耐读的文章听说都是神仙会上闲聊聊出来的。沈公在这中间扮演的角色，除了美食侦探，还是“神仙会”的促成者。他一度曾对京城美食

了如指掌，哪里新开了一家馆子，哪里有好吃的菜，他都清楚。他培养了一批善吃、喜欢吃的老饕，《读书》杂志的稿源从此源源不断。沈先生用美食招纳各方英雄来为《读书》写稿，这样的杂志哪能不好看。这一招尽管剑走偏锋，但真的其乐无穷，胃的记忆夹杂情感因素有时胜过百般说教。说起沈公的美食经和神仙会，后起的读书人羡慕不已，恨不早生二十年。如今，留下来的只有版本互有出入的不同传说。

我对美食的印象，既不同于王世襄先生对美食的执著，也有别于沈先生对美食的醉翁之意，倒是实实在在的“乡土记忆”。物资匮乏时代的家常菜，鸡鸭鱼肉，不像今天这么丰富，但凡能吃到的，大多是今天被贴上“有机”标签的那类东西。通俗点讲，是按照动植物自然节奏生长的东西，没有经过人为的诱导或改变，是原生态的。其中最难忘的一味是小时候在乡村过年时吃过的“缸肉烧笋”。

这道江南乡村过年时最常见的家常菜，相信很多同龄人不陌生。从烧



烟开兰叶香风暖（国画）朱妃瞻

# 美食、方便面及其他

唐吟方

制完成到上桌，大约可以吃上半个月之久，是每户人家过年的主菜，不仅好吃，而且保存时间长。

食材取过年前新宰的猪肉和浸泡多日的笋丝。作料简单，无非是黄酒、酱油、白糖，再加上生姜茴香八角，一切停当，便将肉笋与作料一齐放入一口缸中，架起柴不烧。火是不急的，大火后就靠余热慢慢炙，直至缸肉散发出诱人的香味。这样烧成的猪肉，香味历久弥浓；笋丝浸着油脂、酱油，味道浓郁，肉笋之味互相渗透，笋中透着肉味，肉中也夹杂着笋香，最适合下白米饭。回忆起来，最奢侈的莫过于白口吃笋丝。只是家里的大人不许小孩子吃得太多。笋丝固然美味，也刮油水，吃多了，肚子极易产生饥饿感。

每年春节前一二天，正值寒冬腊月。这道菜中的猪肉极易凝固，暗红色的笋肉陷在如凝脂般的猪油里，呈现出一种只有高山冻才有的视觉美感。刚刚出锅的可热吃，其余的冷却保存。待每餐用饭前舀出一些，连肉带笋上蒸锅，加热至油汪汪的，便可端出来上桌。我至今都忘不了盛放在粗瓷碗里的缸肉烧笋，那种色泽对于1960年代经济困难时期出生的人来说是致命诱惑。二十岁之前的我一直固执地认为这是久吃不厌的“美食”。

相对于那些容易变质的“美食”，缸肉烧笋越烧越入味，越烧越“好吃”。不过，按时下流行的健康食品标准，“美食”虽好，却隐藏着看不见的危险，据说出锅几小时后亚硝酸盐就会急剧增长，纵然不影响口味，已然对健康构成危害。

一位美食家坦言：“凡是‘美食’，其实对人都是有害的。”

似乎有点耸人听闻，事实或许就是如此。高油脂高蛋白，那样对人无害！原来美食家的嗜好都是以性命相搏的，想起来感慨不已。

我曾在一本小资杂志里看到过一篇谈方便面的文章，作者是一个时尚达人。她把方便面视为美食，文章的题目取得出彩，但快速读下来，先是惊愕，然后有种说不出的惘然。

方便面是现代快节奏生活的需要制造出来的食品，解决的只是如何快速填饱肚子的问题。作者大概和我年轻时的心态差不多，觉得吃饭太费事，常常以方便面为主食，有点日久生情。那个时尚达人说的“美食”，是指方便面的N种吃法，她在文中津津而谈如何吃法味道胜过某道名菜。作者把方便面这种吃法混同于美食，似乎混淆了美食与怎样吃得美的概念。不过，在今天什么都可以反转或颠覆的年代，怎么说都有理。静下心来，反倒觉得自己太执念，有点儿跟不上时代。



# 钟声无定

徐建融

中国古城的城市和寺庙中，大都设有钟鼓楼，用以播报时辰。一般以撞钟报晓，击鼓报晚，即俗称的“晨钟暮鼓”。如陆游《短歌行》所云：“百年鼎鼎世共悲，晨钟暮鼓无休时。”我们今天所读到的古诗词中，自然也多闻晨钟的堂堂之音、正正之声，如“清晨入古寺，初日照高林……万籁此俱寂，惟闻钟磬音”（常建）、“金阙晓开万户，玉阶仙仗拥千官”（岑参）、“长乐钟声花外尽，龙池柳色雨中深”（钱起）、“晚上篮舆出宝坊……已觉钟声在上方”（高骈）等等。

基于这样一个常识，对于唐代张继传入口的绝唱“月落乌啼霜满天，江枫渔火对愁眠；姑苏城外寒山寺，夜半钟声到客船”，北宋的欧阳修便在《六一诗话》中提出了质疑：“句则佳矣，其如三更不是打钟时？”

不过，这一质疑也遭到了后人的反驳。南宋叶梦得《石林诗话》认为：“盖公未尝至吴中。今吴中钟寺，实以夜半打钟。”

尤其是寺庙中，除清晨和夜半之外，其他时间也是可以打钟的，其目的不一定是为了播报时辰，而是为了做功课、作法事、集聚僧众、接待香客等等，则主要是作为一种宗教的仪轨了。

著名的“饭后钟”故事，打的是午钟，用来召集僧众用餐。王定保《唐言》记：“王播少孤贫，尝客扬州惠昭寺木兰院，随僧斋食。诸僧厌怠，播至已饭矣。后二纪，播自复位出镇是邦，因访旧游，向之题已皆碧纱幕其上。播继以二绝句曰：……‘上堂已了各西参，惭愧黎黎饭后钟；二十年来尘扑面，如今始得碧纱笼。’”

至于暮钟，那就更清响不绝于古诗文中了，如“浩荡风起波，冥冥日沉夕……独夜忆秦奏，听钟未眠客”（韦应物《夕次盱眙县》）、“客心洗流水，系舟岳阳楼；行冲落叶径，坐听隔岸钟”（贺铸《题田家》）、“客心洗流水，系舟岳阳楼；行冲落叶径，坐听隔岸钟”（李益《听蜀僧濬弹琴》）、“古木无人径，深山何处钟……薄暮空潭曲，安禅制毒龙”（王维《过香积寺》）、“别来沧海事，语罢暮天钟；明日巴陵道，秋云又几重”（李益《喜见外弟又言别》）、“卧闻岳阳城里钟，系舟岳阳城下树”（欧阳修《晚泊岳阳》）、“但闻钟外钟，不见烟中寺……唯应山头月，夜夜照我去”（苏轼《和梵天僧守诠》）、“晚夜闻钟响，林间访老农；行冲落叶径，坐听隔岸钟”（洪炎《四月二十三日晚同大冲、表之、公实野步》）等等。

它的意义，与播报时辰基本无关，而是重在“扬声息苦”。

据佛经所载，昔周毗陀国王贪虐作殃，受马鸣大士教化，发愿生大海中作千头鱼，常受剑轮斩截，苦不胜忍，唯闻某寺钟声，剑轮暂停，苦亦息。王致梦白维那曰：“惟愿大德垂怜，矜悯击扬，延之过七日矣，罪报毕矣。”以是因缘，西域诸寺，不时扣钟震响，遍地咸闻。我国则肇始于梁武帝问志公：“朕欲息地獄苦，宜以何法？”曰：“冥界惟闻钟声，若能暂息。”于是遍诏天下佛寺，凡击钟声，连续不时，宜舒其累，庶几无尽法音，响震重泉，超拔冥界，惊醒尘寰，护佑福报，广大教化。

今天，无论城市还是寺庙，基本上都已不再用钟鼓来播报时辰。即使大年三十（除夕夜）的“烧头香”、“撞头钟”，也只是象征意义上的。但寺庙里凡做功课、作法事、召集僧众、接待香客等活动，仍不同程度地保留着撞钟的仪轨。自然，这时钟声在什么时候响起，是因事而撞，随缘无定的。

以我个人的经历，浙江慈溪的伏龙禅寺，是与我十分亲近的一座千年古刹，寺中的大部分建筑包括钟鼓楼，早已毁于日寇的兵火。一口大钟，便只能置于重建的琉璃宝殿内。我每次上山，一般多在薄暮时分，首先到大殿中上香礼拜，礼毕，便在住持传道法师的引导下撞钟三响——这钟声，同样不是按规定的

时间所击发。

无独有偶。记得金城武与周冬雨主演的《喜欢你》这部片子中，有一段与方便面有关。金城武主演的男主角路晋痴迷于美食，对食用方便面有独到的窍门——沸水浸泡方便面三分钟，然后控出热水，加入调料搅拌，再加入热水，乘方便面的韧劲犹在，赶紧食用，据说口感最好。每一道工序都精确到要用秒表掐时，细节尽管夸张到有点神经质，我相信是真实的，编导有这样的生活体验，才会在一部以方便面为引子的情感剧中插入这样一段情节。

快速食品在中国人一日三餐的谱系里，也不是陌生的字眼。在日常生活中，老祖宗和我们一样也碰上这样那样的问题，比如多余的粮食怎么处理？怎么解决旅途中随身携带食品的保鲜问题？这样的事，每个民族都有自己的办法。汉字里的“粮”，真是一个绝妙好词，一个“干”字，就点出了快速食品的特性。老祖宗发明的粽子、团子、饅、炒面都是，编导有这样的生活体验，才会在一部以方便面为引子的情感剧中插入这样一段情节。

从制作工艺来说，从前那些手工制作“方便食品”，更像是慢艺术，因为不是标准化生产，每个产出的个体并不一样，附着极强的个人化经验，包含着每个地域手工劳动者的偏好与即兴发挥。方便面则纯粹是工业化产物，从原材料、添加物的配方到口味生成、生产程序、批量都有一系列标准。

方便面的工业化特征，一个调味包表现得最神奇，小小的那么一包，撕开包装，用手指轻轻抖开，味道立马呈现。有人对工业化时代的速食食品不吝好评，大加称赞，原因之一是省事，还有食品跟人的零距离。甚者说它的出现是一次革命，把从厨房里解放出来，人类因此不用为做饭苦恼发愁，方便面轻而易举解决了胃的问题，还成功地蒙骗了味蕾，迎合了现代生活快节奏的需要。不过，它在开启一扇门的同时，也带来一种野蛮风气，在人造味素、色素、调味品肆虐的今天，人们的口味在快速食品的刺激下变得粗暴，动不动就要重味加码，才能满足越来越迟钝的味觉。

我们早先的美食，大约也用高汤之类的调味品，比方说鸡汤海汤粉等等。据说从前的北方大厨厨间都挂一个装海汤粉的葫芦，菜出锅，抖入一点，用法像后来普通家庭使用的味精，起提鲜作用。后来的调味包，大概是味精的升级版，当然走得远，提味外，还给你一个定型的金口味，比如红烧牛肉味，比如西红柿鸡蛋味。不过，这样的东西有点寓言神话的意味。一个小小的调味包，能量大得没边，从前只有神话书里才能看到。真不明白，以美食为傲的国度，居然会“一包”横行天下。

按照营养学的观点，食物里的营养成分大致可分为蛋白、脂肪、维生素和碳水化合物。我听一位营养学家说过，科学发展到一定程度，人不用吃饭，每天只要吞食一粒片剂，就能确保一天的营养。营养学家的意见也许没错，问题是代食品和我们日常生活中经历的美食过程一样吗？简化过程，省略细节，直奔主题，却排除了美食制作过程的享受与品尝过程带来的愉悦，人变成了彻头彻尾的饮食机器，如同汽车加油，只是使用过程中的一个环节。如果接受这些，也就等于宣告，上天赋予我们的味蕾失去了原本的意义！

三十年前，我觉得方便面的发明者很了不起，这是当代生活给我们的恩赐。有了它，便可以腾出更多时间做自己的事，吃饭问题从此不用操心。但我因此也吃坏了胃口，如今只要闻到调味包那呛人的气味就恶心，连坐火车看到邻座泡面，都会条件反射地反胃。

方便面给我的记忆，自然不止这些。还有当年媒体宣传某些成功人士，有意无意提到他们买了成箱的方便面，用减三餐与命运抗争时间。方便面被描绘成了某些人成功的利器。

这些年，我经常听人感叹，现在的物质丰富了，但我们吃到的东西不及从前记忆里的那么滋味。科学家说是品种退化，跟过度施肥或生长期缩短无关。这或许是一种合理的解释，但我宁愿相信：是我们过多的欲望改变了生活的世界，影响了本来的生活，美食内蕴的“易容”实在难以回避。

对于美食的理解，每个人都有自己切身的感受。以我的体验，今天的美食的确与从前相比，而人类已经可以模仿自然物种的味道，达到逼真的地步，并且把人造口感纳入美食单。

或许，这就是今天的“美食”现状。纵然无奈，你又能怎样？